

Culinario Mistral

Technologie de Frontcooking pour les plus hauts standards culinaires et de design.



Mode d'emploi
Installation & données techniques



SOMMAIRE

1	Introduction	5
1.1	Bienvenue.....	5
1.2	Symboles utilisés.....	5
2	Données techniques	6
2.1	Dimensions de base.....	7
2.2	Types de construction du Culinario Mistral.....	7
2.3	Équipement et composants de série.....	7
2.4	Équipement électrique.....	7
2.5	Composition du Culinario Mistral.....	8
3	Règlement d'exploitation et informations générales	10
3.1	Règlement d'exploitation.....	10
3.2	Informations générales.....	10
3.3	Indications pour l'exploitant.....	10
3.4	Obligations de l'exploitant.....	11
3.5	Exigences en matière de qualification du personnel.....	11
3.6	Équipement de protection pour le personnel.....	12
3.7	Lois, normes et réglementations.....	12
3.8	Directives de sécurité.....	13
4	Avertissements de danger	13
4.1	Alimentation électrique.....	13
4.2	Dangers liés à l'électricité.....	13
4.3	Instructions générales de sécurité.....	14
4.4	Risques lorsque le compartiment technique est ouvert.....	15
4.5	Risques liés aux coupures de courant.....	15
4.6	Dispositifs de sécurité et de surveillance.....	15
5	Garantie et responsabilité	15
6	Transport	16
6.1	Risques lors du transport de l'appareil mobile.....	16
6.2	Déchargement correct.....	17
7	Emballage	18
8	Mise en place	18
8.1	Mécanique.....	19
9	Raccordement	20
9.1	Raccordement électrique.....	20
10	Mise en service / Mode d'emploi	20
10.1	Utilisation conforme.....	20
10.2	Utilisation non conforme.....	22
10.3	Module d'admission et d'aspiration.....	23
10.4	Mise en marche et arrêt électrique de l'appareil.....	24
10.5	Commande électronique du ventilateur (option).....	24
10.5.1	Panneau de commande.....	24
10.5.2	Mettre en marche / arrêter.....	25
10.5.3	Régler l'intensité de la ventilation.....	25
10.5.4	Consignes de dépannage.....	26
10.5.5	Annonces et mesures pour éliminer les dérangements.....	26
10.5.6	Messages suite à des temps d'utilisation dépassés.....	27
10.5.7	Réinitialiser les temps d'utilisation, afficher les heures de fonctionnement.....	27
10.6	Composants de fonction de cuisson Smartline.....	28



11	Nettoyage	28
11.1	Détergent	29
11.2	Nettoyage des roulettes.....	30
11.3	Nettoyer la planche à découper.....	30
11.4	Nettoyage de la partie filtre.....	31
11.5	Nettoyage du séparateur de graisse à haute performance et des collecteurs de graisse	32
11.5.1	Retrait des composants	33
11.5.2	Nettoyer les composants retirés	35
11.5.3	Nettoyer l'intérieur de l'appareil	36
11.5.4	Remettre les composants en place	36
11.5.5	Indication pour le montage des composants de filtre	39
11.6	Nettoyer les conduits d'air	40
11.7	Nettoyer le compartiment technique.....	41
11.7.1	Instructions d'ouverture et de fermeture	41
11.7.2	Indication pour le nettoyage rapide	42
11.7.3	Indication pour le nettoyage professionnel.....	42
11.7.4	Instructions pour le contrôle et le remplacement des filtres à charbon actif	43
11.7.5	Type d'appareil d3 avec générateur de plasma (option)	44
11.8	Nettoyer le joint du compartiment technique	44
12	Maintenance	44
12.1	Préparation optimale des aliments	44
12.2	Comportement en cas de dysfonctionnement.....	45
13	Liste de pièces de rechange pour Culinario Mistral	46
14	Service à la clientèle	47
15	Annexe	48



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.

Cet appareil correspond aux exigences de la technique et aux règles de sécurité reconnues, néanmoins des dangers peuvent survenir.



Le non-respect des instructions énumérées ici annule la garantie!

Version	Créateur	Commentaires
A	03.12.2014	
B	04.08.2017	Adaptation relative au filtre à charbon actif
C	05.12.2019	Refonte technique
D	21.02.2022	Révisé (Mise en page)



1 Introduction

1.1 Bienvenue

En faisant l'acquisition de votre nouveau Culinario Mistral, 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 utilisant correctement cet appareil, il 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 Culinario Mistral.

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 l'utilisateur et le personnel spécialisé lisent le mode d'emploi entièrement avant l'installation et la mise en service. Conservez toujours le mode d'emploi à proximité de l'appareil pour pouvoir le consulter à tout moment.



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 utilisés



Ce symbole indique des informations importantes relatives à l'utilisation correcte de l'appareil. 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.



Attention surface brûlante! 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.



Ce symbole indique un risque potentiel ou immédiat menaçant la vie ou la santé d'une personne et / ou une situation dangereuse (tension électrique). Le non-respect de ces indications peut entraîner des risques de dérangements de l'appareil, de blessures de personnes ou de dommages matériels.



Ce symbole indique un avertissement concernant les substances inflammables. Le non-respect peut entraîner des brûlures et / ou des dommages matériels.



Ce symbole représente des dangers systémiques pour la santé et fait référence à un certain nombre de dangers graves pour les organes internes.



Ce symbole indique des informations importantes relatives à l'utilisation de l'appareil ou des renseignements particulièrement utiles. Texte d'aide destiné à expliquer l'utilisation optimale de toutes les fonctions de votre appareil.



Symbole de protection contre l'incendie destiné à un extincteur. Il sert à éteindre les petits incendies et les débuts d'incendie et contient un agent extincteur qui est propulsé par la pression accumulée ou générée lors de sa mise en marche.



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



Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 12 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

Culinario Mistral est un système d'aspiration qui, en combinaison avec des appareils de cuisson Salvis Smartline adéquats et adaptés, sert à éliminer les vapeurs de cuisson et les émanations à n'importe quel endroit. Pour une utilisation conforme des appareils de cuisson réglés, il convient de respecter les modes d'emploi respectifs.

Par le changement d'éléments, l'exploitant peut réagir de manière flexible aux exigences et souhaits spécifiques.



2.1 Dimensions de base

Largeur	1100 mm
Profondeur à cache fermé	722 mm
Hauteur totale avec protection anti-éclaboussures	1100 mm
Hauteur sans protection anti-éclaboussures	900 mm
Hauteur du corpus sans roulettes ni protection anti-éclaboussures	780 mm
Puissance de branchement	3N AC 230 V / 400 V, 50 Hz, 32 A, max. 22 kW
Raccordement électrique	env. 3 m câble / fiche CEE 32 (3LNPE)
Indice de protection IP	IP X4
Puissance sonore	Appareil 71 dB
Capacité max. charge supplémentaire	max. 80 kg
Débit d'air selon DIN 61591	Air recyclé 1150m ³ par heure
Poids	115 kg

2.2 Types de construction du Culinario Mistral

- + Modèle mobile:
Équipé de 4 roulettes pivotantes, Ø 125 mm. Les roulettes pivotantes côté opérateur sont équipées d'un dispositif de blocage total.
- + Modèle fixe :
Équipé de 4 pieds ajustables en fonte.

2.3 Équipement et composants de série

Culinario Mistral est équipé de série de 4 roulettes pivotantes en acier au nickel-chrome 18/10 (EN 1.4301), dont deux côtés avec dispositif de blocage total. Sont également compris une protection anti-éclaboussures amovible en trois parties en acier au nickel-chrome 18/10 (EN 1.4301), deux filtres à tourbillon en 2 parties (E-Zyclon) en aluminium revêtu, deux collecteurs de graisse en deux parties, deux unités de moteur de ventilation, trois filtres anti-odeurs à double cassette avec remplissage de zéolithe et trois filtres à charbon actif.

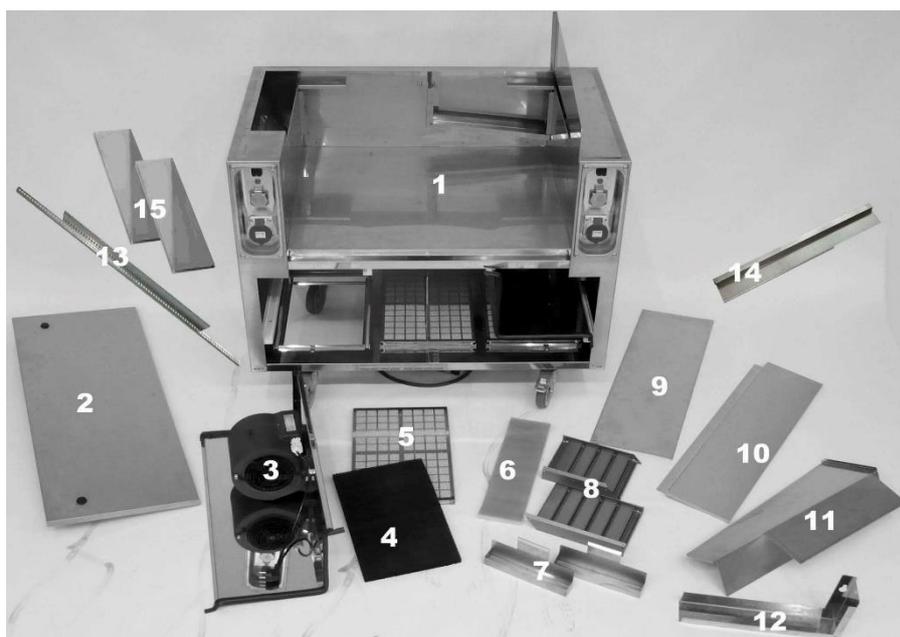
2.4 Equipement électrique

2x 230 V Prises électriques
2x 400 V Prises électriques



2.5 Composition du Culinario Mistral

- 1 Corpus en CNA 18/20 avec bandeau de commande intégré à gauche + à droite
- 2 Panneau de révision, amovible
- 3 2 unités de moteur de ventilation avec câble de raccordement
- 4 Filtres combinés anti-odeurs et anti-polluants (filtres à charbon actif) / Art.-N°: 211 152
- 5 —
- 6 Natte filtrante non-tissée / Art.-N°: 211 150
- 7 Collecteur de graisse (en 2 parties) / Art.-N°: 211 156
- 8 2 filtres à tourbillon E-cyclone (en 2 parties) / Art.-N°: 211 153 + 211 154
- 9 Niche de réglage du panneau arrière, amovible
- 10 Protection anti-éclaboussures / verre frontal, amovible / Art.-N°: 211 155
- 11 2 parties latérales anti-éclaboussures, amovibles
- 12 2 canaux d'admission, arrière amovible
- 13 Cadre de compensation panneau arrière
- 14 Cadre de compensation latéral
- 15 2 bacs de dépôt / Art.-N°: 211 047





- 1 4 roulettes pivotantes, dont 2 roulettes pivotantes avec dispositif de blocage total côté opérateur → sécuriser toujours la position de l'appareil avec les dispositifs de blocage totaux
- 2 Compartiment technique
- 3 Prises électriques pour les appareils de cuisson
- 4 Zones d'aspiration → aspiration latérale des vapeurs et des émanations sur 3 côtés
- 5 Protection anti-éclaboussures, amovible → en option
- 6 Rehausse de protection pare-haleine, y compris surface de dépôt pour la distribution de plats → en option
- 7 Eléments de commande, prises électriques pour les appareils de cuisson



Le raccordement électrique avec câble et fiche se trouve à l'arrière de l'appareil (la photo peut différer de l'appareil livré).



3 Règlement d'exploitation et informations générales

3.1 Règlement 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.

Les appareils correspondent à l'état actuel de la technique et sont construits conformément aux règles de sécurité reconnues et sont fiables. Cependant, s'il est utilisé par du personnel non formé, de manière incorrecte ou à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu, son utilisation peut présenter un risque pour la santé et / ou la vie de l'utilisateur ou de tiers ou causer des dommages à l'appareil et à d'autres biens.

3.2 Informations 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 lors de l'utilisation de l'appareil.
- + L'utilisateur de l'appareil doit être instruit par l'exploitant.

3.3 Indications pour l'exploitant

En tant qu'exploitant, vous êtes responsable

- + de l'utilisation appropriée et conforme à l'usage prévu de tous les composants du Culinario Mistral.
- + de respecter les règles de sécurité et les consignes de sécurité.
- + de la formation du personnel opérant et la prise de connaissance du mode d'emploi.
- + du bon fonctionnement des dispositifs de sécurité existants.
- + de la mise à disposition de vêtements de protection et de travail appropriés.
- + des conditions d'utilisation adéquates.

L'exploitant est la personne qui utilise elle-même l'appareil à des fins commerciales ou économiques ou qui le met à la disposition d'un tiers pour utilisation / application et qui, durant l'utilisation, assume la responsabilité légale de l'appareil pour la protection de l'utilisateur, du personnel ou de tiers.



3.4 Obligations de l'exploitant

L'appareil est utilisé dans le domaine professionnel. L'utilisateur de l'appareil est donc soumis aux obligations légales en matière de sécurité du travail.

Outre les consignes de sécurité contenues dans ce mode d'emploi, les prescriptions de sécurité, de prévention des accidents et de protection de l'environnement en vigueur dans le domaine d'utilisation de l'appareil doivent être respectées.

