

Culinario Mistral

Frontcooking Technologie für höchste Ansprüche
bezüglich Kulinarik und Design



Bedienungsanleitung
Installation & Technische Daten



INHALTSVERZEICHNIS

1	Einführung	5
1.1	Willkommen	5
1.2	Verwendete Symbole.....	5
2	Technische Daten	6
2.1	Grundabmessungen	7
2.2	Bauarten des Culinario Mistral	7
2.3	Serienmässige Ausstattung und Bauteile	7
2.4	Elektrische Ausstattung	7
2.5	Bestückung Culinario Mistral	8
3	Betriebsvorschriften und allgemeine Hinweise	10
3.1	Betriebsvorschriften	10
3.2	Allgemeine Hinweise	10
3.3	Hinweise für den Betreiber	10
3.4	Betreiberpflichten	10
3.5	Anforderungen an die Qualifikation des Personals	11
3.6	Schutzausrüstung für das Personal.....	12
3.7	Gesetze, Normen und Richtlinien	12
3.8	Sicherheitsrichtlinien	13
4	Gefahrenhinweise / Risiken	13
4.1	Elektrische Energie	13
4.2	Gefahren durch Elektrizität	13
4.3	Allgemeine Sicherheitshinweise	14
4.4	Risiken bei geöffnetem Technikfach.....	15
4.5	Risiken infolge Stromunterbrechung	15
4.6	Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen	15
5	Garantie und Haftung	15
6	Transport	16
6.1	Risiken beim Transport des fahrbaren Gerätes.....	16
6.2	Richtiges Abladen	17
7	Verpackung	18
8	Aufstellen	18
8.1	Mechanisch.....	19
9	Anschluss	20
9.1	Elektroanschluss.....	20
10	Inbetriebnahme / Bedienungsanleitung	20
10.1	Bestimmungsgemässe Anwendung	20
10.2	Bestimmungswidrige Anwendung	22
10.3	Ab- und Ansaugmodul	23
10.4	Gerät elektrisch ein- und ausschalten	24
10.5	Elektronische Lüftersteuerung (Option).....	24
10.5.1	Bedienfeld	24
10.5.2	Ein- / Ausschalten	25
10.5.3	Intensität der Lüftung einstellen.....	25
10.5.4	Hinweise zu Störungsbehebung	25
10.5.5	Meldungen sowie Massnahmen zur Behebung von Störungen	26
10.5.6	Meldungen infolge überschrittener Verbrauchszeiten	26
10.5.7	Verbrauchszeiten zurücksetzen, Betriebsstunden anzeigen lassen	27
10.6	Smartline® Kochfunktionskomponenten	27



11	Reinigung	28
11.1	Reinigungsmittel	28
11.2	Rollenreinigung	29
11.3	Schneidbrett reinigen	30
11.4	Reinigung des Filterbereiches	31
11.5	Hochleistungs-Fettabscheider und Fettauffangschalen reinigen	31
11.5.1	Entnahme der Teile	32
11.5.2	Entnommene Teile reinigen	34
11.5.3	Geräte-Innenseite reinigen	35
11.5.4	Teile wieder einfügen	35
11.5.5	Hinweis zur Montage der Filterkomponenten	38
11.6	Luftkanäle reinigen	39
11.7	Technikfach reinigen	40
11.7.1	Hinweise zum Öffnen und Schliessen	40
11.7.2	Hinweise zur Schnell-Reinigung	41
11.7.3	Hinweise zur professionellen Reinigung	41
11.7.4	Hinweise zum Inspizieren und Erneuern der Aktivkohlefilter	42
11.7.5	Gerätetyp d3 mit Plasmagenerator (Option)	43
11.8	Dichtung des Technikfaches reinigen	43
12	Wartung	43
12.1	Optimale Speisenzubereitung	43
12.2	Verhalten bei Störungen	44
13	Ersatzteilliste zu Culinario Mistral	45
14	Kundendienst	46
15	Anhang	47



Technische Änderungen vorbehalten

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

Dieses Gerät entspricht dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, trotzdem können Gefahren entstehend.



Bei Nichtbeachtung der hier aufgeführten Anweisungen verfällt der Garantieanspruch!

Version	Datum	Bemerkungen
A	03.12.2014	
B	04.08.2017	Anpassung bezüglich Aktivkohlefilter
C	05.12.2019	Technische Überarbeitung
D	22.02.2022	überarbeitet (Layout)



1 Einführung

1.1 Willkommen

Mit dem Kauf von Ihrem neuen Culinario Mistral 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 Handhabung werden Sie lange Freude an dem Gerät haben. Für anfallende Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten Sie diese Bedienungs- und Einbauanweisung sorgfältig aufbewahren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim täglichen Einsatz mit Ihrem Culinario Mistral.

Diese Bedienungs- und Installationsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen von grosser Wichtigkeit, welche bei der Anwendung und dem Unterhalt berücksichtigt werden müssen. Deshalb muss die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme durch den Betriebsverantwortlichen und das Bedienpersonal vollständig gelesen werden. Sie muss immer zum Nachschlagen in der Nähe des Gerätes aufliegen.



Die Beer Grill AG übernimmt keine Haftung und Garantieverpflichtungen für Beschädigungen die durch Nichtbeachten der Aufstell- bzw. Bedienungsanweisungen oder durch unsachgemässe Handhabung entstehen sollten.

1.2 Verwendete Symbole



Dieses Symbol deutet auf wichtige Hinweise für den sicheren und korrekten Gebrauch des Gerätes hin. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen sowie Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen.



Vorsicht heisse Oberfläche! Benennt eine möglicherweise gefährliche Situation durch heisse Oberflächen. Das Nichtbeachten kann zu Verbrennungen und / oder Sachschäden führen.



Dieses Symbol steht für eine mögliche oder unmittelbare Gefahr für Leben und Gesundheit einer Person und / oder gefährliche Situationen. Das Ignorieren dieser Hinweise könnte zu Schäden an Ihrer / Mitmenschen Gesundheit und / oder Besitz führen!



Dieses Symbol steht für eine Warnung vor feuergefährlichen Stoffen Das Nichtbeachten kann zu Verbrennungen und / oder Sachschäden führen.



Dieses Symbol steht für Systemische Gesundheitsgefährdungen und weist auf eine Reihe von schwerwiegenden Gefährdungen für innere Organe hin.



Dieses Symbol deutet auf Hinweise für den Betrieb oder besonders hilfreiche Informationen hin. Es soll Ihnen helfen, alle Funktionen an dem Gerät optimal zu nutzen.



Brandschutzzeichen für Feuerlöscher. Er dient dem Ablöschen von Klein- und Entstehungsbränden und enthält Löschmittel, das durch gespeicherten oder bei Inbetriebnahme erzeugten Druck ausgestossen wird.



Dieses Symbol deutet auf Hinweise für Materialien / Betriebsstoffe hin, die gesetzeskonform zu behandeln und / oder zu entsorgen sind.



Diese Geräte können von Kindern ab 12 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

2 Technische Daten

Culinario Mistral ist ein Absaugsystem, dass in Verbindung mit adäquaten und masslich passenden Salvis Smartline-Kochgeräten, zur Beseitigung von Kochdünsten und Wrasen an beliebigen Standorten, dient. Für die sachgerechte Verwendung der eingestellten Kochgeräte sind die jeweiligen Bedienungsanleitungen zu beachten.

Durch Umstellung von Element kann der Betreiber flexibel auf spezielle Anforderungen und Wünsche reagieren.



2.1 Grundabmessungen

Breite	1100 mm
Tiefe bei geschlossener Blende	722 mm
Höhe gesamt mit Spritzschutz	1100 mm
Höhe ohne Spritzschutz	900 mm
Höhe Korpus ohne Rollen und Spritzschutz	780 mm
Anschlussleistung	3N AC 230 V / 400 V, 50 Hz, 32 A, max. 22 kW
Elektro Anschluss	ca. 3 m Kabel / Stecker CEE 32 (3LNPE)
IP-Schutzart	IP X4
Schalleistung	Gerät 71 dB
Max. Zuladung	max. 80 kg
Luftleistung in Anlehnung an DIN 61591	Umluft 1150m ³ pro Stunde
Gewicht	115 kg

2.2 Bauarten des Culinario Mistral

- + Fahrbare Ausführung:
Ausgestattet mit 4 Lenkrollen, Ø 125 mm. Die Lenkrollen an der Bedienseite sind mit Totalfeststellern versehen.
- + Feststehende Ausführung:
Ausgestattet mit 4 Gussstellfüssen.

2.3 Serienmässige Ausstattung und Bauteile

Culinario Mistral ist serienmässig mit 4 Lenkrollen aus Chromnickelstahl CNS 18/10 (WN 1.4301), davon die beiden bedienseitigen mit Totalfeststellern, ausgestattet. Weiter im Umfang enthalten sind ein 3-geteilter abnehmbarer Spritzschutz aus Chromnickelstahl CNS 18/10 (WN 1.4301), zwei geteilte Wirbelstromfilter (E-Zyclon) aus Alu beschichtet, zwei geteilte Fettauffangwannen, zwei Lüftermotoreinheiten, drei Geruchsfilter-Doppelkassetten mit Zeolith-Befüllung und drei Aktiv-Kohlefilter.

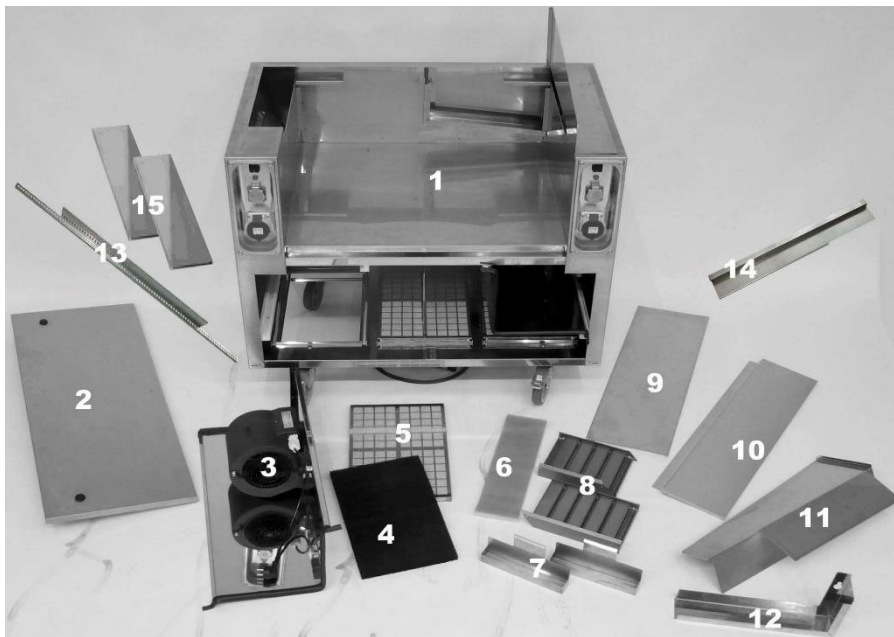
2.4 Elektrische Ausstattung

2x 230 V Steckdosen
2x 400 V Steckdosen



2.5 Bestückung Culinario Mistral

- 1 Korpus aus CNA 18/20 mit eingebauter Bedienblende links + rechts
- 2 Revisionsblende, abnehmbar
- 3 2 Lüftungsmotoreinheiten mit Anschlusskabel
- 4 Kombinierte Geruchs- und Schadstofffilter (Aktivkohlefilter) / Art.-Nr.: 211 152
- 5 —
- 6 Vliesfiltermatte / Art.-Nr.: 211 150
- 7 2 Fettauffangschale (2-teilig) / Art.-Nr.: 211 156
- 8 2 Wirbelstromfilter-E-Zyclon (2-teilig) / Art.-Nr.: 211 153 + 211 154
- 9 Rückwand Einstellnische, abnehmbar
- 10 Spritzschutz / Frontglas, abnehmbar / Art.-Nr.: 211 155
- 11 2 Spritzschutz-Seitenteil, abnehmbar
- 12 2 Ansaugkanal, hinten abnehmbar
- 13 Ausgleichsrahmen Rückwand
- 14 Ausgleichsrahmen Seite
- 15 2 Ablageschalen / Art.-Nr.: 211 047





- 1 4 Lenkrollen, hiervon 2 Lenkrollen mit Feststellbremsen an der Bedienseite → Sichern Sie stets die Lage des Gerätes mit den Feststellbremsen
- 2 Technikfach
- 3 Stromschlüsse für die Kochgeräte
- 4 Bereiche der Absaugung → 3-seitige Absaugung der Dämpfe und Wrasen
- 5 Spritzschutz, entnehmbar → Option
- 6 Hustenschutz-Aufsatz inkl. Abstellfläche zur Speisenausgabe → Option
- 7 Bedienelemente, Stromschlüsse für die Kochgeräte



Der Elektroanschluss mit Kabel und Stecker befindet sich an der Rückseite des Produktes (Bild kann vom gelieferten Gerät abweichen).



3 Betriebsvorschriften und allgemeine Hinweise

3.1 Betriebsvorschriften

Jede Veränderung am Gerät oder die Verwendung von Einzelteilen und funktionswichtigen Ersatzteilen, die keine Beer Originalteile sind, sowie das Nichteinhalten von Hinweisen in der Bedienungsanleitung führt zum Erlöschen der Garantie sowie zum Ausschluss von Haftungsansprüchen.

Die Geräte 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.

3.2 Allgemeine Hinweise

- + Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und darf nur von Fachkräften bedient werden.
- + Das Gerät ist regelmässig, mindestens einmal jährlich durch eine autorisierte Fachperson zu überprüfen.
- + Für die Bedienung des Gerätes wird geeignetes Werkzeug empfohlen.
- + Der Benutzer des Gerätes muss durch den Betreiber eingewiesen werden.

