

## Gril électrique Beer R-55 / R-55FB / R-85



Notice d'utilisation  
Installation & caractéristiques techniques

## Notice d'utilisation Installation & caractéristiques techniques



**Avant de mettre l'appareil en service pour la première fois, veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation et d'installation dans son intégralité!**

### Sommaire

1	Introduction .....	3
2	Caractéristiques techniques .....	4
3	Remarques sur les risques .....	5
3.1	Risque de brûlure .....	5
3.2	Risque d'incendie .....	5
4	Directives d'exploitation et consignes générales.....	5
4.1	Directives d'exploitation .....	5
4.2	Remarques générales .....	5
5	Installation des appareils .....	6
6	Raccordement des appareils.....	6
7	Notice d'utilisation.....	7
7.1	Travailler avec des accessoires .....	8
8	Nettoyage .....	9
9	Maintenance .....	10
10	Service après-vente.....	10
10.1	Comportement en cas de dysfonctionnement.....	10
10.2	Garantie .....	10
10.3	Service et téléphone .....	10

**Sous réserve de modifications techniques**

Version	Date	Mutation
1.00	01.03.2017	-





## 1 Introduction

Cette notice d'utilisation et d'installation contient des informations fondamentales d'une grande importance qui doivent être observées lors de l'installation, de l'application et de l'entretien. Pour cette raison, la notice doit être lue en intégralité avant l'installation et la mise en service par le responsable d'exploitation et le personnel chargé de manipuler le gril. Elle doit toujours se trouver à proximité de l'appareil afin de pouvoir être consultée à tout moment.

### **Important!**

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

### Symboles et marquages utilisés

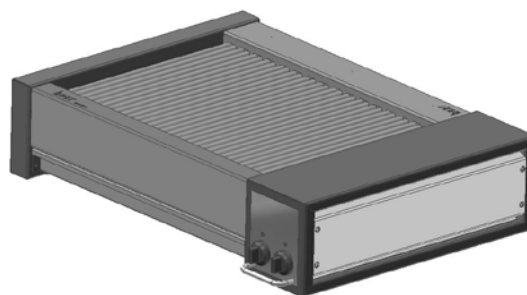
	<p>Ce symbole signale des remarques importantes pour l'utilisation correcte de l'appareil (symbole général de risque). Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dysfonctionnements ou des dommages sur l'appareil ou dans l'environnement immédiat ou encore des blessures.</p>
	<p>Prudence, surface chaude! Signale une situation potentiellement dangereuse en raison de surfaces chaudes. Le non-respect peut entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.</p>
	<p>Ce symbole indique des remarques relatives à l'exploitation de l'appareil ou des informations particulièrement utiles. Texte d'aide pour utiliser de manière optimale toutes les fonctions de l'appareil.</p>
	<p>Ce symbole signale des informations relatives aux matériaux/substances d'exploitation devant être traités et/ou mis au rebut dans le respect de la législation en vigueur.</p>

## 2 Caractéristiques techniques

Modèle	Zones chauffantes	Dimensions de l'appareil (lpxh)	Dimensions de la surface du grill	Tension	Courant nominal max.	Puissance	Poids
R-55	2	715 x 490 (+40) x 185 mm	520 x 365 mm	400 V 2 PNE	11,3 A	5,2 kW	21 kg
R-55FB	2	490 x 715 (+20) x 190 mm	365 x 520 mm	400 V 2 PNE	11,3 A	5,2 kW	21 kg
R-85	3	1005 x 490 (+40) x 185 mm	810 x 365 mm	400 V 3 PNE	11,3 A	7,8 kW	43 kg

### Gril électrique R-55

Modèle de table avec 2 zones chauffantes, réglable en continu 1-12 jusqu'à 350°C  
Commande sur la face avant



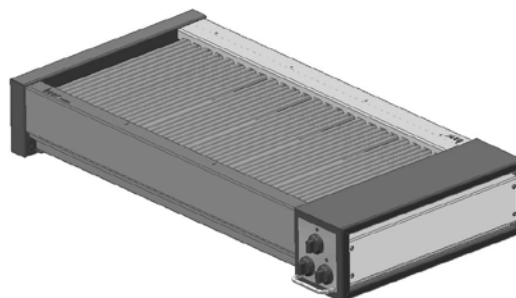
### Gril électrique R-55 FB

Modèle de table avec 2 zones chauffantes, réglable en continu 1-12 jusqu'à 350°C  
**Commande sur le côté**



### Gril électrique R-85

Modèle de table avec 3 zones chauffantes, réglable en continu 1-12 jusqu'à 350°C  
Commande sur la face avant



### 3 Remarques sur les risques

#### 3.1 Risque de brûlure



Les tôles du boîtiers, le cadre, la grille et le bac à graisse deviennent très chauds pendant l'utilisation.