A cet égard, les règles suivantes s'appliquent notamment:

- + L'exploitant doit s'informer sur les dispositions en vigueur en matière de protection du travail et déterminer, dans le cadre d'une évaluation de risques, les dangers supplémentaires liés aux conditions de travail spécifiques du lieu d'utilisation de l'appareil. Il doit les mettre en pratique sous la forme d'instructions opératoires de l'appareil.
- + L'exploitant doit vérifier tout au long de la durée d'utilisation de l'appareil si les instructions opératoires qu'il a rédigées correspondent à l'état actuel de la réglementation et les adapter si nécessaire.
- + L'exploitant doit régler et définir de manière précise les responsabilités en matière d'installation, d'utilisation, de dépannage, d'entretien et de nettoyage.
- + L'exploitant doit veiller à ce que tous les collaborateurs qui manipulent l'appareil aient lu et compris ces instructions. En outre, il doit former le personnel à intervalles réguliers et l'informer des dangers.
- + L'exploitant doit mettre à la disposition du personnel l'équipement de protection nécessaire et lui ordonner de porter l'équipement de protection nécessaire.

En outre, l'exploitant est responsable du maintien permanent de l'appareil en parfait état technique. Par conséquent, les règles suivantes s'appliquent:

- + L'exploitant doit veiller à ce que les intervalles de maintenance décrits dans ce mode d'emploi soient respectés.
- + L'exploitant doit faire vérifier régulièrement le bon fonctionnement et l'intégralité de tous les dispositifs de sécurité.
- + L'exploitant doit veiller à ce que les raccordements d'alimentation adéquats soient disponibles.
- + L'exploitant doit veiller à ce que des mesures de sécurité soient prises sur place.

3.5 Exigences en matière de qualification du personnel

L'exploitation en toute sécurité requiert des conditions professionnelles et l'aptitude personnelle de chaque personne.

- + La responsabilité de l'organisation incombe au "responsable du travail" (exploitant). Selon la norme EN 50110-1, un responsable du travail est une personne désignée pour assumer la responsabilité directe de l'exécution du travail. Si nécessaire, cette responsabilité peut être partiellement déléguée à d'autres personnes. Le responsable du travail doit informer toutes les personnes participant au travail de tous les risques qui ne sont pas clairement identifiables par ces personnes.
- + Seules les "personnes instruites" sont autorisées à effectuer des travaux. La formation et l'instruction doivent être répétées et la compréhension doit être contrôlée, idéalement à travers un examen.
- + Seuls des "spécialistes" sont autorisés à effectuer des travaux de réparation. Selon la norme CEI 60204-1, le personnel qualifié est une personne qui, en raison de sa formation et de son expérience, est en mesure d'identifier les risques et d'éviter les dangers potentiels.



- + Les travaux d'électricité ne doivent être effectués que par un "électricien spécialisé" formé et expérimenté, appelé électricien dans le langage courant. La collaboration d'une personne formée à l'électrotechnique n'est autorisée que sous la direction et le contrôle de l'électricien spécialisé.
- + La réparation ou la remise en état pendant la période de garantie n'est autorisée que par le service après-vente du fabricant.

3.6 Equipement de protection pour le personnel

- + Veiller à ce que le personnel porte l'équipement de protection individuelle approprié à la situation.
- + Porter des chaussures de sécurité pour éviter les blessures lors du transport ou du déplacement de l'appareil.
- + Porter des gants de protection pour éviter les brûlures aux mains et aux bras lors de l'utilisation d'accessoires pour cuisiner.

3.7 Lois, normes et réglementations

Lors de la conception et de la fabrication, les exigences des normes et réglementations suivantes ont été respectées.

Tension nominale / Fréquence du réseau	3N AC, 400 V, 50/60Hz,
	Liaison équipotentielle sur la partie inférieure de l'appareil. Cette mesure de protection sert de sécurité supplémentaire. L'exécution conforme aux normes, suivie d'un contrôle de l'installation, est assurée par un électricien spécialisé. IEC 60364-5-54:2011; pour l'Allemagne DIN VDE 0100:540:2012-06
Type de protection	IPX4 selon DIN EN 60529 + L'appareil offre une protection contre les projections d'eau de tous côtés. + Utiliser l'appareil uniquement à l'intérieur des bâtiments. Une protection contre la pénétration d'humidité est requise.
Température ambiante	de +5°C jusqu'à +40°C
Protection anti-éclaboussures sur 3 côtés	Protection anti-éclaboussures amovible en acier au nickel-chrome 1810 (EN 1.4301). Verre de sécurité feuilleté en option.
Equipement de rouleaux inoxydables	Selon DIN 18867, partie 8. 4 roulettes pivotantes réglables en hauteur en acier au nickel-chrome CNS 1810 (EN 1.4301), diamètre des roues 80 mm. Dont 2 roulettes pivotantes avec dispositif de blocage total côté opérateur; en option 4 pieds ajustables en hauteur
Matériau	Acier inoxydable CNS 18/10, EN 1.4301
Purification de l'air recyclé	+ Ventilateur radial + Séparateur de graisse à haute performance (100% ignifugé) avec profil de lamelles Zyklon®. Taux de séparation des (fractions d'environ 95%), collecteurs de graisse. De plus: + Type de construction A Filtre à charbon actif Rieber + Type de construction B Filtre à charbon actif Rieber pour l'absorption des odeurs et des polluants ainsi que l'élimination des odeurs par la technologie plasma.



3.8 Directives de sécurité

Lors de la fabrication, toutes les règles de sécurité, en particulier les directives internationales CE, ont été respectées. L'appareil a été soumis à une inspection finale approfondie à l'usine.



L'appareil ne doit être utilisé que dans un état techniquement parfait et conformément à l'utilisation prévue, en tenant compte de la sécurité et des dangers et en respectant le mode d'emploi ! Toute autre utilisation ou utilisation allant au-delà est considérée comme non conforme. Le fabricant / fournisseur n'est pas redevable des dommages qui en résultent. Le risque est exclusivement à la charge de l'utilisateur. L'utilisation conforme comprend également le respect des instructions d'installation et d'utilisation ainsi que le suivi des conditions d'inspection et de maintenance.

4 Avertissements de danger

4.1 Alimentation électrique



Attention, en cas de défaillance de l'alimentation 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 Dangers liés à l'électricité

- + Inspecter avant chaque utilisation l'appareil, la fiche de raccordement et le câble électrique afin de détecter d'éventuels dommages visibles.
- + Le passage des câbles doit être choisi de manière à éviter tout risque d'écrasement ou de surchauffe du câble de raccordement.
- + La prise électrique doit être librement accessible afin que l'appareil puisse être déconnecté du réseau à tout moment.
- + Avant de brancher l'appareil, comparer les caractéristiques de raccordement (tension et fréquence, puissance de raccordement) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique.



4.3 Instructions générales de sécurité

- + Le raccordement de l'appareil ainsi que toute modification technique éventuelle doivent seulement être effectués par des personnes spécialisées. Cela vaut tout particulièrement pour les travaux à l'installation électrique et à la mécanique.
- + Chaque modification doit être approuvée par le fabricant.
- + Les couvercles ne peuvent être ouvertes que par des spécialistes.
- + Les carters de protection et dispositifs de sécurité ne doivent pas être retirés sous peine de s'exposer à un risque de blessure.
- + La commande de l'appareil ne doit être ouverte que par un spécialiste autorisé.
- + Ne jamais entreposer ou déposer des objets tranchants dans l'appareil sous peine de s'exposer à un risque de blessure.
- + Les composants et consommables de l'appareil ne doivent être remplacés que par des pièces d'origine.
- + Risque de retournement et de renversement; en cas de déplacement du Culinario Mistral sur des surfaces inégales, il faut s'attendre à ce qu'il se mette à rouler de manière incontrôlée. Ne pas lâcher le module pendant le déplacement ou le laisser rouler librement.
- + Risque d'écrasement; en cas de changement d'emplacement, il faut veiller à ce qu'aucune partie du corps ne se retrouve entre le Culinario Mistral et le mobilier environnant, en particulier lors de son introduction dans une niche. Après avoir déposé le module sur le lieu de travail, les roulettes doivent être bloquées à l'aide des dispositifs de blocage total afin d'éviter qu'il ne se déplace.

Attention, les parties suivantes deviennent chaudes pendant le fonctionnement et leur contact présente un risque de brûlure!



- + Parties du châssis.
- + Cadre et grille des modules de cuisine.
- + Collecteurs de graisse (modules de cuisine).

Lors du vidage des collecteurs de graisse, il faut impérativement porter des gants de protection. En outre, il convient de faire particulièrement attention aux débordements de graisse / d'eau chaude.



Attention, ne jamais éteindre les graisses enflammées avec de l'eau! Utiliser pour cela une couverture anti-feu ou un extincteur spécial.



Attention, danger d'incendie en cas d'absence ou de mauvais montage des composants du filtre.

- + A utiliser uniquement avec des composants de filtre d'origine ainsi que des collecteurs de graisse montés conformément aux instructions.
- + Nettoyer quotidiennement la partie filtre.



4.4 Risques lorsque le compartiment technique est ouvert

Dans le compartiment technique se trouve une hélice de ventilateur en rotation. Garder le compartiment technique fermé. Utiliser des outils appropriés pour ouvrir et fermer le compartiment technique.

Avant d'ouvrir le compartiment technique

- + Marche / Arrêt Commutateur de pression avec témoin lumineux pour désactiver ainsi que
- + Mettre l'appareil hors tension électriquement. Pour ce faire, retirer la fiche d'alimentation.

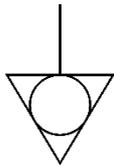
4.5 Risques liés aux coupures de courant

Des dysfonctionnements peuvent se produire après une coupure de courant.

- + Débrancher complètement l'appareil du réseau électrique après une panne de courant.
- + Remettre ensuite les appareils en marche.

4.6 Dispositifs de sécurité et de surveillance

- + Séparateur de graisse haute performance (100 % ignifugé) avec profil à lamelles Zyklon® (taux de séparation des fractions d'environ 95 %).



En complément de la protection contre les chocs électriques et afin de placer les composants électriques et les pièces conductrices externes à peu près au même potentiel, l'appareil est doté d'une connexion d'équipotentialité.

En connectant tous les composants conducteurs (boîtiers) des équipements électriques à un conducteur de protection mis à la terre et à la barre principale de mise à la terre, la base de la protection contre les chocs électriques est établie.

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 ou de responsabilité pour un dommage corporel ou matériel 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

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 immédiatement signalés et spécifiés sur les documents de transport / bons de livraison du transporteur.

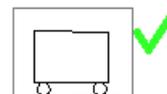
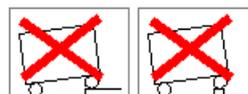
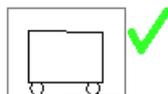


Réclamer les vices cachés dès que vous les avez constatés étant donné que vous ne pouvez faire valoir des dommages-intérêts que dans le cadre des délais de réclamation en vigueur.

6.1 Risques lors du transport de l'appareil mobile

Le transport de cet appareil pesant – 110 à 160 kg – présente de nombreux dangers tels que les écrasements. Respecter donc les points suivants:

- + Retirer les accessoires et les transporter séparément.
- + Débrancher le câble de branchement électrique.
- + L'appareil doit être sécurisé pour éviter qu'il ne glisse ou ne bascule. C'est pourquoi sécuriser l'appareil à l'aide des dispositifs de blocage totaux.
- + 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.
- + Effectuer le transport avec un nombre suffisant de personnes, au moins deux.
- + Transport autorisé uniquement moyennant les roulettes.
- + Porter des chaussures de sécurité pour éviter les blessures.
- + Respecter la hauteur de marche autorisée, max. 4 mm, sinon les roulettes avec le dispositif de blocage peuvent être endommagées.
- + Ne pas déplacer et trainer l'appareil sur des arêtes vives, car les roulettes pourraient être endommagées.
- + Ne pas utiliser l'appareil lorsque les conditions locales de revêtement de sol sont défavorables.
- + Il n'est pas exclu que des traces apparaissent sur le sol en raison de l'abrasion des roulettes ou que des rayures se produisent, par exemple en raison d'inclusions de gravillons dans les roulettes.
- + Il n'est pas exclu que les roulettes soient endommagées ou rendues inutilisables en raison de seuils ou de joints anguleux au niveau du sol.
- + Les appareils mobiles ne doivent être déplacés que manuellement. Un transport mécanique, par exemple à l'aide d'un chariot élévateur ou d'un transpalette, n'est pas autorisé. Il existe un risque de blessure et d'endommagement de l'appareil.



6.2 Déchargement correct

Appareil lourd, 110 à 160 kg, voir plaque signalétique.

Attention, lors du déchargement de l'appareil. Ne pas décharger de la palette à l'aide d'un chariot élévateur, sous peine d'importants dégâts matériels.