3.3 Hinweise für den Betreiber

Als Betreiber sind Sie verantwortlich für

- + die sach- und bestimmungsgemässe Verwendung sämtlicher Elemente des Culinario Mistral.
- + die Einhaltung der Sicherheitsbestimmungen und Sicherheitshinweise.
- + die Unterweisung des Bedienpersonals und dessen Kenntnisnahme von der Bedienungsanleitung.
- + die ordnungsgemässe Funktion vorhandener Sicherheitseinrichtungen.
- + die Bereitstellung der richtigen Schutz- und Arbeitskleidung.
- + die angemessenen Einsatzbedingungen.

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

3.4 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-, Unfallverhütungs- und Umweltschutzvorschriften eingehalten werden.



Dabei 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 Einsatzzeitdauer 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 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.

3.5 Anforderungen an die Qualifikation 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 sind nur durch eine ausgebildete und erfahrene «Elektrofachkraft», umgangssprachlich Elektriker genannt, ausführen zu lassen. Die Mitarbeit einer elektrotechnisch unterwiesenen Person ist nur unter Anleitung und Kontrolle der Elektrofachkraft zulässig.
- + Reparatur bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung sind nur durch den Hersteller-Service zulässig.




3.6 Schutzausrüstung für das Personal

- + Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmässig ist.
- + Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen beim Transport bzw. Bewegen des Gerätes.
- + Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen beim Gebrauch des Zubehörs zum Kochen.

3.7 Gesetze, Normen und Richtlinien

Bei der Konzipierung und bei der Herstellung wurden Anforderungen aus nachfolgenden Richtlinien und Regelwerken eingehalten.

Nennspannung / Netzfrequenz	3N AC, 400 V, 50/60Hz,
	Potentialausgleich an der Unterseite des Gerätes. Diese Schutzmassnahme dient der zusätzlichen Sicherheit. Die normgerechte Ausführung mit anschliessender Prüfung der Anlage wird durch eine Elektrofachkraft sichergestellt. IEC 60364-5-54:2011; für Deutschland DIN VDE 0100:540:2012-06
Schutzart	IPX4 gemäss DIN EN 60529 + Gerät bietet Schutz gegen allseitiges Spritzwasser. + Gerät nur im Innenbereich von Gebäuden benutzen. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.
Umgebungstemperatur	von +5°C bis +40°C
3-seitiger Spritzschutz	Abnehmbarer Spritzschutz aus Chromnickelstahl CNS 1810 (WN 1.4301). Verbundsicherheitsglas optional
Rostfreie Rollenausstattung	Gemäss DIN 18867, Teil 8. 4 höhenverstellbare Lenkrollen aus Chromnickelstahl CNS 1810 (WN 1.4301), Raddurchmesser 80 mm. Hiervon 2 Lenkrollen mit Feststellbremsen an der Bedienseite; Option 4 Aufstellfüsse, höhenverstellbar
Werkstoff	Edelstahl CNS 18/10, WN 1.4301
Umluftreinigung	+ Radialgebläse, + Hochleistungs-Fettabscheider (100%-flammdurchschlagsicher) mit Zyklon®-Lamellenprofil (Fraktionsabscheidegrad circa 95%), Fettauffangschalen. Des Weiteren: + Ausführungsart A Rieber-Aktivkohlefilter + Ausführungsart B Rieber-Aktivkohlefilter zur Geruchs- und Schadstoffaufnahme und Geruchsvernichtung durch Plasmatechnologie.



3.8 Sicherheitsrichtlinien

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



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

4 Gefahrenhinweise / Risiken

4.1 Elektrische Energie



Achtung, bei Störungen in der elektrischen Energieversorgung Gerät sofort abschalten!

Arbeiten an elektrischen Anlagen oder Betriebsmitteln dürfen nur von einer autorisierten Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft, den elektrotechnischen Regeln entsprechend, durchgeführt werden.

Geräte und Anlagenteile, an denen Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten durchgeführt werden, müssen spannungsfrei geschaltet werden. Die freigeschalteten Teile zuerst auf Spannungsfreiheit prüfen, dann Erden und kurzschliessen. Benachbarte, unter Spannung stehende Teile isolieren!

4.2 Gefahren durch Elektrizität

- + Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.
- + Die Kabelführung ist so zu wählen, dass es zu keiner Quetschung und Überhitzung des Anschlusskabels kommen kann.
- + Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.
- + Vergleichen Sie vor dem Anschliessen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz, Anschlussleistung) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.



4.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

- + Der Anschluss oder auch technische Veränderungen am Gerät dürfen nur durch Fachleute vorgenommen werden. Dies gilt im Besonderen für Arbeiten an Elektroinstallation und Mechanik.
- + Jede Änderung muss durch den Hersteller autorisiert werden.
- + Abdeckungen dürfen nur durch Fachleute geöffnet werden.
- + Schutzabdeckungen und Vorrichtungen dürfen nicht entfernt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht.
- + Die Steuerung darf nur von einem autorisierten Fachmann geöffnet werden.
- + Scharfe Gegenstände dürfen nicht lose im Gerät aufbewahrt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht.
- + Bauteile und Betriebsmittel dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden.
- + Überroll- und Umsturzgefahr; beim Fahren des Culinario Mistrals über unebene Flächen ist mit unkontrolliertem Wegrollen zu rechnen. Modul beim Fahren nicht loslassen bzw. frei rollen lassen.
- + Quetschgefahr; bei Veränderungen des Standorts ist darauf zu achten, dass keine Körperteile zwischen Culinario Mistral und umgebende Einrichtungsgegenstände geraten, insbesondere beim Einfahren in eine Nische. Nach Abstellen des Moduls am Arbeitsort sind die Rollen mit den Feststellern zu arretieren, um ein Wegrollen zu verhindern.

Achtung, folgende Teile werden während des Betriebes heiss und durch deren Berührung besteht Verbrennungsgefahr!



- + Teile des Gehäuses.
- + Rahmen und Rost der Kochmodule.
- + Fettauffangschalen (Kochmodule).

Beim Entleeren der Fettauffangschalen unbedingt Schutzhandschuhe tragen. Ausserdem ist besonders Vorsicht geboten, vor heissem überschwappendem Fett / Wasser.



Achtung, brennendes Fett nie mit Wasser löschen! Verwenden Sie dazu eine Löschdecke oder einen speziellen Feuerlöscher.



Achtung, Brandgefahr bei fehlenden oder fehlerhaft montierten Filterkomponenten.

- + Nur mit Original-Filterkomponenten sowie Fettauffangschalen verwenden, die vorschriftsgemäss montiert sind.
- + Filterbereich täglich reinigen.



4.4 Risiken bei geöffnetem Technikfach

Im Technikfach befindet sich ein rotierendes Lüfterrad. Halten Sie das Technikfach geschlossen. Verwenden Sie passendes Werkzeug zum Öffnen und Schliessen des Technikfaches.

Vor dem Öffnen des Technikfaches

- + EIN / AUS Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige ausschalten sowie
- + Gerät elektrisch ausschalten. Hierzu den Netzstecker abziehen.

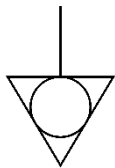
4.5 Risiken infolge Stromunterbrechung

Es kann zu Funktionsstörungen nach einem Stromunterbruch kommen.

- + Trennen Sie nach einem Stromausfall das Gerät vollständig vom Netz.
- + Anschließend die Geräte wieder einschalten.

4.6 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- + Hochleistungs-Fettabscheider (100 % flammdurchschlagsicher) mit Zyklon®-Lamellenprofil (Fraktionsabscheidegrad circa 95 %).



Zusätzlich zum Schutz gegen einen elektrischen Schlag und, um die Körper elektrischer Betriebsmittel und fremde leitfähige Teile auf annähernd gleiches Potenzial zu bringen, ist das Gerät mit einem Anschluss zum Potenzialausgleich ausgeführt.

Durch die Verbindung aller leitfähigen Körper (Gehäuse) elektrischer Betriebsmittel mit einem geerdeten Schutzleiter und mit der Haupterdungsschiene ist die Grundlage für den Schutz gegen einen elektrischen Schlag gegeben.

5 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 und Haftung für Personen- und Besitzschäden sind unmöglich, wenn diese auf einen oder mehrere der folgenden Gründe zurückzuführen sind:

- + Unsachgemässe Verwendung des Gerätes.
- + Unvorschriftsmässige Montage, Inbetriebnahme, Betrieb und Wartung des Gerätes.
- + Betrieb des Gerätes mit defekten Sicherheitsbauteilen oder Sicherheitsbauteilen, die nicht ordnungsgemäss installiert wurden und nicht arbeitsfähig sind.
- + Nicht Einhalten der Hinweise in der Bedienungsanleitung bezüglich des richtigen Transportes, Installation, Inbetriebnahme, Betrieb, Wartung und Montage des Gerätes.
- + Nicht autorisierte mechanische oder technische Änderungen am Gerät.
- + Unzureichende Wartung der Nutz- und Verschleissteile.
- + Nicht autorisierte Reparaturen.
- + Naturgewalt oder höhere Gewalt.



6 Transport

Beim Transport des Gerätes ist besondere Vorsicht geboten, um Schäden durch Gewalteinwirkungen, unvorsichtiges Be- und Entladen sowie Stösse zu vermeiden.

Prüfen Sie die Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Bei äusserlich erkennbarem Transportschaden nehmen Sie die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Der Schadensumfang ist auf den Transportunterlagen / Lieferschein des Transporteurs zu vermerken und die Reklamation einzuleiten.

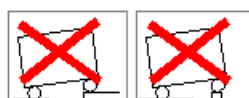


Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der bestehenden Reklamationsfrist geltend gemacht werden können.

6.1 Risiken beim Transport des fahrbaren Gerätes

Beim Transport dieses schweren Gerätes – 110 bis 160 kg – bestehen vielfältige Gefahren wie Quetschungen. Daher beachten Sie bitte folgende Punkte:

- + Nehmen Sie die Zubehörteile ab und transportieren Sie diese separat.
- + Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung.
- + Das Gerät ist gegen Verrutschen und Umkippen zu sichern. Daher sichern Sie das Gerät mit den Feststellbremsen.
- + Das verpackte Gerät immer aufrecht transportieren, nicht kippen.
- + Das Gerät immer von unten her anheben oder verschieben, nie seitlich oder oben.
- + Den Transport mit einer ausreichenden Zahl an Personen durchführen, mindestens zwei.
- + Transport nur mittels der Rollen zulässig.
- + Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen.
- + Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, max.4 mm, ansonsten können die Rollen mit Feststellbremse beschädigt werden.
- + Verschieben und ziehen Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.
- + Verwenden Sie das Gerät nicht bei widrigen örtlichen Fussboden-Verhältnissen.
- + Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fussboden entstehen oder Kratzer z.B. durch Split-Einschlüsse in den Rollen.
- + Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Schwellen oder kantigen Fugen auf dem Fussboden die Rollen beschädigt bzw. unbrauchbar werden.
- + Fahrbare Geräte dürfen ausschliesslich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen, ist nicht zulässig. Es besteht Verletzungsgefahr und die Gefahr, dass das Gerät beschädigt werden könnte.



6.2 Richtiges Abladen

Schweres Gerät, 110 bis 160 kg, siehe Typenschild.



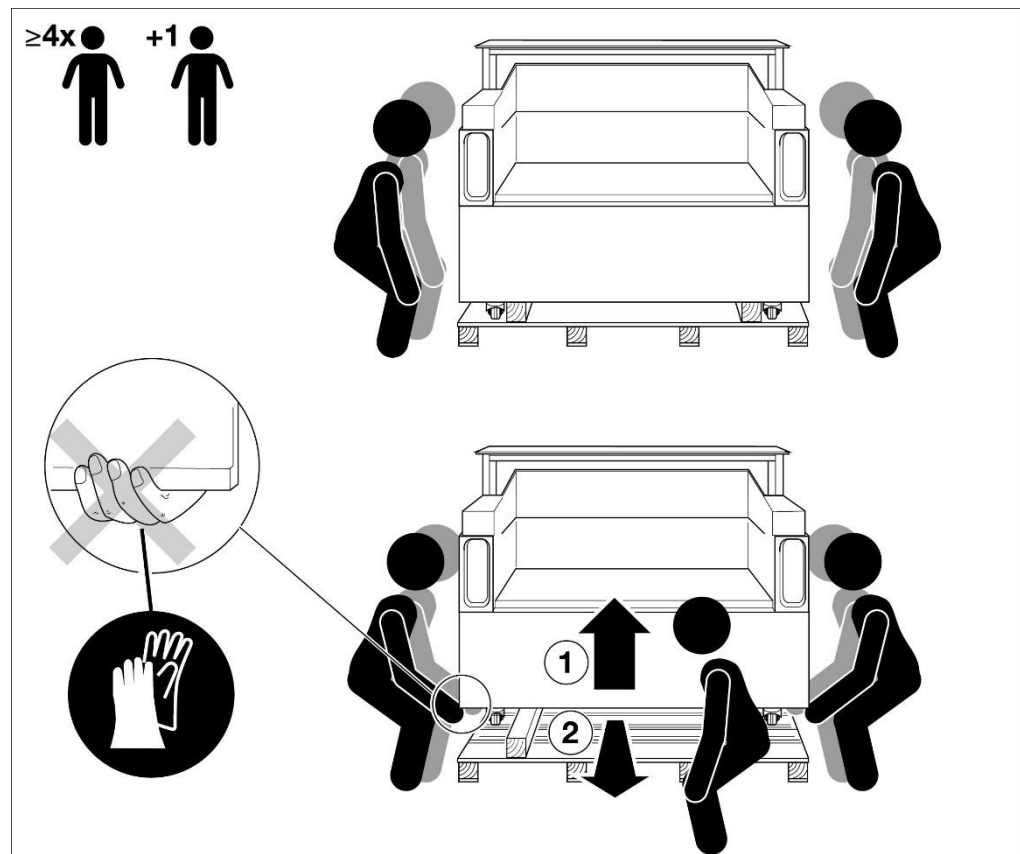
Achtung, beim Entladen des Gerätes. Nicht mit dem Gabelstapler von der Palette abladen, ansonsten entsteht erheblicher Sachschaden.

