

## Gril à gaz Beer avec veilleuse de sécurité



Instructions d'utilisation et d'installation

## Instructions d'utilisation et d'installation

### Données techniques



**Veillez lire cette notice minutieusement et au complet avant d'enclencher l'appareil pour la première fois.**

#### Sommaire

1	Introduction .....	3
2	Données techniques .....	4
3	Instructions de service et informations générales .....	5
3.1	Instructions de service .....	5
3.2	Informations générales .....	5
4	Agencement des appareils .....	5
4.1	Modèle de table – type gaz propane et gaz naturel .....	5
4.2	Modèle autonome – type gaz propane et gaz naturel avec pieds rabattable .....	5
4.3	Branchement de gaz des appareils .....	6
4.4	Branchement de gaz .....	6
4.5	Gaz liquide (gaz propane/butane) .....	7
4.6	Sélection de la dimension de bouteille .....	7
4.7	Gaz naturel .....	8
4.8	Conversion du gaz liquide sur le gaz naturel .....	8
5	Démontage / Montage .....	9
5.1	Démontage .....	9
5.2	Montage sur le support pliable .....	11
6	Instructions d'utilisation .....	12
6.1	Modèle type gaz propane et gaz naturel avec veilleuse de sécurité .....	12
6.2	Travail avec les accessoires .....	13
6.3	Mesures à prendre lors d'une interruption de service prolongée .....	14
6.4	Mise hors service du brûleur .....	14
6.5	Mise hors service des modèles fonctionnant au gaz propane .....	14
7	Remarques indiquant des dangers .....	15
7.1	Risque de brûlures .....	15
7.2	Risque d'incendie .....	15
7.3	Risque d'explosion .....	15
8	Nettoyage .....	15
9	Entretien .....	16
10	Service après-vente .....	16
10.1	Comportement à adopter en cas de défauts .....	16
10.2	Garantie .....	16
10.3	Service après-vente et numéro de téléphone .....	16
11	Liste - pièces à rechange .....	17

Les grils à gaz Beer sont contrôlés et homologués selon les directives de l'Association technico-scientifique de l'industrie allemande du gaz et de l'eau (DVGW) et de la Société Suisse de l'Industrie du Gaz et des Eaux (SSIGE).



**Sous réserve de modifications techniques**

## 1 Introduction

La présente notice d'utilisation et d'installation contient des informations fondamentales importantes qui doivent être prises en compte lors de l'utilisation et de l'entretien. La notice d'utilisation doit donc être intégralement lue avant l'installation et la mise en service par l'installateur et l'utilisateur. Elle doit toujours se trouver à proximité de l'appareil afin de pouvoir être consultée.

### **Important!**

L'entreprise "Beer Grill AG" décline toute responsabilité et obligation de garantie pour des dommages résultant d'un non respect des consignes d'implantation et/ou d'utilisation ou d'une utilisation mauvaise.

### Symboles et marquages utilisés

	<p>Ce symbole désigne des informations importantes relatives à l'utilisation correcte de l'appareil (symbole général de danger).</p> <p>La non-observation de ces informations peut entraîner des pannes ou des dommages de l'appareil ou de l'environnement ou des blessures corporelles</p>
	<p>Attention surface brûlante !</p> <p>Désigne une situation potentiellement dangereuse en raison de surfaces brûlantes. Le non-respect peut provoquer des brûlures et/ou des dommages matériels.</p>
	<p>Ce symbole désigne des informations relatives au fonctionnement de l'appareil ou des informations particulièrement utiles.</p> <p>Texte d'aide pour utiliser optimalement toutes les fonctions de votre appareil.</p>
	<p>Ce symbole désigne des informations relatives aux matériaux/carburants qui doivent être manipulés et/ou éliminés conformément à la réglementation.</p>

## 2 Données techniques

<b>Données générales:</b>		<b>Appareils au:</b>	<b>Gaz à naturel*</b>	<b>Propane/Butane</b>
Zones de chauffe	3	Consommation max.	1.62 kg/h	1.74 kg/h
Tubes de brûleur	12	Puissance	22.5 kW	22.5 kW
Surface à griller	68 x 49 cm	Pression de service	20 mbar	50 mbar
Poids approximatif	29 kg			