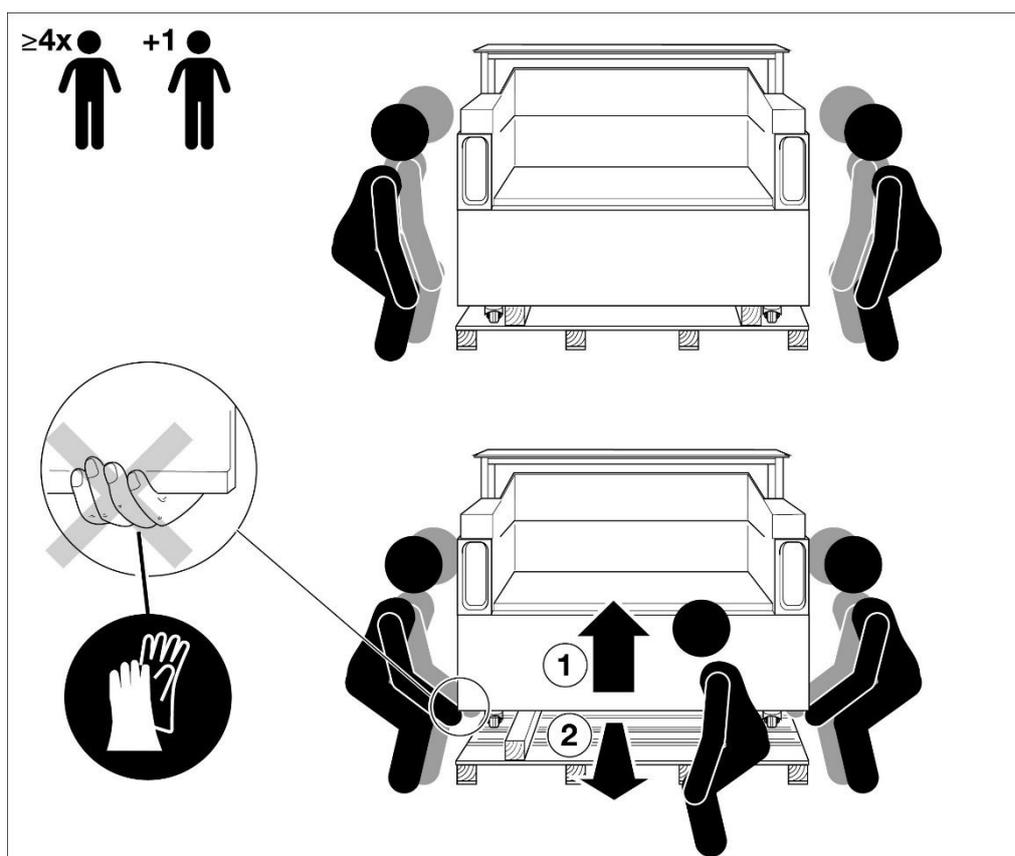


- + Porter des gants de protection ainsi que des chaussures de sécurité.
- + Soulever légèrement l'appareil à l'aide d'au moins 4 personnes. Une cinquième personne retire rapidement la palette avec les 2 profils. Seules des personnes instruites sont autorisées à effectuer cette démarche.



Un transport avec des exigences physiques élevées doit être utilisé en dernier lieu, le risque d'accident ou de dommage corporel est toujours plus élevé.

Soulever / déposer une charge lourde en pliant les genoux, en gardant le haut du corps droit et redressé de façon régulière à partir des jambes. Les pieds sont écartés d'au moins la largeur des hanches et les muscles abdominaux sont tendus. Expirer. Ne pas torde la colonne vertébrale.





7 Emballage

Avant la mise en service, retirez complètement l'emballage extérieur et intérieur de l'appareil. Pour ce faire, ouvrez l'emballage de transport aux endroits prévus à cet effet, ne pas le déchirer et ne pas le découper!



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

Vérifiez que le produit soit dans son intégralité et que tous les accessoires et éléments standard sont inclus. Si des éléments manquent ou sont endommagés, veuillez contacter notre service à la clientèle.

8 Mise en place

Lors de la mise en place et de l'installation, les prescriptions électrotechniques en vigueur ainsi que les prescriptions de protection contre les incendies et les prescriptions locales de la police des constructions doivent être respectées. Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil et sa sécurité de fonctionnement, il est impératif de l'installer, l'utiliser et l'entretenir correctement, conformément au présent mode d'emploi.

Exigences importantes:

- + L'appareil ne présente aucun défaut ou dommage visible.
- + L'appareil a atteint la température ambiante et est sec.



Attention, si des films de protection ou des objets sensibles à la chaleur sont placés sur l'appareil, ils peuvent l'endommager lorsqu'ils sont chauffés. Assurez-vous qu'il n'y ait plus de films de protection à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.

Si le Culinario Mistral doit être déplacé, les dispositifs de blocage des roulettes pivotantes doivent être desserrés. Il faut également desserrer tous les raccords électriques et les éventuelles fixations mécaniques au mobilier environnant. Toujours veiller à ce que le câble de raccordement soit fixé (par ex. avec du ruban adhésif) de manière à ce qu'il ne puisse pas se glisser sous les roulettes pivotantes.



8.1 Mécanique

Celui-ci doit être de plain-pied (horizontal) et nettoyé. Bloquer les roulettes à l'aide du dispositif de blocage afin d'éviter tout mouvement involontaire. Une distance minimale de 5 cm doit être respectée entre des éléments combustibles, à l'exception du câble d'alimentation électrique pour le Culinario Mistral.



Si nécessaire, régler les roulettes pivotantes ajustables en hauteur. Pour ce faire, desserrer le contre-écrou à l'aide de la clé à molette et régler l'axe. En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, la hauteur d'installation diminue.



Attention, lors du transport du Culinario Mistral, ne pas rouler sur des objets reposant sur le sol ou remontant du sol. Ceux-ci peuvent provoquer un endommagement du câble de raccordement situé en dessous de l'appareil.

Veiller également à ce que le module d'aspiration soit "à niveau". Utiliser un niveau à bulle pour vous en assurer.

Pour fixer l'appareil sur son emplacement, bloquer les roulettes pivotantes situées sur le côté opérateur en appuyant sur les dispositifs de blocage.

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.

S'y ajoutent:

- + Ne pas exposer à des médias agressifs.
- + Protéger des rayons du soleil.
- + Eviter les chocs mécaniques.



Attention, 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!



Il convient de veiller à ce que les prescriptions de protection contre les incendies soient respectées.



9 Raccordement

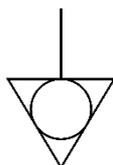
9.1 Raccordement électrique



Le raccordement et la mise en service ne doivent être effectués que par des personnes compétentes.

Procédez comme suit lors du raccordement de l'appareil:

- + Contrôler si les données du réseau électrique en matière de tension et de fréquence coïncident avec celles de la plaquette signalétique.
- + Les prescriptions selon DIN / VDE 0100 et suivantes et les conditions techniques de raccordement (CTR) des distributeurs d'électricité (PDIE) doivent être respectées.
- + L'appareil est équipé d'un câble de raccordement avec fiche CEE 32 pour le branchement sur une prise électrique installée par le client. Il convient de veiller à ce que la prise électrique 400 V / CEE 32 soit sécurisée sur place. Une attention particulière est attirée sur les éventuels dommages causés aux appareils en cas de coupure du conducteur neutre.
- + Brancher ces appareils électriques sur une prise électrique munie d'un disjoncteur de protection FI en amont à courant de déclenchement de 30 mA.
- + La prise électrique doit être librement accessible afin que l'appareil puisse être débranché du réseau à tout moment. En tant qu'appareil de la classe de protection 1, il doit toujours être branché sur le conducteur de protection. Le câblage doit être choisi de manière à éviter tout risque d'écrasement du câble de branchement.
- + Le remplacement du câble de branchement ne peut être effectué que par le fabricant, le service après-vente ou des spécialistes autorisés.



Connexion équipotentielle pour la liaison équipotentielle de protection locale supplémentaire sur place. Ce symbole est apposé sur la face avant et sur la partie inférieure du fond de l'appareil et indique la position de connexion.

10 Mise en service / Mode d'emploi

10.1 Utilisation conforme

Culinario Mistral est un système d'aspiration qui, en combinaison avec des appareils de cuisson Salvis Smartline adéquats et adaptés, sert à éliminer les vapeurs de cuisson et les émanations à n'importe quel endroit. Pour une utilisation conforme des appareils de cuisson réglés, il convient de respecter les modes d'emploi respectifs.

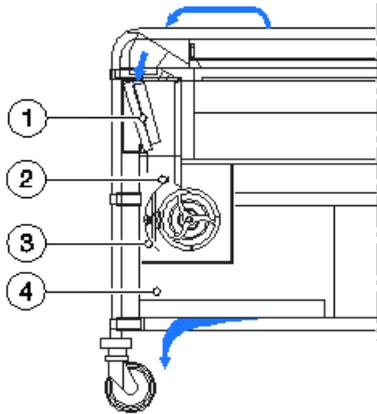


Les fonctions suivantes peuvent être exécutées sur le Culinario Mistral, en combinaison avec des appareils de cuisson Salvis Smartline adéquats et sur mesure:

- + Rôtir
- + Griller
- + Cuire
- + Woker
- + Frire

Type d'appareil **d3**: sur le type d'appareil **d3**, les aspirations périphériques latérales **acs** sont conçues de manière à ce que les vapeurs produites soient aspirées sur 3 côtés. La version "filtre à charbon actif Rieber" pour l'absorption des odeurs et des polluants ainsi que l'élimination des odeurs par la technologie plasma est prévue en cas de besoin élevé de neutralisation des odeurs.

Type d'appareil **d3** (schémas de principe)



- 1 Séparateur de graisse à haute performance
- 2 Collecteurs de graisse, amovibles
- 3 Ventilateur radial
- 4 # Type de construction A: filtre à charbon actif Rieber

Type de construction B: filtre à charbon actif Rieber pour l'absorption des odeurs et des polluants ainsi que l'élimination des odeurs par la technologie plasma.



L'aspiration et la purification de l'air recyclé de l'appareil ne remplacent pas une installation de ventilation des locaux selon la norme VDI 2052. Par conséquent, assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment d'air frais.

Une utilisation différente et dépassant ce cadre est contraire à l'usage prévu et peut avoir des conséquences non prévisibles.



En outre, veuillez observer ce qui suit:

- + Pour le service mobile dans le catering, l'hôtellerie, la gastronomie ; également pour le secteur Care et la restauration scolaire.
- + Utiliser des appareils de cuisson adaptés à vos besoins, comme les modules de cuisine de la gamme varithek® de Rieber. Rôtir, griller, cuire, woker et frire. Respecter les modes d'emploi correspondants.
- + Le système air-cleaning acs capte les vapeurs et les émanations produites par la cuisson à l'endroit où elles se forment, pour les purifier à l'aide d'un système de filtrage sophistiqué et les retourner ensuite dans le local sans laisser d'odeur.
- + Faire réaliser la liaison équipotentielle par un spécialiste en électricité.
- + Faire sécuriser l'appareil électriquement sur place.
- + Utiliser uniquement avec des composants de filtre d'origine, montés conformément aux instructions.
- + Concerne le type de construction avec filtre à charbon actif Rieber ainsi que l'élimination des odeurs par technologie plasma: **Toute manipulation de l'appareil "générateur de plasma" est interdite.**
- + Pour le type d'appareil **ec** dans le compartiment technique, ne pas modifier l'ouverture du fond correctement réglée par le fabricant. Reconnaissable à l'aide de l'étiquette de produit avec dispositif à repère.
- + N'utiliser qu'une seule friteuse sur l'appareil, sans quoi l'aspiration et la purification de l'air recyclé risquent d'être surchargés et générer des odeurs.
- + Le Frontcooking n'est autorisé qu'avec une protection pare-haleine fermant des quatre côtés. Respecter l'ordonnance relative à l'hygiène des denrées alimentaires conformément à la législation allemande.
- + Un nettoyage inapproprié peut endommager considérablement et de manière irréversible les surfaces en acier inoxydable.



Attention, ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance. Afin d'éviter des brûlures sur les surfaces chaudes, l'utilisation en public ou en libre-service n'est autorisée que sous surveillance permanente.

10.2 Utilisation non conforme

Sont notamment non conformes et dangereux:

- + Ne pas flamber, cela peut être dangereux.
- + Ne pas utiliser d'appareil de cuisson au gaz, cela peut être dangereux.
- + S'appuyer ou s'asseoir sur l'appareil.
- + Transporter des personnes sur un Culinario Mistral mobile.
- + L'utilisation des fonctions de cuisson réglées pour chauffer des espaces ou des objets autres que des aliments.
- + Utilisation d'appareils d'autres marques dont les dimensions ne sont pas adaptées au Culinario Mistral. Ceux-ci peuvent influencer le fonctionnement à 100 % de l'appareil.
- + Non prévu pour un usage domestique privé.



Toute utilisation de l'appareil qui va au-delà de l'usage prévu et / ou toute autre utilisation est interdite et considérée comme non conforme.



Toute prétention de quelque nature que ce soit à l'encontre du fabricant et / ou de ses représentants autorisés pour des dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil est exclue. Seul l'opérateur est responsable de tous les dommages résultant d'une utilisation non conforme.

Les consignes de sécurité et d'utilisation figurant dans ce mode d'emploi ne dispensent pas de respecter les prescriptions légales et celles des associations professionnelles (p. ex. BGR 111 – travail dans des cuisines professionnelles). Celles-ci doivent être respectées indépendamment de toutes les consignes mentionnées ici.

Mise en garde, en cas de défaillance humaine, des troubles respiratoires, un larmoiement, une irritation des muqueuses du pharynx, de la gorge et des bronches, des maux de tête, une augmentation de la toux ne peuvent pas être exclus.



Utiliser uniquement avec des filtres à charbon actif Rieber montés conformément aux instructions. Ne pas perturber l'aspiration et la purification de l'air recyclé. Ne pas déposer d'objets sur le filtre à charbon actif Rieber dans le compartiment technique.

Utiliser uniquement avec un filtre à charbon actif Rieber sec.

10.3 Module d'admission et d'aspiration

Le fonctionnement du module d'aspiration a été vérifié après sa production. Avant la première mise en service, veuillez vous assurer qu'aucun reste d'emballage ou autre objet ne se trouve à l'intérieur du boîtier ou dans les conduits d'air latéraux. De plus, assurez-vous que les filtres et le collecteur de graisse soient correctement installés.

Le module d'admission d'air est mis en service en branchant le câble de raccordement dans une prise électrique 400 V CEE 32 installée et sécurisée, conformément aux prescriptions. Dès que la connexion est établie, le voyant de contrôle (1) s'allume en vert. À partir de ce moment, les prises électriques intégrées dans le bandeau de commande sont alimentées en courant.