- + Tragen Sie Schutzhandschuhe sowie Sicherheitsschuhe.
- + Heben Sie das Gerät mit mind. 4 Personen etwas an. Eine weitere Person zieht zügig die Palette mitsamt den 2 Profilen weg. Durchführung nur durch unterwiesene Personen zulässig.



Ein Transport mit hohen körperlichen Anforderungen ist nachrangig anzuwenden, das Risiko eines Unfalls oder von Körperschaden ist stets höher.

Eine schwere Last mit angewinkelten Knien, geraden und aufgerichtetem Oberkörper aus den Beinen gleichmässig hochheben /ablegen. Dabei stehen die Füße mindestens hüftbreit auseinander und die Bauchmuskeln sind angespannt. Ausatmen. Nicht die Wirbelsäule verdrehen.





7 Verpackung

Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äussere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät. Öffnen Sie dazu die Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen, nicht reissen oder schneiden!



Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

8 Aufstellen

Bei der Aufstellung und Installation sind die gültigen elektrotechnischen Vorschriften, sowie die Vorschriften für Brandschutz und die örtlichen baupolizeilichen Vorschriften zu beachten. Für eine einwandfreie Funktion des Gerätes und dessen Betriebssicherheit ist eine fachgerechte Installation, Bedienung und Wartung gemäss dieser Bedienungsanleitung erforderlich.

Wichtige Voraussetzungen:

- + Das Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- + Das Gerät hat die Raumtemperatur angenommen und ist trocken.



Achtung, wenn Schutzfolien oder wärmeempfindliche Gegenstände am Gerät sind, können diese beim Erhitzen das Gerät beschädigen. Stellen Sie somit sicher, dass sich im Innern des Geräts und aussen keine Schutzfolien mehr befinden.

Wird eine Standortänderung des Culinario Mistral vorgenommen, sind die Feststeller an den Lenkrollen zu lösen. Ebenfalls zu lösen sind alle elektrischen Kupplungen, sowie eventuelle mechanische Befestigungen an umgebenden Möbeln. Stets darauf achten, dass das Anschlusskabel so befestigt ist (z.B. mit Klebeband), dass es nicht unter die Lenkrollen geraten kann.



8.1 Mechanisch

Bringen Sie das Culinario Mistral an den vorgesehenen Standort. Dieser muss ebenerdig (waagrecht) und gereinigt sein. Sichern Sie die Rollen mit den Feststellbremsen gegen unbeabsichtigtes Wegrollen. Zu brennbaren Bauteilen, ausgenommen elektrischer Versorgungsleitung für das Culinario Mistral, ist ein Mindestabstand von 5 cm einzuhalten.



Wenn nötig, die höhenverstellbaren Lenkrollen einstellen. Hierzu die Kontermutter mit dem Schraubenschlüssel lockern und die Achse verstellen. Beim Drehen im Uhrzeigersinn verringert sich die Aufstellhöhe.



Achtung, beim Transport des Culinario Mistrals keine auf dem Boden liegenden oder aus dem Boden hochstehenden Gegenstände überfahren. Diese können eine Beschädigung des Anschlusskabels an der Unterseite des Gerätes verursachen.

Achten Sie ferner darauf, dass das Absaugmodul «waagrecht» steht. Verwenden Sie, um sicher zu gehen, eine Wasserwaage.

Um das Gerät an dem Aufstellplatz zu fixieren, stellen Sie die an der Bedienseite angebrachten Lenkrollen durch Niedertreten der Feststeller fest.

Der Kontakt mit Salzwasser ist untersagt. Ferner gilt es darauf zu achten, dass die Geräte in Schwimmbädern nicht mit säure- oder chlorhaltigen Substanzen in Berührung kommen, welche den Korrosionsschutz des Metalls angreifen kann.

Dazu kommen:

- + Keine aggressiven Medien aussetzen.
- + Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- + Mechanische Erschütterungen vermeiden.



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



Es ist sicherzustellen, dass den Brandschutz-Vorschriften höchste Beachtung geschenkt wird.



9 Anschluss

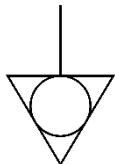
9.1 Elektroanschluss



Anschluss sowie Inbetriebnahme dürfen nur durch sachkundige Personen durchgeführt werden.

Beim Anschluss des Gerätes ist wie folgt vorzugehen:

- + Überprüfen, ob die Daten des Stromnetzes in Bezug auf Spannung, Leistung und Frequenz mit den Angaben auf dem Leistungsschild des Gerätes übereinstimmen.
- + Die Vorschriften nach DIN / VDE 0100 ff. und die technischen Anschlussbedingungen (TAB) des Elektrizität-Versorgungsunternehmens (EVU) sind zu beachten.
- + Das Gerät ist mit einem Anschlusskabel mit CEE 32-Stecker zum Anschluss an eine bauseitige Steckdose ausgestattet. Es ist darauf zu achten, dass die 400 V / CEE 32-Steckdose bauseits abgesichert ist. Es wird auf mögliche Beschädigungen der Geräte bei Neutralleiterunterbrechung hingewiesen.
- + Diese elektrischen Geräte an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA anschliessen.
- + Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann. Als Gerät der Schutzklasse 1 muss es immer an den Schutzleiter angeschlossen werden. Die Kabelführung ist so zu wählen, dass es zu keinen Quetschungen des Anschlusskabels kommen kann.
- + Ersatz der Anschlussleitung darf nur durch den Hersteller, den Kundendienst oder autorisierte Fachpersonen vorgenommen werden.



Äquipotential-Anschluss für den bauseitig zusätzlich örtlichen Schutzpotentialausgleich. Dieses Zeichen ist an der Front und an der Unterseite vom Geräteboden angebracht und weist die Position des Anschlusses aus.

10 Inbetriebnahme / Bedienungsanleitung

10.1 Bestimmungsgemässe Anwendung

Culinaro Mistral ist ein Absaugsystem, das in Verbindung mit adäquaten und masslich passenden Salvis Smartline-Kochgeräten zur Beseitigung von Kochdünsten und Wrasen an beliebigen Standorten dient. Für die sachgerechte Verwendung der eingestellten Kochgeräte sind die jeweiligen Bedienungsanleitungen zu beachten.

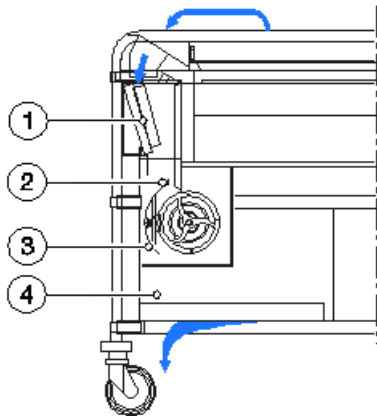


Im Culinario Mistral können die nachstehenden Funktionen, in Verbindung mit adäquaten und masslich passenden Salvis Smartline-Kochgeräten, durchgeführt werden:

- + Braten
- + Grillen
- + Kochen
- + Woken
- + Frittieren

Gerätetyp **d3**: Die **acs** Randabsaugungen sind bei Gerätetyp **d3** so angelegt, dass die entstehenden Dämpfe 3-seitig abgesaugt werden. Die Ausführung «Rieber-Aktivkohlefilter» zur Geruchs- und Schadstoffaufnahme und Geruchsvernichtung durch Plasmatechnologie ist vorgesehen bei hohem Bedarf zur Neutralisierung von Gerüchen.

Gerätetyp **d3** (Prinzip-Skizzen)



- 1 Hochleistungs-Fettabscheider
- 2 Fettauffangschalen, herausnehmbar
- 3 Radialgebläse
- 4 # Ausführung A: Rieber-Aktivkohlefilter

Ausführung B: Rieber-Aktivkohlefilter zur Geruchs- und Schadstoffaufnahme und Geruchsvernichtung durch Plasmatechnologie



Die Absaugung und Umluftreinigung des Gerätes ersetzt keine Raumlufttechnische Anlage (RTL-Anlage) gemäss VDI 2052. Sorgen Sie daher stets für ausreichend Frischluft.

Eine andere und darüberhinausgehende Benutzung ist bestimmungswidrig und kann nicht absehbar Folgen haben.



Des Weiteren bitte folgendes beachten:

- + Für mobilen Service in Catering, Hotellerie, Gastronomie; auch für den Care-Bereich und die Schulverpflegung.
- + Verwenden Sie masslich passende Kochgeräte wie die Kochmodule des Rieber varithek®-Programms. Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren. Die zugehörigen Betriebsanleitungen sind zu beachten.
- + Das air-cleaning-system acs erfasst die beim Kochen entstehenden Dämpfe und Wrasen da, wo sie entstehen, um sie dann anhand eines ausgeklügelten Filtersystems zu reinigen und anschliessend wieder geruchsneutral in den Raum zurückzuführen.
- + Potentialausgleich bewerkstelligen lassen durch Elektrofachkraft.
- + Gerät bauseitig elektrisch absichern lassen.
- + Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäss montiert sind.
- + Betrifft Ausführungen mit Rieber-Aktivkohlefilter sowie Geruchsvernichtung durch Plasmatechnologie: **Jeglicher Eingriff in das Gerät «Plasmagenerator» ist untersagt.**
- + Bei Gerätetyp **ec** im Technikfach die herstellereitig korrekt eingestellte Bodenöffnung nicht verstellen. Erkennbar anhand Produktkennzeichnung mit Einstellmarke.
- + Nur 1 Fritteuse am Gerät verwenden, ansonsten kann die Absaugung und Umluftreinigung überfordert sein bzw. Gerüche entstehen.
- + Frontcooking ist nur mit vierseitig schliessendem Hustenschutz zulässig. Halten Sie die Lebensmittelhygieneverordnung laut deutschem Recht ein.
- + Unsachgemässe Reinigung kann die Edelstahloberflächen erheblich und nicht wiederherstellbar beschädigen.



Vorsicht, Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Zur Vermeidung von Verbrennungen an heissen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig.

10.2 Bestimmungswidrige Anwendung

Bestimmungswidrig und gefährlich sind im Besonderen:

- + Nicht flambieren, dass kann gefährlich sein.
- + Kein Gaskochgerät verwenden, dass kann gefährlich sein.
- + Stützen oder setzen Sie sich nicht auf das Gerät.
- + Transportieren von Personen auf einem fahrbaren Culinario Mistral.
- + Die Nutzung der eingestellten Kochfunktionen zum Heizen von Räumen oder zum Erhitzen anderer Gegenstände als Lebensmittel.
- + Verwendung von Fremdgeräten, welche masslich nicht passend in das Culinario Mistral eingestellt werden können. Diese können die 100 % Funktionsweise des Gerätes beeinflussen.
- + Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.



Jede über die bestimmungsgemässe Verwendung hinausgehende und / oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäss. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und / oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemässer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen. Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemässer Verwendung haftet allein der Betreiber.

Die in dieser Bedienungsanleitung gegebenen Sicherheits- und Bedienhinweise ersetzen nicht die Beachtung der gesetzlichen und berufsgenossenschaftlichen Vorschriften (z.B. BGR 111 – Arbeiten in Küchenbetrieben). Diese sind unabhängig von sämtlichen hier aufgeführten Hinweisen zu beachten.



Warnung, Atemwegsbeschwerden, Tränenreiz, Schleimhautreizungen in Rachen, Hals und Bronchien, Kopfschmerzen, verstärkter Hustenreiz können bei menschlichem Fehlverhalten nicht ausgeschlossen werden.

Nur mit Rieber-Aktivkohlefiltern verwenden, die vorschriftsgemäss montiert sind. Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören. Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Rieber-Aktivkohlefilter im Technikfach ab.

Nur mit trockenem Rieber-Aktivkohlefilter betreiben.

10.3 Ab- und Ansaugmodul

Das Absaugmodul wurde nach seiner Fertigung auf seine Funktion überprüft. Bitte stellen Sie vor der ersten Inbetriebnahme sicher, dass keinerlei Verpackungsrückstände oder sonstige Gegenstände sich im Gehäuseinneren bzw. den seitlichen Luftkanälen befinden und die Filter und Fettauffangschale in der richtigen Position eingesetzt sind.

Das Ansaugmodul wird durch das Einstecken des Anschlusskabels in eine vorschriftsmässig installierte und abgesicherte 400 V CEE 32-Steckdose in Betrieb genommen. Sobald die Verbindung hergestellt ist, leuchtet die Kontrollleuchte (1) grün. Ab diesem Zeitpunkt sind die in der Bedienblende eingebauten Steckdosen mit Strom versorgt.

Für die Ingangsetzung des Umluftsystems ist links oder / und rechts zusätzlich der Ein-/ Ausschalter für das Umluftsystem zu betätigen. Mit dem beidseitigen Einschalten des Umluftsystems werden die mit Fett und Gerüchen verunreinigten Wrasen 3-seitig (links, rechts und hinten) in den Ansaugkanal und das Filtersystem geleitet.



Wir empfehlen, das Lüftersystem, nach Beendigung des Kochvorgangs noch 10 Minuten nachlaufen zu lassen, damit sich die durch Restwärme aufsteigenden Wrasen nicht in der Umgebung verbreiten können.



Achtung, bevor die Revisionsblende des Culinario Mistral geöffnet wird, müssen beide Ein-/ Ausschalter des Umluftsystems ausgeschaltet werden. Ansonsten droht Verletzungsgefahr am Ventilator der Lüftereinheit.

Culinario Mistral darf niemals ohne die korrekt eingesetzten und korrekt platzierten Filterkomponenten bzw. ohne Fettauffangwanne betrieben werden.