Vider le bac à graisse uniquement avec des gants de protection. Prudence en cas de débordement de graisse/eau chaude lors de la vidange.

#### 3.2 Risque d'incendie



La graisse et l'huile chaude sur la grille, dans le bac à graisse, peuvent s'enflammer bien en dessous de 200°C, surtout lorsqu'elles sont vieilles et souillées.

##### **Attention!**

Ne jamais éteindre la graisse enflammée avec de l'eau. Utilisez pour cela une couverture anti-feu ou un extincteur spécial.

### 4 Directives d'exploitation et consignes générales

#### 4.1 Directives d'exploitation

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

#### 4.2 Remarques générales

- L'appareil est prévu pour un usage commercial et doit être uniquement utilisé par des personnes spécialisées
- L'appareil doit être vérifié régulièrement, au moins une fois par an, par une personne spécialisée autorisée.
- Il est recommandé d'utiliser des outils adaptés (par ex. pinces à grillade, cuillère, spatule) et des gants de barbecue lors de l'utilisation du gril
- L'utilisateur du gril doit être instruit par l'exploitant

## 5 Installation des appareils

Si l'appareil est placé sur une surface facilement inflammable ou près d'un mur avec risque d'incendie, il est indispensable d'installer des matériaux isolant contre la chaleur, protégeant contre la chaleur rayonnante et non inflammables. Il faut respecter un écart minimum de 10 cm sur tous les côtés par rapport à des matériaux non inflammables. Au-dessus de la surface de gril, l'espace libre à respecter en hauteur est de 70 cm.

### Consignes spéciales pour les grils électriques:

Sur le côté et vers la paroi arrière du gril électrique, il faut toujours respecter **une distance d'au moins 10 cm par rapport aux matériaux non inflammables** afin que les fentes de ventilation du boîtier restent libres. Cela est nécessaire pour éviter une surchauffe de l'appareil. Le boîtier ne doit pas être recouvert de feuilles d'aluminium ou de matériaux similaires.

Il faut garantir que les consignes de sécurité incendie soient respectées à la lettre.



### Important!

Le fabricant décline toute responsabilité et ne fournit aucune garantie quant aux dégradations causés par le non-respect des instructions d'installation et de commande ou par une manipulation non conforme.

## 6 Raccordement des appareils

Les grils électriques doivent être raccordés au réseau 400 volts. Ils doivent impérativement pouvoir être coupés du réseau électrique sur tous les pôles, y compris le conducteur neutre avec fiche ou interrupteur principal (écart de contact min. 3 mm). Le cordon d'alimentation ne doit jamais être enroulé autour de l'appareil, il existe un risque de surchauffe et de détérioration du câble.

En cas de dégradation du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou un spécialiste autorisé par un nouveau câble de type H05-BQ-F (résistant à une température de min. 90°C) afin d'éviter tout risque.

Seuls des spécialistes doivent procéder au raccordement et à la mise en service.

Les données du réseau électrique (tension, puissance et fréquence) doivent être conformes aux informations sur la plaque signalétique de l'appareil.

## 7 Notice d'utilisation

### Risque d'incendie!

Veillez retirer les éventuels films et matériels d'emballage et de rembourrage avant la première mise en marche.



### Important!

**Lors de la première mise en service du gril, le faire fonctionner à puissance maximale pendant 5 à 8 minutes pour brûler tous les éventuels résidus d'huile.**

### Modèles R-55, R-55FB et R-85

Régler le régulateur d'énergie (0-12) sur la puissance désirée en fonction des aliments à griller. La position 1 est la puissance minimale, la position 12 permet d'atteindre la température maximale du gril. Sur la position 0, les zones chauffantes du gril sont éteintes. Après utilisation, il faut mettre toutes les boutons rotatifs du gril sur 0. L'appareil est maintenant éteint.

La surface du gril (surface d'utilisation) ne doit pas être recouverte entièrement, seulement à 80 % maximum. Veiller à ce qu'au moins 20 % de la surface restent libres pour laisser passer la chaleur. La chaleur causée par le fonctionnement du gril électrique doit pouvoir s'échapper vers le haut ou le côté de la surface du gril.