\*Homologué seulement pour appareils avec veilleuse de sécurité

<p><b>Gril à gaz Propane/Butane de table</b></p> <p>Avec veilleuse de sécurité Pour le gaz propane / butane</p> <p><i>Modèle sans veilleuse de sécurité doit être mis en service seulement à l'extérieur!</i></p>	
<p><b>Gril à gaz naturel de table</b></p> <p>Avec veilleuse de sécurité Pour le gaz naturel</p> <p><i>Modèle sans veilleuse de sécurité doit être mis en service seulement à l'extérieur</i></p>	
<p><b>Pieds rabattables (Accessoire disponible)</b></p> <p>solide rabattable</p>	

### 3 Instructions de service et informations générales

#### 3.1 Instructions de service

Une ou plusieurs modifications apportées à l'appareil ou l'utilisation de composants et/ou de pièces de rechange autres que les pièces d'origine Beer ainsi que le non-observation des directives mentionnées dans le manuel d'utilisation ont pour conséquence l'exclusion de la garantie.

#### 3.2 Informations générales

- L'appareil a été conçu pour être utilisé seulement par des professionnels et des personnes instruites au maniement de cet appareil.
- L'appareil doit être contrôlé au moins une fois par an par une personne qualifiée et instruite.
- Pour l'utilisation du gril et le service, utiliser des ustensiles adaptés comme par exemple une pince à gril, un tourneur, une spatule et des gants résistants à la chaleur.
- L'utilisateur du gril doit être instruit par l'exploitant.

### 4 Agencement des appareils



**Attention! Tous les modèles sans veilleuse de sécurité doivent être mis en service seulement à l'extérieur!**

#### 4.1 Modèle de table – type gaz propane et gaz naturel

Il est impératif de respecter la distance de 5 cm entre le fond du tiroir et la plaque portante, prescrite par le fabricant. Si l'appareil est mis en place sur un support facilement inflammable ou sur l'arrière le long d'un mur présentant des risques d'incendie, il est indispensable de poser des matériaux qui isolent thermiquement, qui protègent des rayonnements et qui ne brûlent pas; dans le cas contraire, il convient de prévoir une distance d'au moins 20 cm. Au-dessus de la surface à griller il doit être un espace libre de 150 cm.

#### 4.2 Modèle autonome – type gaz propane et gaz naturel avec pieds rabattable

Les appareils peuvent être placés en étant isolés sous le respect d'une distance latérale d'au moins 20 cm. Si l'appareil est mis en place sur l'arrière le long d'un mur présentant des risques d'incendie, il est indispensable de poser des matériaux qui isolent thermiquement, qui protègent des rayonnements et qui ne brûlent pas; dans le cas contraire, il convient de prévoir une distance d'au moins 20 cm. Au-dessus de la surface à griller il doit être un espace libre de 150 cm.

Après la mise en place, procéder à un contrôle pour constater d'éventuels défauts d'étanchéité sur les raccords vissés du branchement de gaz; à ces fins, n'utiliser aucune flamme nue, mais un produit qui forme de la mousse, comme par exemple un spray de recherche des fuites!

Les appareils doivent se trouver sous une hotte aspirante afin de garantir l'aspiration des gaz d'échappement. La distance envers la hotte aspirante doit comporter au moins 65 cm. Si des surfaces (matériaux incombustibles) de pose se trouvent éventuellement sur le haut, la distance doit comporter au moins 50 cm.