10.4 Gerät elektrisch ein- und ausschalten

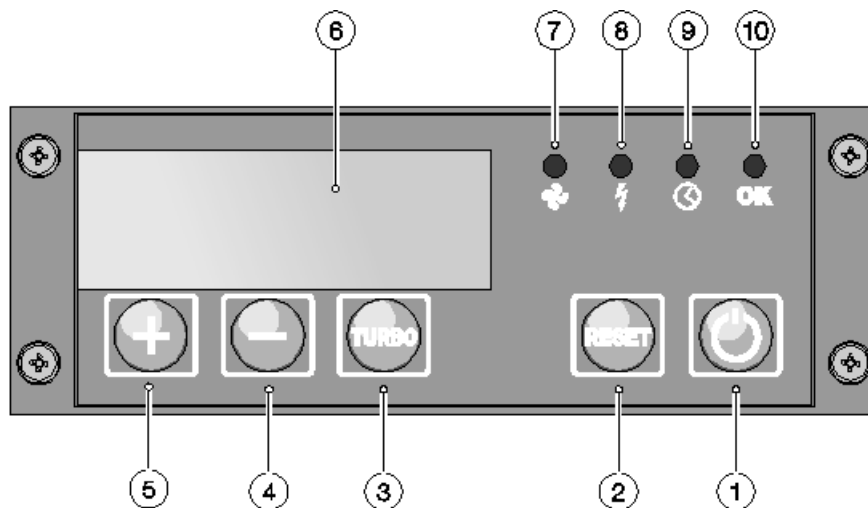
Schalten Sie das Gerät am EIN / AUS Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige auf EIN → grüne Kontrollleuchte scheint



- 1 EIN / AUS Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige
- 2 230 V Schutzkontakt-Steckdose
- 3 400 V CEE-Steckdose

10.5 Elektronische Lüftersteuerung (Option)

10.5.1 Bedienfeld



Taste

- 1 EIN / AUS
- 2 RESET
- 3 TURBO
- 4 Lüftungsintensität, Stufe 4 bis 1
- 5 Lüftungsintensität erhöhen

Anzeige

- 6 LED Display
- 7 LED Lüfter Störung, rot = Alarm
- 8 LED Plasma Störung, rot = Alarm
- 9 LED Verbrauchszeit Filter überschritten, rot = Alarm
- 10 LED OK, grün = störungsfrei



10.5.2 Ein- / Ausschalten



EIN / AUS Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige am **air-cleaning-system acs** Einschalten

- + Steuerung ist im STANDBY.



Taste **EIN / AUS** drücken

- + Bei störungsfreiem Betrieb leuchtet die LED OK grün.
- + Die Absaugung startet in der niedrigsten Lüfterdrehzahl, Stufe 1.

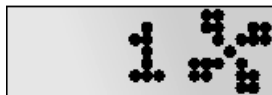


Lassen Sie bedarfsweise die Lüftung kurzzeitig nachlaufen, damit sich die durch Restwärme aufsteigenden Wrasen nicht in der Umgebung verbreiten können.

Taste **EIN / AUS** drücken zum Ausschalten

- + Die Anzeige erlischt, das Display ist schwarz.

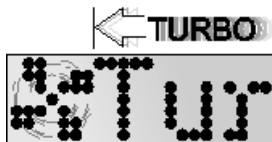
10.5.3 Intensität der Lüftung einstellen



Intensität einstellen, Stufen 1 bis 4

- + Drücken Sie die Taste PLUS (5), um die Stufe zu erhöhen.
- + Drücken Sie die Taste MINUS (4), um die Stufe zu verringern.

Im Display erscheinen die angewählte Stufe und das Lüftersymbol.



TURBO ist die höchste Stufe der Intensität zur Lüftung.

TURBO einstellen

- + Drücken Sie die Taste TURBO (3).
- + Im Display erscheinen das Lüftersymbol sowie TURBO.
- + Nach 5 Min. schaltet der Lüfter auf die zuletzt angewählte Intensität des Ventilators zurück.



10.5.4 Hinweise zu Störungsbehebung



Warnung, Stromschlaggefahr, gefährliche elektrische Spannung.

- + Reparaturarbeiten nur durch Fachkräfte ausführen lassen.
- + Jeglicher Eingriff in das Gerät «Plasmagenerator» ist unzulässig.



Bei Störung ertönt ein akustischer Dauerton.

- + Taste **EIN / AUS** (1) drücken

Die Lüftersteuerung ist ausgeschaltet.



Drücken Sie die **RESET** Taste.

- + Der akustische Dauerton erlischt.

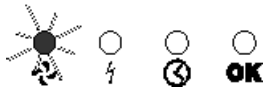
Beheben Sie die Störung oder veranlassen Sie die Reparatur durch eine Fachkraft.

10.5.5 Meldungen sowie Massnahmen zur Behebung von Störungen

Eine Störung wird im Display angezeigt. Wenn mehrere Störungen gleichzeitig anliegen, dann wird die Störung mit der höchsten Priorität angezeigt. Die Störungsanzeige verdrängt die Betriebsanzeige des Lüfters. Die Störungen (7), (8), (9) leuchten solange, bis diese behoben und quittiert werden.

← Lüfter Störung

Lüfter



Kontrollieren Sie mögliche Fehler:

- + Ist das Technikfach geschlossen?
- + Sind die Filter im Technikfach frei von irgendwelchen Gegenständen?
- + Sind die Rieber-Aktivkohlefilter korrekt eingelegt?
- + Sind im Bereich der Luftzufuhr die Hochleistungs-Fettabscheider, Fettauffangschalen und Filtermatten korrekt montiert?
- + Ist der Lüfter defekt? Kein Luftstrom?

← Plasma Störung

Plasma



Kontrollieren Sie mögliche Fehler:

- + Ist das Technikfach geschlossen?
- + Ist der Stecker des Radialgebläses / Plasmagenerators eingesteckt?
- + Sind die Aktivkohlefilter korrekt platziert?

10.5.6 Meldungen infolge überschrittener Verbrauchszeiten



Wenn die Verbrauchszeit überschritten ist:

- + Die rote LED Verbrauchszeit leuchtet.
- + Ein akustischer Dauerton ertönt.
- + Der Anzeigetext im Display weist auf die erforderliche Massnahme hin.

← Fettfilter reinigen

Fettfi



Die Zeitintervalle zur Reinigung der Hochleistungs-Fettabscheider sind maximal 12 Betriebsstunden.

Fettfilter reinigen, Achtung Brandgefahr:

- + Reinigen Sie die Hochleistungs-Fettabscheider und fügen diese vorschriftsgemäss mit den anderen Filterkomponenten wieder ein.
- + Filtermatte bedarfsweise erneuern.

← Aktivkohlefilter erneuern

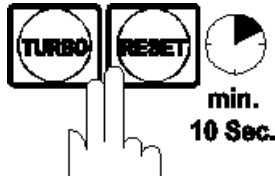
Aktiv

Die Zeitintervalle zur Erneuerung der Rieber-Aktivkohlefilter sind max. 500 Betriebsstunden. Grundsätzlich nur den in der Anzeige benannten Filtertyp verwenden.

Rieber-Aktivkohlefilter erneuern:

- + Erneuern Sie im Technikfach die Rieber-Aktivkohlefilter.

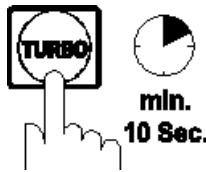
10.5.7 Verbrauchszeiten zurücksetzen, Betriebsstunden anzeigen lassen



Die Zähler der Verbrauchszeiten zurücksetzen auf «0»:

- + Erledigen Sie vorschriftsgemäss die Wartungsarbeit gemäss Anzeige im Display. Setzen Sie erst danach die Meldung zurück.
- + Drücken Sie im noch ausgeschalteten Betriebszustand gleichzeitig die Tasten TURBO und RESET, zumindest 10 Sekunden.

Die vorab angemahnten Zähler sind auf jeweils Zählerstand «0».



Betriebsstunden anzeigen lassen:

- + Drücken Sie die Taste TURBO und halten Sie diese zumindest 10 Sekunden gedrückt.

Im Display wird die Anzahl der gesamten Betriebsstunden angezeigt. Dies ist die Zeit bei eingeschalteter Lüftersteuerung. Die Anzeige kann nicht zurückgesetzt werden.

10.6 Smartline® Kochfunktionskomponenten

Stellen Sie sicher, dass die Abluftkanäle an der Innenfront der Einstellnische ordnungsgemäss in den Verankerungen fixiert sind.

Bei Verwendung von Smartline® Kochfunktionskomponenten stellen Sie zunächst die Systemträger in die Einstellnische des Absaugmoduls ein. Anschliessend führen Sie das Smartline® Kochgerät in den Systemträger ein.



Vorsicht, beim Einführen des Kochgerätes besteht die Gefahr, dass Körperteile eingeklemmt werden. Achten Sie des Weiteren darauf, dass die Stromkabel der Smartline® Kochfunktionen nicht eingeklemmt sind!



Vorsicht, bei der Verwendung von Koch- und Bratgeräten, so wie bei Fritteusen, besteht die Gefahr, sich an heissen Oberflächen zu verbrennen bzw. zu verletzen. Diese Gefahr besteht auch noch nach dem Ausschalten der Geräte, da die erhitzten Oberflächen unter Umständen nur sehr langsam abkühlen.



Im Culinario Mistral darf grundsätzlich nur eine Fritteuse betrieben werden. Grundsätzlich sind die Filter-Grundregeln und die Grundregeln zur Fettpflege einzuhalten, da sonst der Wirkungsgrad der Filtersysteme beeinträchtigt wird.



Explosionsgefahr, niemals Wasser in die Fritteuse giessen, solange sie mit Fett / Öl befüllt ist – weder in heissem noch in kaltem Betriebszustand. In der Nähe von Fritteusen dürfen sich keine Wasserzapfstellen oder Geräte mit flüssigem Inhalt z.B. Wasserbäder oder Kochkessel befinden. Hier ist ein Mindestabstand von 90 cm unbedingt einzuhalten.



11 Reinigung

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

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät gründlich, damit mögliche Verunreinigungen durch Verpackung und den Versand gründlich entfernt werden. Mit einem feuchten Lappen reinigen und mit einem sauberen Tuch trocken abreiben.

Bei der Reinigung des Systems verwenden Sie Handschuhe, die zur Reinigung geeignet sind, denn bei von Reinigungsmitteln aufgeweichter Haut besteht Verletzungsgefahr an Blechkanten. Bauteile (Kunststoffteile), die auf das verwendete Reinigungsmittel empfindlich reagieren können, sind zu schützen. Zuvor muss der Spritzschutz und die Abdeckung der Seitenwand entfernt werden. Die Geräte in der Nische können an ihrem Platz verbleiben.

Schalten Sie unabhängig vom Culinario Mistral sämtliche eingestellten Kochfunktionselemente nach jedem Gebrauch am Gerät separat ab.

Lassen Sie die eingestellten Kochgeräte erst vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigen und Entnehmen der Kochgeräte beginnen. Die Abkühlzeit einer Grillplatte beträgt beispielsweise ca. 30 Minuten.



Achtung, bevor Sie das Gerät reinigen ist die Stromzufuhr zu unterbrechen! Dazu das Gerät ausstecken oder mittels bauseitigem Hauptschalter vom Netz allpolig trennen.

11.1 Reinigungsmittel

- + **Lauwarmes Seifenwasser**
Verwenden Sie für alle Flächen, die direkt mit Speisen in Berührung kommen, nur lauwarmes Seifenwasser.
- + **Milde Spülmittellösung**
Reinigen Sie die Kunststoffteile mit einer heissen, milden Spülmittellösung. Anschliessend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben. Dies gilt auch für den Kochbereich.
- + **Mildes fettlösendes Reinigungsmittel**
Verwenden Sie zur Reinigung der Gehäuseteile ein weiches Tuch und Wasser, welches mit einem milden, fettlösenden, jedoch scheuermittelfreien Reinigungsmittel versetzt wurde.
- + **Allzweck-, Neutral- oder alkalischer Reiniger**
Fettverschmutzungen und fettgebundener Pigmentschmutz kann damit leicht entfernt werden.
- + **Lösemittelreiniger und scheuermittelfreie Emulsionen**
Helfen bei sehr starken Fettverschmutzungen (verharzte Öle und Fette) an Gehäuseteilen.
- + **Feuchter Lappen**
Elektroteile nur mit einem feuchten Lappen abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.
- + **Edelstahlreiniger**
Die äusseren Edelstahl-Oberflächen der Geräte sollten mit handelsüblichem Edelstahlpflegemittel behandelt werden.



Die klappbaren Gehäuseteile, die Verbindungsstellen der Elemente, so wie Unterkanten und Hinterschneidungen müssen sehr sorgfältig gereinigt werden. An diesen Stellen können sich Speisereste und Schmutz absetzen.

Vermeiden Sie folgendes:

- + Verwenden Sie keine scharf riechenden, ätzenden, lösungsmittelhaltige, bleichende oder chlorhaltige Reinigungsmittel.
- + Verwenden Sie keine entflammenden, chemischen Reiniger.
- + Verwenden Sie niemals einen Hochdruck-, Wasserdruck- oder Dampfdruckreiniger.
- + Niemals unter fließendem Wasser reinigen.
- + Verwenden Sie keine Scotchs, Scheuerpads, Stahlwolle, etc.
- + Geräte dürfen nie mit Zusatz von Salz oder Säuren (Flusssäuren) gereinigt werden.



Elektrische Betriebsmittel **mind. alle 6 Monate** durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen.

11.2 Rollenreinigung



Achtung, durch unsachgemäße Reinigung können die Rollen beschädigt werden.

- + Bei Reinigung mit dem Dampfstrahler kann das Schmierfett aus dem Radlager herauslaufen.
- + Reinigen Sie die Rollen mit einer **heissen, milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.



11.3 Schneidbrett reinigen

- + Entnehmen, lauwarm abspülen und trockenreiben.
- + Reinigen Sie das Schneidbrett bedarfsweise im Geschirrspüler.



Anwendertipp, bei nicht aufgelegtem Schneidbrett können unangenehme Gerüche entstehen, da die Absaugung gestört ist.

- + Achten Sie darauf, dass das Schneidbrett aufgelegt ist. Eine kurzzeitige Entnahme des Schneidbrettes zum Reinigen stört nicht.