Pour mettre en marche le système de circulation d'air, il faut en plus actionner à gauche ou / et à droite le commutateur marche / arrêt du système de circulation d'air. Avec la mise en marche bilatérale du système de circulation d'air, les émanations souillées par les graisses et les odeurs sont acheminées sur 3 côtés (gauche, droite et arrière) dans le canal d'admission et le système de filtration.



Nous recommandons de continuer à faire fonctionner le système de ventilation pendant 10 minutes après la fin de la cuisson, afin d'éviter que les émanations dues à la chaleur résiduelle ne se propagent dans l'environnement.



Attention, avant d'ouvrir le panneau de révision du Culinario Mistral, les deux commutateurs marche / arrêt du système de circulation d'air doivent être désactivés. Autrement, le ventilateur de l'unité de ventilation risque de s'enflammer.

Le Culinario Mistral ne doit jamais être utilisé sans les composants du filtre, respectivement le collecteur de graisse, correctement installés et placés.



10.4 Mise en marche et arrêt électrique de l'appareil

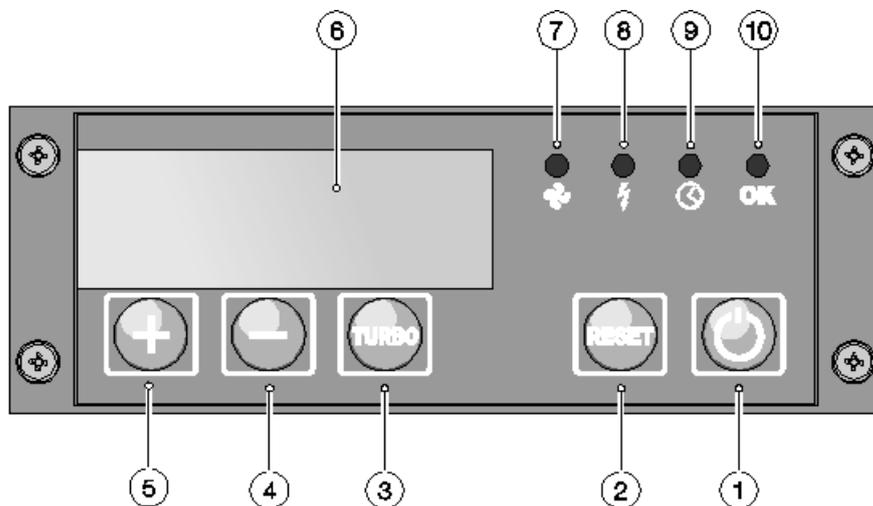
Mettre l'appareil en marche à l'aide du commutateur de pression MARCHE / ARRÊT avec l'indicateur lumineux sur MARCHE → le voyant de contrôle vert apparaît



- 1 Commutateur de pression MARCHE / ARRÊT avec voyant lumineux
- 2 230 V Prise électrique Schuko
- 3 400 V Prise électrique CEE

10.5 Commande électronique du ventilateur (option)

10.5.1 Panneau de commande



Touche

- 1 MARCHE / ARRÊT
- 2 RESET
- 3 TURBO
- 4 Intensité de ventilation, niveau 4 à 1
- 5 Augmenter l'intensité de la ventilation

Affichage

- 6 LED Display
- 7 LED Déangement du ventilateur, rouge = alarme
- 8 LED Déangement du plasma, rouge = alarme
- 9 LED Temps du filtre dépassé, rouge = alarme
- 10 LED OK vert = aucune perturbation



10.5.2 Mettre en marche / arrêter



MARCHÉ / ARRÊT Bouton-poussoir avec voyant lumineux du **système d'air-cleaning acs** mise en marche.

- + La commande est en STANDBY.



Appuyer sur la touche **MARCHÉ / ARRÊT**.

- + En cas de fonctionnement normal, la LED OK s'allume en vert.
- + L'aspiration démarre à la vitesse de rotation la plus basse du ventilateur, soit le niveau 1.

Au besoin, laissez tourner momentanément la ventilation pour que les émanations qui s'élèvent par la chaleur résiduelle ne puissent pas se propager dans l'environnement.



Appuyer sur la touche **MARCHÉ / ARRÊT** pour arrêter l'appareil

- + L'affichage s'éteint, le display est noir.

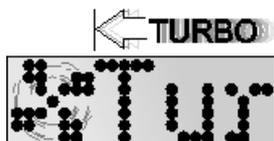
10.5.3 Régler l'intensité de la ventilation



Réglage de l'intensité, niveau 1 à 4.

- + Appuyer sur la touche PLUS (5) pour augmenter le niveau.
- + Appuyer sur le bouton MOINS (4) pour diminuer le niveau.

Le display affiche le niveau sélectionné et le symbole du ventilateur.



TURBO est le niveau d'intensité le plus élevé pour la ventilation.

Réglage du **TURBO**.

- + Appuyer sur le bouton TURBO (3).
- + Le symbole du ventilateur et TURBO s'affichent sur display.
- + Après 5 min, le ventilateur revient à la dernière intensité de ventilation sélectionnée.





10.5.4 Consignes de dépannage



Mise en danger, risque d'électrocution, tension électrique dangereuse.

- + Confier les travaux de réparation uniquement à des spécialistes du domaine.
- + Toute manipulation de l'appareil "générateur de plasma" est interdite.



En cas de dérangement, un signal sonore permanent est émis.

- + Appuyer sur la touche **MARCHE / ARRÊT** (1)

La commande du ventilateur est désactivée.



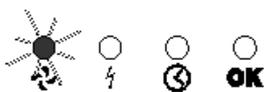
Appuyer sur la touche **RESET**.

- + Le signal sonore continu s'éteint.

Éliminer le dérangement ou faire appel à un spécialiste pour la réparation.

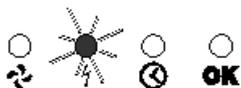
10.5.5 Annonces et mesures pour éliminer les dérangements

Un dérangement s'affiche à l'écran. Lorsque plusieurs dysfonctionnements existent en même temps, c'est le dysfonctionnement ayant la priorité la plus élevée qui s'affiche. Le voyant de dérangement remplace le voyant de fonctionnement du ventilateur. Les dérangements (7), (8), (9) restent allumés jusqu'à ce qu'ils soient éliminés et validés.



Vérifier les erreurs éventuelles:

- + Le compartiment technique est-il fermé?
- + Les filtres dans le compartiment technique sont-ils exempts d'objets quelconques?
- + Les filtres à charbon actif Rieber sont-ils correctement placés?
- + Dans la zone d'arrivée d'air, les séparateurs de graisse à haute performance, les collecteurs de graisse et les nattes filtrantes sont-ils correctement montés?
- + Le ventilateur est-il défectueux? Pas de flux d'air?

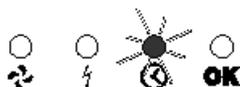


Vérifier les erreurs éventuelles:

- + Le compartiment technique est-il fermé?
- + La fiche du ventilateur radial / générateur de plasma est-elle bien introduite?
- + Les filtres à charbon actif sont-ils correctement placés?



10.5.6 Messages suite à des temps d'utilisation dépassés



Fettfilter reinigen

Fettfilter



Aktivkohlefilter erneuern

Aktivkohlefilter

Lorsque le temps d'utilisation est dépassé:

- + La LED rouge Temps d'utilisation s'allume.
- + Un signal sonore continu est émis.
- + Le texte affiché sur le display indique la démarche à suivre.

Les intervalles de temps pour le nettoyage des séparateurs de graisse à haute performance sont de 12 heures de fonctionnement maximum.

Nettoyer les filtres à graisse, attention au danger d'incendie:

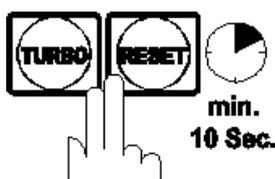
- + Nettoyer les séparateurs de graisse à haute performance et les remettre en place avec les autres composants du filtre, conformément aux instructions.
- + Remplacer la natte filtrante si nécessaire.

L'intervalle de temps pour le remplacement des filtres à charbon actif Rieber est de 500 heures de fonctionnement maximum. En principe, n'utiliser que le type de filtre indiqué sur l'affichage.

Remplacer le filtre à charbon actif Rieber:

- + Remplacer les filtres à charbon actif Rieber dans le compartiment technique.

10.5.7 Réinitialiser les temps d'utilisation, afficher les heures de fonctionnement



Remettre les compteurs des heures d'utilisation à "0":

- + Effectuer les travaux d'entretien conformément aux instructions, comme indiqué sur le display. Ne réinitialiser le message que par la suite.
- + Appuyer simultanément sur les touches TURBO et RESET pendant au moins 10 secondes alors que l'appareil est encore éteint.

Les compteurs préalablement relancés sont chacun à la valeur de compteur "0".

Afficher les heures de fonctionnement:

- + Appuyer sur la touche TURBO et la maintenir enfoncée pendant au moins 10 secondes.

Sur le display s'affiche le nombre total des heures de fonctionnement. Il s'agit du temps lorsque la commande du ventilateur est activée. Il n'est pas possible de réinitialiser l'affichage.



10.6 Composants de fonction de cuisson Smartline

Assurez-vous que les conduits d'évacuation d'air situés sur le panneau intérieur de la niche de réglage sont correctement fixés dans les ancrages.

Si vous utilisez des composants de fonction de cuisson Smartline®, placez d'abord le support de système dans la niche de réglage du module d'admission. Ensuite, insérez l'appareil de cuisson Smartline® dans le support de système.



Attention, lors de l'introduction de l'appareil de cuisson, un risque de coincement de parties du corps existe. Veiller en outre à ce que les câbles d'alimentation des fonctions de cuisson Smartline® ne soient pas coincés!



Attention, lors de l'utilisation d'appareils de cuisson, de rôtisserie ou de friteuse, il y a un risque de se brûler ou de se blesser sur des surfaces chaudes. Ce risque existe encore après avoir arrêté les appareils, car les surfaces chauffées ne se refroidissent parfois que très lentement.



En principe, une seule friteuse peut être utilisée dans le Culinario Mistral. Par principe, les règles de base en matière de nettoyage des filtres et d'entretien des graisses doivent être respectées, faute de quoi l'efficacité des systèmes de filtration est compromise.



Danger d'explosion, ne jamais verser de l'eau dans la friteuse tant qu'elle est remplie de graisse / d'huile, qu'elle soit chaude ou froide. Aucun robinet d'eau ou appareil contenant des liquides, comme des bains-marie ou des marmites de cuisson, ne doivent se trouver à proximité des friteuses. Une distance minimale de 90 cm doit être respectée.

11 Nettoyage

Nous nous permettons de vous donner quelques conseils relatifs à la maintenance, à l'entretien, au traitement des problèmes éventuels et au service de votre Culinario Mistral. 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.

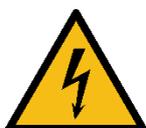
Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil afin d'éliminer complètement les éventuelles souillures dues à l'emballage et au transport. Nettoyer avec un chiffon humide et essuyer avec un tissu propre.



Lors du nettoyage du système, utiliser des gants conçus pour le nettoyage, car la peau ramollie par les produits de nettoyage risque de se blesser sur les bords des tôles. Les composants (pièces en matière synthétique) pouvant être sensibles au produit de nettoyage utilisé doivent être protégés. Au préalable, il faut retirer la protection anti-éclaboussures et la couverture de la paroi latérale. Les appareils dans la niche peuvent rester à leur place.

Indépendamment du Culinario Mistral, arrêter séparément tous les modules de cuisson installés après chaque utilisation de l'appareil.

Laisser d'abord refroidir complètement les appareils de cuisson installés avant de commencer à les nettoyer et à les retirer. Le temps de refroidissement d'une plaque de gril, par exemple, est d'environ 30 minutes.



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 Détergent

- + **Eau savonneuse tiède**
N'utilisez que de l'eau savonneuse tiède pour toutes les surfaces entrant en contact direct avec les aliments.
- + **Solution détergente douce**
Nettoyer les pièces en matière synthétique avec une solution chaude et douce de détergent. Ensuite, sécher les surfaces avec un chiffon mou. Cela s'applique également à la zone de cuisson.
- + **Détergent doux dégraissant**
Pour nettoyer les parties du châssis, utiliser un chiffon mou et de l'eau additionnée d'un détergent doux, dégraissant, mais sans produit abrasif.
- + **Détergent universel, neutre ou alcalin**
Les salissures grasses et les salissures pigmentaires liées à la graisse peuvent ainsi être facilement éliminées.
- + **Détergents à base de solvants et émulsions sans produits abrasifs**
Aident en cas de très fortes salissures de graisse (huiles et graisses résinifiées) sur les pièces du châssis.
- + **Chiffon humide**
Essuyer les pièces électriques uniquement avec un chiffon humide et les sécher avec un tissu sec.
- + **Nettoyant pour acier inoxydable**
Les surfaces extérieures en inox des appareils devraient être traitées avec des produits nettoyants pour l'inox disponible dans le commerce.



Les parties rabattables du châssis, les points de jonction des différents éléments, ainsi que les bords inférieurs et les contre-dépouilles doivent être nettoyés très soigneusement. Des restes d'aliments et de la salissure peuvent se déposer à ces endroits.



Évitez les éléments suivants:

- + N'utilisez aucun détergent à forte odeur, irritant, contenant des solvants, des agents de blanchiment ou du chlore.
- + N'utilisez aucun nettoyeur chimique inflammable.
- + N'utilisez jamais d'appareils de nettoyage à haute pression, à eau ou vapeur sous pression.
- + Ne jamais nettoyer sous l'eau courante.
- + N'utilisez aucun abrasif, éponges grattoir, laine d'acier, etc.
- + Les appareils ne doivent jamais être nettoyés en ajoutant du sel ou des produits acides (acides fluorés).



Faire contrôler les équipements électriques au moins tous les 6 mois par un électricien qualifié.