**Il convient en outre de veiller à ce qu'une conduite de purge dirigée à l'air libre soit montée par l'exploitant sur la soupape de régulation de pression.**

#### 4.3 Branchement de gaz des appareils



**La mise en place, les transformations constructives, la mise en service et les transformations constructives des appareils de cuisines industrielles ainsi que l'élimination des défauts, doivent être effectuées par l'entreprise d'approvisionnement en gaz ou par un installateur agréé selon les prescriptions suivantes:**

- *Principe de conduction du gaz de la SSIGE G1:* installations au gaz, mise en place des appareils à gaz
- *Formulaire CFST n° 1942:* directive sur le gaz liquide – 2<sup>ème</sup> partie
- *prescriptions des instances locales* par exemple, les prescriptions de la police du feu / DVGW / SVGW

#### 4.4 Branchement de gaz

Les appareils que nous avons fabriqués sont soumis à un contrôle individuel minutieux; le type de gaz ajusté et la pression de branchement figurent sur la plaque signalétique. Le réglage doit être effectué en fonction des indications figurant sur la plaque signalétique. Avant le réglage, il convient de contrôler si l'appareil est mis au point sur le type de gaz disponible; pour cela, constater si l'indication sur la plaque signalétique correspond au type de gaz existant. Lors de la conversion sur un autre type de gaz, il est impératif de vérifier alors le marquage des buses ou du set de transformations constructives.

L'appareil est ajusté par le fabricant sur le type de gaz correspondant et sur la pression de service correspondante.

Le gril fonctionne seulement avec du gaz propane ou avec du gaz naturel pour les appareils réglés pour fonctionner avec du gaz naturel. Les appareils fonctionnant au gaz propane sont équipés à l'usine d'un régulateur de propane de 50 mbar, un raccord fileté et un tuyau de raccordement.

#### Réglage de la charge thermique (en général)

Les appareils doivent être ajustés ou contrôlés selon les instructions du fabricant et les prescriptions applicables de l'entreprise d'installation contractuelle, l'entreprise de conversion, l'entreprise de maintenance ou l'entreprise d'approvisionnement en gaz lors de la nouvelle mise en place et en conséquence en fonction de la charge thermique lors de conversions ou d'adaptations sur un autre type de gaz et à chaque tâche de maintenance.

#### 4.5 Gaz liquide (gaz propane/butane)

Le tuyau flexible de gaz liquide doit être homologué pour les modèles Suisse par la SVGW et pour les modèles Allemagne par la DVGW - et sa longueur ne doit pas dépasser 1,5 mètre.

Vérifier si l'appareil utilisé pour la réduction de pression (régulateur de pression) présente une pression de sortie de 50 mbar pour le butane et le propane (contrôle de la plaque signalétique ou par une mesure de la pression). Le fonctionnement de l'appareil est autorisé seulement pour un branchement de 50 mbar pour le butane et le propane.

#### 4.6 Sélection de la dimension de bouteille

La capacité d'évaporation joue un rôle déterminant dans le choix de la taille de bouteille (par ex bouteille de 5 kg, 11 kg ou 33 kg). Les bouteilles de 5 kg, 11 kg et 33 kg présentent chacune différentes capacités d'évaporation. Afin de disposer de la quantité de gaz nécessaire avec la pression requise, il convient de prendre en compte les valeurs de raccordement des appareils à gaz en particulier, la durée de fonctionnement et la température extérieure. Les valeurs indicatives sur les débits de soutirage des bouteilles de gaz liquide peuvent être consultées dans le Tableau 1 .

Type de soutirage et/ou possibilité de charge en kg/h	Taille de bouteille		
	5 Kg	11 Kg	33 Kg
Soutirage à court-terme ou au coup par coup (environ 20 min.)	1.0 Kg/h	1.5 Kg/h	3.0 Kg/h
Périodique ou avec 50 % d'interruptions *	0.5 Kg/h	0.8 Kg/h	1.8 Kg/h
Soutirage permanent	0.2 Kg/h	0.3 Kg/h	0.6 Kg/h

Tableau 1: Valeurs indicatives sur le soutirage de gaz possible à partir de la phase gazeuse des bouteilles de gaz liquide (bouteilles en acier)

\*) Valeurs pour le grill à gaz en utilisation normale.

La conversion des données de rendement de l'appareil à gaz (donnée généralement en kW) en kg/h de gaz liquide peut être effectuée comme suit :

la valeur calorifique de 1 kg de propane correspond à 12,87 kWh, soit 12,87 kWh/kg. Le grill à gaz Beer avec une charge thermique nominale de 22.5 kW (puissance max.) requiert une consommation de gaz liquide d'environ 1.74 kg/h ( $22.5 \text{ kW} : 12,87 \text{ kWh/kg} = 1.74 \text{ kg/h}$ ).