Ablageschale herausziehen rechts + links.



Tablargoas entfernen.



Frontglas nach oben herausziehen.



Spritzschutz rechts + links leicht nach aussen kippen und nach oben herausziehen.

Setzen Sie den Spritzschutz erst nach der Reinigung der seitlichen Randabsaugungen erneut ein.



11.4 Reinigung des Filterbereiches

Vergewissern Sie sich, dass das Culinario Mistral vom Stromnetz entkoppelt ist.



Brandgefahr, bei fehlenden oder fehlerhaft montierten Filterkomponenten. Nur mit original Filterkomponenten sowie Fettauffangschalen verwenden, die vorschriftsgemäss montiert sind. Filterbereich täglich reinigen.

Intervall	Auszuführende Tätigkeit
Nach dem Gebrauch, zumindest täglich	Allgemein reinigen + Oberen Bereich der Luftabsaugung reinigen. + Fettauffangschalen reinigen . + Hochleistungs-Fettabscheider reinigen . + Filtermatte inspizieren .
Alle 7 Arbeitstage bzw. wöchentlich	Technikfach inspizieren, bedarfsweise reinigen .
Nach zumindest 500 Betriebsstunden	Rieber-Aktivkohlefilter erneuern .
Monatlich	Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung.
Alle 6 Monate	Elektrische Betriebsmittel durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen gemäss DGUV Vorschrift 3. Hierzu den Fehlerstromschutzschalter prüfen lassen.

11.5 Hochleistungs-Fettabscheider und Fettauffangschalen reinigen

Die Hochleistungs-Fettabscheider sowie die Fettauffangschale sind regelmässig, bei Hochbetrieb auch häufiger zu kontrollieren, zu entleeren und zu reinigen. Schmutz- und Fettablagerungen sind mit einem fettlöslichen Reinigungsmittel gründlich zu entfernen. Danach spülen und vollständig trockenreiben (Brandgefahr). Die Teile sind spülmaschinentauglich.

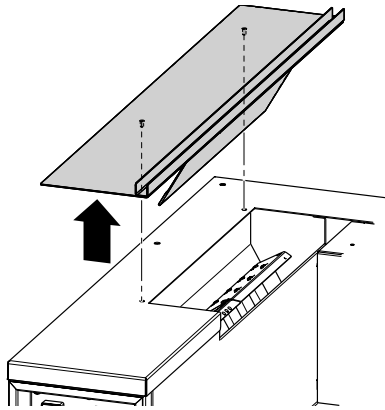


Achtung, lassen Sie das Fett zuvor vollständig abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!



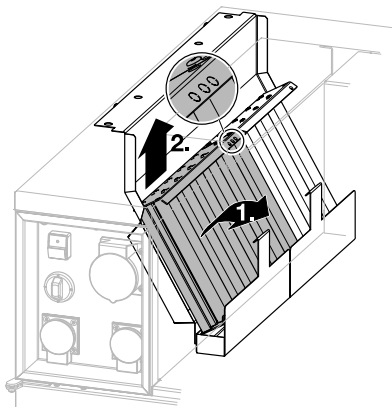
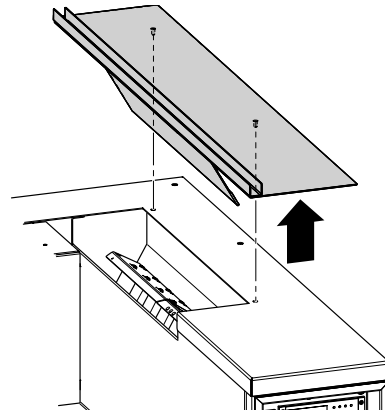
Entleeren Sie Fett sowie Rückstände in ein geeignetes vorbereitetes Gefäss für eine fachgerechte Entsorgung. Benützen Sie ggf. einen Spachtel. Entsorgen Sie das Altöl an einer entsprechenden kommunalen Sammelstelle.

11.5.1 Entnahme der Teile



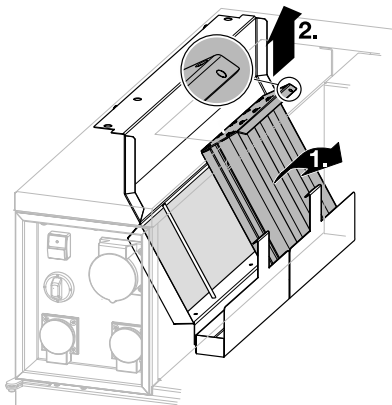
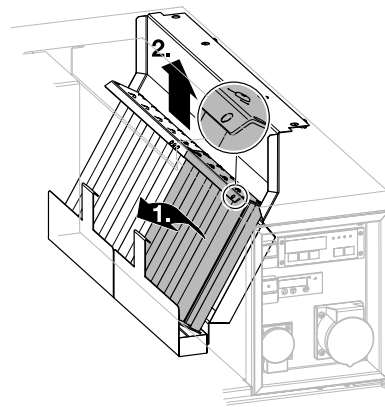
Abdeckung entnehmen

- + Fassen Sie mittig an und ziehen das Teil senkrecht nach oben heraus.
- + Entnehmen Sie das Teil.
- + Legen Sie das Teil auf die vorbereitete Unterlage.

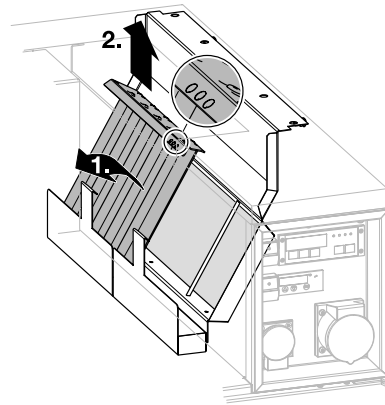


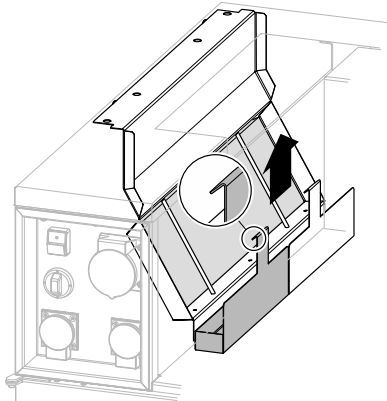
Hochleistungs-Fettabscheider entnehmen

- + Fassen Sie den vorderen Filter mittig an der Griffleiste, kippen das Teil an und ziehen es senkrecht nach oben heraus.



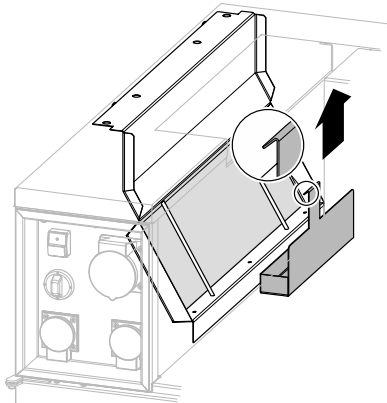
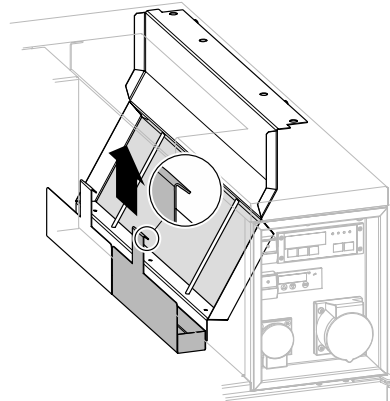
- + Wiederholen Sie dies mit dem hinteren Filter.



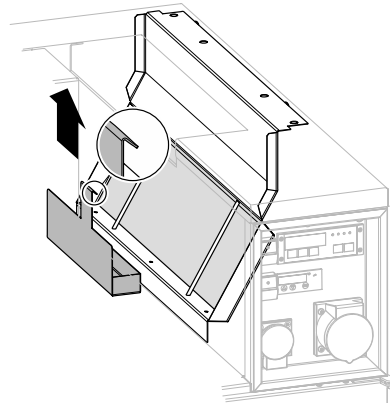


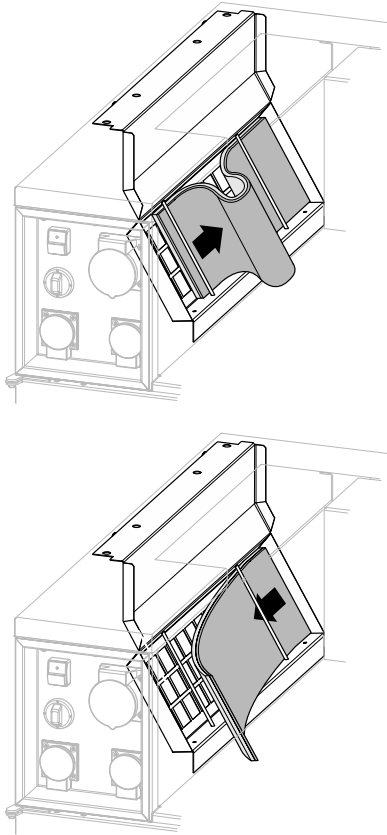
Fettauffangschalen entnehmen

- + **HINWEIS**
Fett nicht verschütten, ansonsten ist erheblicher Mehraufwand an Reinigungsarbeiten erforderlich. Eine Grundreinigung des Technikfaches wäre erforderlich.
- + Fassen Sie die vordere Fettauffangschale am Griff und ziehen diese senkrecht nach oben heraus.



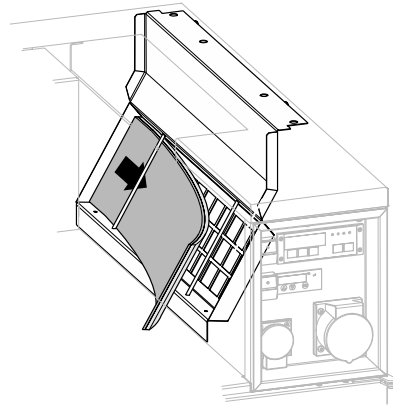
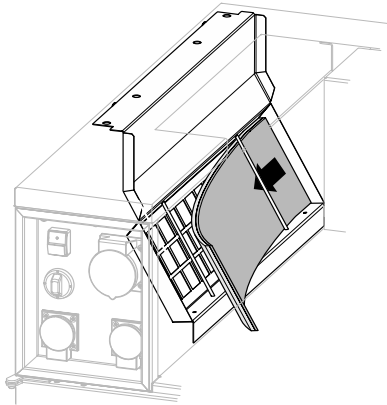
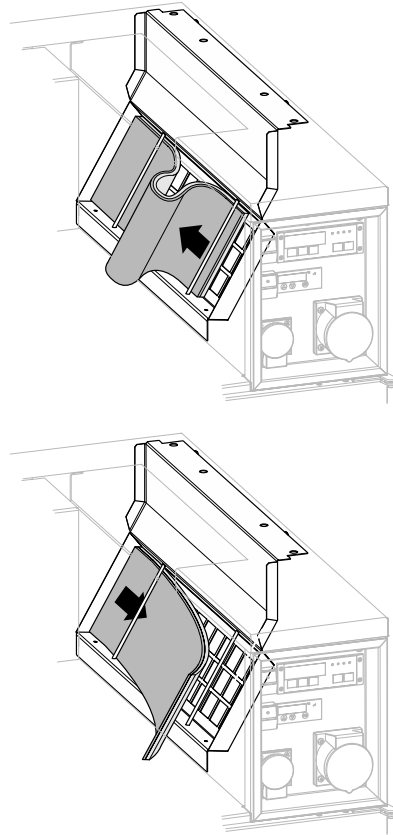
- + Wiederholen Sie dies mit der hinteren Fettauffangschale. Ca. 10 cm vorab nach vorn schieben.





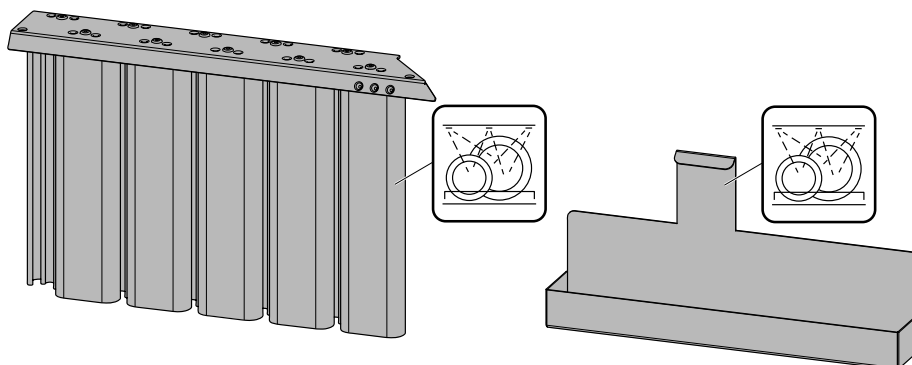
Filtermatte entnehmen

- + Fassen Sie die Filtermatte mittig an und ziehen diese heraus.



11.5.2 Entnommene Teile reinigen

Die Teile aus Edelstahl reinigen (spülmaschinentauglich). Die Hochleistungs-Fettscheider sowie Fettauffangschalen mit fettlöslichem Reinigungsmittel reinigen, gründlich spülen und danach vollständig trocknen.





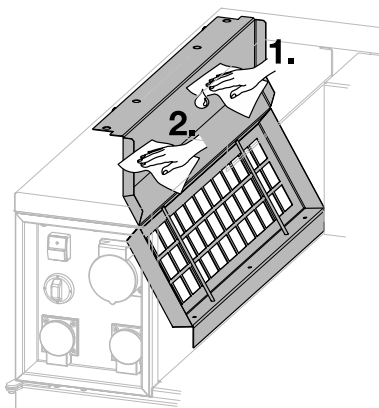
Filtermatte inspizieren, bedarfsweise erneuern

Fettpartikel lagern sich auf der blauen Seite der Filtermatte vorrangig ab. Wenn sich Fettflecken bilden und die Filtermatte schmierig anföhlt, dann sollten Sie diese umgehend erneuern.