**Beer Grill AG recommande d'utiliser la grille pour les grillades avec des boyaux (saucisses etc.).**



### Attention - Risque de brûlure:

Les pièces suivantes deviennent très chaudes pendant l'utilisation. À leur contact, il existe un risque de brûlure:

- Tout le boîtier
- Grille
- Cadre
- Bac à graisse
- Éventuels accessoires utilisés.



### Important!

Il faut contrôler, vider et nettoyer régulièrement le bac à graisse. Il faut le faire encore plus fréquemment en cas d'utilisation intensive. Éliminer la saleté et les dépôts de graisse (risque d'incendie).

### Attention - Risque de brûlure:

**Laissez complètement refroidir la graisse au préalable!**

Tirez prudemment le bac vers l'avant par la poignée. Saisissez le bac à deux mains en portant des gants et retirez-le prudemment dans son intégralité.



Videz la graisse et les résidus dans un récipient adapté à une mise au rebut correcte. Le cas échéant, utilisez une spatule.

Réinsérez le bac dans le gril après l'avoir vidé et nettoyé.



## 7.1 Travailler avec des accessoires

### Travailler avec la plaque ou la poêle à hamburger

Installer la plaque sur la grill.

**Attention!** Lors du travail avec la plaque ou la poêle à hamburger, régler la puissance dans cette zone **au max. à la moitié de la puissance**. Si une puissance (chaleur) supérieure est réglée, l'appareil peut surchauffer.

Illustration	Description	Référence
	Écran anti-projection 3 pièces pour R-55	200890
	Écran anti-projection 3 pièces pour R-55FB	200892
	Écran anti-projection 3 pièces pour R-85	200891
	Grille à insérer 2/3 pour R-85 et 2/2 pour R-55	2042275
	Grille à insérer 1/3 pour R-85	2042276
	Plaque de cuisson 1 pièce pour R-55	200895
	Plaque de cuisson 2 pièces pour R-85	200893

**Beer Grill AG décline toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation non conforme!**



## 8 Nettoyage

Pour nettoyer le gril électrique, couper l'alimentation électrique (débrancher la prise/éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal sur place).

Afin de minimiser au maximum le nettoyage nécessaire, utilisez à titre préventif avant toute grillade le spray pour gril (réf. 201026) en vaporisant une fine couche.

Utilisez de temps en temps la brosse métallique (réf. 200884). Pour le nettoyage final, laissez le gril refroidir à 50-60°C, pulvériser du Beer Clean (réf. 201004) sur l'appareil, puis l'essuyer avec un chiffon humide.

Il faut nettoyer l'appareil chaque jour. Commencer par laisser tiédir l'appareil. L'appareil doit être uniquement nettoyé avec un chiffon humide. Il ne faut pas employer de produit nettoyant abrasif.

Les pièces amovibles comme la grille, le bac à graisse, l'écran anti-projection etc. peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.



Les appareils ne doivent jamais être nettoyés en ajoutant du sel ou des acides. Il est interdit de nettoyer les appareils avec un nettoyeur à haute pression ou un tuyau d'arrosage ou de les laver sous l'eau courante ou au lave-vaisselle.

### Nettoyage de la plaque

La plaque peut être nettoyée au lave-vaisselle ou essuyée avec un chiffon. **Attention!** La plaque n'est pas en acier inoxydable. Afin d'éviter l'apparition de corrosion, la plaque doit être séchée et légèrement huilée après le nettoyage.

## 9 Maintenance

Les travaux de réparation doivent être exclusivement exécutés par le personnel spécialisé autorisé.

Il faut utiliser des pièces détachées originales.

L'appareil doit être vérifié régulièrement, au moins une fois par an, par le personnel spécialisé autorisé.

## 10 Service après-vente

### 10.1 Comportement en cas de dysfonctionnement

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

En cas de dysfonctionnement de l'appareil, il faut informer le service après-vente. Contrôlez auparavant le cordon d'alimentation et les fusibles.

Si vous contactez le service après-vente, fournissez toujours le n° de série et le type (ils se trouvent tous les deux sur la plaque signalétique).

### 10.2 Garantie

L'entreprise Beer Grill AG accorde un an de garantie sur toutes les pièces du gril électrique Beer de type R-55, R-55FB et R-85 si le dommage n'est pas occasionné par un traitement non conforme et si l'appareil a été utilisé conformément à la notice d'utilisation et d'installation.

### 10.3 Service et téléphone

**Suisse:** Beer Grill SA  
Allmendstrasse 7  
CH- 5612 Villmergen

**N° de téléphone de service +41 (0)21 351 3030**