La quantité de gaz nécessaire au grill à gaz peut être fournie en soutirage périodique

par une bouteille de gaz liquide d'un poids de remplissage de 33 kg ou

par un ensemble de deux bouteilles, composé de 2 bouteilles de gaz liquide d'un poids respectif de 11 kg et de la mise en service automatique.

Recommandation: Utilisez 2 bouteilles de gaz



En cas de basses températures et notamment de soutirage d'importantes quantités de gaz, le point où le liquide ("phase liquide") demeure inférieur à la température d'ébullition et où une autre évaporation ou soutirage de gaz n'est plus possible peut être rapidement atteint. Le remplacement d'une bouteille considérée comme "vide" par erreur peut engendrer une situation dangereuse si la valve de bouteille n'est pas complètement fermée. A la suite de l'apport de chaleur dans l'air ambiant, l'évaporation reprend et un gaz liquide sous forme gazeuse s'échappe de manière incontrôlée ou inaperçue. C'est ainsi qu'ont déjà eu lieu de graves accidents engendrant des dommages corporels

#### 4.7 Gaz naturel

Le branchement au réseau de gaz naturel doit être réalisé par un spécialiste autorisé exclusivement avec des tuyauteries stationnaires ou avec un tuyau flexible de gaz de sécurité qui est homologué par la SVGW/DVGW et qui convient au branchement des appareils isolés. La conduite de gaz doit être gardée aussi courte que possible et la mise en place doit être effectuée sans contrainte. Avant le branchement de gaz de l'appareil, il est impératif de monter un robinet d'arrêt (robinet à boisseau sphérique) certifié par la DVGW.

La pression de branchement normée pour le gaz naturel se monte à 20 mbar. Si la pression de branchement est plus basse (mais pas en dessous de 17,4 mbar) ou plus haute (mais pas au-dessus de 22,5 mbar) en comparaison à la valeur susmentionnée, le branchement peut être également effectué. Si la pression de branchement est inférieure à 17,4 mbar ou supérieure à 22,5 mbar, IL EST INTERDIT DE METTRE L'APPAREIL EN SERVICE. Dans ce cas, il est impératif d'informer l'entreprise d'approvisionnement en gaz.



**Important!** Le fabricant n'assumera aucune responsabilité et ne sera soumis à aucune obligation de garantie pour les dommages provenant de la non observation des instructions de mise en place ou d'utilisation ou provenant d'une négligence pendant le maniement.

#### 4.8 Conversion du gaz liquide sur le gaz naturel

Démontage des 12 tiges à brûleur: Retirer les planches latérales et côté service; extraire les tiges de rampes à gaz.

Retirer la buse avec une clé à fourche (ouverture de clé 15) et visser la nouvelle buse de gaz naturel. (*Respecter le marquage de buses*).

Montage de la tige de brûleur: Entrer les tiges de rampes à gaz jusqu'à la butée (les orifices de sortie doivent être dirigés vers le haut). Descendre les planches côté service et les verrouiller avec les planches latérales.

Perçage des buses	Gaz liquide	Ø 0.65 mm	
	Gaz naturel H	Ø 1,10 mm	
Petite buse de réglage	Gaz liquide	Ø 0.8 mm	(visser jusqu'à la butée)
	Gaz naturel H	Ø 0.8 mm	(les flammes doivent rester en position de veilleuse)



### Important!

Si le grill est converti d'un fonctionnement au gaz liquide à un fonctionnement au gaz naturel, l'exploitant doit absolument exiger de Beer Grill AG une nouvelle plaque signalétique. Elle devra être fixée sur le grill à un endroit bien visible. Pour éviter toute confusion, l'ancienne plaque signalétique sera enlevée et détruite.

Voir au paragraphe 3.7 pour le branchement pour gaz naturel H.

## 5 Démontage / Montage

Le grill à gaz Beer est fourni complètement monté. Le support est disponible en option.