11.2 Nettoyage des roulettes



Attention, un nettoyage inapproprié peut endommager les roulettes.

- + En cas de nettoyage au jet de vapeur, la graisse peut s'écouler du roulement de roue.
- + Nettoyer les roulettes avec une **solution chaude et douce de détergent**. Essuyer ensuite les surfaces avec un **chiffon mou**.

11.3 Nettoyer la planche à découper

- + Retirer, rincer à l'eau tiède et sécher.
- + Si nécessaire, nettoyer la planche à découper dans le lave-vaisselle.





Conseil d'utilisation, si la planche à découper n'est pas posée, des odeurs désagréables peuvent se dégager, car l'aspiration est perturbée.

+ Veiller à ce que la planche à découper soit posée. Un retrait momentané de la planche à découper pour le nettoyage ne gêne pas.



Retirer le bac de dépôt à droite + à gauche.



Retirer le verre de plateau.



Tirer le verre frontal vers le haut.



Basculer légèrement la protection anti-éclaboussures à droite + à gauche vers l'extérieur et la retirer par le haut.

Ne remettre la protection anti-éclaboussures en place qu'après avoir nettoyé les aspirations périphériques latérales.

11.4 Nettoyage de la partie filtre

Assurez-vous que le Culinario Mistral est bien débranché du réseau électrique.



Danger d'incendie, en cas de composants de filtre manquants ou de montage incorrect. N'utiliser que des composants de filtre d'origine et des collecteurs de graisse, montés conformément aux instructions. Nettoyer quotidiennement la partie filtre.



Intervalle	Travaux à effectuer
Après utilisation, au moins quotidiennement	Nettoyage général <ul style="list-style-type: none">+ Nettoyer la partie supérieure de l'aspiration d'air.+ Nettoyer les collecteurs de graisse.+ Nettoyer le séparateur de graisse à haute performance.+ Contrôler la natte filtrante.
Tous les 7 jours ouvrables, respectivement toutes les semaines	Contrôler le compartiment technique, le nettoyer si nécessaire.
Après au moins 500 heures de fonctionnement	Remplacer le filtre à charbon actif Rieber.
Mensuellement	Veiller à l'obtention du signe distinctif / étiquette de produit.
Tous les 6 mois	Faire contrôler le matériel électrique par un électricien spécialisé, conformément à la directive DGUV 3. Pour cela, faire contrôler le disjoncteur différentiel.

11.5 Nettoyage du séparateur de graisse à haute performance et des collecteurs de graisse

Les séparateurs de graisse à haute performance ainsi que le collecteur de graisse doivent être contrôlés, vidés et nettoyés régulièrement, ou plus fréquemment en cas de forte activité. Les dépôts de salissures et de graisses doivent être soigneusement éliminés à l'aide d'un produit détergent liposoluble. Rincer ensuite et sécher complètement (danger d'incendie). Les composants peuvent être passés au lave-vaisselle.



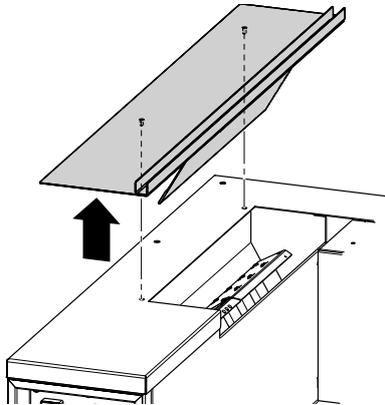
Attention, laisser d'abord refroidir complètement la graisse. Il y a risque de brûlure!



Vider la graisse et les résidus dans un récipient approprié pour une élimination appropriée. Utiliser si nécessaire une spatule. Déposer l'huile usagée dans un point de collecte communal correspondant.

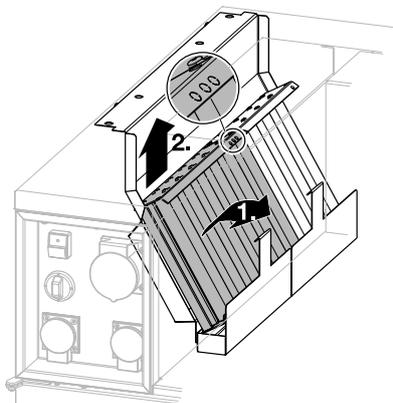
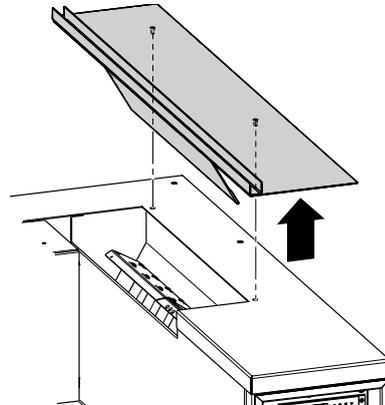


11.5.1 Retrait des composants



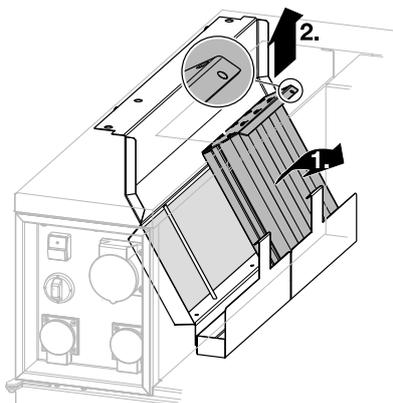
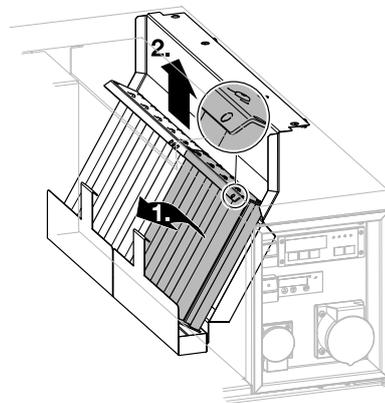
Retirer la couverture

- + Saisir le milieu de la pièce et la retirer verticalement vers le haut.
- + Enlever la pièce.
- + Poser la pièce sur le support préparé.

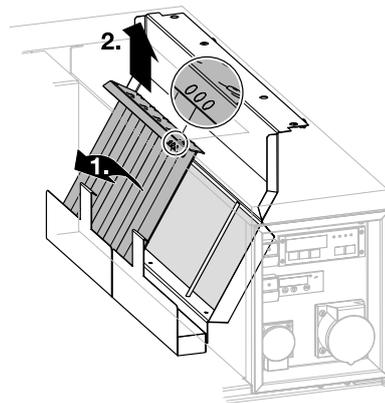


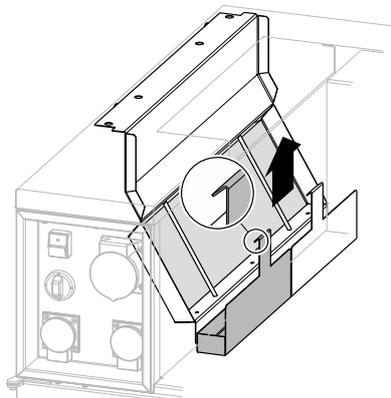
Retirer le séparateur de graisse à haute performance

- + Saisir le filtre avant par la barre de prise au milieu, incliner la pièce et la retirer verticalement vers le haut.



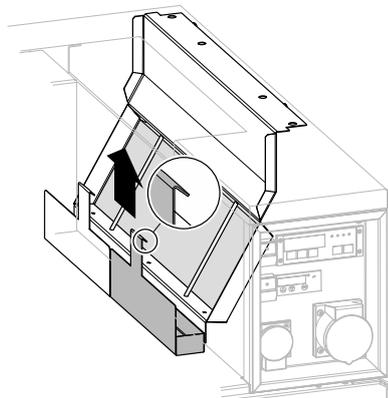
- + Répéter cette opération avec le filtre arrière.



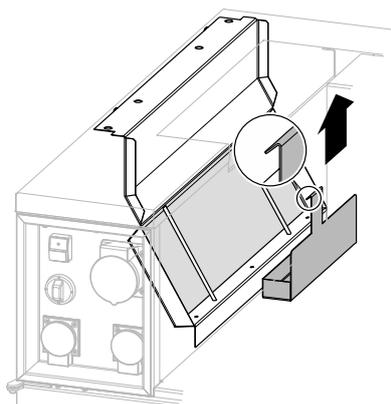


Retirer les collecteurs de graisse

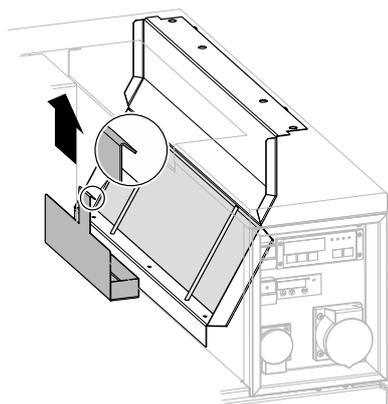
- + **AVERTISSEMENT**
Ne pas renverser de graisse, autrement des travaux de nettoyage supplémentaires considérables seront nécessaires. Un nettoyage complet du compartiment technique serait indispensable.

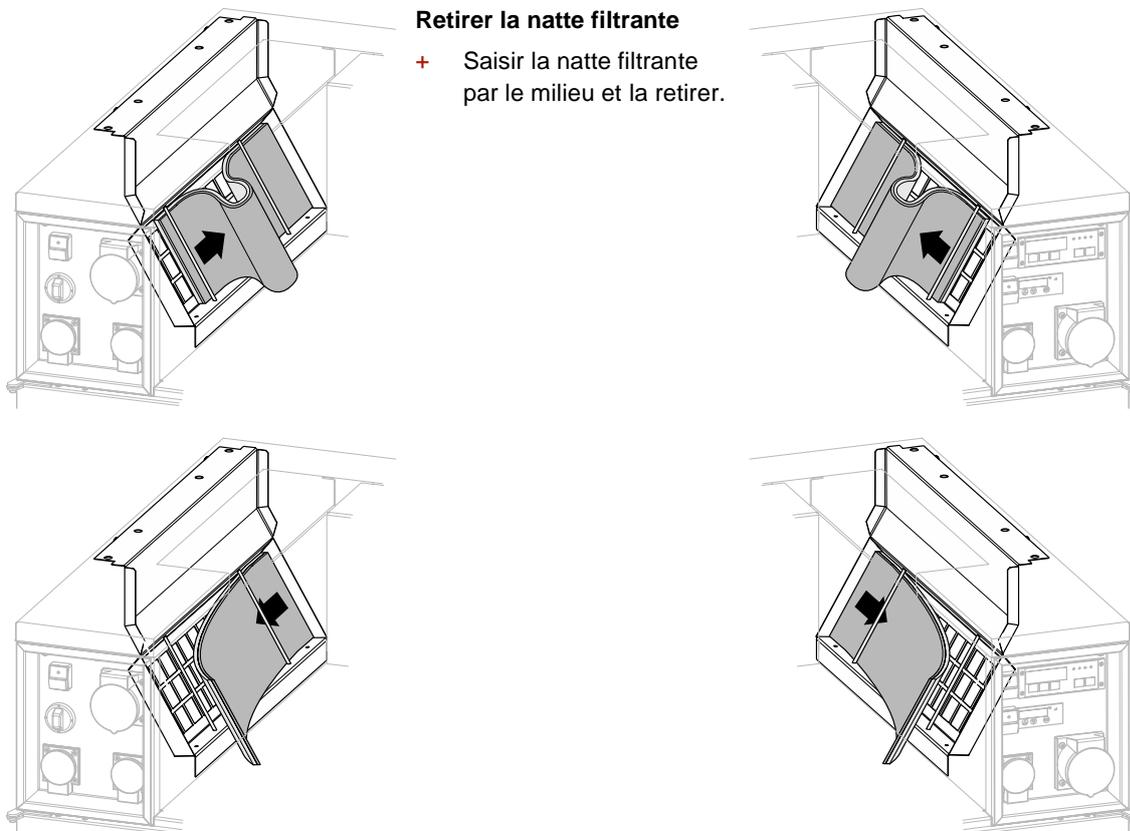


- + Saisir le collecteur de graisse avant par le bord de la poignée et le retirer verticalement vers le haut.



- + Répéter cette opération avec le collecteur de graisse arrière. Pousser vers l'avant d'environ 10 cm.



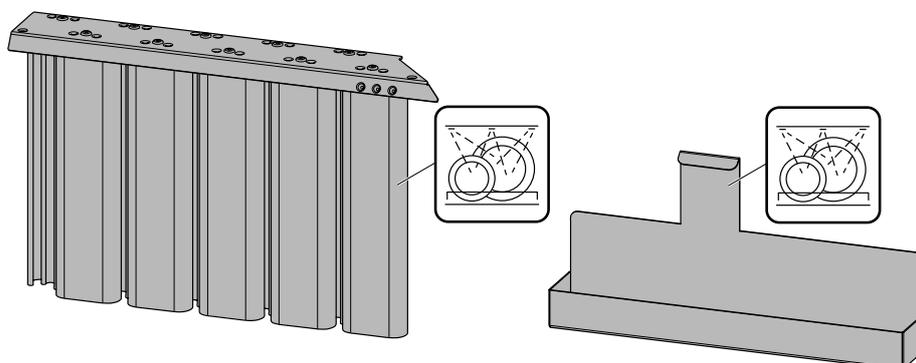


Retirer la natte filtrante

- + Saisir la natte filtrante par le milieu et la retirer.

11.5.2 Nettoyer les composants retirés

Nettoyer les pièces en acier inoxydable (lavables au lave-vaisselle). Nettoyer les séparateurs de graisse à haute performance ainsi que les collecteurs de graisse avec un détergent liposoluble, les rincer soigneusement et les sécher ensuite complètement.