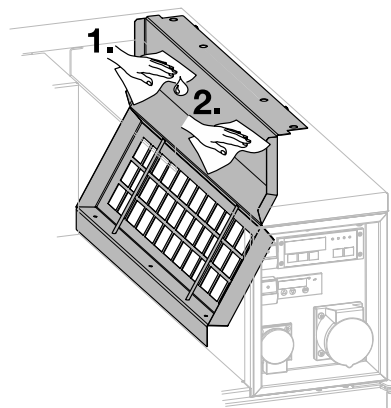


Verbrauchte Filtermatte gehört in den Hausmüll.
(Bestell-Nr.: 91 70 05 15)

11.5.3 Geräte-Innenseite reinigen

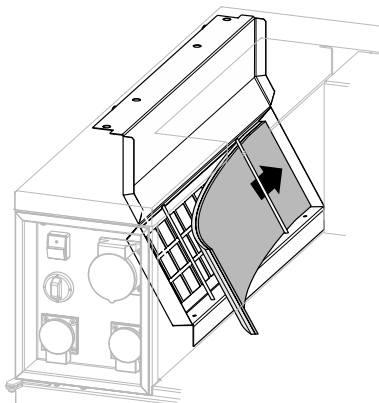


- + Reinigen Sie mit einer **heissen, milden Spülmittellösung** mit einem leicht feuchten Tuch.
- + Anschliessend die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.



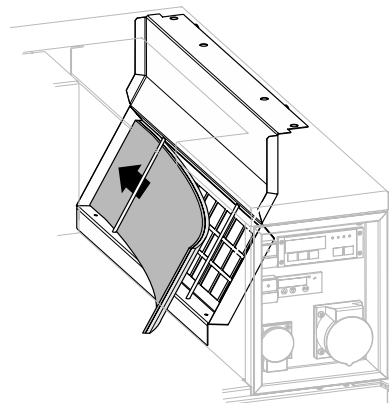
11.5.4 Teile wieder einfügen

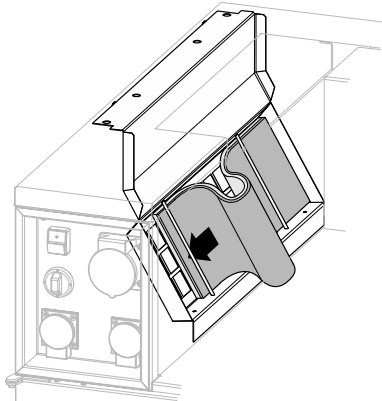
Das Einfügen der einzelnen Teile erfolgt in umgekehrter Reihenfolge, wie die Entnahme.



Filtermatte einfädeln

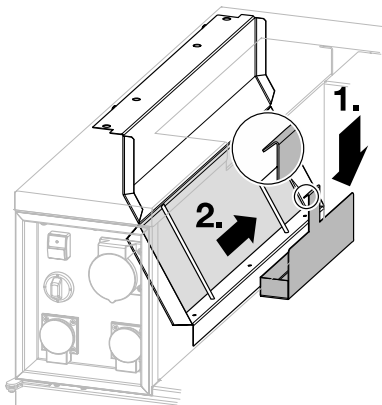
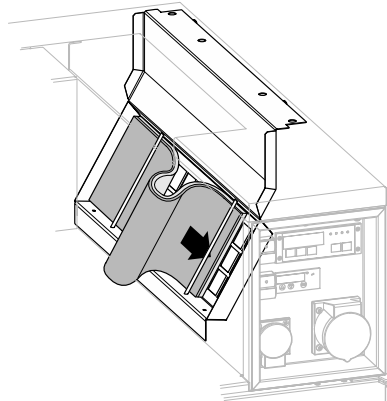
- + Die Sichtseite ist blau.
- + Fädeln Sie die Filtermatte durch den hinteren Draht. Schieben Sie das Teil nach hinten bis auf Anschlag.





+ Machen Sie eine Schlaufe und schieben das Teil durch den vorderen Draht bis auf Anschlag nach vorn.

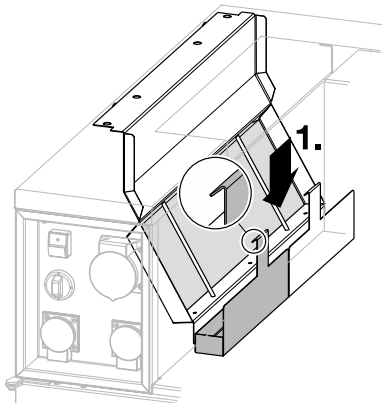
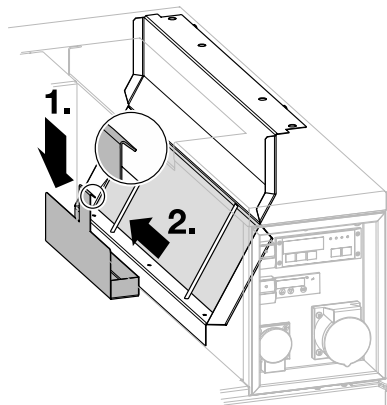
+ Achten Sie darauf, dass die Filtermatte glatt anliegt.



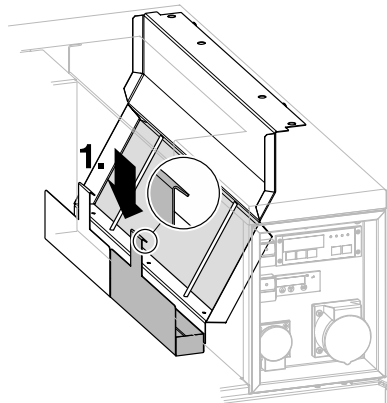
Fettauffangschalen einbauen

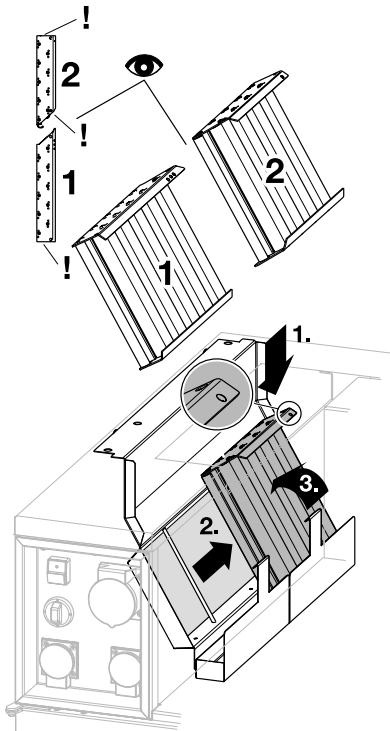
+ Fassen Sie die Fettauffangschale an der Griffkante und schieben diese senkrecht nach unten ein bis auf Anschlag.

+ Und schieben Sie diese nach hinten bis auf Anschlag.



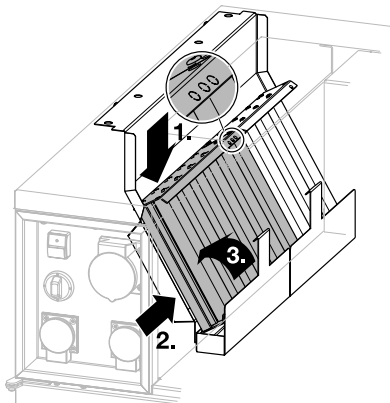
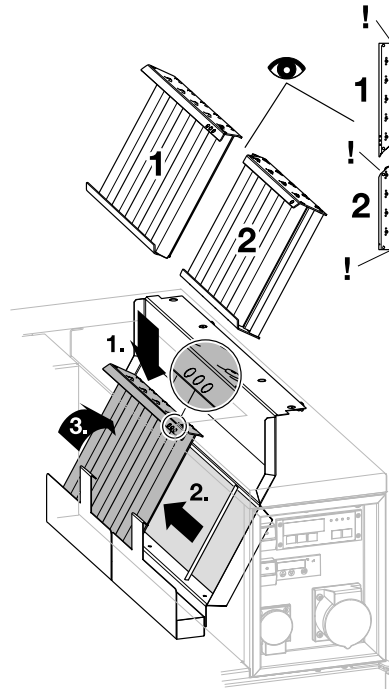
+ Setzen Sie die weitere Fettauffangschale vorne ein.



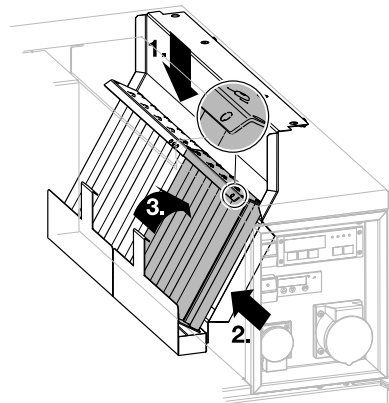


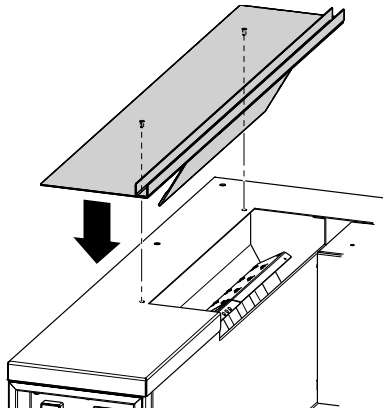
Hochleistungs-Fettabscheider einbauen

- + Die Hochleistungs-Fettabscheider sind mit Punkt-Noppen gekennzeichnet. Am Gehäuse im Kochbereich sind ebenfalls diese Markierungen.
- + Ordnen Sie die Fettabscheider für die linke sowie rechte Seite zueinander an, legen diese so ab.
- + Halten Sie den hinteren Fettabscheider an der Griffkante und setzen diesen ein. Nach hinten schieben auf Anschlag, oben schwenken bzw. seitlich drücken auf Anschlag.

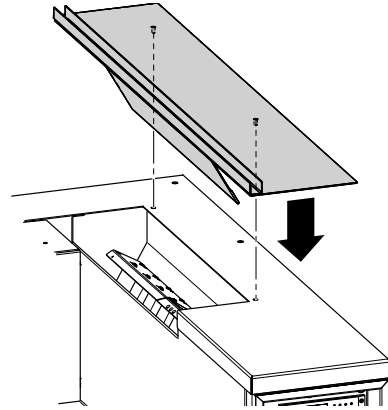


- + Setzen Sie den vorderen Fettabscheider ein. Hierbei nach vorn schieben, oben schwenken bzw. seitlich drücken auf Anschlag.
- + Achten Sie darauf, dass die Fettabscheider bündig anliegen.



**Abdeckung einbauen**

- + **ACHTUNG**
Oberfläche nicht zerkratzen.
- + Setzen Sie die Abdeckung ein. Achten Sie auf den festen Sitz.



Seitlichen Spritzschutz wieder einsetzen (links und rechts).

11.5.5 Hinweis zur Montage der Filterkomponenten

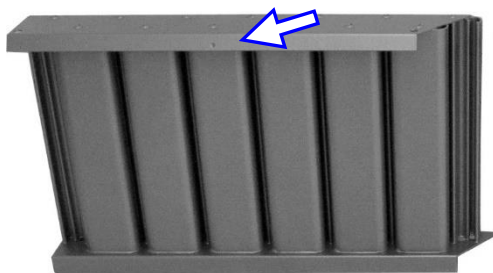


Brandgefahr, bei fehlenden oder fehlerhaft montierten Filterkomponenten.

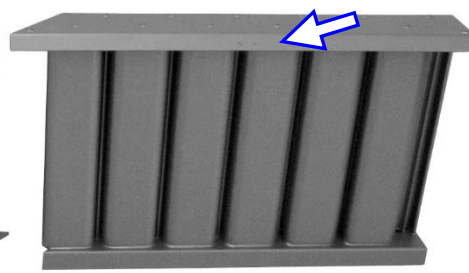
- + Fügen Sie die Fettauffangschalen ein.
- + Fügen Sie die (trockene, unverbrauchte) Filtermatte ein. Die Sichtseite ist blau.
- + Fügen Sie den Fettabscheider mit 1 Punkt-Noppe ein, danach den mit 2 Punkt-Noppen.

Die Hochleistungs-Fettabscheider sind mit Punkt-Noppen gekennzeichnet. Am Gegenstück hierzu, also am Gestell des Produktes, sind ebenfalls diese Markierungen.

Das Bild zeigt beispielhaft die rechte Seite aus Bediener Sicht.



Bestell-Nr.: **61550346** (1 Punkt-Noppe, keine weitere Kennzeichnung vorhanden)



Bestell-Nr.: **61550347** (2 Punkt-Noppe)

Achten Sie auf vollständig getrocknete sowie unbeschädigte Teile vor dem Zusammenbau.