Le grill peut être démonté pour le nettoyage et l'entretien (voir aussi les indications au chapitre 7 Nettoyage).

### 5.1 Démontage

- a) Enlevez d'éventuels bacs suspendus ou tablettes latérales (disponibles en option).
- b) Poussez sur les deux ergots latéraux pour enlever les tôles de revêtement du grill.



- c) Ensuite, enlevez la tôle de revêtement arrière.
- d) Vous pouvez maintenant tirer le tiroir collecteur des jus vers vous.



e) Les trois commutateurs rotatifs s'enlèvent en les tirant légèrement vers vous.



f) Après cette opération, le revêtement frontal peut être enlevé.



g) La grille et le couvre-flammes peuvent être dégagés simplement.



h) Ensuite, retirer les brûleurs.

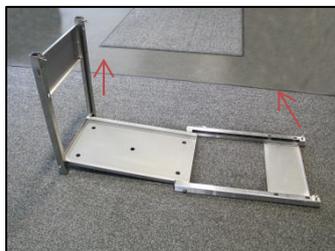
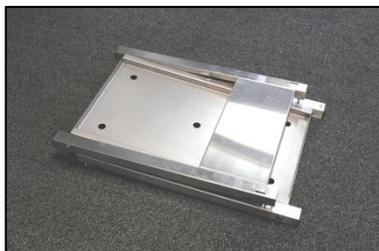


Lors du montage, contrôler que les trous des brûleurs sont visibles du haut.

i) Après avoir dévissé les écrous papillon, le grill peut être séparé du support (disponible en option).

## 5.2 Montage sur le support pliable

a) Le support disponible en option peut être déplié simplement et sans outils.



b) A présent, insérer l'encadrement frontal et arrière du support.



c) Assurer l'encadrement en enfichant la broche de sécurité.



d) Maintenant, le grill peut être posé sur le support.

e) Visser et serrer les écrous papillon.

Le grill à gaz est à assembler dans l'ordre inverse du chapitre 4.1 Démontage.

## 6 Instructions d'utilisation



### Important!

Lors de la première mise en service, mettre la pleine puissance pendant au moins 5 minutes afin de brûler les restes d'huile.

### 6.1 Modèle type gaz propane et gaz naturel avec veilleuse de sécurité

Pour l'allumage, ajuster le bouton tournant sur la grande flamme et l'enfoncer. Le mieux est de procéder à l'allumage avec un allumeur à gaz spécial. Maintenir le bouton tournant enfoncé pendant quelques secondes. Le gril est prêt à fonctionner. Recommencer la procédure si la flamme s'éteint (source d'erreur possible: le bouton tournant n'a pas été enfoncé pendant assez longtemps).

Pour la mise en service de la zone de gril adjacente, presser sur le commutateur rotatif en position max. et maintenir la pression au moins 5 secondes. Les brûleurs s'enflamment automatiquement.

Pour le réglage sur la petite flamme, le bouton de commande doit être tourné vers la gauche.

Après les grillades, tourner tous les boutons sur la position «0» et fermer le robinet de la bouteille de gaz.

Ne pas recouvrir toute la surface à griller (surface utile), max. 80 %. La perméabilité à la chaleur doit être au minimum 20 %. La chaleur provenant du fonctionnement de l'appareil de grillade à gaz doit pouvoir s'échapper de la surface à griller par le haut ou par les côtés.



### Important!

Le bac à graisses doit être contrôlé, vidé et nettoyé régulièrement; en cas d'activité intense plus fréquemment. Éliminer les dépôts de graisses et autres résidus (risque d'incendie).



### ATTENTION Risque de brûlures!

#### Attendez que les graisses se refroidissent complètement!

De la main droite, tirez vers vous la poignée du bac à graisses, de la main gauche soutenez le fond du bac et sortez-le complètement.



Videz les graisses et les résidus dans un récipient adapté. Utilisez une spatule pour enlever les restes incrustés.

Après avoir vidé et nettoyé le bac à graisses, placez-le à nouveau sous le gril.

