

Beer Marie

Bain marie avec du canal de chauffage léger



Mode d'emploi

Installation & données techniques

SOMMAIRE

| | | |
|--------|--|----|
| 1 | Généralités | 4 |
| 1.1 | Introduction..... | 4 |
| 1.2 | Symboles et marquage utilisés | 4 |
| 2 | Données techniques..... | 5 |
| 3 | Directives d'exploitation et consignes générales..... | 6 |
| 3.1. | Directives d'exploitation..... | 6 |
| 3.2. | Remarques générales | 6 |
| 3.3. | Utilisation conforme..... | 6 |
| 3.4. | Utilisation non conforme..... | 6 |
| 3.5. | Lois, normes et directives..... | 7 |
| 4 | Mises en garde | 7 |
| 4.1 | Energie électrique | 7 |
| 4.2 | Consignes générales de sécurité | 7 |
| 4.3 | Fonctionnement chaude et humide | 8 |
| 4.4 | Comportement en cas de bris de lampes et de verre | 8 |
| 4.5 | Verres/Danger d'accident..... | 8 |
| 4.6 | Remplacement des verres | 9 |
| 4.7 | Risques de pincement lors du passage du mode self-service au mode service..... | 10 |
| 5 | Garantie et responsabilité..... | 11 |
| 6 | Transport des appareils Beer Marie | 11 |
| 7 | Emballage des appareils Beer Marie..... | 12 |
| 8 | Montage des appareils Beer Marie..... | 12 |
| 8.1 | Le mouvement et la mise en place des unités | 12 |
| 8.2 | Implantation et stockage | 13 |
| 8.3 | Environnement/Lieu de pose..... | 14 |
| 8.4 | Préparation au lieu de pose | 14 |
| 8.5 | Raccordement d'eau (externe)..... | 14 |
| 8.6 | L'écoulement d'eau (externe) | 15 |
| 9 | Raccordement des appareils Beer Marie | 15 |
| 9.1 | Raccordement électrique | 15 |
| 10 | Mise en service/Mode d'emploi | 16 |
| 10.1 | Remarques générales | 16 |
| 10.2 | Exigences auxquelles doit répondre le personnel utilisant l'appareil | 16 |
| 10.3 | Aperçu de la vitrine de présentation Beer Marie | 17 |
| 10.4 | Modes d'exploitation..... | 19 |
| 10.5 | Fonctionnement du canal de chauffage léger | 19 |
| 10.5.1 | Commande..... | 19 |
| 10.6 | Opération le bain d'eau | 20 |
| 10.7 | Composant Bain d'eau | 21 |
| 10.8 | Mettre l'appareil en service de la manière suivante: | 21 |
| 10.9 | Test de fonctionnement..... | 21 |
| 10.10 | Mise en service du Beer Marie..... | 22 |
| 10.11 | Contrôleur de chaleur numérique..... | 22 |
| 10.12 | Affichage et alarmes..... | 23 |
| 10.13 | Désactivation..... | 24 |
| 11 | Nettoyage | 24 |
| 11.1 | Recommandations générales..... | 24 |
| 11.2 | Agents de nettoyage | 25 |
| 12 | Maintenance | 26 |
| 12.1 | Consignes de maintenance..... | 26 |
| 12.2 | Maintenance normale..... | 27 |
| 12.3 | Maintenance exceptionnelle..... | 27 |
| 12.4 | Dysfonctionnements possibles..... | 27 |
| 12.5 | Echange des lampes à infrarouge..... | 27 |
| 13 | Service et réparation | 30 |
| 13.1 | Reproduction ou utilisation de pièces de rechange non conformes..... | 30 |
| 14 | Schéma explosé et liste des pièces de rechange | 31 |
| 15 | Stockage/Local d'entreposage | 32 |
| 16 | Elimination..... | 32 |
| 17 | Service après-vente..... | 33 |
| 18 | Appendice..... | 34 |

Sous réserve de modifications 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 et observez les indications qui y sont contenues. Vous contribuerez ainsi au fonctionnement irréprochable de votre appareil et le maintiendrez en parfait état. Suite au développement constant de nos produits, les illustrations, étapes de fonctionnement et données techniques y figurant peuvent présenter de très légères différences.



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.

| Version | Date | Mutation |
|---------|------------|--|
| 1.00 | 24.07.2018 | Création |
| 1.00 | 14.05.2019 | - Adaptation du symbole "danger de brûlures" - Adaptations du texte aux points 1.1 / 1.2 / 5 / 6 / 7 / 8.1 / 9.1 / 11.2 |

1 Généralités

1.1 Introduction

Le Beer Marie est un appareil à bain d'eau équipé d'une structure supérieure vitrée Culinario avec canal de chauffage léger. Les appareils sont disponibles en version Drop-In ou en version à inserts encastrables.

En faisant l'acquisition de votre nouveau Beer Marie, vous avez choisi un produit qui répond aux plus hautes exigences et offre un excellent confort pratique d'utilisation. Nous vous conseillons de lire attentivement cette notice d'utilisation et d'installation afin de vous familiariser rapidement avec le produit.

En l'utilisant correctement, cet appareil vous donnera entière satisfaction durant de longues années. Pour tous les travaux de réparation et d'entretien, conservez soigneusement cette notice d'utilisation et d'installation pour pouvoir la consulter en cas de besoin.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans l'utilisation quotidienne de votre Beer Marie.

Ce mode d'emploi contient les informations essentielles de base à prendre en compte lors de l'utilisation et de l'entretien. Il est, de ce fait, essentiel, que le monteur et le personnel d'opération lisent le mode d'emploi entièrement avant l'installation et la mise en service. Conservez le mode d'emploi toujours à proximité de l'appareil pour pouvoir le consulter 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.

1.2 Symboles et marquage utilisés

| | |
|--|---|
| | <p>Ce symbole indique des informations importantes relatives à l'utilisation correcte de l'appareil (symbole indiquant un danger en général).</p> <p>Le non-respect de ces indications peut entraîner des risques de dérangements de l'appareil, de blessures de personnes ou de dommages de l'environnement.</p> |
| | <p>Ce symbole indique un risque potentiel ou immédiat menaçant la vie ou la santé d'une personne et/ou une situation dangereuse (tension électrique).</p> <p>Le non-respect de ces indications peut entraîner des risques de dérangements de l'appareil, de blessures de personnes ou de dommages matériels.</p> |
| | <p>Attention surface brûlante!</p> <p>Indique une situation potentiellement dangereuse en raison de surfaces brûlantes. Le non-respect de cette information peut entraîner des risques de brûlures et/ou de dommages matériels.</p> |
| | <p>Ce symbole indique des informations importantes relatives à l'utilisation de l'appareil ou des renseignements particulièrement utiles.</p> <p>Texte d'aide destiné à expliquer l'utilisation optimale de toutes les fonctions de votre appareil.</p> |

| | |
|---|--|
|  | Ce symbole indique des informations relatives aux matières/consommables à traiter ou éliminer en conformité avec la loi. |
|  | Liaison équipotentielle |



Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans révolus ainsi que par des personnes présentant une baisse de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales ou ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, s'ils travaillent sous la surveillance d'une personne expérimentée ou ont suivi une formation relative à l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et en ont perçu les dangers potentiels. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

2 Données techniques

| Mod. | Beer Marie 2/1 | Beer Marie 3 | Beer Marie 4 | Beer Marie 5 |
|----------------------------------|----------------|--------------|--------------|--------------|
| Dimensions extérieures mm | | | | |
| L = Longueur | 760 | 1100 | 1440 | 1780 |
| T = Profondeur | 650 | 650 | 650 | 650 |
| H = Hauteur du bac | 270 | 270 | 270 | 270 |
| H1 = Hauteur avec structure | 380 | 380 | 380 | 380 |
| Bac mm | | | | |
| Longueur | 630 | 960 | 1280 | 1605 |
| Profondeur | 510 | 510 | 510 | 510 |
| Hauteur | 210 | 210 | 210 | 210 |
| Capacité | 2 1/1 | 3 1/1 | 4 1/1 | 5 1/1 |
| Diamètre Entrée d'eau | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| Diamètre Sortie d'eau | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" |
| Puissance totale kW | 2.7 | 3.9 | 4.2 | 6.5 |
| Tension d'alimentation | 380V 3F+N | 380V 3F+N | 380V 3F+N | 380V 3F+N |
| Poids total Kg | 50 | 60 | 70 | 78 |

3 Directives d'exploitation et consignes générales

3.1. 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.

3.2. Remarques générales

- L'appareil est prévu pour un usage commercial et doit être uniquement utilisé par des personnes spécialisées.
- L'utilisateur de l'appareil doit être instruit par l'exploitant.
- Il est recommandé d'utiliser des outils adaptés lors de l'utilisation de l'appareil.
- Le bac ne doit pas être chauffé sans eau.
- Le personnel qui n'est pas familiarisé avec le fonctionnement de l'appareil ne doit pas séjourner à proximité de l'appareil.
- L'appareil doit être immédiatement mis hors service en cas de dysfonctionnements ou de problèmes de fonctionnement.
- Seules les pièces de rechange fournies ou conseillées par le fabricant doivent être utilisées.
- Les dispositifs de sécurité ne doivent en aucun cas être modifiés.
- Les symboles indiquant des dangers apposés directement sur l'appareil doivent toujours être observés impérativement.
- L'appareil doit être vérifié régulièrement, au moins une fois par an, par une personne spécialisée autorisée.
- Les travaux de maintenance doivent exclusivement être effectués par un personnel qualifié.

3.3. Utilisation conforme

- L'appareil a été conçu pour présenter, chauffer et vaporiser des aliments dans un environnement commercial. L'appareil n'est ni conçu, ni autorisé pour d'autres applications que les aliments (par exemple des produits chimiques, de la cire ou des organismes vivants).
- La présentation des aliments sur une certaine durée, par exemple, quelques heures, selon le type de produit alimentaire.
- Lors de la mise en service, l'appareil doit être debout et sécurisé (tous les stoppeurs bloqués/solidement montés).

3.4. Utilisation non conforme

- L'appareil ne convient pas pour cuisiner et régénérer des aliments.
- Utiliser l'appareil en mouvement.

3.5. Lois, normes et directives

- Directive 93/43/CEE: Directive sur l'hygiène
- Directives 89/336 et 73/23/CEE: Directive basse tension
- Directive 2006/42 générale sur les machines

4 Mises en garde

4.1 Energie électrique

En cas de défaillance de l'approvisionnement en électricité, couper immédiatement le courant!



Des travaux sur des installations électriques ou des composants doivent être effectués seulement par un spécialiste ou par une personne instruite et sous la surveillance d'un spécialiste connaissant les règles de l'électrotechnique.