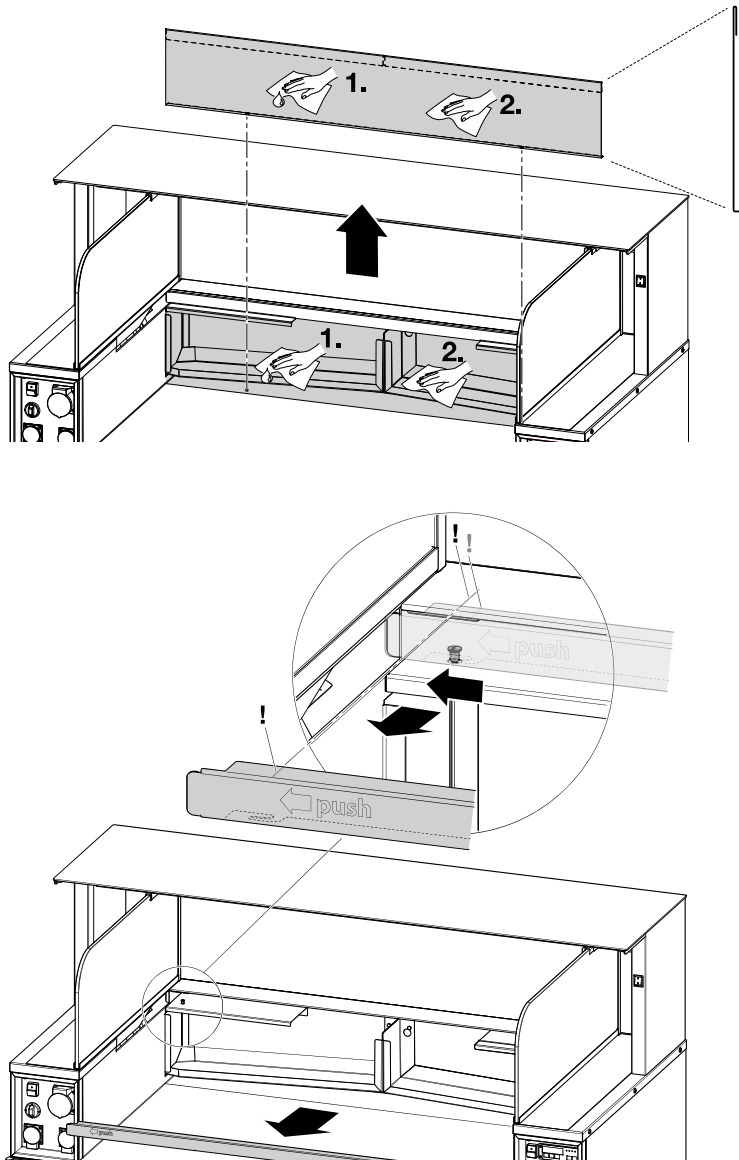


11.6 Luftkanäle reinigen

Reinigen Sie die Verkleidung sowie die Luftkanäle mit einer heissen, milden Spülmittellösung. Anschliessend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Die Abdeckung der Luftkanäle ist unten links und rechts mit Stiften fixiert und oben eingehängt.

Beispiel **d3**



Abnehmbares U-Profil am Aufsatz

Die Pfeile und «push» Schrift sind Gravuren an der Oberfläche.

+ **U-Profil entnehmen**

Wenn Sie das U-Profil entnehmen wollen, dann positionieren Sie die Profile übereinander und schieben das U-Profil danach nach rechts in die Betriebsposition.

+ **U-Profil einbauen**

Wenn Sie das U-Profil einbauen wollen, dann positionieren Sie die Profile übereinander und schieben das U-Profil danach nach rechts in die Betriebsposition.



Beim Einbau sowie Entnahme der Abdeckung können bei fehlerhafter Handhabung Kratzspuren entstehen, daher:

- + Fassen sie beidhändig die Abdeckung an, heben diese senkrecht nach oben aus der Verankerung und entnehmen das Teil.
- + Achten Sie nach der Reinigung beim Einsetzen des Teiles auf die gleichzeitig beidseitige Aufnahme mit den Stiften.

11.7 Technikfach reinigen

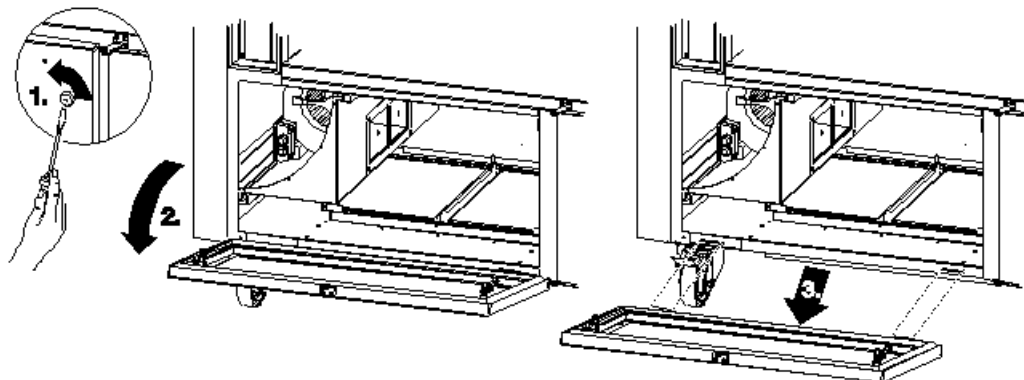
Technikfach inspizieren, bedarfsweise reinigen



Achtung, rotierende Teile. Das Lüfterrad des Radialgebläses dreht sich im elektrisch eingeschalteten Betriebszustand.

- + Vor dem Öffnen des Technikfaches das Gerät elektrisch ausschalten und vom Stromnetz trennen.

11.7.1 Hinweise zum Öffnen und Schliessen



- + Öffnungswinkel ca. 70° bis 90°, Abdeckung einfach entnehmen bzw. einstecken.
- + Technikfächer hinsichtlich Verunreinigungen inspizieren. Die von den Radialgebläsen angesaugten Dämpfe und Wrasen, der neben Wasserdampf auch Fette enthält, lagert sich auch an den Oberflächen ab.
- + Inspizieren Sie den Zustand wie fettige Oberflächen. Hierzu mit dem Finger an mehreren Stellen an den Oberflächen aus Edelstahl antippen und dies fühlen.



11.7.2 Hinweise zur Schnell-Reinigung

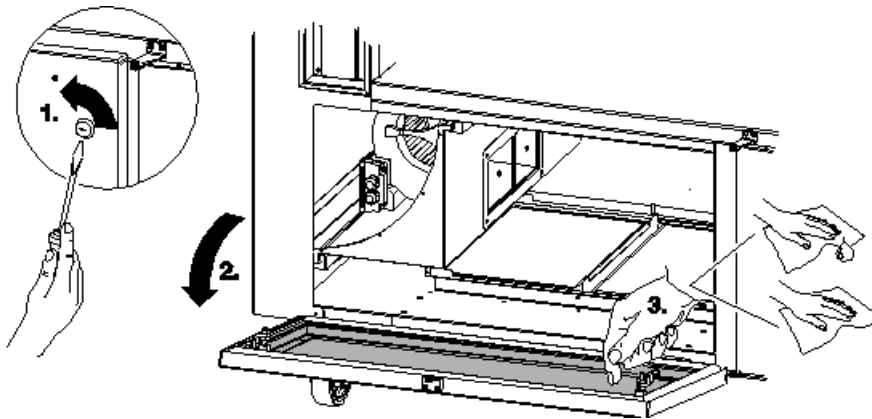
Reinigen Sie die verunreinigten Oberflächen aus Edelstahl mit einem heissen und leicht getränktem Tuch mit milder Spülmittellösung. Anschliessend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.

11.7.3 Hinweise zur professionellen Reinigung

Entnehmen Sie den Aktivkohlefilter und bedarfsweise das Radialgebläse. Hierzu an den Führungen entlang herausziehen und auf einer weichen Unterlage ablegen.

Reinigen Sie die Oberflächen im Technikfach mit einer heissen, milden Spülmittellösung. Anschliessend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Die Dichtungen der Abdeckungen können zur Reinigung entnommen werden. Achten Sie auf die korrekte Einbaulage, Dichtungsenden unten.



Achtung, Stromschlaggefahr. Vor Entfernen der Lüftereinrichtung Netzstecker ziehen.

Ziehen Sie den Stecker des Radialgebläses / Plasmagenerators ab. Anschliessend mit der Verschlusskappe verschliessen. Danach ziehen Sie die Baugruppe mitsamt Radialgebläse nach vorne heraus. Beseitigen Sie die Fettspuren. Anschliessend trocken abreiben.

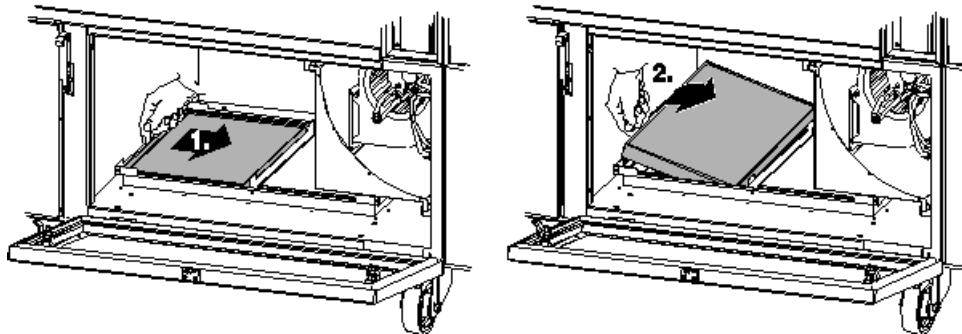
Reinigen Sie die verunreinigten **Oberflächen am Radialgebläse** mit einem **heissen und leicht getränktem Tuch** mit **milder Spülmittellösung**. Anschliessend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch trockenreiben**.

Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

11.7.4 Hinweise zum Inspizieren und Erneuern der Aktivkohlefilter

Die Verwendungsdauer des Rieber-Aktivkohlefilters ist abhängig von der Art der Wrasen und dem Grad der Fettbelastung. Den Verschmutzungsgrad des Aktivkohlefilters kann man auch optisch nicht einschätzen. Der Aktivkohlefilter kann nicht gereinigt werden.

- + Wir empfehlen, die Rieber-Aktivkohlefilter zumindest nach **500 Betriebsstunden** zu erneuern. Erneuern Sie die Filter bei störenden Gerüchen vorzeitig.
- + Erneuern Sie die Aktivkohlefilter stets komplett.
- + Aktivkohlefilter umweltgerecht entsorgen, gehört in den Hausmüll.



- + Zum Entnehmen eines Aktivkohlefilters diesen seitlich antippen, nach oben ankippen bzw. drehen.
- + Achten Sie beim Einsetzen des Aktivkohlefilters in die muldenartige Aufnahme auf korrekten Sitz.



Bestell-Nr.: **37252208**, Anzahl abhängig vom Gerätetyp



Achtung, Brandgefahr. Trocknen Sie einen feuchten Rieber-Aktivkohlefilter niemals im Backofen oder Trockner. Lassen Sie den Aktivkohlefilter in trockener Umgebungsluft trocknen.



11.7.5 Gerätetyp d3 mit Plasmagenerator (Option)

Warnung, Atemwegsbeschwerden, Tränenreiz, Schleimhautreizungen in Rachen, Hals und Bronchien, Kopfschmerzen, verstärkter Hustenreiz können bei menschlichem Fehlverhalten nicht ausgeschlossen werden.



- + Nur mit Rieber-Aktivkohlefiltern verwenden, die vorschriftsgemäss montiert sind.
- + Rieber-Aktivkohlefilter erneuern nach zumindest 500 Betriebsstunden.
- + Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören. Stellen Sie beispielsweise keine Gegenstände auf dem Filter im Technikfach ab. Nur mit trockenem Rieber-Aktivkohlefilter betreiben.

11.8 Dichtung des Technikfaches reinigen

Die Dichtung kann bedarfsweise entnommen werden zur Reinigung.

- + Reinigen Sie verschmutzte Dichtungen mit einer heissen, milden Spülmittellösung. Anschliessend mit einem weichen Tuch trockenreiben.
- + Eine entnommene Dichtung wieder korrekt einfügen in die Abdeckung des Technikfaches.



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

Neben den täglichen Reinigungsarbeiten ist in regelmässigen Abständen Service und Wartung der Geräte durch qualifizierte Fachkräfte erforderlich.

12 Wartung

12.1 Optimale Speisenzubereitung

Um eine einwandfreie Funktion des Gerätes und so eine optimale Speisenzubereitung zu garantieren, muss die gesamte Technik regelmässig, mindestens 1x jährlich, durch autorisiertes Fachpersonal geprüft werden. Die Einrichtungen des Umluftsystems mind. halbjährlich auf Beschädigungen prüfen.



12.2 Verhalten bei Störungen

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

Bei Störungen, die nicht auf Verschmutzungen und unzureichende Reinigung zurückzuführen sind, empfehlen wir die Kontaktaufnahme mit Ihrem Lieferanten, der Ihnen die Adresse einer entsprechend autorisierten Fachfirma nennen wird.

Störung	Mögliche Ursache	Beseitigung durch / mit
Keine Stromversorgung	Steckerverbindungen unterbrochen	Überprüfung der Steckerverbindung durch den Nutzer
	Kabeldefekt	Beseitigung durch Kundendienst
Kochgeräte funktionieren nicht	Stecker nicht eingesteckt	Einstecken des Steckers
	Gerät defekt	Reparatur durch Kundendienst
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	Temperaturen der Kochgeräte zu hoch eingestellt	Reduzierung der eingestellten Temperatur auf max. 230°C
	Filterkomponenten verstopft	Reinigung der Filter
Bewegung des Moduls nur schwer möglich	Rollen sind arretiert	Arretierung lösen



Unabhängig vom jeweiligen Hersteller führt ein Eingriff in die Gehäuse- und Gerätetechnik, der nicht von einem vom Hersteller autorisiertem Fachpersonal durchgeführt wurde, zum sofortigen Verfall sämtlicher Gewährleistungsansprüche.