## 6.2 Travail avec les accessoires

Lors d'une éventuelle utilisation des plaques à grillades ou d'une poêle à hamburgers, une distance d'au moins 2,5 cm doit être garantie entre la grille et la plaque à grillades pour que l'air puisse circuler sous la plaque à grillades. L'échappement de la chaleur est ainsi garanti.

*Nous recommandons d'utiliser un dispositif de protection contre le vent et la graisse, surtout lors de l'utilisation à l'extérieur.*

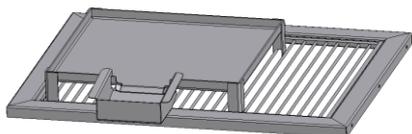
Les plaques à grillades originales 1/3, 2/3, 3/3 ainsi que les poêles à hamburgers Beer possèdent des pieds de support qui garantissent ces distances.

### Le travail avec la plaque à rôtir

Placer la plaque à rôtir sur la grille (voir le dessin de coupe ci-dessous à droite).



**Attention!** Pendant le travail avec la plaque à rôtir, régler le robinet à gaz dans cette zone au maximum sur demi-flamme; lors d'une puissance (chaleur) plus importante, il se peut que des dommages provenant d'une surchauffe se produisent sur l'appareil (danger d'incendie inflammation de huile ou graisse)



### Nettoyage de la plaque à rôtir

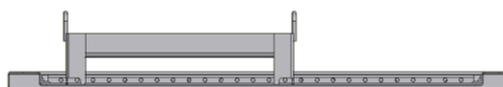
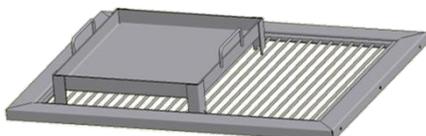
La plaque à rôtir ne peut pas être nettoyée dans le lave-vaisselle. La plaque peut être frottée avec un chiffon. **Attention!** La plaque à rôtir n'est pas fabriquée en acier inoxydable. Dans le but d'éviter une corrosion, après le nettoyage la plaque à rôtir doit être bien séchée et légèrement huilée.

### Le travail avec la poêle à hamburgers

Placer la poêle à hamburgers sur la grille (voir le dessin de coupe ci-dessous à droite).



**Attention!** La poêle à hamburgers doit avoir des pieds au minimum 2.5 cm – autrement il y a danger de surchauffe. Pendant le travail avec la poêle à hamburgers, régler le robinet à gaz dans cette zone au maximum sur demi-flamme; lors d'une puissance (chaleur) plus importante, il se peut que des dommages provenant d'une surchauffe se produisent sur l'appareil.



**Nettoyage de la poêle à hamburgers:**

La poêle à hamburgers est fabriquée en acier inoxydable et peut être nettoyée dans le lave-vaisselle ou être frottée avec un chiffon.

La société Beer Grill n'assumera aucune responsabilité pour les dommages qui résultent d'une utilisation incorrecte de la plaque à rôtir et/ou la poêle à hamburgers.

Le tiroir de recueil de la graisse doit être contrôlé, vidé et nettoyé régulièrement, même plus souvent lors d'une utilisation intensive. Supprimer les dépôts de saleté et de graisse. (Danger d'incendie)

### 6.3 Mesures à prendre lors d'une interruption de service prolongée

Fermer le robinet de branchement de gaz ou le robinet de la bouteille de gaz. Nettoyer l'appareil.

### 6.4 Mise hors service du brûleur

Fermer le régulateur. Le brûleur s'éteint immédiatement. Si toutes les surface du gril ont été en fonction, fermer tous les régulateurs.

### 6.5 Mise hors service des modèles fonctionnant au gaz propane

Fermer le robinet de la bonbonne de gaz. Ensuite, dévisser et enlever le régulateur de pression de la tête de la bonbonne. Monter et visser le capuchon sur la tête de la bonbonne de gaz.