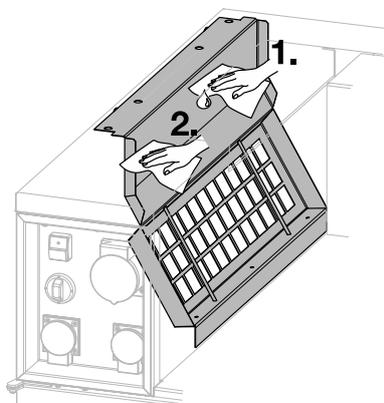
Contrôler la natte filtrante, la remplacer si nécessaire

Les particules de graisse se déposent en priorité sur le côté bleu de la natte filtrante. Si des taches de graisse se forment et que la natte filtrante est grasseuse au toucher, il faut la remplacer sans tarder.

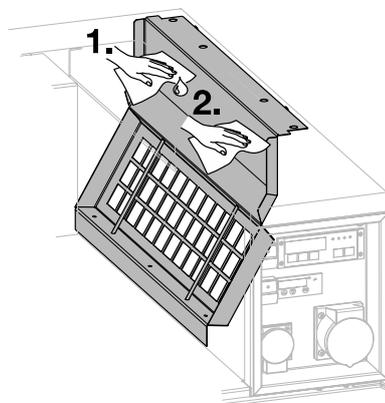


La natte filtrante usagée doit être éliminée dans les ordures ménagères.
(N° de commande: 91 70 05 15)

11.5.3 Nettoyer l'intérieur de l'appareil

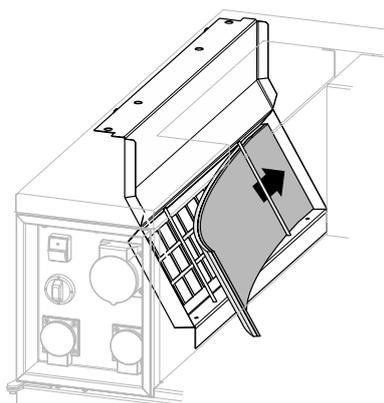


- + Nettoyer avec une **solution détergente douce et chaude** avec un chiffon légèrement humide.
- + Sécher ensuite les surfaces avec un **chiffon doux**.



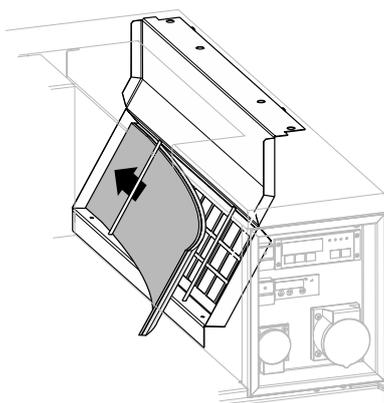
11.5.4 Remettre les composants en place

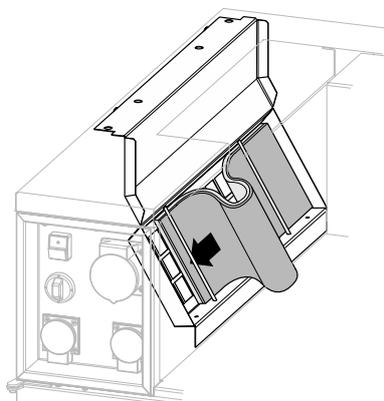
La remise en place des différents composants se fait dans l'ordre inverse du retrait.



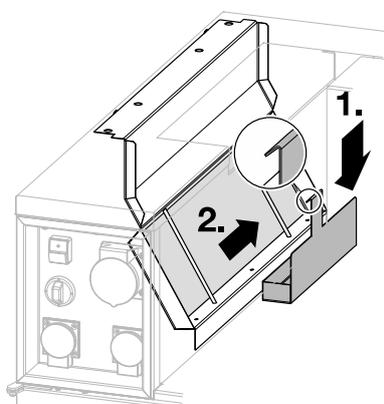
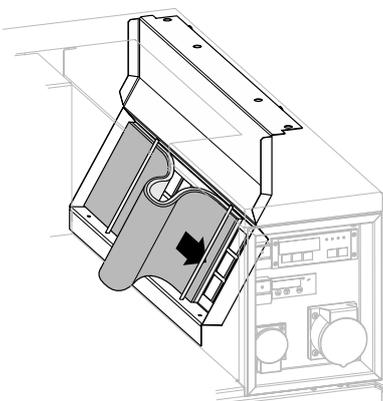
Enfiler la natte filtrante

- + La face visible est bleue.
- + Enfiler la natte filtrante à travers le fil arrière. Pousser la pièce vers l'arrière jusqu'à la butée.



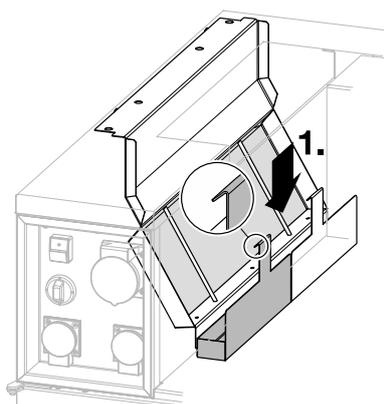
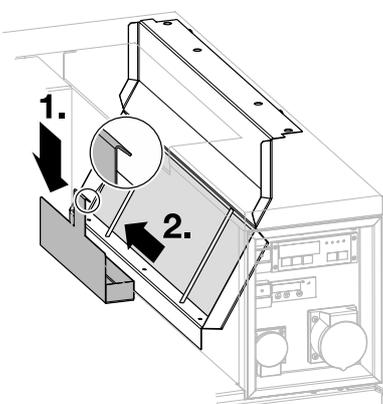


- + Faire une boucle et pousser la pièce vers l'avant à travers le fil avant jusqu'à la butée.
- + Veiller à ce que la natte filtrante repose bien à plat.

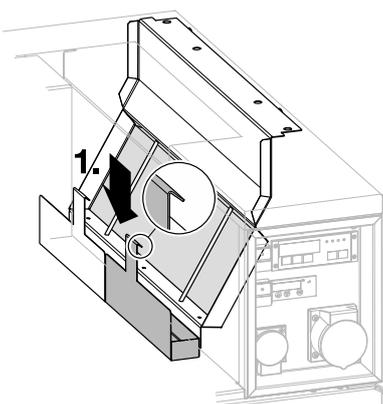


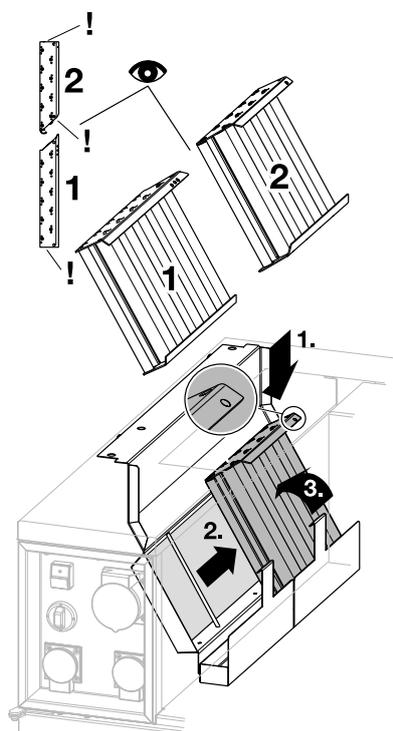
Installer les collecteurs de graisse

- + Saisir le bac de récupération des graisses par le bord de la poignée et l'insérer verticalement vers le bas jusqu'à la butée.
- + Et le faire glisser vers l'arrière jusqu'à la butée.



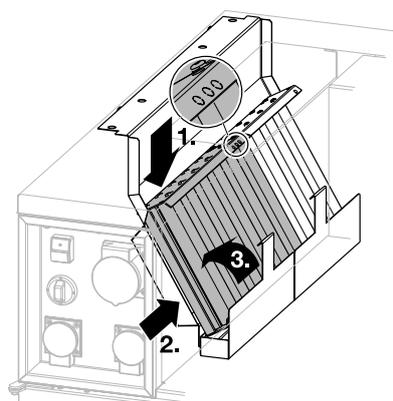
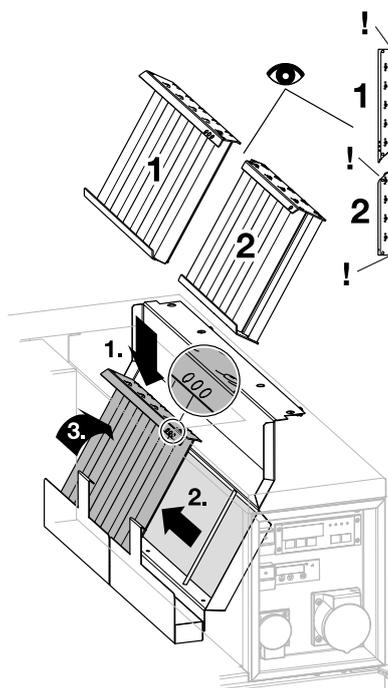
- + Placer l'autre collecteur de graisse à l'avant.



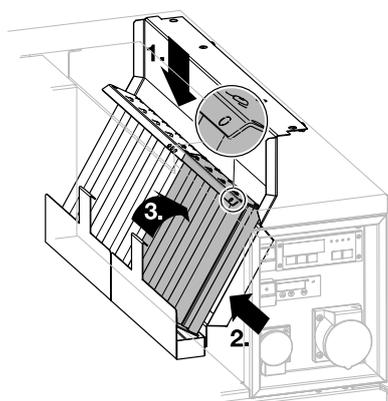


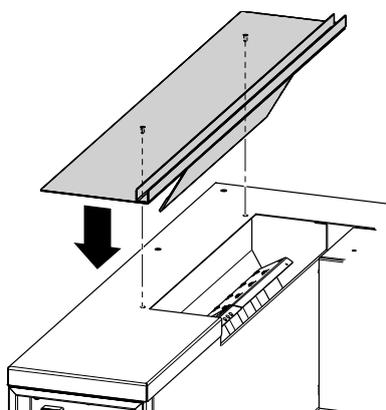
Installer les séparateurs de graisse à haute performance

- + Les séparateurs de graisse haute performance sont marqués par des picots. Ces marques se trouvent également sur le châssis au niveau de la zone de cuisson.
- + Positionner les séparateurs de graisse pour le côté gauche et le côté droit l'un par rapport à l'autre, les déposer ainsi.
- + Tenir le séparateur de graisse arrière par le bord de la poignée et le mettre en place. Pousser vers l'arrière jusqu'à la butée, pivoter vers le haut, respectivement sur le côté jusqu'à la butée.

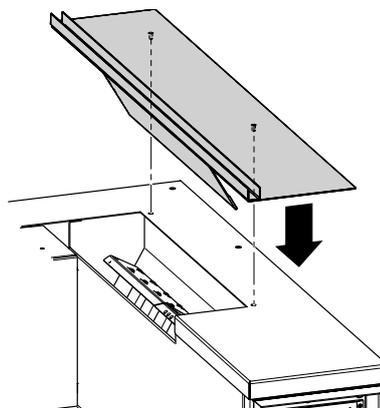


- + Insérer le séparateur de graisse avant. Pour cela, le pousser vers l'avant, le faire pivoter vers le haut, respectivement le pousser latéralement jusqu'à la butée.
- + Veiller à ce que les séparateurs de graisse soient bien alignés.



**Installer la couverture.**

- + **ATTENTION**
Ne pas rayer la surface.
- + Mettre la couverture en place. Veiller à ce qu'elle soit bien fixée.



Remettre en place la protection anti-éclaboussures latérale (à gauche et à droite).

11.5.5 Indication pour le montage des composants de filtre

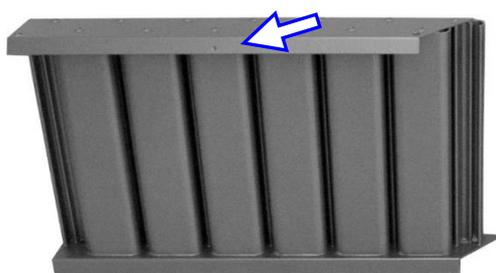
Danger d'incendie, en cas de composants de filtre manquants ou mal montés.



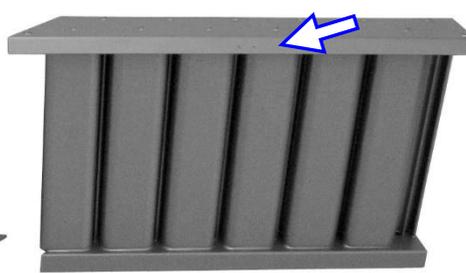
- + Installer les collecteurs de graisse.
- + Insérer la natte filtrante (sèche et non utilisée). La face visible est bleue.
- + Installer le séparateur de graisse avec 1 point de picots, puis celui avec 2 points de picots

Les séparateurs de graisse à haute performance sont marqués par des picots. Sur leur contrepartie, c'est-à-dire sur le châssis de l'appareil, on retrouve également ces marques.

L'image montre de façon exemplaire le côté droit vue par l'utilisateur.



N° de commande: **61550346** (picots à 1 point, pas d'autre marque)



N° de commande: **61550347** (picots à 2 points)

Veiller à ce que les composants soient parfaitement secs et non endommagés avant de les installer.

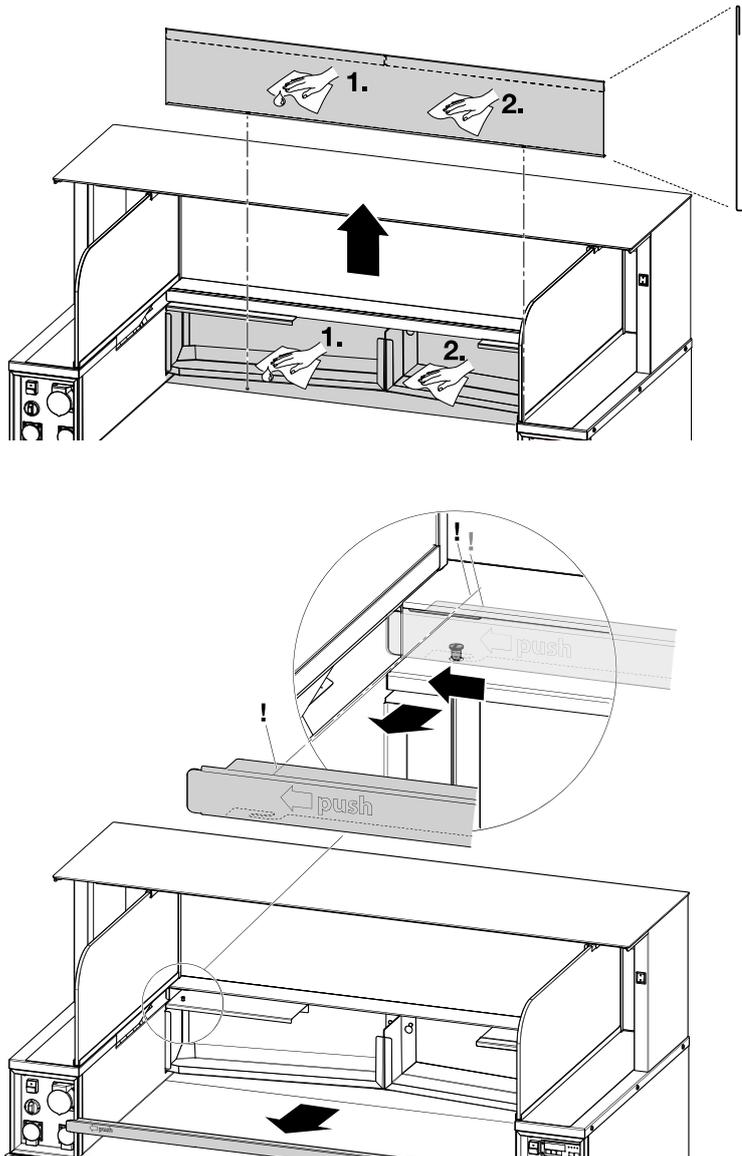


11.6 Nettoyer les conduits d'air

Nettoyer le revêtement et les conduits d'air avec une solution de détergent doux et chaud. Ensuite, essuyer les surfaces avec un chiffon mou.

Le cache des canaux d'air est fixé en bas à gauche et à droite par des goupilles et accroché en haut.

Exemple d3



Profil en U amovible sur la rehausse

Les flèches et l'écriture "push" sont des gravures à la surface.

- + **Retirer le profil en U**
Si vous souhaitez retirer le profil en U, positionnez les profils l'un sur l'autre et poussez ensuite le profil en U vers la droite en position de fonctionnement.
- + **Installer le profil en U**
Si vous désirez monter le profil en U, positionnez les profils l'un sur l'autre et poussez ensuite le profil en U vers la droite en position de fonctionnement.



Lors de l'installation et du retrait du cache, des rayures peuvent apparaître en cas de mauvaise manipulation, c'est pourquoi:

- + Saisir le cache des deux mains, le soulever verticalement de son ancrage et retirer la pièce.
- + Lors de la mise en place de la pièce après le nettoyage, veiller à ce qu'elle soit simultanément reçue des deux côtés par les goupilles.

11.7 Nettoyer le compartiment technique

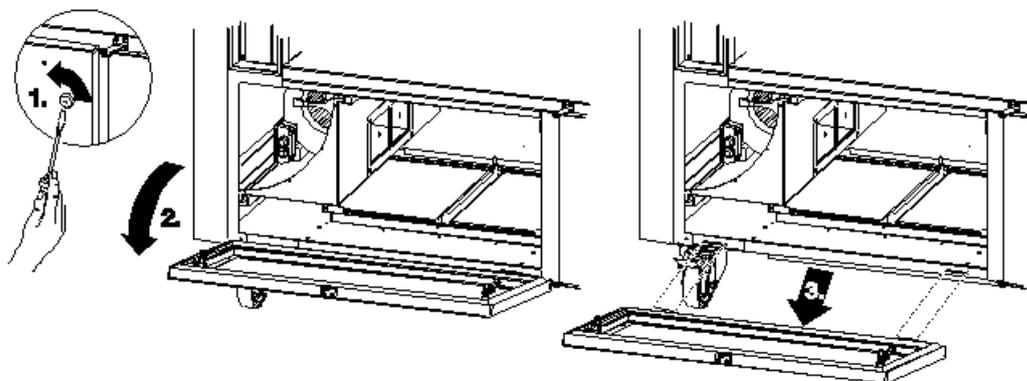
Contrôler le compartiment technique, le nettoyer si nécessaire.



Attention, pièces en rotation. Le ventilateur de la ventilation radiale tourne lorsque l'appareil est en marche électriquement.

- + Avant d'ouvrir le compartiment technique, arrêter l'appareil électriquement et le débrancher du réseau électrique.

11.7.1 Instructions d'ouverture et de fermeture



- + Angle d'ouverture d'environ 70° à 90°, il suffit de retirer, respectivement de remettre le panneau.
- + Contrôler la présence de souillures dans les compartiments techniques. Les vapeurs et les émanations aspirées par les ventilateurs radiaux, contenant non seulement de la vapeur d'eau mais aussi des graisses, se déposent également sur les surfaces.
- + Vérifier si les surfaces sont graisseuses. Pour ce faire, toucher les surfaces en acier inoxydable avec le doigt à plusieurs endroits et les sentir.



11.7.2 Indication pour le nettoyage rapide

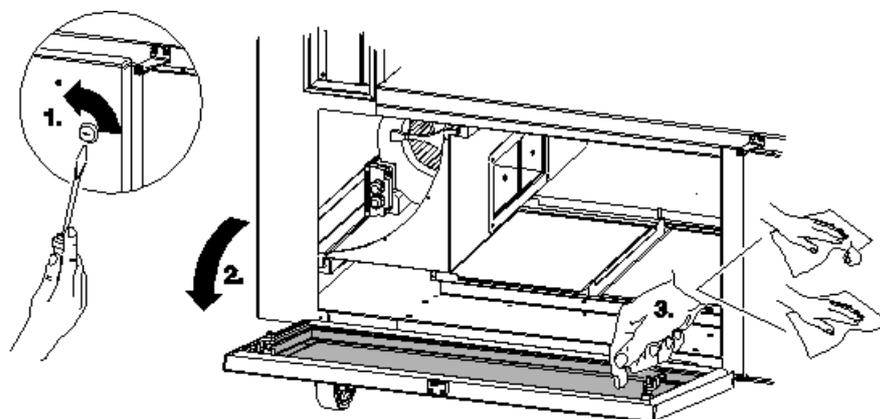
Nettoyer les surfaces en acier inoxydable souillées avec un chiffon chaud et légèrement imbibé d'une solution de détergent doux. Ensuite, essuyer les surfaces avec un chiffon mou.

11.7.3 Indication pour le nettoyage professionnel

Retirer le filtre à charbon actif et, si nécessaire, le ventilateur radial. Pour ce faire, tirer sur les guides et les déposer sur une surface douce.

Nettoyer les surfaces du compartiment technique avec une solution chaude et douce de détergent. Ensuite, essuyer les surfaces avec un chiffon mou.

Les joints des panneaux peuvent être retirés pour être nettoyés. Veiller à la position de montage correcte, extrémités des joints en bas.



Attention, danger d'électrocution. Débrancher la fiche d'alimentation avant de retirer le dispositif de ventilation.

Débrancher la fiche de la ventilation radiale / du générateur de plasma. Fermer ensuite avec le capuchon. Retirer par l'avant l'ensemble avec le ventilateur radial. Enlever les traces de graisse. Puis, frotter à sec.

Nettoyer **les surfaces** souillées **du ventilateur radial** avec **un chiffon chaud et légèrement imbibé** d'une **solution de détergent doux**. **Sécher** ensuite les surfaces **avec un chiffon mou**.

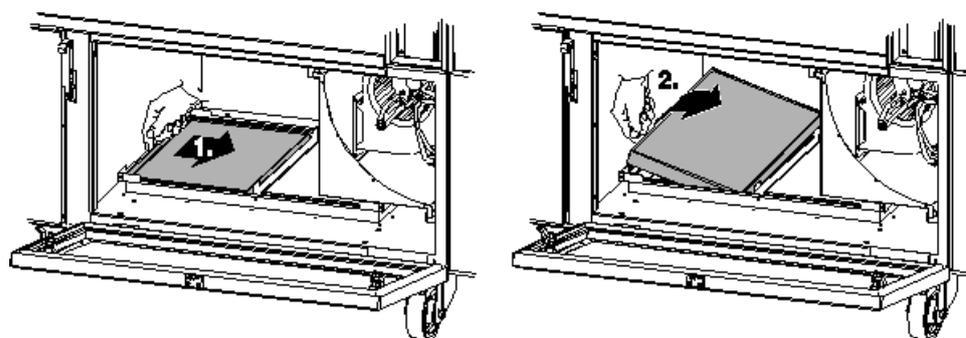
Le montage s'effectue dans l'ordre inverse.



11.7.4 Instructions pour le contrôle et le remplacement des filtres à charbon actif

La durée d'utilisation du filtre à charbon actif Rieber dépend du type d'émanations et du degré de concentration des graisses. Le degré d'encrassement du filtre à charbon actif ne peut pas être évalué de manière visuelle. Le filtre à charbon actif ne peut pas être nettoyé.

- + Nous recommandons de remplacer les filtres à charbon actif Rieber au moins après **500 heures de fonctionnement**. Remplacer les filtres prématurément en cas d'odeurs gênantes.
- + Remplacer toujours intégralement les filtres à charbon actif.
- + Éliminer les filtres à charbon actif de manière écologique. Ils doivent être jetés dans les ordures ménagères.



- + Pour retirer un filtre à charbon actif, le toucher sur le côté, l'incliner vers le haut, respectivement le tourner.
- + Veiller à ce que le filtre à charbon actif soit correctement placé dans le logement en forme d'auge.



N° de commande: **37252208**, nombre dépendant du type d'appareil



Attention, Danger d'incendie. Ne jamais sécher un filtre à charbon actif Rieber humide dans un four ou un séchoir. Laissez sécher le filtre à charbon actif dans un air ambiant sec.



11.7.5 Type d'appareil d3 avec générateur de plasma (option)

Attention, En cas de défaillance humaine, des troubles respiratoires, un larmoiement, une irritation des muqueuses du pharynx, de la gorge et des bronches, des maux de tête, une augmentation de la toux ne peuvent pas être exclus.



- + Utiliser uniquement avec des filtres à charbon actif Rieber montés conformément aux instructions.
- + Remplacer les filtres à charbon actif Rieber après au moins 500 heures de fonctionnement.
- + Ne pas perturber l'aspiration et la purification de l'air recyclé. Ne pas déposer d'objets sur le filtre à charbon actif Rieber dans le compartiment technique. Utiliser l'appareil uniquement avec un filtre à charbon actif Rieber sec.

11.8 Nettoyer le joint du compartiment technique

Le joint peut être retiré pour le nettoyage si nécessaire.

- + Nettoyer les joints encrassés avec une solution chaude et douce de détergent. Les sécher ensuite avec un chiffon mou.
- + Replacer correctement le joint retiré dans le panneau du compartiment technique.



Lorsque tous les travaux de nettoyage sont terminés, l'appareil doit être remis dans son état d'origine pour garantir son bon fonctionnement!

Outre les travaux de nettoyage quotidiens, l'entretien et la maintenance des équipements par des spécialistes qualifiés à intervalles réguliers sont nécessaires.

12 Maintenance

12.1 Préparation optimale des aliments

Afin de garantir un fonctionnement parfait de l'appareil et ainsi une préparation optimale des aliments, l'ensemble de la technique doit être contrôlé régulièrement, au moins une fois par an, par des spécialistes agréés. Vérifier au moins tous les six mois les dispositifs du système de circulation d'air quant à d'éventuels dommages.



12.2 Comportement en cas de dysfonctionnement

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

En cas de dysfonctionnements qui ne sont pas dus à un encrassement ou à un nettoyage insuffisant, nous vous recommandons de prendre contact avec votre fournisseur, qui vous indiquera l'adresse d'une entreprise spécialisée et agréée à cet effet.

Dérangement	Cause possible	Résolution par / avec
Aucune alimentation électrique	Connexions des fiches interrompues	Vérification de la connexion par l'utilisateur
	Défaut de câble	Résolution par le service après-vente
Les appareils de cuisson ne fonctionnent pas	Fiche non branchée	Brancher la fiche
	Appareil défectueux	Réparation par le service après-vente
Fort dégagement de fumée et d'odeurs	Températures des appareils de cuisson trop élevées	Réduction de la température réglée à 230°C maximum
	Composants de filtre obstrués	Nettoyage des filtres
Déplacement du module difficilement possible	Les roulettes sont bloquées	Desserrer le blocage



Indépendamment du fabricant, toute intervention sur le boîtier ou l'appareil qui n'a pas été effectuée par un personnel spécialisé autorisé par le fabricant entraîne l'annulation immédiate de tous les droits de garantie.



13 Liste de pièces de rechange pour Culinario Mistral

Description	pcs. par appareil	Art. No.
Natte filtrante non-tissée bleu / blanc	2	211150
Filtre combiné anti-odeur et anti-polluant 407 x 270 x 32 mm	3	211152
Jeu de filtres à graisse E-Zyclon partie avec 1 point 245 x 190 x 50 mm	2	211153
Jeu de filtres à graisse E-Zyclon partie avec 3 points 270 x 190 x 50 mm	2	211154
Verre anti-éclaboussures collé avec support	1	211155
Collecteur de graisse sous le filtre E-cyclone	4	211156
Profil d'étanchéité pour tôle d'insertion du ventilateur 555 mm	2	211162
Profil d'étanchéité pour panneau frontal 2825 mm	1	211162
Ventilateur radial	2	211157
Commutateur à pression Interrupteur principal éclairé	2	211158
Témoin lumineux 230 V	2	780612
Prise électrique type 25, 16 A, 3 PNE 400 V	2	200681
Prise électrique type 23, 16 A, PNE 230 V	2	200682
Prise électrique CEE16	2	317041
Prise électrique Schuko 230 V	2	317034
Fiche CEE 32, 3 LNPE / 400 V	1	780289
Fermeture pour tôle frontale	2	211159
Roulette pivotante avec blocage total pour hauteur de socle 170 mm	2	211160
Roulette pivotante sans blocage pour hauteur de socle 170 mm	2	211161
Verre de plateau	1	211099
Verre frontal pivotant, structure de 345 mm de haut	1	211090
Verre frontal pivotant, structure de 400 mm de haut	1	211085
Commutateur à bascule O-I pour canal lumineux	1	2000413
Presse-étoupe	1	782024
Douille de lampe PLL	2	3306049
Support de lampe PLL	2	3306051
Ballast 36 W	2	3306072
Douille de démarreur	2	3306052
Démarreur lumineux	2	3306071
Lampe PLL 36 W 830, sans pare-éclats	2	2002617
Lampe PLL 36 W 830, avec pare-éclats	2	3306203
Bac de dépôt	2	211047



14 Service à la clientèle

En cas de défaillance dans le système électrique, prenez contact avec le service à la clientèle. Au préalable, veuillez contrôler le branchement électrique et les fusibles.



Si vous contactez le service à la clientèle, indiquez toujours le numéro de série et le type (ils se trouvent tous les deux sur la plaque signalétique).

+ Suisse

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Tél. de service +41 (0)56 618 78 28
Service e-mail service@beergrill.com

+ Allemagne

PENTAGAST Service GmbH
Ruhrstrauch 4
D-36100 Petersburg

Tél. de service +49 (0)7161 9863 733
Service e-mail beer@pentagast-service.de

+ Autriche

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

Tél. de service +43 (0)810 955 033



15 Annexe

Dessin 900489WN32

Dessin 900490WN31

Dessin 10Ea012-00

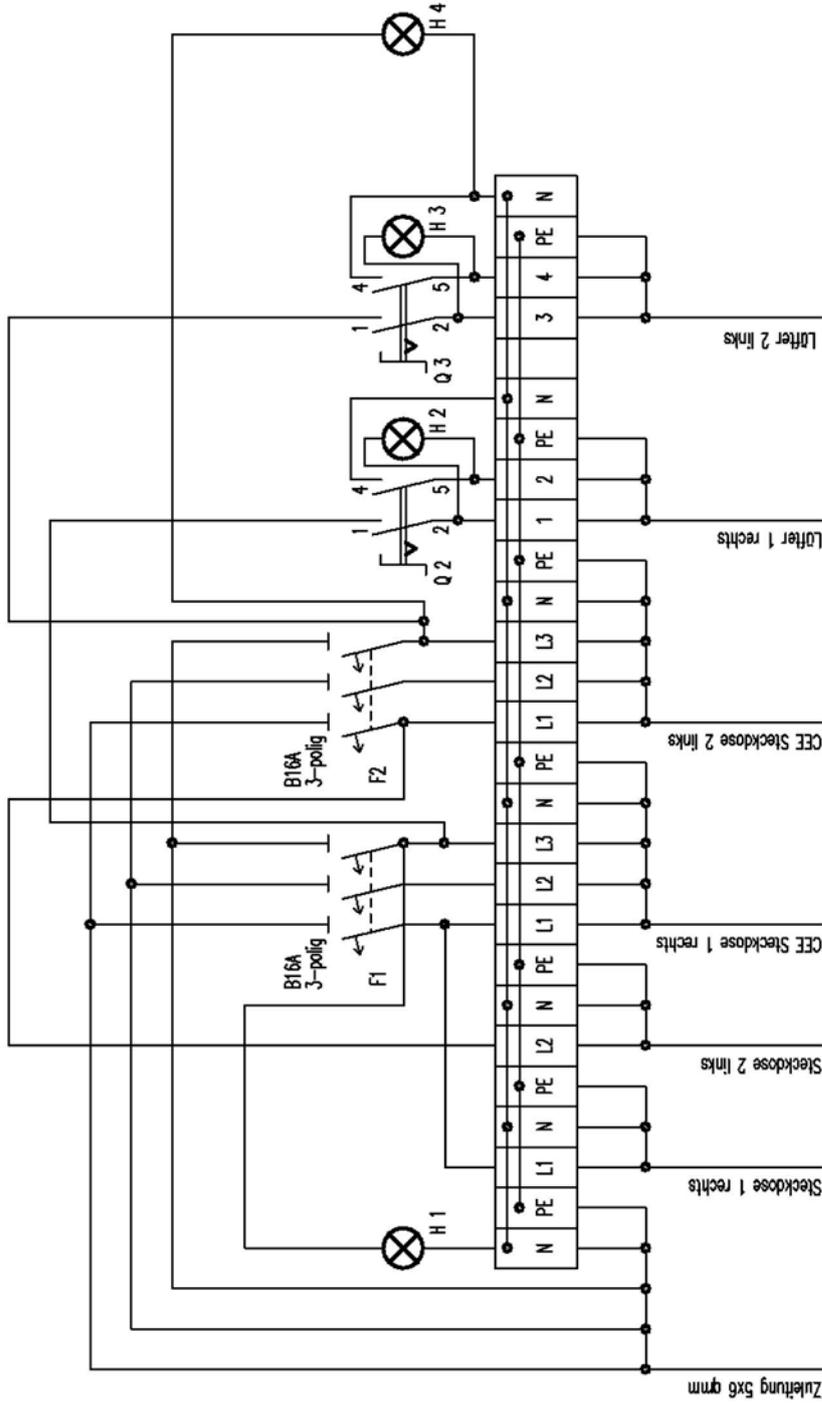
Schéma électrique

Plan de prestations

Schéma de câblage



Schéma électrique



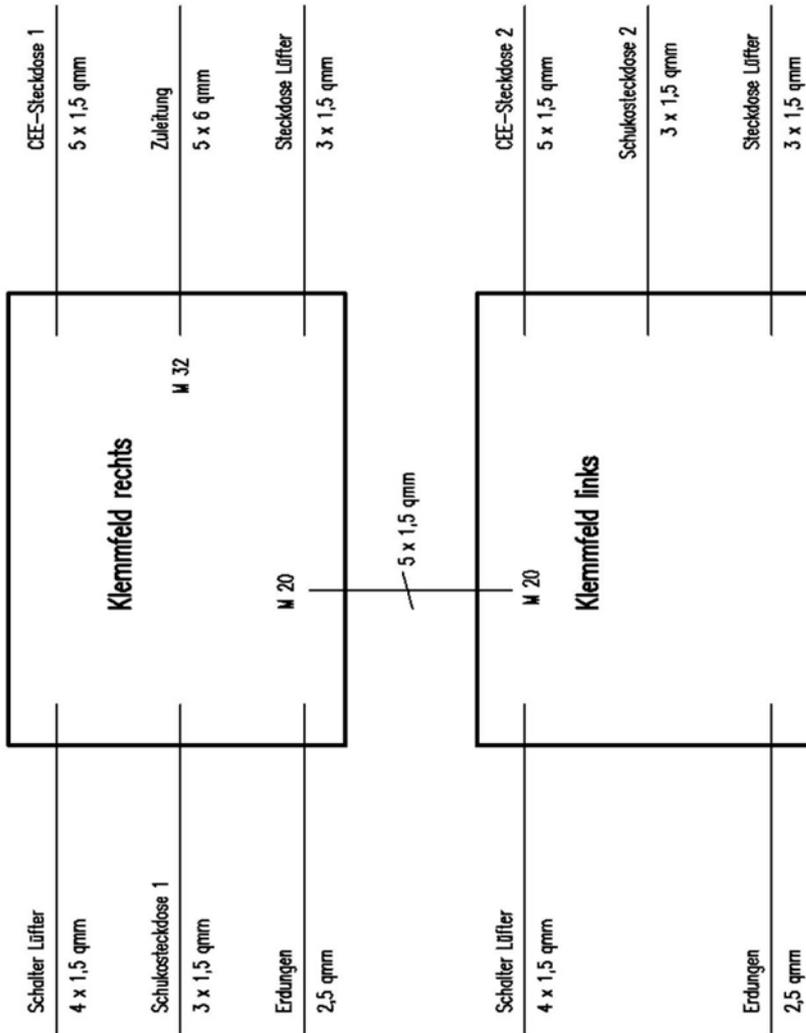
Zuleitung 5x6 gmm
 3 x 32 A
 L1/L2/L3/N/PE
 400 V
 Anschlussart: Y

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

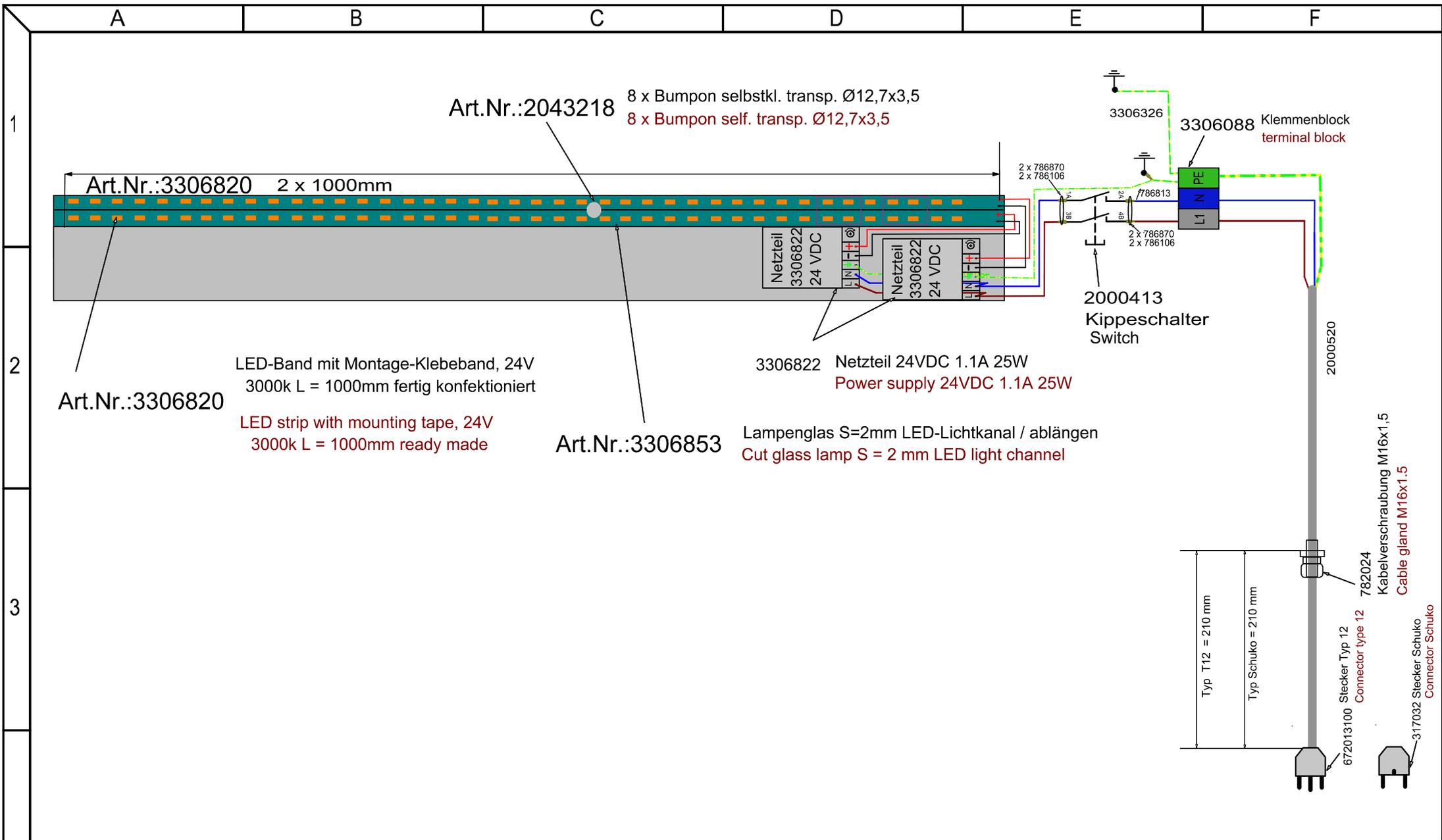
Mod.- stat.	1/10	Berch.	17.08.07	TI	Zechlin-Nr.	900489WN32
2	02 + 03 auf L3	Zeig.	28.08.07	TI	Erstellt für	
					Erstellt durch	
					Mappe Nr.	
					Komm.-Nr.	
						ACS 1100d3 - 32A Schaltplan
						
beer Switzerland						
Ausg. Änderung Nr. Tag Name <small>Das Schema ist eine Erstellung des Verordnungs-Verfahrens. Verantwortung über Änderungen an diesem Schema ist erfinder und für Schäden, die aus dem Gebrauch dieses Schemas resultieren, kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden. © Copyright die Rechte der nicht verbundenen, T. 307-255 BSA.</small>						



Plan de prestations



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



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

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