Des travaux d'inspection, d'entretien et des réparations d'appareils ou de composants de l'installation sont à effectuer que lorsque le courant est coupé. Les éléments mis à découvert doivent d'abord être sans tension, les mettre à terre et hors-circuit. Isoler les éléments à proximité sous tension!

4.2 Consignes générales de sécurité



- Toutes les activités d'installation, d'entretien et d'inspection de l'appareil doivent être effectuées par des spécialistes agréés.
- Cela concerne plus particulièrement les travaux sur les dispositifs de chauffage et les palpeurs, le tunnel lumineux, l'installation électrique, les raccordements d'eau et les mécanismes.
- Lors de l'utilisation de la planche à découper, veiller à ce que les deux supports (crochets) qui supportent la bordure de la planche à découper, soient correctement fixées au cadre de l'appareil de sorte que le dispositif à planche à découper puisse être correctement accroché.

ATTENTION: Toute négligence peut entraîner des blessures!

- Chaque modification doit être approuvée par le fabricant.
- L'appareil doit être mis hors tension au préalable.
- Les installations et révisions doivent être effectuées uniquement sur les appareils fixés (stoppeurs serrés, modèle stationnaire).
- Le fabricant décline toute responsabilité lors de dommages aux appareils ou de blessures de personnes dues au non-respect des instructions et consignes de sécurité figurant dans le présent manuel.



En cas de doute, adressez-vous à votre REVENDEUR.

**Attention**

L'accès au boîtier principal de commutation et à tous les autres éléments électriques durant l'installation et l'exécution de travaux de maintenance sont seulement réservés au personnel spécialisé qualifié.

4.3 Fonctionnement chaude et humide

- Le chauffage produit une vapeur brûlante à 100 °C.
- Lors du nettoyage, le bain peut être très chaud (inclure une durée d'attente).

4.4 Comportement en cas de bris de lampe et de verre

Le réflecteur infrarouge et la LED sont munies d'une protection anti-éclatement. Lors du bris éventuel des lampes (réflecteur IR, LED), des vitres de protection d'hygiène, des étagères en verre ou des parois latérales ou frontales, prendre immédiatement les mesures de précaution suivantes:

- Tout de suite déclencher l'appareil et fermer le buffet.
- Dans le cas de buffets self-service, veiller à ce que les clients ne se servent pas dans des plats pouvant contenir des débris de verre.
- Ramasser et remplacer les assiettes déjà remplies qui se trouvaient à proximité immédiate du bris de verre.
- Retirer l'ensemble des contenants (contenu compris) qui se trouvaient à proximité et éliminer les aliments dans des poubelles (ne pas les mêler aux déchets de cuisine).
- Démonter et nettoyer le verre de sécurité de la lampe défectueuse.
- Ramasser très soigneusement les débris de verre et nettoyer à fond les environs (appareils et sols).
- Remplacer les lampes et les verres défectueux.
- Equiper l'appareil de nouveaux contenants et d'aliments frais.
- Réenclencher l'appareil et ouvrir le buffet pour les clients.

4.5 Verres/Danger d'accident

Les comptoirs de vente Beer avec superstructure en verre sont équipés de verres de sécurité monocouche.

Des plaques de verre non adaptées, mal insérées ou endommagées peuvent tomber par terre et causer des blessures graves. Pour cette raison, avant l'ouverture de la vitrine et/ou le nettoyage des surfaces en verre (surtout la vitre frontale), veillez à ce que:

- Les plaques de verre sont placées correctement dans les guides inférieurs (ne reposent pas sur les nervures de séparation ou de bordure). La partie supérieure doit reposer des deux côtés sur les bordures de l'ouverture.
- Les plaques en verre ne sont pas endommagées (**bords et coins abîmés = danger de blessures et tenue insuffisante**). En raison de tensions internes, les verres de sécurité dont les arêtes sont endommagées peuvent aussi éclater sans les toucher.

- L'on contrôle l'état des supports et l'assise du support supérieur côté clientèle (la partie supérieure doit reposer sur l'arête supérieure de la plaque de verre). Ces supports sont collés. Si un support se relâche ou a du jeu, il doit être recollé par une personne qualifiée. Si le support de la plaque de verre est déplacé vers le haut, l'arrêt supérieur de la plaque de verre frontale (côté clientèle) est entravé et la plaque de verre frontale peut tomber si l'on s'appuie fortement contre elle.



Les plaques de verre endommagées sont à remplacer immédiatement et les supports sont à changer par une personne qualifiée. Au besoin, utiliser l'appareil sans la plaque de verre abîmée jusqu'à l'arrivée des pièces de rechange.

4.6 Remplacement des verres

Les plaques de verre latérales doivent toujours être insérées jusqu'en butée pour qu'elles ne reposent pas sur la nervure d'arrêt de la plaque de verre frontale inférieure. Au cas où elle repose sur cette dernière, le support supérieur est relevé trop fortement et la plaque de verre frontale peut tomber si l'on s'appuie contre elle.

Pendant le nettoyage des surfaces vitrées, les plaques de verre peuvent être soulevées partiellement ou complètement de leurs supports. Pour éviter cela, veuillez suivre les indications indiquées sur les autocollants.

Beer Grill AG décline toute responsabilité suite à des plaques de verre et/ou supports montés de manière incorrecte ou abîmés.

Enlever les plaques de verre latérales (type 5E)



- Tenir la plaque de verre des deux mains, une main fait glisser la plaque vers l'intérieur puis l'autre à travers l'arceau latéral.
- Soulever doucement la plaque de verre vers le haut pour la libérer de son support.
- Basculer d'abord la plaque de verre vers l'intérieur (partie inférieure).
- Avec l'autre main, basculer la partie supérieure de la plaque de verre vers l'extérieur. Maintenant, la plaque de verre est libre et peut être enlevée.

Enlever les plaques de verre latérales (type 1E)



- Soutenir d'une main la plaque de verre et avec l'autre la soulever avec précautions de son support.
- Maintenant, la plaque de verre peut être retirée en la glissant horizontalement vers l'avant. Il est important que la plaque de verre **ne soit pas** sortie latéralement ou de biais de son support, cela risque de l'endommager.
- Pour la repose des plaques de verre, procéder dans l'ordre inverse.

4.7 Risques de pincement lors du passage du mode self-service au mode service

Toujours saisir à deux mains la vitre frontale lorsqu'on la soulève ou qu'on l'abaisse. Exécuter le mouvement lentement et de manière contrôlée. Vérifier qu'aucun objet ne se trouve entre les bords de la vitre et les montants.



- Soulever toujours la vitre frontale en la prenant à deux mains et la mettre en position.
- Déplacer la vitre au moins jusqu'au premier point d'arrêt (protection contre les postillons, sécurisation).
- Risque de pincement, risque de bris de verre. Déplacer la vitre lentement et avec précaution.



Beer Grill AG décline toute responsabilité suite à des plaques de verre et/ou supports montés de manière incorrecte ou abîmés.

5 Garantie et responsabilité

En principe, "les Conditions Générales" de la société Beer Grill AG, Allmendstrasse 7, CH-5612 Villmergen, spécifiant les détails concernant les requêtes de prestations sous garantie font foi. Des exigences de garantie sont exclues lorsqu'elles sont à l'origine d'une ou de plusieurs des raisons suivantes:

- Utilisation incorrecte de l'appareil.
- Montage, mise en service, exploitation et entretien non conforme aux prescriptions de l'appareil.
- Exploitation de l'appareil avec des éléments de sécurité défectueux ou installés de façon non conforme ou ne fonctionnant pas.
- Non observation du mode d'emploi en termes de transport, installation, mise en service, entretien et montage de l'appareil.
- Modifications mécaniques et/ou techniques non autorisées de l'appareil.
- Entretien insuffisant des pièces de fonctionnement et d'usure.
- Réparations non autorisées.
- Catastrophe naturelle ou cas de force majeure.

6 Transport des appareils Beer Marie

Lors du transport de l'appareil, faire preuve d'une prudence particulière pour éviter les risques dus à des actions violentes, au chargement et au déchargement sans les précautions d'usage ainsi qu'aux coups et aux chocs.

La livraison doit être vérifiée immédiatement après réception quant à son intégralité et à d'éventuels dommages de transport. Si des dégâts de transport sont visibles à l'extérieur, ne pas accepter la livraison ou sous réserve. Les réclamations concernant les dommages dus au transport doivent être signalées immédiatement au chemin de fer, à la poste ou à l'expéditeur.



Réclamer les vices cachés dès que vous les avez constatés étant donné que vous ne pouvez faire valoir des dommages-intérêts que dans le cadre des délais de réclamation en vigueur.

Les points suivants sont à considérer lors du transport des appareils:

- La palette doit être sécurisée lors du transport afin d'éviter qu'elle ne glisse ou se renverse.
- L'appareil emballé doit toujours être transporté en position verticale, il ne doit pas être basculé.
- Toujours soulever l'appareil d'en bas, jamais de côté ou par le haut.
- Observer les poids indiqués sur l'emballage.

7 Emballage des appareils Beer Marie

Retirer tout le matériel d'emballage et les sécurités de transport avant la mise en service. Considérez les points suivants:

- Les éléments fournis et modèles des éléments sont spécifiés dans les documents de livraison joints.
- Les Beer Maries sont livrés sur des palettes non reprises enveloppées de carton.
- L'appareil doit rester à l'abri de l'humidité et du gel.
- Observer les poids indiqués sur l'emballage.
- Observer les symboles apposés sur le carton.



Si l'emballage doit être évacué, observer les prescriptions locales de protection de l'environnement.

Vérifiez que le produit soit en bonne condition et que tous les accessoires et éléments standard sont inclus. Si des éléments manquent ou sont endommagés, veuillez contacter le Service après-vente.

8 Montage des appareils Beer Marie

8.1 Le mouvement et la mise en place des unités

Veuillez observer les points suivants lors du montage des appareils:

- **Infrastructure stable**
Les appareils ne sont pas autoporteurs, c'est-à-dire que pour le transport et le montage des modèles de table et des modèles encastrables il faut prévoir une infrastructure porteuse ayant au moins les mêmes dimensions de base que l'appareil lui-même.
- **Le levage de l'appareil**
En raison de son poids, l'appareil doit impérativement être soulevé de la palette à l'aide des instruments adéquats. Soulevez et transportez toujours l'appareil par le côté long à l'aide des outils adéquats.
- **Moyen**
Veiller, lorsqu'un chariot élévateur est utilisé, à ce que le câble d'alimentation électrique ne soit ni coincé, ni endommagé.