## 7 Remarques indiquant des dangers

### 7.1 Risque de brûlures



Les parties en tôle du bâti, de l'encadrement, de la grille et du tiroir de recueil de la graisse présentent des températures très élevées pendant le fonctionnement. Le nettoyage pendant le fonctionnement, la manutention des accessoires tels que la poêle à hamburgers ou les plaques à grillades ainsi que le vidage du tiroir de recueil de la graisse et de la coupelle de recueil de la graisse sur les plaques à grillades doivent se faire seulement avec des gants de protection. Etre prudent pendant le vidage du tiroir et de la coupelle à cause de la graisse brûlante susceptible de déborder.

### 7.2 Risque d'incendie

La graisse et l'huile brûlante sur la grille, dans le tiroir de recueil de la graisse, dans la poêle à hamburgers ou sur la plaque à grillades ainsi que dans leur coupelle de recueil de la graisse peut s'enflammer, surtout si elle est déjà plus vieille et encrassée, déjà bien en dessous de 200°C.



**Attention!** Ne jamais éteindre la graisse en flammes avec de l'eau. Pour cela, utiliser une couverture d'extinction ou un extincteur spécial.

### 7.3 Risque d'explosion

Des explosions peuvent se produire lors de défauts d'étanchéité dans les conduites de gaz, surtout dans les pièces, lors de la manutention avec un feu à découvert. C'est pourquoi il est impératif de contrôler régulièrement les conduites de gaz avec un spray pour fuites (ne jamais procéder à cela avec une flamme nue!) et fermer le robinet de branchement de gaz lors d'une interruption prolongée des grillades.

## 8 Nettoyage

L'appareil doit être nettoyé régulièrement. Faire refroidir l'appareil tout d'abord à la chaleur de la main. Utiliser pour le nettoyage un agent de nettoyage qui dissout la graisse et un chiffon pour les pièces en tôle. Les composants amovibles, tels que la grille, le couvercle à flammes, le tiroir de recueil de la graisse, plaques de coffrage, ainsi que les accessoires tels que la poêle à hamburgers et la coupelle de recueil de la graisse peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle.



**Attention!** Les plaques à grillades ne sont pas fabriquées en matériau inoxydable. C'est pourquoi elles doivent être essuyées pour les sécher après le lavage et être légèrement huilées ensuite pour éviter une corrosion.

L'appareil ne doit jamais être nettoyé avec un additif de sel ou d'acide.

L'appareil à grillades ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur sous haute pression.

## 9 Entretien

Les conduites de gaz et les tuyaux sont à faire contrôler régulièrement par un spécialiste autorisé.

Les travaux de réparation sont à effectuer uniquement par un spécialiste instruit.

Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.

Contrôler l'appareil au moins une fois par an par un spécialiste instruit.

## 10 Service après-vente

### 10.1 Comportement à adopter en cas de défauts

Fermer immédiatement le robinet de branchement de gaz ou le robinet de la bouteille de gaz. Le gril ne doit plus être utilisé si les composants sont endommagés ou s'ils ne fonctionnent plus correctement. Dans ce cas, le gril doit être réparé par un ouvrier spécialisé ou par la société Beer Grill SA.

Avant d'informer le service après-vente, contrôler si:

- la bouteille contient du gaz
- les buses sont bouchées (les nettoyer)

Toujours indiquer le numéro de série et le type (les deux se trouvent sur la plaque signalétique).

### 10.2 Garantie

Nous accordons un an de garantie sur toutes les pièces du gril à gaz Beer – type gaz propane et gaz naturel dans la mesure où le dommage ne provient pas d'un traitement inapproprié et si l'appareil a été utilisé conformément aux instructions d'installation et d'utilisation.