13 Ersatzteilliste zu Culinario Mistral

Bezeichnung	Stk. pro Gerät	Art. Nr.
Vliesfiltermatte blau / weiss	2	211150
Kombinierter Geruchs- und Schadstofffilter 407 x 270 x 32 mm	3	211152
Fettfiltersatz E-Zyclon Teil mit 1-Punkt 245 x 190 x 50 mm	2	211153
Fettfiltersatz E-Zyclon Teil mit 3-Punkt 270 x 190 x 50 mm	2	211154
Spritzschutzglas mit Halterung aufgeklebt	1	211155
Fettauffangwanne unter E-Zyclonfilter	4	211156
Dichtungsprofil zu Gebläse-Einschubblech 555 mm	2	211162
Dichtungsprofil zu Frontdeckel 2825 mm	1	211162
Radialgebläse	2	211157
Druckschalter Hauptschalter beleuchtet	2	211158
Signalleuchte 230 V	2	780612
Steckdose Typ 25, 16 A, 3 PNE 400 V	2	200681
Steckdose Typ 23, 16 A, PNE 230 V	2	200682
Steckdose CEE16	2	317041
Schuko-Steckdose 230 V	2	317034
Stecker CEE 32, 3 LNPE / 400 V	1	780289
Verschluss zu Frontblech	2	211159
Lenkrolle mit Feststeller für Sockelhöhe 170 mm	2	211160
Lenkrolle ohne Feststeller für Sockelhöhe 170 mm	2	211161
Tablargo	1	211099
Frontglas schwenkbar, Aufbau 345 mm hoch	1	211090
Frontglas schwenkbar, Aufbau 400 mm hoch	1	211085
Kippschalter O-I für Lichtkanal	1	2000413
Kabelverschraubung	1	782024
PLL-Lampenfassung	2	3306049
PLL-Lampenhalter	2	3306051
Vorschaltgerät 36 W	2	3306072
Starterfassung	2	3306052
Glimmstarter	2	3306071
PLL-Lampe 36 W 830, ohne Splitterschutz	2	2002617
PLL-Lampe 36 W 830, mit Splitterschutz	2	3306203
Ablageschale	2	211047



14 Kundendienst

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



Bei Kundendienstkontakten immer Serien-Nr. und Typ (beides finden Sie auf dem Leistungsschild) angeben.

+ Schweiz

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

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

+ Deutschland

PENTAGAST Service GmbH
Ruhrstrauch 4
D-36100 Petersburg

Service-Tel. +49 (0)7161 9863 733
Service-Mail beer@pentagast-service.de

+ Österreich

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

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



15 Anhang

Zeichnung 900489WN32

Zeichnung 900490WN31

Zeichnung 10Ea012-00

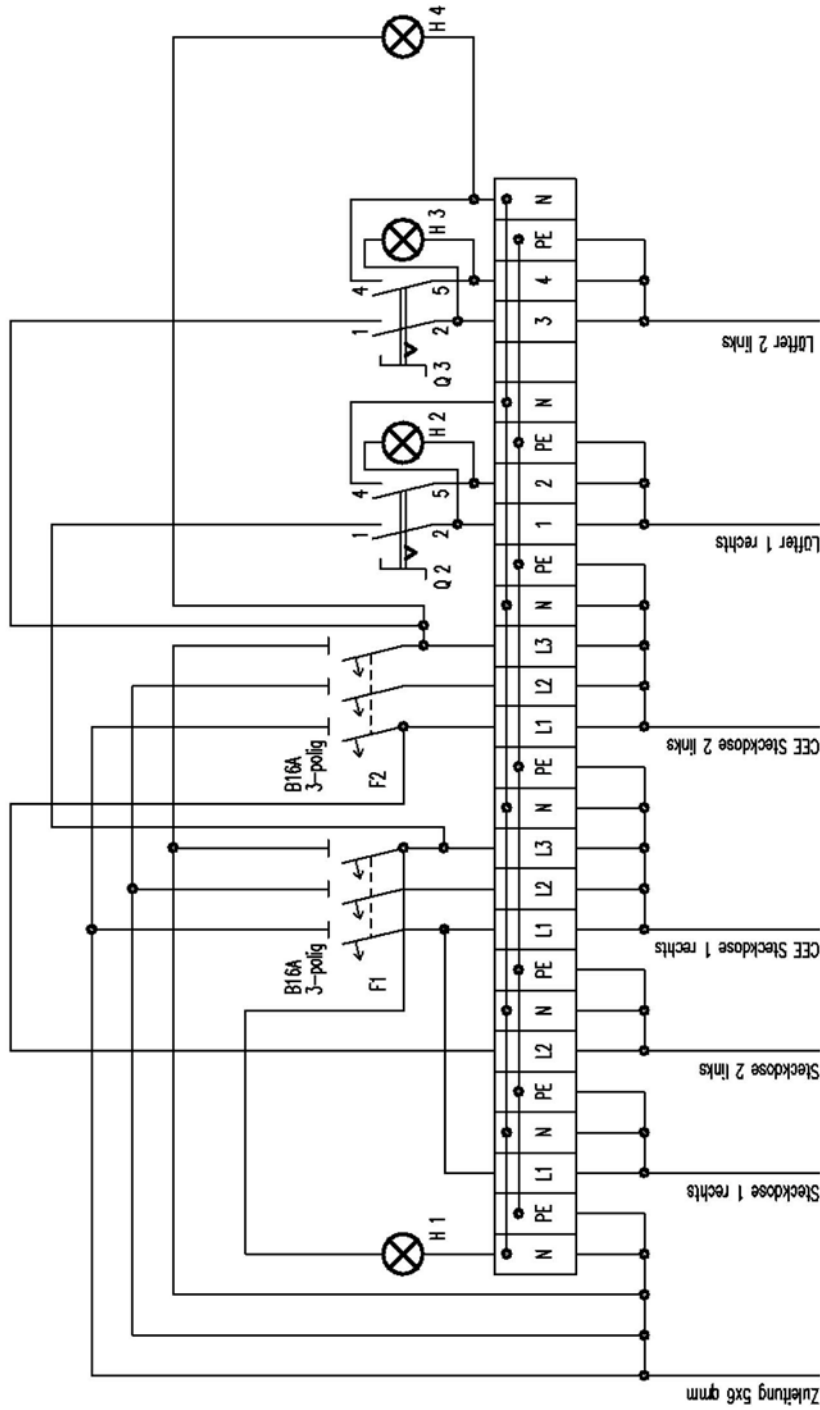
Schaltplan

Leistungsplan

Verkabungsschema




Schaltplan



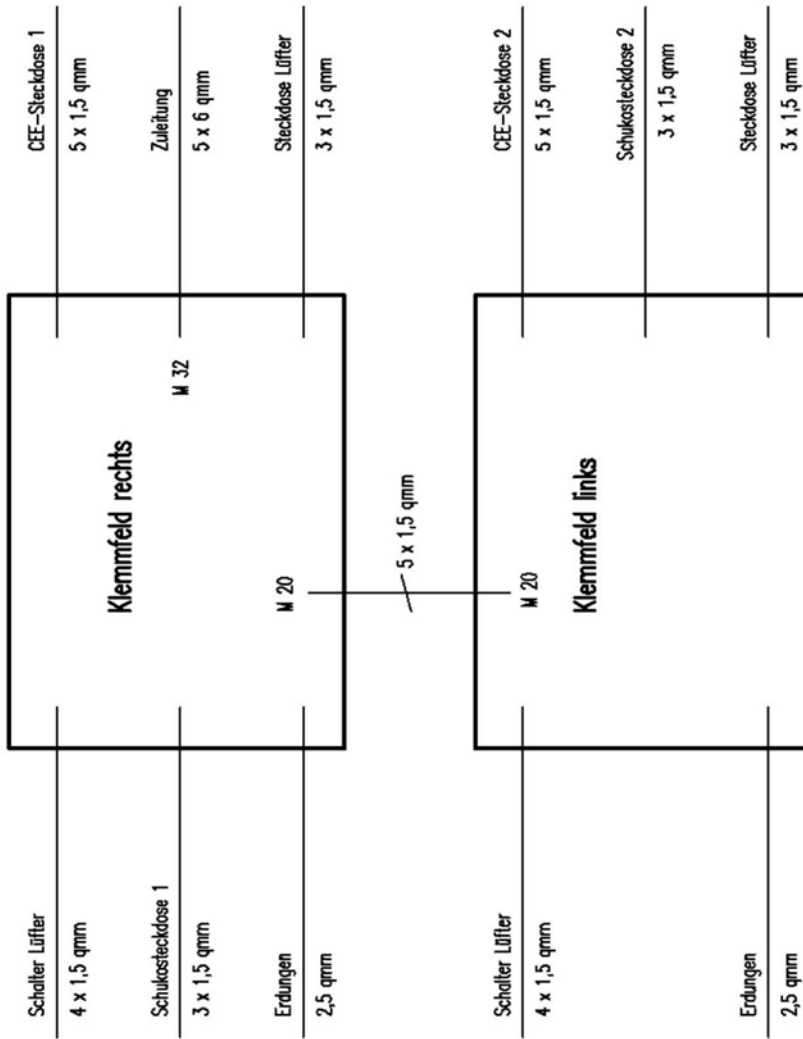
Zuleitung 5x6 gmm
 3 x 32 A
 L1/L2/L3/N/PE
 400 V
 Anschlussart: Y


- F 1 Absicherung Steckdosen rechts
- F 2 Absicherung Steckdosen links
- Q 2 Lüfter
- H 1 Betriebslampe rechts
- H 2 Kontrolllampe Lüfter 1 rechts
- Q 3 Beleuchtung
- H 3 Kontrolllampe Lüfter 2 links
- H 4 Betriebslampe links

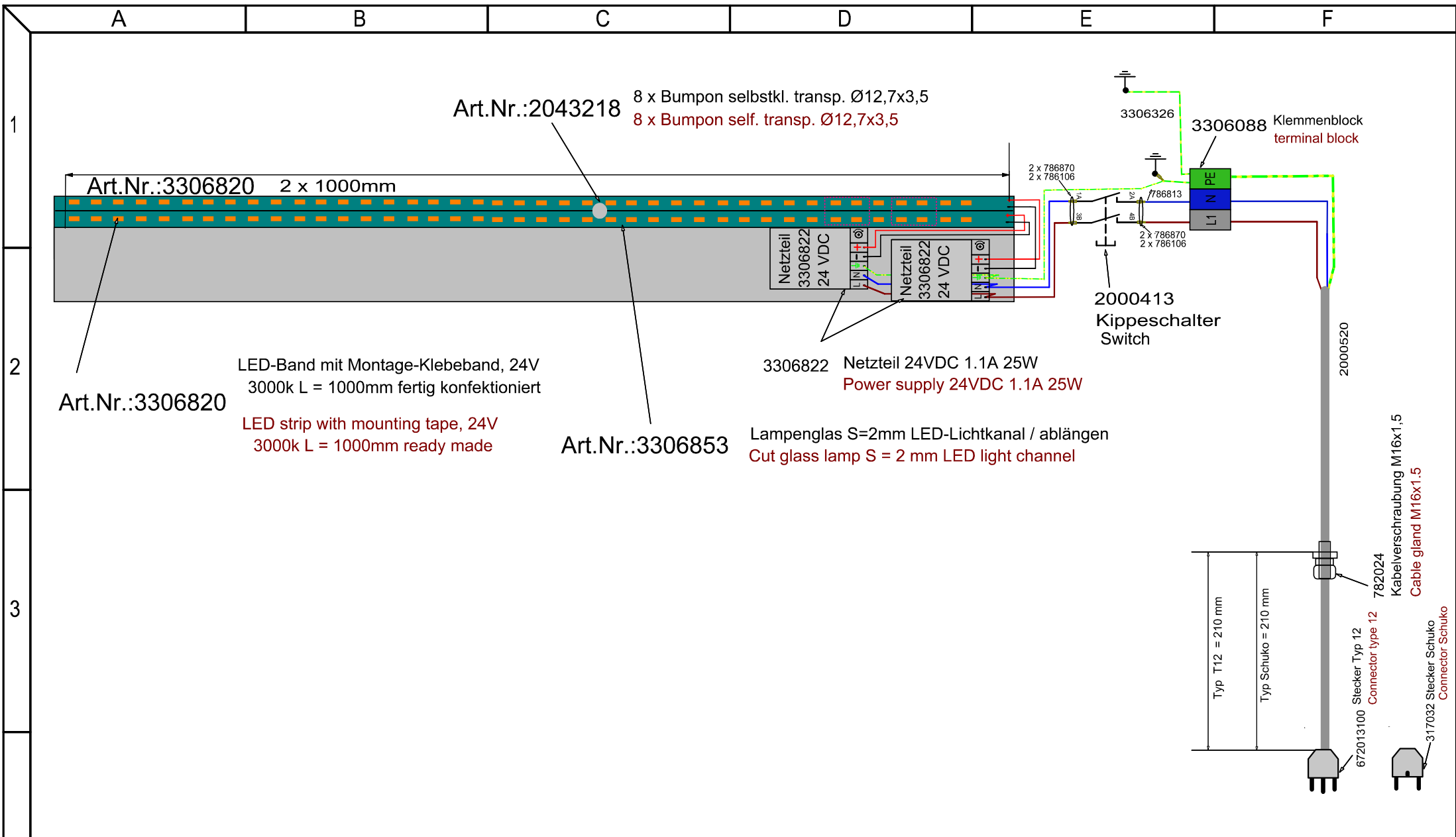
Mod.- stat.	1/10	Berch.	17.08.07	TI	Zechin.-Nr.	900489WN32
2	02 + 03 auf L3	Zeig.	28.08.07	TI	Erstellt für	
					Erstellt durch	
					Mappe Nr.	
					Komm.-Nr.	
						ACS 1100d3 - 32A Schaltplan
						
<small>Das Schenken ist eine Kunst, ein Vergnügen, eine Überzeugung, ein Erlebnis, ein Abenteuer und ein Genuss. Wir sind stolz darauf, Ihnen das Beste zu bieten. Wir sind stolz darauf, Ihnen das Beste zu bieten. © Copyright die Rechte der nicht verbundenen, T. 307-252 000.</small>						



Leistungsplan



Maßstab:	1/10	Bezirh.	17.00.07	Ti	Zähl-Nr.	900490WN31
Ausg.	Änderung	ll.	Tag	Monat	Ersatz für	
					Ersatz durch	
					Mappe Nr.	Komm.-Nr.
acs 1100d3 - 32A Leistungsplan						
 beer Switzerland						



Technische Daten / Technical specifications
 LNPE 230VAC 100 Watt 0.4 A

Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung: Mistral Lichtkanal LED 24 V 24 VDC 3000K	Blattzahl: 01
Datum	Name	gez.: 20.12.16	CCO		
		gepr.:			Blatt-Nr.: 01
BEER				Zeichnungs-Nr.: 10Ea012-00	ab SN. 67xxxx