- **Déplacer**
Effectuez un contrôle visuel afin de vérifier si le câble d'alimentation est intact, chaque fois que vous déplacez l'appareil. L'appareil ne doit pas être raccordé au secteur s'il est endommagé.
- **Equilibrage**
Tous les appareils doivent être bien de niveau afin que l'eau dans les bacs recouvre le fond de manière uniforme.
- **Blocage des roulettes**
Dans le cas des appareils mobiles, au moins deux des roulettes doivent être dotées d'un frein. Les freins doivent être bloqués avant la mise en service.
- **Température ambiante**
Les appareils sont équipés d'une commande électronique à microprocesseur et d'une ventilation forcée. Il faut dès lors veiller à éviter de les placer à proximité immédiate d'autre appareils dégageant une forte chaleur et un dégagement de graisse et de vapeur.
- **Les Vitres**
Assurez-vous que toutes les vitres sont insérées et placées correctement.
- **Le raccordement d'eau douce**
Assurez-vous que le raccordement d'eau douce, si nécessaire, est réalisé correctement.
- **Le raccordement d'eau**
Assurez-vous que le raccordement fixe d'écoulement d'eau, si nécessaire, est réalisé correctement.

8.2 Implantation et stockage

Les appareils sont contrôlés par des commandes contenant des composants électroniques. Ces éléments ne doivent pas être stockés dans des locaux froids et humides. Aucune condensation ne doit également se produire durant le stockage.

Lorsque ces appareils sont mis en service durant une assez longue période et sont stockés dans un lieu froid et humide, une vérification doit être effectuée avant leur mise en service.

Tout contact avec de l'eau salée doit absolument être évité. Il faut également veiller, dans le cas où les appareils sont installés dans des piscines, à ce qu'ils n'entrent jamais en contact avec des produits contenant des acides ou du chlore susceptibles d'attaquer la protection anticorrosion des parties métalliques de l'appareil.

- À cela s'ajoutent encore:
- ne pas exposer à des fluides agressifs
 - protéger des rayons du soleil
 - éviter les vibrations mécaniques



L'acier inoxydable ne résiste pas aux produits et substances contenant des acides ou du chlore. Ces produits provoquent une corrosion du matériel. Les appareils et leurs accessoires ne doivent jamais entrer en contact avec de telles substances.

8.3 Environnement/Lieu de pose

- Choisissez, pour la pose, un local bien aéré et à l'abri de poussière.
- Le sol au lieu de pose doit être plan.
- La capacité de réchauffement et de vaporisation est entravée dans un local exposé à de forts courants d'air ou au rayonnement direct de soleil.
- Évitez toute influence extérieure par un autre appareil (air expulsé, chaleur, etc.).
- Observez les dispositions des stations hydrauliques ou d'alimentation en eau locales.
- Assurez-vous que les mesures de sécurisation selon DVGW/SGW (DIN1988) ou selon les réglementations locales ont été mises en oeuvre afin d'exclure le reflux de l'eau usée dans les installations d'eau potable (refoulement dans un entonnoir ouvert avec une distance de sécurité de 20 mm).
- Le lieu de pose doit être à l'abri des intempéries.
- Tolérance max. de la tension secteur +6/-10 %.



L'installation et la mise en service correctes de l'appareil sont des essentielles pour son bon fonctionnement. L'installation doit correspondre aux dispositions locales en matière d'électricité, de sécurité et d'hygiène.

8.4 Préparation au lieu de pose

- Assurez-vous que les revêtements du meuble et des comptoirs sont préparés conformément aux données techniques.
- Comparez la tension de fonctionnement indiquée sur la fiche signalétique avec l'alimentation en courant locale **avant** de raccorder l'appareil.
- Un disjoncteur différentiel de courant d'au moins 30mA doit être présent sur les lieux.
- Assurez-vous que toutes les conduites d'alimentation sont présentes conformément aux fiches techniques spécifiques (courant, eau, eau usée).

8.5 Raccordement d'eau (externe)

Un tuyau flexible pour eau d'au moins 1 mètre doit être mis à disposition pour le raccordement de l'alimentation en eau sur les lieux par le client. Il dispose d'un raccord fileté R3/4" I pour le raccordement. Une vanne d'arrêt doit également être installée par le propriétaire. Le tuyau d'eau flexible est introduit dans l'ouverture spécialement prévue à cet effet dans le fond de l'appareil.



- Utiliser uniquement de l'eau d'alimentation sans substances chimiques ajoutées.
- La température de l'eau alimentée peut être 60 °C maximum.
- Pression de raccordement de l'eau 4 bars maximum.
- Utilisez seulement de l'eau adoucie.
- Les tuyaux doivent résister à une température jusqu'à 95 °C.

8.6 L'écoulement d'eau (externe)

Le client doit mettre à disposition un tuyau d'eau flexible, d'au moins 1 mètre de longueur pour le branchement des eaux résiduelles. Il doit disposer d'un raccord de branchement à filetage intérieur R1/2".

Le tuyau flexible doit être installé sur le branchement prévu sur l'appareil.



Remarque

Le raccord vissé peut être détruit quand il est trop serré.

L'écoulement d'eau ne doit pas être coudée. Toutes les amenées et évacuations d'eau doivent pouvoir s'écouler librement. L'eau purgée doit être refoulée dans un entonnoir ouvert avec une distance de sécurité de 20 mm.

9 Raccordement des appareils Beer Marie

9.1 Raccordement électrique

Le raccordement et la mise en service doivent être confiés à des spécialistes. Pour le raccordement, prière de procéder comme suit:

- Contrôler si les données du réseau électrique en matière de tension et de fréquence coïncident avec celles de la plaquette signalétique.
- Raccordement selon IEC CEI 335-1 respectivement et conformément aux dispositions locales, c'est-à-dire: Montage du connecteur réseau correspondant à l'intensité du courant nominal sur le câble de raccordement résistant aux huiles et aux températures jusqu'à 90 °C, branchement sur prise. Lors d'un branchement fixe, prévoir un interrupteur principal avec coupure multipolaire avec un écart de contact d'au moins 3 mm.
- L'appareil doit être branché sur un système de compensation de potentiel (selon VDE 0700, partie 36/IEC 335-2-36).
- Retirer l'autocollant "Attention câble électrique dans le tuyau" (sur l'étrier latéral).
- La prise de courant doit rester accessible après l'implantation ou l'encastrement des appareils. Le remplacement du câble d'alimentation est réservé au constructeur, à son service à la clientèle ou à un spécialiste autorisé.

10 Mise en service/Mode d'emploi

10.1 Remarques générales

Cet appareil doit seulement être utilisé de façon conforme à sa destination, c'est-à-dire pour maintenir au chaud plats et préparations dans des récipients GN dans un bain d'eau. Toute autre utilisation est illicite et abusive.

Le bac est conçu pour l'utilisation de 3, 4, 5 récipients GN 1/1.

Avant la première utilisation de l'appareil, l'intérieur de l'appareil doit être lavé à l'eau tiède additionnée de savon neutre. Eviter toute utilisation de détergents agressifs ou abrasifs. Rincer avec un volume d'eau suffisant et sécher.

10.2 Exigences auxquelles doit répondre le personnel utilisant l'appareil

L'appareil ne doit être utilisé que par des personnes spécialement formées à son fonctionnement qui respectent les directives en vigueur d'hygiène et les autres exigences énoncées par le groupement professionnel de la restauration. L'exploitant est responsable de la formation correcte et de l'équipement adéquat de son personnel.

On distingue par principe deux catégories d'utilisateurs:

| Fonction | Tâches |
|----------------------------|---|
| Personnel de service | Travaux journaliers sur l'appareil. Chargé du garnissage des préparations, du remplissage de l'eau, du nettoyage et de l'exploitation de l'appareil. |
| Techniciens de maintenance | Les messages d'erreur, dysfonctionnements ou dommages qui ne peuvent pas être éliminés ou réparés par le personnel de maintenance, les modifications de configuration ainsi que les travaux sur des éléments sous tension doivent exclusivement être effectués par le personnel spécialisé formé à cet effet. |

10.3 Aperçu de la vitrine de présentation Beer Marie



Illustration 1: Vue du côté opérateur 3/1



Illustration 2: Vue du côté des clients 3/1

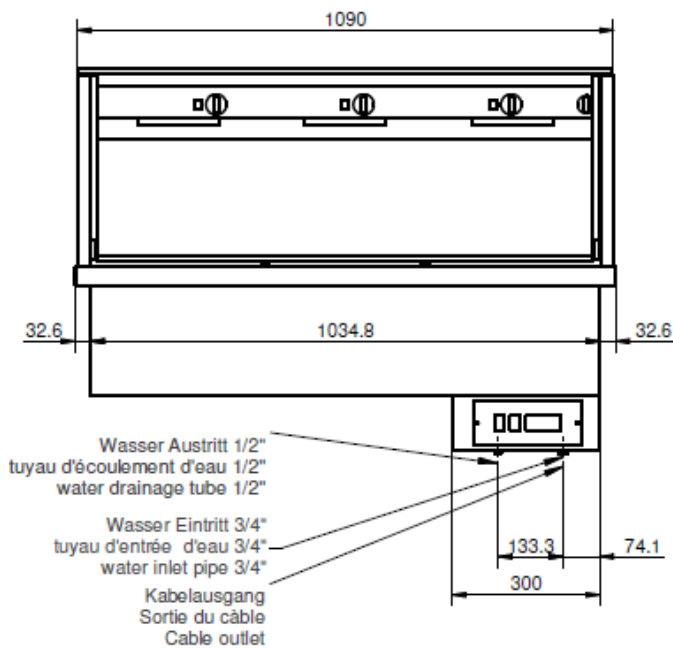


Illustration 3: Schéma technique avec dimensions GN 3/1 (vue de face)

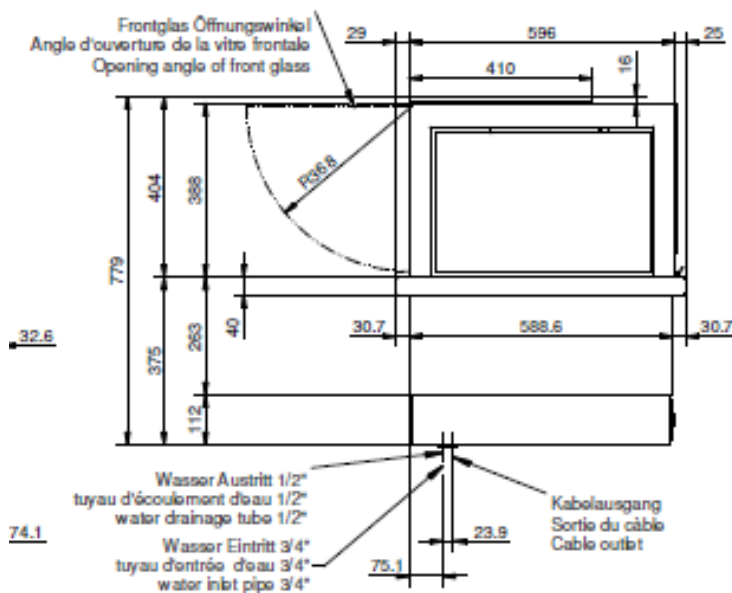


Illustration 4: Schéma technique avec dimensions (vue latérale)

10.4 Modes d'exploitation

| Mode d'exploitation | Exploitation de présentation | Exploitation à chaud (sec) | Exploitation à chaud (humide) |
|-----------------------|---|---|--|
| En marche | Exploitation de présentation LED | Exploitation de présentation IR | Eclairage de présentation bain marie |
| Domaine d'application | Éclairage de produits sans besoin de chauffage ou refroidissement. Des fruits, par exemple. | Maintenir les produits au chaud. Par exemple des pâtisseries, quiches, etc. | Maintenir les produits au chaud en les humidifiant. Par exemple des pâtes. |

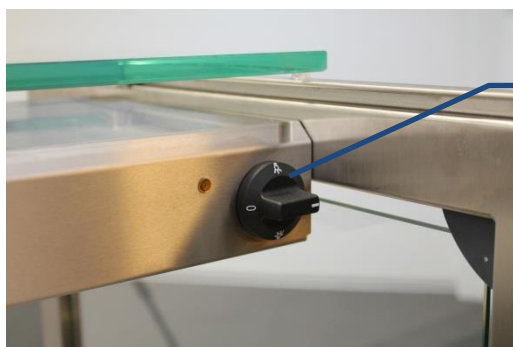


Attention

L'appareil doit uniquement être mis en service par un personnel qualifié et formé. L'appareil doit être hors tension lors du montage, des réparations et de l'ouverture.

10.5 Fonctionnement du canal de chauffage léger

10.5.1 Commande



Commutateur principal canal de chauffage léger
Marche/Arrêt/seulement LED/IR

Illustration 5: Commutateur Marche/Arrêt canal de chauffage léger

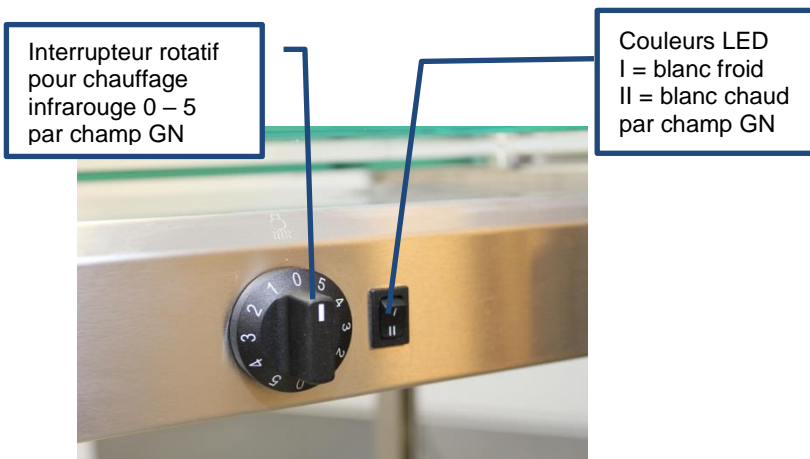


Illustration 6: Réglage IR et commutateur LED

Chauffage à infrarouge:

Régler l'interrupteur rotatif du champ GN souhaité au niveau requis.

0 = arrêt

1 = puissance min.

5 = puissance max.

10.6 Opération le bain d'eau

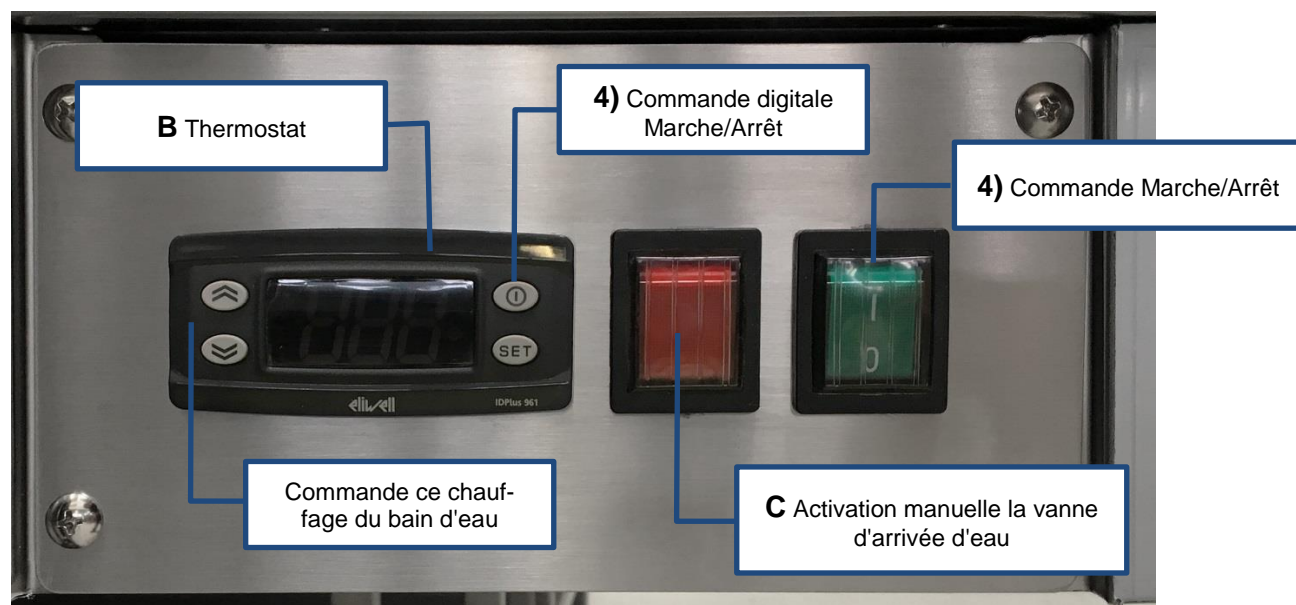
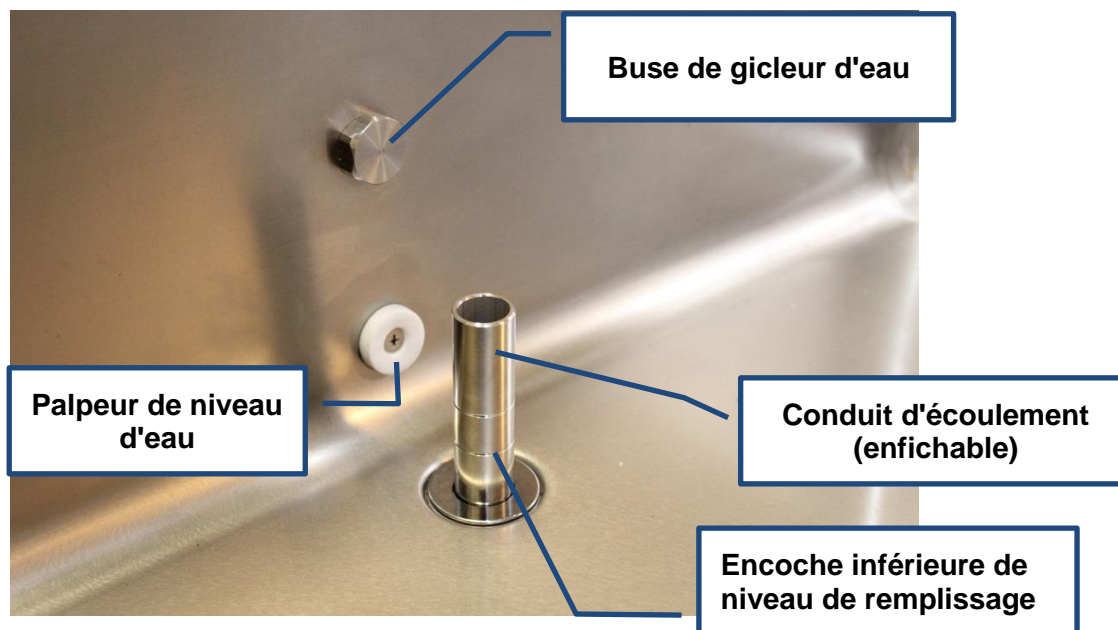


Illustration 7: Tableau de commande bain d'eau

10.7 Composant Bain d'eau



10.8 Mettre l'appareil en service de la manière suivante:

- Ouvrir l'alimentation en eau ou remplir le réservoir d'eau.
- Mettre l'appareil sous tension à l'aide du sélecteur.

10.9 Test de fonctionnement

Mettre l'appareil en service et le faire fonctionner pendant quelques minutes à puissance maximale.

- Contrôler les dispositifs de sécurité.
- Vérifier si les raccords des tuyaux présentent des signes de fuites.
- Évacuation et arrivée d'eau doivent être installées correctement (serrées, sans coudes).
- Contrôler le raccordement de l'eau/le contenu du réservoir (présence de l'eau).
- Toutes les fonctions électriques décrites doivent fonctionner.
- Dès que l'eau est alimentée périodiquement par la vanne magnétique, le mode de fonctionnement avec une prestation nominale constante est atteint, et le démarrage à froid est terminé. Observer l'appareil et laisser tourner pendant 15 – 30 minutes. Arrêter l'appareil en cas de fuite.

10.10 Mise en service du Beer Marie

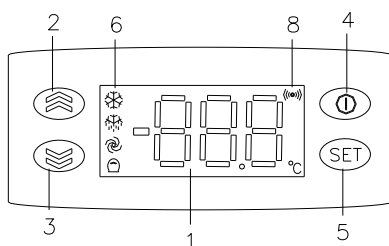
- Activer l'interrupteur de protection situé sur le devant de l'appareil.
- Vérifier si le trop-plein a été correctement inséré dans l'écoulement.
- Activer la touche de remplissage d'eau **C** sur le tableau de commande (**III. 5**), remplir le bac jusqu'à l'encoche de niveau de remplissage de la conduite de trop-plein (environ 2 ou 3 cm du fond).
- Appuyer sur le bouton 4 durant au moins 5 secondes (voir III. réglage de chaleur), pour mettre sous tension le commutateur principal des résistances de chauffage du bac **B (bac)**, voir III. 5.
- Ajuster le réglage digital de température **B** sur la température désirée (réglage de chaleur réglé sur 85 °C).
- Le réglage digital de température B affiche la température de l'eau se trouvant dans le bac.



Attention

- **NE PAS CHAUFFER LE BAC SANS EAU!**
Une surchauffe entraîne la détérioration du bac et des résistances de chauffage.
- A intervalles réguliers, **SURVEILLER LE NIVEAU D'EAU.**
Ce dernier ne doit pas se trouver en dessous de l'encoche la plus basse de niveau de remplissage de la conduite de trop-plein.

10.11 Contrôleur de chaleur numérique



Explication des affichages

- 1 – Affichage
- 2 – Touche "Augmenter la valeur"
- 3 – Touche "Diminuer la valeur"
- 4 – Pressée durant au moins 5 secondes, active la fonction Stand-by
Touche "Quitter"
- 5 – Touche "Accès aux valeurs de consigne", ouvre les menus, confirme les commandements, affiche les alarmes
- 6 – LED rouge activée "Résistance de chauffage activée"
- 8 – LED rouge activée indique les alarmes, clignote lorsque l'alarme est supprimée

Lors d'un fonctionnement normal, l'instrument indique la température mesurée par le palpeur qui se trouve en contact avec le bac ou à l'intérieur de l'armoire de commande.

Pour l'affichage visuel de la valeur de consigne actuelle (température souhaitée), appuyer sur la touche **Set** et la relâcher, le message "Set" apparaît, appuyer à nouveau sur la touche **Set**.

Pour modifier la valeur de consigne de fonctionnement, appuyer sur la touche **Set** et la relâcher, le message "Set" apparaît, appuyer à nouveau sur la touche **Set**, la valeur réglée apparaît. Pour la modifier, appuyer dans les 15 secondes sur les touches ▲ (2) ou ▼ (3) pour augmenter ou abaisser la valeur. Pour enregistrer la valeur après la modification, appuyer à nouveau sur la touche **Set**.



La valeur de consigne peut être réglée entre les températures maximale et minimale préalablement définies.



Risque de brûlure

Les lampes infrarouges en haut engendrant la chaleur et les corps d'induction en bas arrivent très vite à la température de fonctionnement. La plaque de présentation, la vaisselle, les abat-jours et les tôles de carénage en haut chauffent énormément.

10.12 Affichage et alarmes

"E1" sur l'affichage visuel signifie **Palpeur de thermostat défectueux** et signale l'une des pannes suivantes: Palpeur de bac en dysfonctionnement, branchements défectueux. Vérifier le bon état du palpeur et la connexion palpeur-appareil.

"AH1": **Alarme haute température** sur l'affichage visuel signifie que la valeur de température mesurée est supérieure à la valeur maximale de consigne réglée. Cette alarme n'a aucune incidence sur le réglage. L'alarme cesse lorsque la température redevient inférieure à la valeur maximale.

"AL1": **Alarme basse température** sur l'affichage visuel signifie que la valeur de température mesurée est inférieure à la valeur de consigne minimale réglée. Cette alarme n'a aucune incidence sur le réglage. L'alarme cesse lorsque la température redevient supérieure à la valeur minimale réglée.

La modification des **PARAMETRES DE CONFIGURATION DU THERMOSTAT** réglés par le fabricant doit seulement être effectuée par des techniciens spécialisés en tenant compte des instructions ci-jointes.

10.13 Désactivation

Désactiver l'appareil au moyen du régulateur digital de chaleur **B** s'il est disponible. Désactiver l'interrupteur se trouvant sur le devant de l'appareil et fermer les vannes sur la conduite d'alimentation d'eau (si cette dernière est branchée sur une installation à demeure). **LE BAC NE DOIT ETRE VIDE QUE LORSQUE L'APPAREIL A ENTIEREMENT REFROIDI.** Si l'appareil n'est pas utilisé durant un certain temps, veuillez observer les points suivants:

- Débrancher l'appareil du réseau électrique et du réseau d'alimentation en eau.
- Vider et nettoyer le bac.
- Enduire toutes les pièces en ACIER INOXYDABLE avec un chiffon imbibé d'huile de vaseline, ce qui forme un film de protection.

11 Nettoyage

Permettez-nous de vous donner encore quelques conseils relatifs à la maintenance, à l'entretien, au traitement des problèmes éventuels et au service de votre appareil.

L'appareil doit être nettoyé chaque jour conformément aux prescriptions d'hygiène, à l'intérieur comme à l'extérieur. Ce n'est qu'ainsi que l'on peut garantir une présentation optimale et irréprochable.

Comme l'appareil doit être débranché durant le nettoyage, il est judicieux de nettoyer l'appareil à la fin d'une journée de travail. Il peut rester débranché la nuit et/ou en dehors des heures d'ouverture.



Attention

Couper le courant avant de nettoyer l'appareil! Pour ce faire, débranchez l'appareil ou mettez-le hors tension à l'aide de l'interrupteur à coupure multipolaire à installer par le client!

11.1 Recommandations générales

- Ne pas utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'éponges grattoirs, car elles pourraient endommager les surfaces en métal ou les bacs.
- L'appareil doit être nettoyé quotidiennement.
- Porter des gants résistant aux acides pour éviter les irritations cutanées.
- Après un nettoyage avec des détergents spéciaux, toutes les pièces doivent être rincées à l'eau claire et être ensuite séchées pour éviter tout résidu.
- Ne pas nettoyer l'appareil sous l'eau courante.

11.2 Agents de nettoyage

Utilisez les agents de nettoyage suivants:

- **Eau tiède savonneuse**
A utiliser sur toutes les surfaces qui entrent directement en contact avec la marchandise.
- **Produit à vitres**
Dégraisse les surfaces en verre.
- **Nettoyant inox**
Les surfaces en inox des meubles réfrigérants devraient être traitées avec des produits nettoyants pour l'inox du commerce.
- **Lampes/Canal de chauffage léger**
Nettoyer seulement avec une serviette ou un chiffon doux.
- **Silicone**
Pour nettoyer les parties laquées utilisez une cire de silicone.



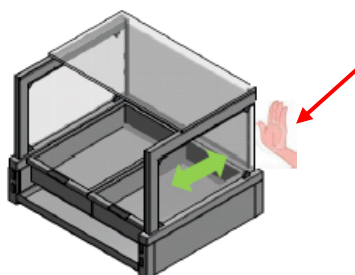
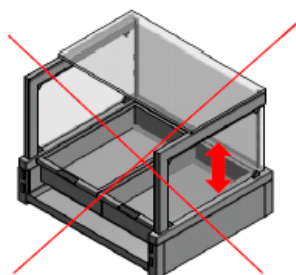
Absolument interdit

- N'utilisez aucun détergent à forte odeur, irritant, contenant des solvants, des agents de blanchiment ou du chlore.
- N'utilisez jamais de nettoyeurs haute pression ainsi que des appareils de nettoyage à jet sous pression ou à production de vapeur.
- Pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, de laine de verre, de brosses métalliques ou de grattoirs.
- N'utilisez aucun nettoyant chimique inflammable.
- Le fond de l'appareil ne doit pas être nettoyé avec des détergents corrosifs, car ils pourraient générer des vapeurs nocives pour l'appareil.

- **Nettoyage des verres**

Pendant le nettoyage des surfaces vitrées, les plaques de verre peuvent être soulevées partiellement ou complètement de leurs supports. Pour éviter cela, observer les instructions suivantes:

- Ne pas nettoyer les surfaces vitrées avec des mouvements verticaux.
- Nettoyez les surfaces vitrées en faisant des mouvements horizontaux pour éviter qu'elles puissent sortir de leur support.
- Ceci est valable pour toutes les surfaces vitrées.



Important: Lors du nettoyage du type 1E, sécuriser la plaque de verre d'une main.

**Attention**

Lorsque toutes les opérations de nettoyage sont terminées, remettre l'appareil dans son état initial pour assurer un fonctionnement parfait!

**Attention**

Pour garantir le fonctionnement impeccable de la cuvette à eau, seules les bacs à fond plat non déformées peuvent être utilisées.

**Remarque importante**

Les couches de calcaire réduisent la transmission de la chaleur à l'eau dans les bacs et peuvent occasionner des dommages. L'eau n'atteint alors plus la température nécessaire à l'évaporation. La partie chauffante risque alors de surchauffer. Ceci peut entraîner la destruction du champ en vitrocéramique, du joint mastiqué et pour finir même de l'élément chauffant lui-même

12 Maintenance

12.1 Consignes de maintenance

Pour assurer le fonctionnement irréprochable de l'appareil et garantir une présentation optimale des marchandises, l'équipement technique de l'appareil doit être vérifié périodiquement et faire l'objet d'une maintenance régulière.

Travaux d'entretien à effectuer:

- Contrôle du réglage du thermostat.
- Contrôle et nettoyage de la conduite d'écoulement.
- Contrôle de sécurité de l'installation.
- Contrôler régulièrement les vitres et les verres en procédant à une inspection visuelle.
- Nettoyer le bac en verre.

12.2 Maintenance normale

La maintenance normale et préventive comprend essentiellement le nettoyage hebdomadaire de toutes les surfaces en inox qui doivent être lavées avec de l'eau tiède savonneuse, soigneusement rincées puis séchées. L'appareil doit être préalablement débranché du réseau pour ce faire.

Si des dépôts de calcaire se sont formés sur le fond du bac, les enlever avec une solution de vinaigre ou des produits adéquats. Bien rincer à l'eau claire et essuyer.

12.3 Maintenance exceptionnelle

La maintenance exceptionnelle est exécutée par le personnel spécialisé lors de dommages ou de dysfonctionnements. Si possible débrancher au préalable l'appareil du secteur.

Des réparations peuvent s'avérer nécessaire ainsi que le remplacement de pièces ou composants. Toutes les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces identiques aux composants retirés, et/ou des matériaux et composants conseillés par le fabricant.

Si l'utilisateur remplace des composants sans l'approbation écrite du fabricant, si des modifications sont effectuées sur l'appareil ou si des pièces de rechange non autorisées sont utilisées pour ce faire, la garantie est supprimée avec effet immédiat.

12.4 Dysfonctionnements possibles

Si le BAC ne chauffe pas, vérifier son alimentation. Vérifier également si le régulateur digital de température a été réglé sur la valeur de température la plus basse.

Si après l'exécution des contrôles précités, les dysfonctionnements persistent, débrancher immédiatement l'appareil du secteur **et informer immédiatement le fabricant.**

12.5 Echange des lampes à infrarouge

Veuillez noter les points suivants:

- **Lampes à infrarouge**

Utiliser exclusivement des lampes d'une puissance max. de 300 watts et avec protection d'éclat. Les lampes plus puissantes atteignent des températures trop élevées, ce qui peut causer la destruction des installations électriques. Ceci augmente aussi le risque de brûlures.

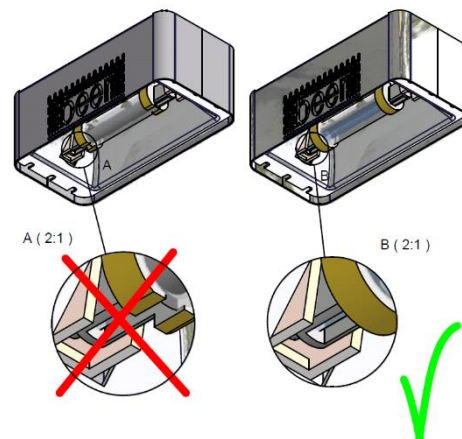
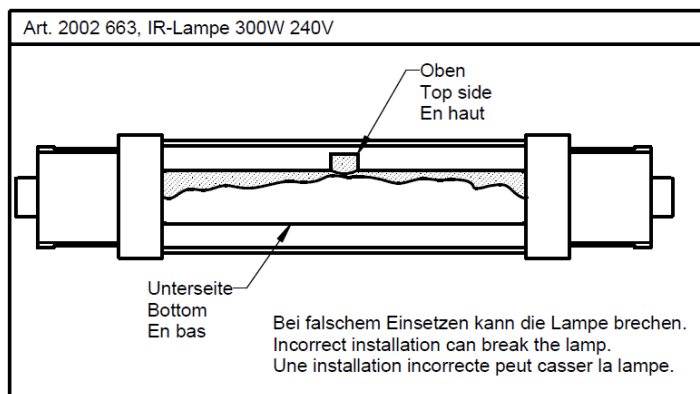


Attention

Les lampes à infrarouge avec moins de 300 watts ne sont pas propres à l'utiliser parce que les dégagent peu de la chaleur.

- **Montage correct des lampes à infrarouge**

Lors du montage d'une nouvelle lampe à infrarouge avec protection d'éclats, veuillez à ce que le luminaire soit placé selon les illustrations suivantes:



Attention
Danger de brûlures!

Avant d'appeler le service après-vente, contrôlez auparavant le cordon d'alimentation et les fusibles et veuillez contrôler les points suivants:

Au cas où l'appareil ne fonctionne pas du tout, veuillez contrôler les points suivants:

Le témoin de fonctionnement n'est pas allumé:

- | | |
|---|--------------------|
| • Panne de courant | Contrôle personnel |
| • Fusible grillé/Disjoncteur FI déclenché, vérifier les appareils voisins | Contrôle personnel |
| • Fiche de contact de sécurité bien insérée dans la prise | Contrôle personnel |
| • Interrupteur est actionné | Contrôle personnel |
| • Système électronique mal réglé | Contrôle personnel |

Affichage de l'état des erreurs:

| Label | Défaut | Cause | Effets | Solution du problème |
|-------|------------------------------------|---|---|--|
| E1 | Capteur 1 endommagé (cellule) | <ul style="list-style-type: none"> - Lecture des valeurs en dehors de la plage de travail - Capteur défectueux/ court-circuité/défectueux | <ul style="list-style-type: none"> - Affichage visuel label E1 - Symbole d'alerte fixe - Déconnexion du régulateur en cas d'alarme température max. et température min. - Fonctionnement du compresseur d'après les paramètres "Ont" et "OFt" | <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier le modèle de palpeur (NTC) - Contrôler le câblage du palpeur - Remplacer le palpeur |
| E2 | Capteur 2 endommagé (dégivrage) | <ul style="list-style-type: none"> - Lecture des valeurs en dehors de la plage de travail - Capteur défectueux/ court-circuité/défectueux | <ul style="list-style-type: none"> - Affichage visuel label E2 - Symbole d'alerte fixe <p>Le cycle de dégivrage se termine après le dépassement de durée (paramètre "dEt")</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier le modèle de palpeur (NTC) - Contrôler le câblage du capteur - Remplacer le palpeur |
| AH1 | Alerte HAUTE température Capteur 1 | - Valeur de Pb1 lue > HAL après durée semblable à "tAO" (voir ALERTE POUR TEMPERATURE MIN/MAX) | <ul style="list-style-type: none"> - Enregistrement label AH1 dans classeur AL - Aucun effet sur le réglage | - Attendre la baisse de la température lue sur le capteur 1 en dessous de HAL |
| AL1 | Alerte BASSE température Capteur 1 | - Valeur de Pb1 lue < LAL après durée semblable à "tAO" (voir ALERTE POUR TEMPERATURE MIN/MAX) | <ul style="list-style-type: none"> - Enregistrement label AL1 dans classeur AL - Aucun effet sur le réglage | - Attendre la baisse de la température lue sur le capteur 1 au dessus de LAL |
| EA | Alerte externe | - Activation de l'entrée digitale (H11 = +/-5) | <ul style="list-style-type: none"> - Enregistrement label EA dans classeur AL - Symbole d'alerte fixe - Blocage du réglage si EAL = y | - Vérifier et éliminer la cause externe qui a conduit à l'alerte sur D.I. |
| OPd | Alerte porte ouverte | - Activation de l'entrée digitale (H11 = +/-4) (pour plus longtemps que tdO) | <ul style="list-style-type: none"> - Enregistrement label OPd dans classeur AL - Symbole d'alerte fixe - Blocage du régulateur | <ul style="list-style-type: none"> - Fermer la porte. - Temporisation définie par OAO |
| Ad2 | Dégivrage par dépassement de temps | - Fin du dégivrage après durée, hors atteinte de température de fin de dégivrage, mesurée par le palpeur Pb2 | <ul style="list-style-type: none"> - Enregistrement label dAt dans classeur AL - Symbole d'alerte fixe | - Pour la réinitialisation automatique, attendre le dégivrage suivant |

Si les possibilités décrites ne correspondent pas à l'origine de la panne, veuillez prendre contact avec votre service après-vente.

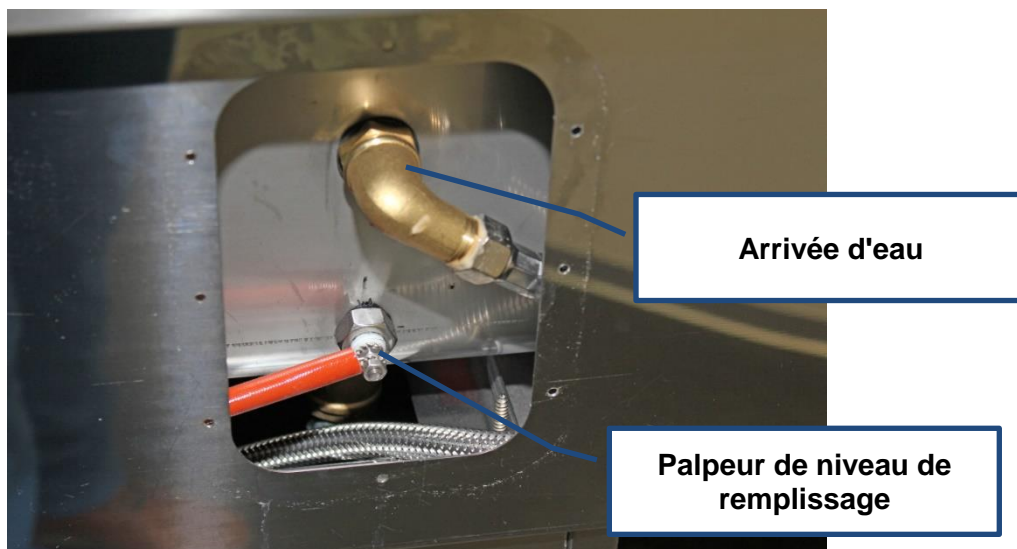


Nous ne sommes pas responsables de la perte d'aliments, même si l'appareil est encore sous garantie. Nous conseillons de contrôler régulièrement la température de votre appareil.

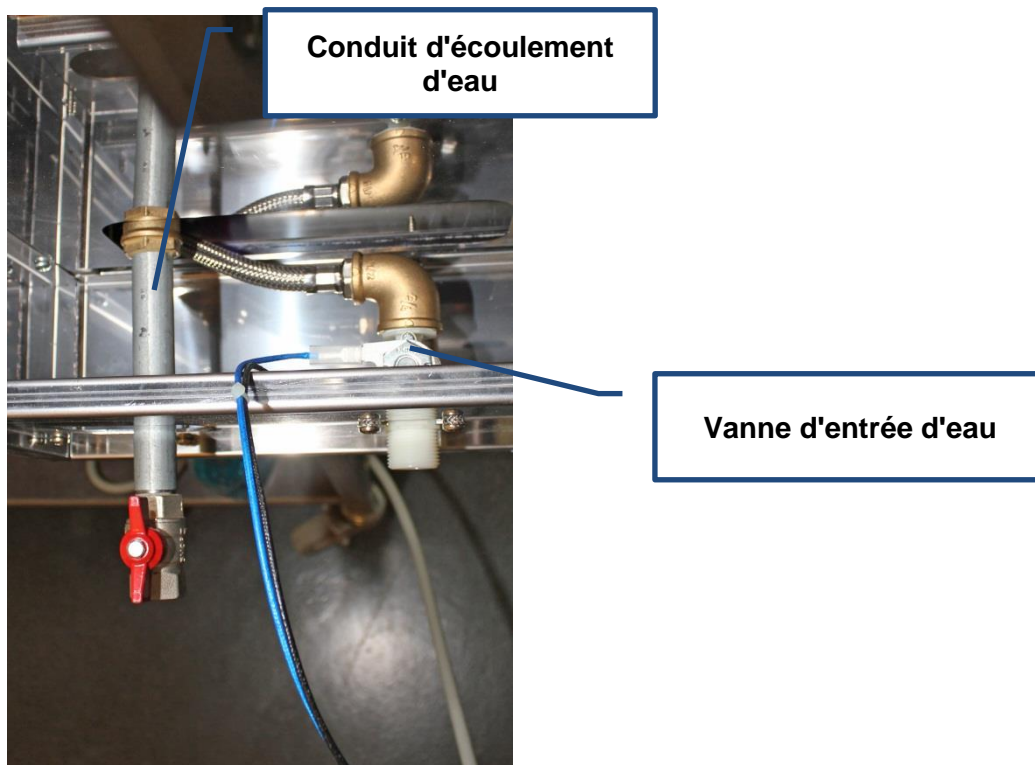
13 Service et réparation

13.1 Reproduction ou utilisation de pièces de rechange non conformes

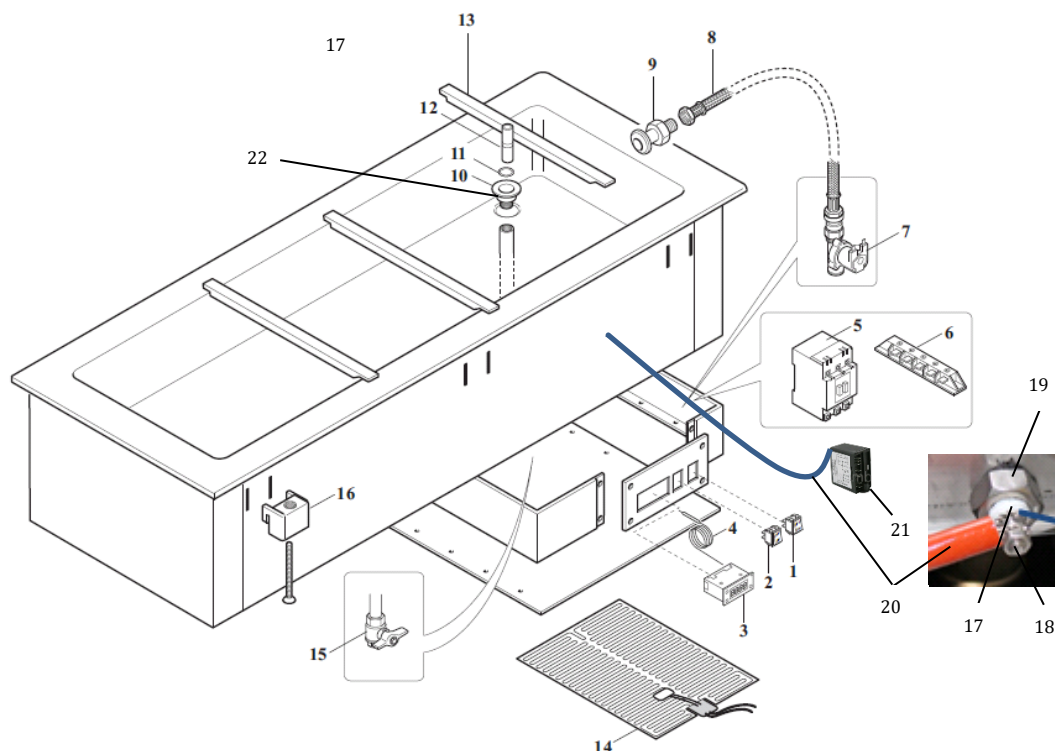
Il n'est pas autorisé de reproduire ou modifier l'appareil (appareil d'induction, générateur de vapeur, dispositif de refroidissement, canal de chauffage léger). Veuillez contacter le fabricant avant de procéder à des modifications de l'appareil. Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires d'origine approuvés par le fabricant afin de garantir la sécurité. L'utilisation de composants non originaux entraîne l'exclusion de toute responsabilité concernant les coûts consécutifs.



L'accès à cette trappe de service est possible côté utilisateur. Cet accès doit toujours être assuré.



14 Schéma explosé et liste des pièces de rechange



| Position | Désignation | No d'article |
|----------|--|--------------|
| 1 | Interrupteur principal | 3605218 |
| 2 | Palpeur d'électrovanne | 3605200 |
| 3 | Unité digitale de commande, Thermostat Beer Marie | 3605201 |
| 4 | Palpeur de température NTC Beer Marie | 3605202 |
| 5 | Fusible | 2029087K |
| 6 | Borne d'appareil 5 pôles 10 mm ² KL58/5S/1 | 515011 |
| 7 | Electrovanne 3/4" vers Beer Marie | 3605205 |
| 8 | Flexible blindé 0,8 – 1 m avec raccord vissant Extérieur 1/2" – Intérieur 3/8" | 3605206 |
| 9 | Vanne d'arrivée d'eau 3/8" vers Beer Marie | 3605207 |
| 10 | Raccord de sortie 3/4" | 3605212 |
| 11 | Joint torique de manchon de trop-plein | 3605216 |
| 12 | Manchon de trop-plein | 3605209 |
| 13 | Réglette avec orifices de sortie de vapeur | 3605100 |
| 14 | Paillason chauffant Silicone 1000 W avec Clicson | 3605210 |
| 15 | Robinet à boisseau d'écoulement 1/2" | 2005041 |
| 16 | Support de fixation | 3605215 |
| 17 | Douille isolante | 3605214 |
| 18 | Vis à tête fraisée de palpeur M5x30 A2 | 786474 |
| 19 | Ecrou 0.8d M12 A2 DIN934 | 786567 |
| 20 | Palpeur de niveau de remplissage Tresse avec sabot câble annulaire | - |
| 21 | Boîtier de contrôle Palpeur de niveau d'eau | 3605213 |
| 22 | Joint vers raccord d'écoulement | 3605208 |

15 Stockage/Local d'entreposage

- L'appareil doit être protégé de l'humidité et du gel.
- Température maximale du local de stockage de -20 °C à +70 °C.
- Humidité maximale de stockage 10 % à 90 %.
- Lorsque l'appareil n'est pas en service, s'assurer qu'il est débranché du réseau (retirer la prise, enrouler le câble et le ranger dans l'appareil).

16 Elimination

Au terme de sa durée de vie, l'appareil doit être débranché du secteur avant le démontage des divers composants. Veiller ce faisant à ce que des mesures de prévention des accidents soient prises en raison de la forme et du poids de chacun des composants.

Procéder au tri sélectif des diverses pièces par matière (composants électriques, flexibles en caoutchouc, gaines de câbles, etc.). On pratique ainsi une élimination écologique répondant aux diverses prescriptions légales en la matière.

17 Service après-vente

Veillez aviser notre service après-vente en cas d'un dérangement ou de problème lors de l'installation et de la mise en service de l'appareil.

**Important**

Contrôlez d'abord le câble d'alimentation et le fusible.

Lors des contacts avec le service après-vente, indiquez toujours le numéro de série et le type (figurent sur la plaquette indicatrice).

Suisse:

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Service-No. +41 (0)56 618 78 28

Allemagne:

SERVATOR ServiceLine GmbH
Lindenweg 36 – 42
D-97999 Igersheim

Service-No. +49 (0)7931-55555

18 Appendice

Plan no. 11Ea032-00A

schéma électrique GN 2/1

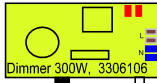
Plan no. 11Ea030-00A

schéma électrique GN 3/1 + GN 4/1

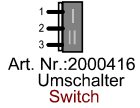
Plan no. 11Ea035-00A

schéma électrique GN 5/1

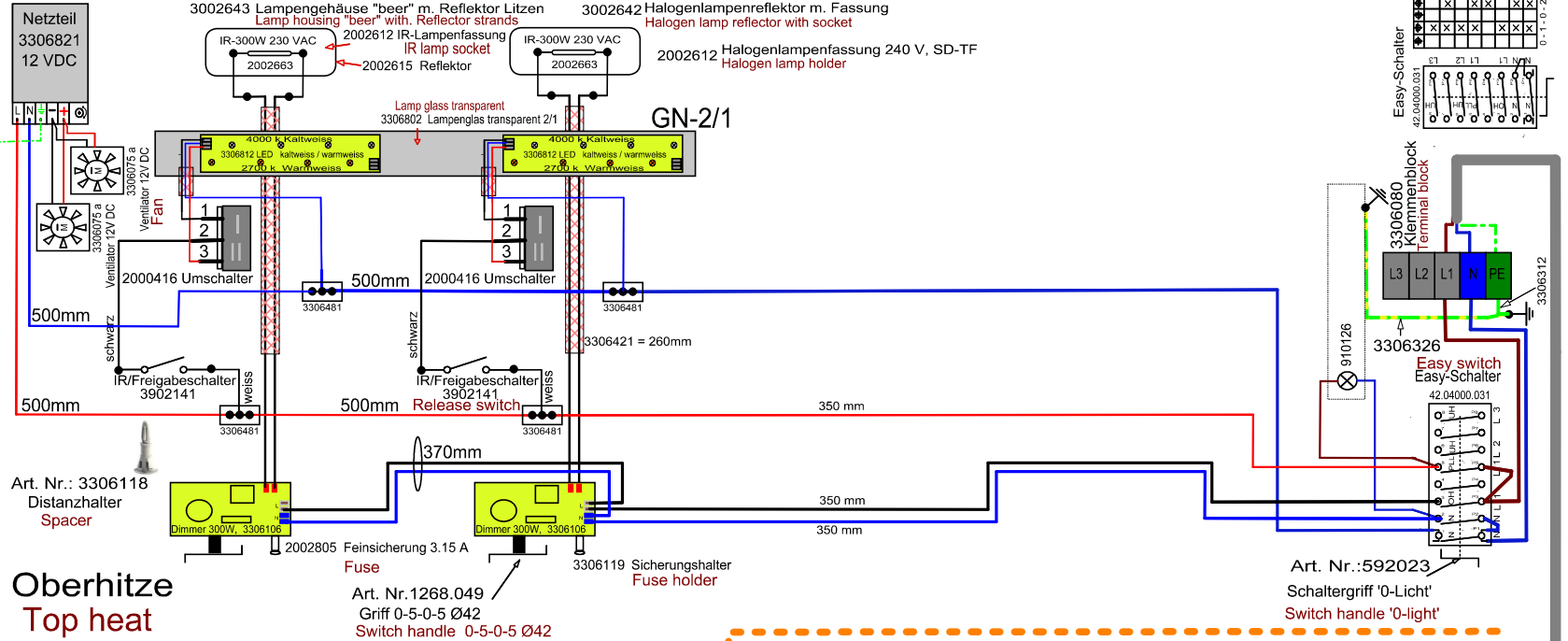
4000 k Cool White
 3306812 LED Cool White / Hot White
 2700 k Hot White
Art. Nr.: 3306814
 LED Panel Easy 2-farbt. LED Panel Easy 2-col
 230V Service-Kit, 230V service kit,
 2700K / 4000K, 2700K / 4000K



Art. Nr.: 3306106
 Dimmerprint zu Culinario Easy
 Dimmer Print to Culinario Easy

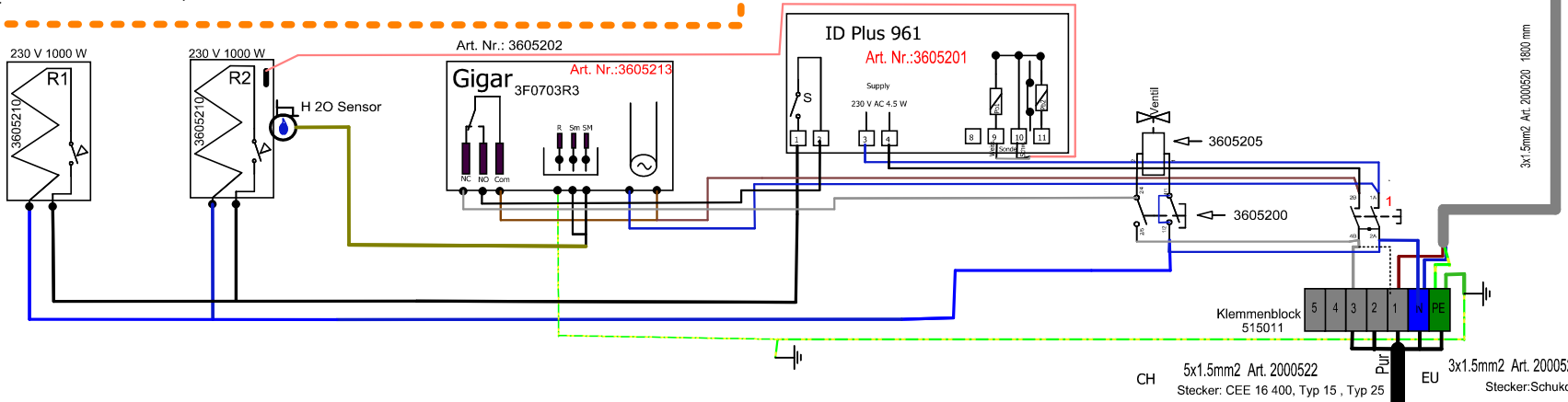


Art. Nr.: 2000416
 Umschalter
 Switch



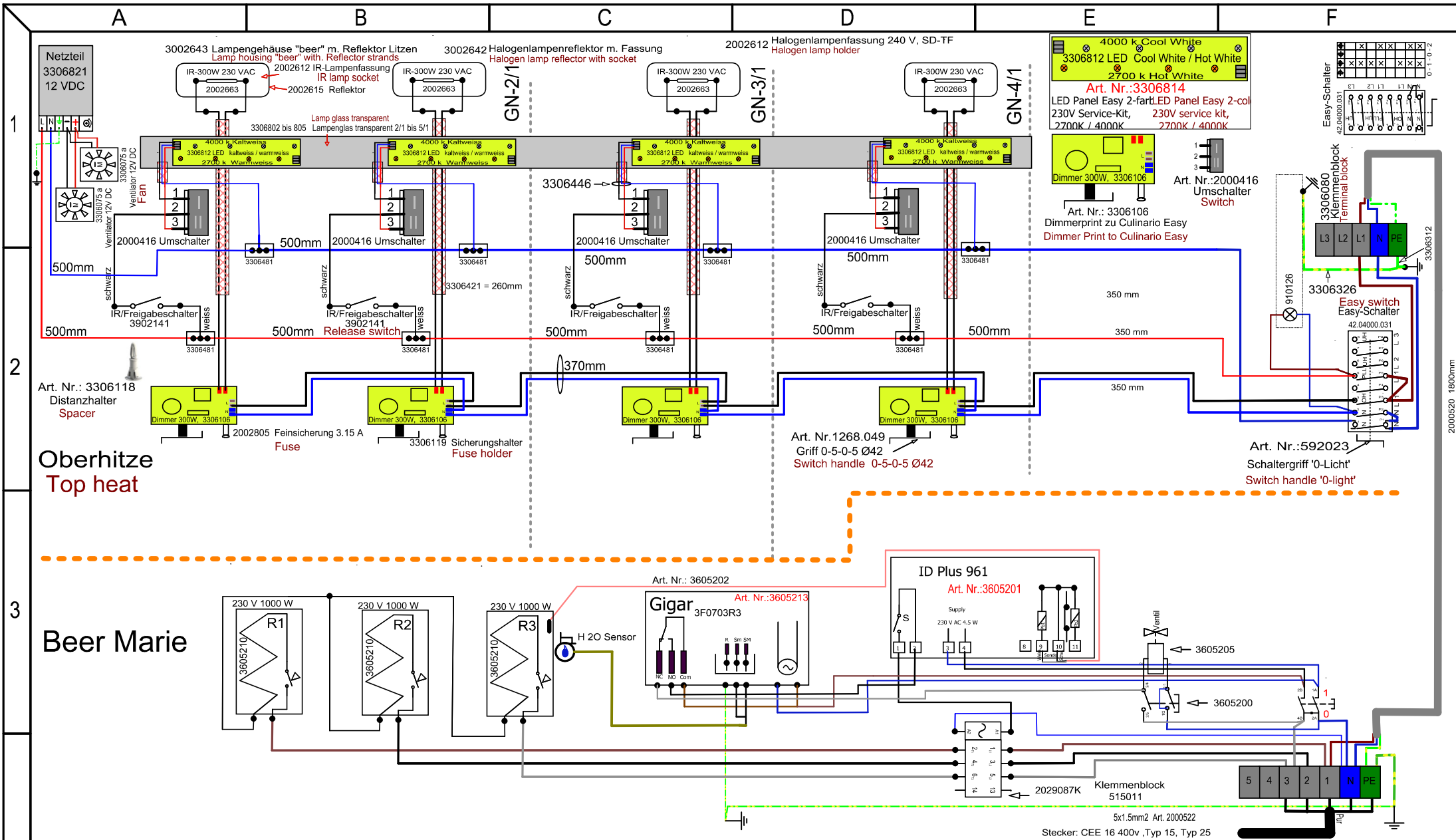
Oberhitze
Top heat

Beer Marie



| | | | |
|-----------------|--------|-------------|-----------------------------------|
| 2 GN: 2650 Watt | 230VAC | EU 11.5A | CH 2LNPE 400VAC 2.6 / 8.6 A |
|-----------------|--------|-------------|-----------------------------------|

| | | | | | |
|-------------|------|----------------|------|------------------------------------|---------------|
| Änderungen | | Datum | Name | Bezeichnung: Beer Marie | Blattzahl: 01 |
| Datum | Name | gez.: 30.06.17 | CCO | Lichtkanal mit LED 230 V | Blatt-Nr.: 01 |
| | | gepr.: | | Einbau GN 2/1 | |
| BEER | | | | Zeichnungs-Nr.: 11Ea032-00A | |



Oberhitze
Top heat

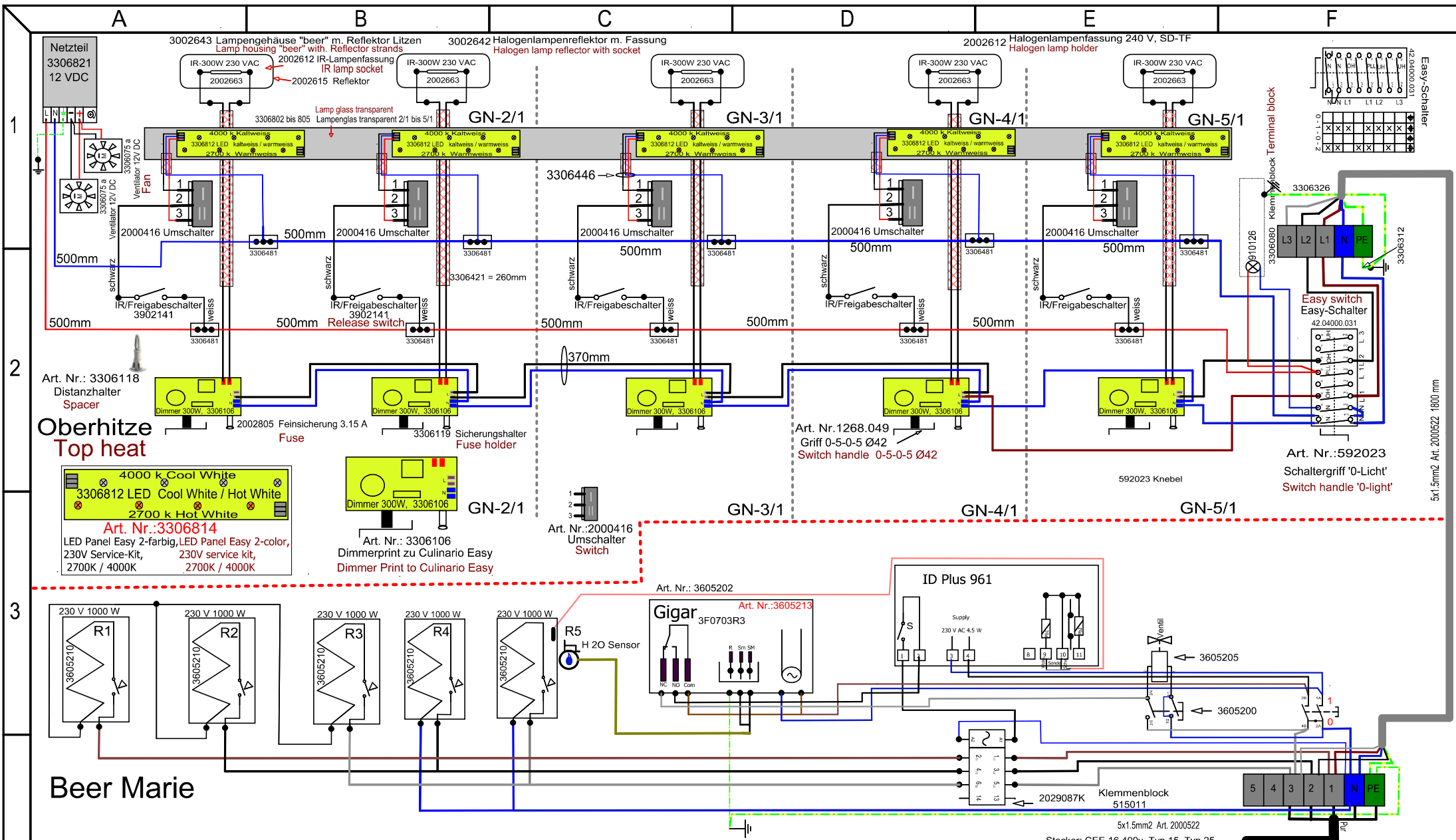
Beer Marie

Technische Daten / Technical specifications

| | EU | | CH | |
|-----------------|--------------|-------------------|--------------|-------------------|
| 3 GN: 3950 Watt | 3LNPE 400VAC | 8.5 / 4.3 / 4.3 A | 3LNPE 400VAC | 8.5 / 4.3 / 4.3 A |
| 4 GN: 4250 Watt | 3LNPE 400VAC | 9.8 / 4.3 / 4.3 A | 3LNPE 400VAC | 9.8 / 4.3 / 4.3 A |

| Änderungen | | Datum | Name | Bezeichnung: Beer Marie Mit Lichtkanal LED 230 V Einbau GN 3/1 und 4/1 | Blattzahl: 01 |
|------------|------|----------------|------|---|---------------|
| Datum | Name | gez.: 26.06.17 | CCO | | Blatt-Nr.: 01 |
| | | | | Zeichnungs-Nr.: 11Ea030-00A | |

BEER



**Oberhitze
Top heat**

4000 k Cool White
3306812 LED Cool White / Hot White
2700 k Hot White
Art. Nr.: 3306814
LED Panel Easy 2-farbig, LED Panel Easy 2-color,
230V Service-Kit, 230V service kit,
2700K / 4000K, 2700K / 4000K

Beer Marie

Technische Daten / Technical specifications

| | EU | CH |
|-------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| 5/1 GN: 6550 Watt | 3LNPE 400VAC 9.6 / 10.0 / 8.7 A | 3LNPE 400VAC 9.6 / 10.0 / 8.7 A |

| | | | | | |
|-------------|------|----------------|------|--------------------------------|--------------------|
| Änderungen | | Datum | Name | Bezeichnung: Beer Marie | Blattzahl: 01 |
| Datum | Name | gez.: 30.06.17 | CCO | Lichtkanal mit LED 230 V | Blatt-Nr.: 01 |
| | | gepr.: | | Einbau GN 5/1 | |
| BEER | | | | Zeichnungs-Nr.: | 11Ea035-00A |