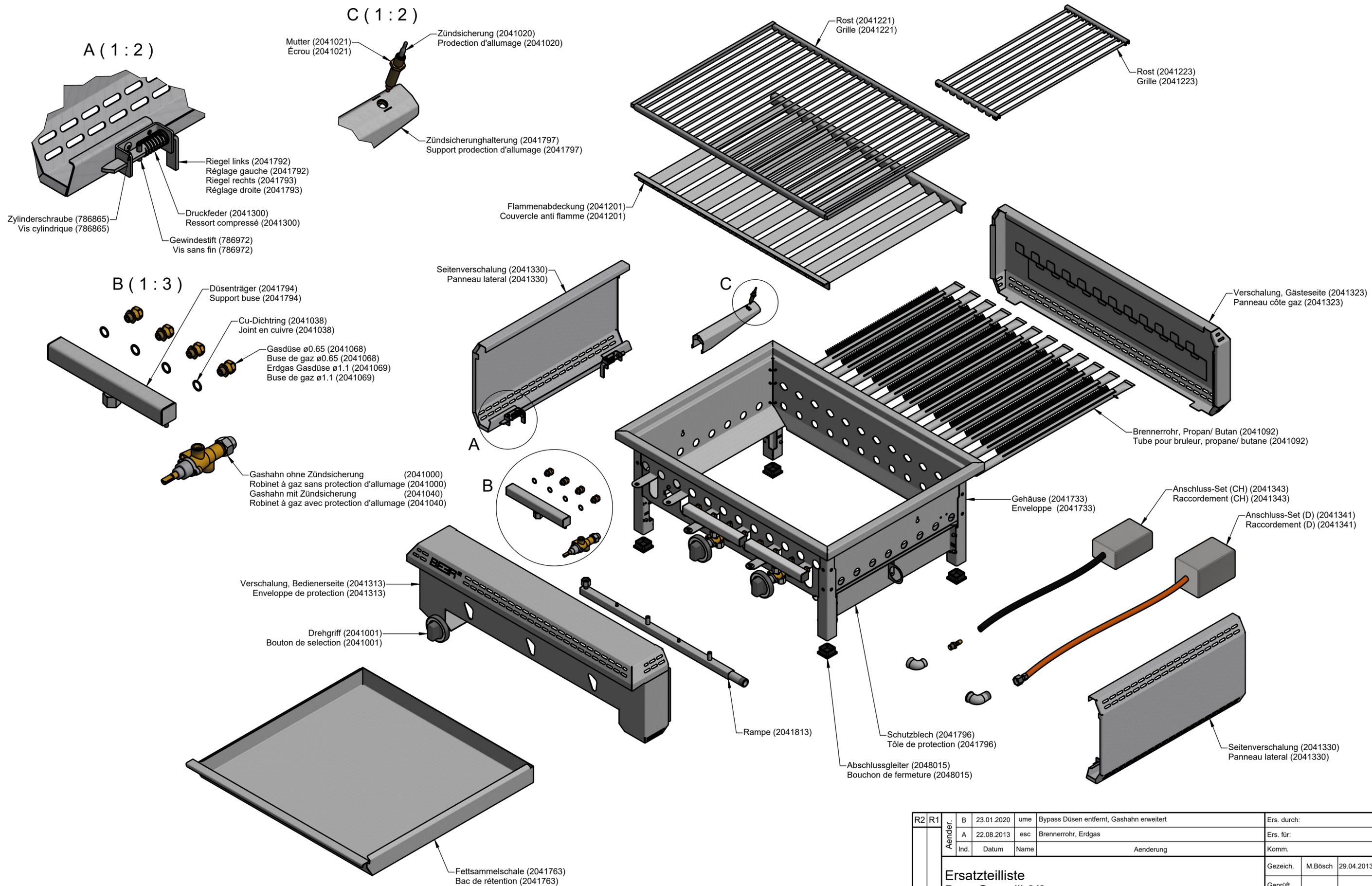
### 10.3 Service après-vente et numéro de téléphone

Beer Grill SA  
Allmendstrasse 7  
CH- 5612 Villmergen

**Numéro de téléphone: +41 (0)56 618 78 28**

## 11 Liste - pièces à rechange

*Des pièces à rechange conformément au dessin suivant 33Ma070-00B*



R2	R1	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ers. durch:
	B		23.01.2020	ume	Bypass Düsen entfernt, Gashahn erweitert	Ers. für:
	A		22.08.2013	esc	Brennerrohr, Erdgas	Komm.
Ersatzteilliste Beer Gasgrill 3/3						Gezeich. M.Bösch 29.04.2013
						Gepprüft
						Massstab 1:6
						Format A2
						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@beerg grill.com
						33Ma070-00B
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice						