

## Uno Top Cold

Le système de vitrine réfrigérée  
le plus compact au monde



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 .....	5
3.1	Directives d'exploitation .....	5
3.2	Remarques générales.....	6
3.3	Utilisation conforme .....	6
3.4	Utilisation non conforme.....	6
3.5	Lois, normes et directives .....	6
4	Mises en garde .....	7
4.1	Energie électrique .....	7
4.2	Consignes générales de sécurité .....	7
4.3	Comportement en cas de bris de lampe et de verre .....	8
4.4	Verres/Danger d'accident.....	9
5	Garantie et responsabilité .....	10
6	Transport des appareils Uno Top Cold.....	10
7	Emballage des appareils Uno Top Cold .....	11
8	Montage des appareils Uno Top Cold .....	11
8.1	Le mouvement et la mise en place des unités.....	11
8.2	Préparation au lieu de pose .....	13
9	Raccordement des appareils Uno Top Cold .....	13
9.1	Raccordement électrique .....	13
10	Mise en service/Mode d'emploi.....	14
10.1	Mise en marche de l'appareil .....	15
10.2	Réglage de la température.....	16
10.3	Profil utilisateur .....	16
10.4	Configuration rapide lors de la mise en marche .....	17
10.5	Structures de menu.....	18
10.6	Utilisation de base 1.....	19
10.7	Utilisation de base 2.....	19
11	Nettoyage.....	20
11.1	Recommandations générales .....	20
11.2	Agents de nettoyage .....	20
12	Maintenance.....	22
12.1	Consignes de maintenance.....	22
12.2	Maintenance normale .....	22
12.3	Maintenance exceptionnelle.....	22
12.4	Remplacement des verres .....	23
12.5	Comportement en cas de dysfonctionnement .....	24
13	Elimination.....	25
14	Service après-vente.....	26
15	Appendice .....	27

**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 à maintenir votre appareil dans un état de fonctionnement irréprochable. Suite au perfectionnement constant de nos produits, les illustrations, étapes de fonctionnement et données techniques 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	21.05.19	créer

# 1 Généralités

## 1.1 Introduction

En faisant l'acquisition de votre nouveau Uno Top Cold, 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 Uno Top Cold.

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><b>Attention surface brûlante!</b></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 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>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

Voir les schémas et croquis en annexe 63Ma081-00

## 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.
- 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 et conserver les aliments au frais 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!



Les 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.

Les 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.
- Ceci vaut tout particulièrement pour les travaux sur l'installation frigorifique, l'installation électrique et les organes mécaniques de l'appareil.
- Chaque modification doit être approuvée par le fabricant.
- Les carters munis d'indications de mise en garde ne doivent être ouverts que par des spécialistes.
- Les appareils ne doivent pas être nettoyés à l'aide d'un jet d'eau.
- 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.
- Éviter les flux d'air au voisinage de l'appareil frigorifique résultant de ventilations installées de façon incorrecte ou de courants d'air, afin de garantir le fonctionnement irréprochable des appareils frigorifiques.
- Ne pas dépasser de façon durable une température ambiante de 25 °C et une humidité relative de 60 %.
- Ne jamais entreposer ou déposer des objets tranchants dans l'appareil sous peine de s'exposer à un risque de blessure.
- Toutes les structures en verre de l'appareil doivent être traités avec le soin nécessaire pour éviter toute blessure par du verre brisé.
- Les composants et consommables de l'appareil ne doivent être remplacés que par des pièces d'origine.
- Suivant l'implantation de l'appareil, la protection d'hygiène doit être vérifiée et adaptée si nécessaire aux normes en vigueur.

- 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 Comportement en cas de bris de lampe et de verre**

Lors du bris éventuel des lampes, 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.

#### 4.4 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.



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 Uno Top Cold

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 Uno Top Cold

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.
- 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 Uno Top Cold

### 8.1 Le mouvement et la mise en place des unités

Veillez 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.

- **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.

- **Installation**

L'installation des appareils ne doit être entreprise que par des personnes spécialisées autorisées.

L'implantation (insertion ou encastrement) dans des niches ou des découpes de la surface de travail doit s'effectuer de manière à laisser libres les ouvertures d'aspiration et de sortie d'air nécessaires à la ventilation de l'appareil. Pour des raisons pratiques et pour faciliter les échanges thermiques, on procèdera de préférence à une implantation dans des niches ouvertes.

- **Les Vitres**

Assurez-vous que toutes les vitres sont insérées et placées correctement.

- **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.

- **Radiation thermique et éclairage**

Pour réduire la radiation thermique à un minimum, s'assurer que les appareils ne soient pas exposés aux rayons solaires, des conduits de ventilation à air chaud, des toitures ou des parois non-isolées chauffées par les rayons solaires ou d'autres sources de chaleur. La radiation thermique pénétrant dans l'appareil augmente les frais d'exploitation et diminue sa performance. Des chauffages à faisceau ponctuel ou d'autres éclairages à fort apport de chaleur concentrée ne doivent pas être dirigés contre ou dans l'appareil.

## 8.2 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).



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.

## 9 Raccordement des appareils Uno Top Cold

### 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.

**REMARQUE:** Vous trouverez un exemplaire du schéma de câblage électrique correspondant (63Ea081-00A) en Annexe.

- 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).
- 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

Uno Top Cold est un comptoir complet à superstructure vitrée pour la conservation réfrigérée et la présentation de préparations préalablement réfrigérée. Les plats froids et réfrigérés sont maintenus durant un certain temps à une température de +2 °C et +8 °C. Le rafraîchissement par circulation d'air sert uniquement au maintien de la température idéale des produits.

Lorsque des plats et des préparations sont placés dans Uno Top Cold à température ambiante, il ne faut pas s'attendre à ce que des températures à cœur inférieures à +10 °C soient atteintes. Ne placer donc dans le comptoir que des plats froids (moins de 5 °C) ou préalablement rafraîchis.

L'appareil Uno Top Cold convient tout particulièrement au maintien en réfrigération de sandwiches, salades, gâteaux, préparations de petit-déjeuner, hors-d'œuvre, etc.

Tous les plats qui doivent selon les prescriptions être conservés au froid, doivent être présentés à la vente en dessous du rideau d'air réfrigéré. Ce voile d'air ne doit en aucun cas être interrompu par l'empilement des articles proposés (par ex. Sandwiches).

La puissance de réfrigération est réglée à +2 °C et ne devrait pas être modifiée.

Lorsque les portes de l'appareil sont fréquemment ouvertes, comme p.ex. en été, la température de maintien au frais de l'appareil est souvent mise à rude épreuve. Le fonctionnement irréprochable de l'appareil est lié à certaines conditions:

- **Conditions générales**

- Température maximale ambiante = 25 °C
- Humidité relative maximale de l'air = 60 %

- **Autres conditions**

- pas de courant d'air ou de spot d'éclairage susceptible de réduire ou de perturber les capacités de réfrigération de l'appareil
- aucune manipulation des paramètres de réglage
- aucun déplacement des capteurs
- aucun remplissage excessif de plats ou préparations

Les prescriptions à respecter sont présentées en détail dans le mode d'emploi. On appliquera en outre le principe suivant:

- Les produits placés dans Uno Top Cold peuvent se maintenir au maximum à la température à laquelle ils ont été déposés dans le comptoir réfrigérant.

Nous avons effectué diverses mesures et les présentons sous forme de courbes de température. On peut constater:

- Que toutes les deux heures un dégivrage automatique a lieu.
- Que toutes les deux heures un pic de température est enregistré.
- Que ce pic de température est la conséquence du dégivrage automatique.

Lorsque les conditions techniques d'environnement sont remplies, trois points très importants doivent être observés durant le travail journalier en relation avec fonctionnement du comptoir réfrigéré Uno Top Cold:

- Les intervalles de dégivrage prescrits doivent être impérativement respectés, ce qui évite le givrage du compresseur.
- Les plats et préparations doivent être préalablement rafraîchis à au moins +5 °C avant d'être placés dans le comptoir.
- Le voile d'air ne doit pas être interrompu par l'empilement des produits sur une trop grande hauteur.

### 10.1 Mise en marche de l'appareil

- L'unité de réfrigération est mise en marche et arrêtée en appuyant sur l'interrupteur à bascule vert.
- L'affichage digital du potentiomètre de réglage des points de réfrigération se trouve au-dessus des interrupteurs. C'est ici que s'affichent la température moyenne et les messages d'erreurs.
- Avant de garnir de plats et préparations le comptoir, attendre que la température souhaitée soit atteinte.



- 1 Commande digitale
- 2 Interrupteur principal
- 3 Interrupteur Marche/Arrêt du canal lumineux
- 4 Ventilateur d'aspiration d'air (ne doit pas être obstrué)

## 10.2 Réglage de la température

Le réglage de la température intérieure est effectué par la commande électronique. Cette dernière est accessible à l'arrière de l'appareil.

La température est réglée à 2 °C en usine. Vous trouverez dans le guide de programmation comment paramétrer une autre température.



La valeur exigée ne peut être modifiée que dans une certaine limite, cela pour éviter une erreur de manipulation.

Une fois que le réglage de la température est terminé, cela dure quelque temps jusqu'à ce que la température souhaitée soit ajustée. Contrôlez seulement quelques heures plus tard la température dans le compartiment intérieur avec un thermomètre exact et rajustez éventuellement le thermostat. Si possible, la température doit être ajustée uniquement par un revendeur spécialisé.

Selon la température ambiante et l'humidité de l'air, la température intérieure ne doit pas être ajustée sur une valeur trop basse car cela peut mener à une importante formation de glace sur l'élément de refroidissement aux endroits exposés. Cela amoindrit la puissance de refroidissement et empêche le dégivrage continu que votre revendeur spécialisé a ajusté sur certains intervalles.

## 10.3 Profil utilisateur

Fonction des touches	
	Appuyer et maintenir lors de la mise en marche: RETOUR AUX VALEURS D'USINE ("FAC" s'affiche)
	Appuyer durant une seconde: RETOUR Appuyer et maintenir: REFROIDISSEMENT RAPIDE
	Appuyer durant une seconde: TEMPERATURE- CONSIGNE/OK Appuyer et maintenir: MENU
	Appuyer durant une seconde: VERS LE HAUT Appuyer et maintenir: MARCHÉ/ARRÊT
	Appuyer durant une seconde: VERS LE BAS Appuyer et maintenir: DEGIVRAGE



Symboles affichés			
	Mode Nuit (économie d'énergie)		Ventilateur en fonction
	Compresseur en fonctionnement Clignote en Mode Dégivrage rapide		Alarme active
	Dégivrage		Unité (°C ou °F)

## 10.4 Configuration rapide lors de la mise en marche

### • Etape 1

Mise en marche

### • Etape 2

Sélectionner Menu de configuration rapide

- Dans les 30 secondes suivant la mise en marche, appuyer sur "<" (RETOUR) durant trois secondes.
- L'interrupteur principal "r12" est mis automatiquement hors fonction.

### • Etape 3

Sélectionner Application préinstallée "o61"

- L'affichage indique automatiquement le paramètre de sélection d'application "o61".
- Appuyer sur SET pour sélectionner l'application préinstallée.
- L'affichage indique la valeur standard (p.ex. "AP0" clignote).
- Sélectionner le type d'application en appuyant sur la touche VERS LE HAUT/VERS LE BAS puis sur SET pour confirmer.
- Le régulateur paramètre par avance les valeurs de réglage en fonction de l'application sélectionnée et indique tous les paramètres correspondants.

**CONSEIL:** En appuyant sur la touche VERS LE HAUT, il est possible de passer de AP0 à AP6 et de sélectionner ainsi la liste de paramètres simplifiés (liste en boucle).

### • Etape 4

Sélectionner le type de capteur o06

- L'affichage indique automatiquement le paramètre de sélection de capteur "o06".
- Appuyer sur SET pour sélectionner le type de capteur.
- L'affichage indique la valeur standard (p. ex. "n10" clignote).
- Sélectionner le type de capteur en appuyant sur la touche VERS LE HAUT/VERS LE BAS (n5 = NTC 5 K, n 10 = NTC 10 K, Ptc = PTC, Pt1 = Pt1000), puis sur SET pour confirmer.

**ATTENTION:** Tous les capteurs doivent être du même type.

App	Description
App 0	Aucune (Aucune application pré-paramétrée)
App 1	Température agent (2 à 6 °C, installations frig. purgées, programmation d'heure de dégivrage électrique)
App 2	Température agent (0 à 4 °C, installations frig. purgées, programmation d'heure de dégivrage électrique)
App 3	Température basse (-26 à -20 °C), installations frig. purgées, programmation heure de dégivrage électrique
App 4	Température agent (0 à 4 °C, installations frig. purgées, dégivrage électrique (par la température)
App 5	Température agent (-26 à -20 °C, installations frig. purgées, dégivrage électrique (par la température)
App 6	Aucune (aucune application pré-paramétrée) avec liste simplifiée de paramètres

## 10.5 Structures de menu

- Appuyer trois secondes sur SET pour pouvoir accéder aux groupes de paramètres.
- Sélectionner le menu "cFg" et appuyer sur SET pour l'ouvrir. Le premier menu "r12" (interrupteur principal) est affiché.
- Désactiver l'interrupteur principal (r12 = 0), pour modifier l'application pré-paramétrée.
- Appuyer sur la touche VERS LE HAUT/VERS LE BAS pour visualiser la liste des paramètres.
- Pour sélectionner une application pré-paramétrée, configurer le paramètre "o61":
  - Appuyer sur SET pour accéder au paramètre "o61".
  - Appuyer sur la touche VERS LE HAUT/VERS LE BAS pour sélectionner une application (AP0 = aucune application sélectionnée).
  - Appuyer sur SET pour confirmer que "o61" est affiché
- Continuer dans le menu "cFg" le réglage des autres paramètres ("o06" = Type de capteur).



SET: Appuyer trois secondes pour pouvoir accéder au statut, au paramètre et au service

### 1) Groupes de paramètres

PS

Mot de passe (si activé)

in

Saisie du statut

cFg

Configurati-on

r--

A--

d--

F--

c--

o--

P--

u--

u--

### 2) Nom du paramètre

r12

Interrupteur principal

o61

Application

o06

Type de capteur

Voir les noms des paramètres

▲

▼

▲

Voir les groupes de paramètres

▼

### 3) Valeur

AP1

Application

1-2-3-4-5-6

▲

AP0

Application 0

▼

AP6

Application

6-5-4-3-2-1



Configuration rapide par le menu "cFg"

## 10.6 Utilisation de base 1

### Réglage de la valeur de consigne de température



SET (appuyer brièvement): Régler la valeur de température de consigne.



VERS LE HAUT/VERS LE BAS: Modifier la valeur de consigne de température (la valeur de consigne clignote en mode paramétrage).



SET: Enregistrer la valeur de consigne de température.

### Activer un dégivrage manuel



DEGIVRAGE: Appuyer durant trois secondes pour déclencher un dégivrage manuel.



DEGIVRAGE: Appuyer durant trois secondes pour terminer un dégivrage manuel. Durant le dégivrage, le symbole DEGIVRAGE est affiché.

## 10.7 Utilisation de base 2

### Activer un refroidissement rapide



REFROIDISSEMENT RAPIDE: Appuyer durant trois secondes pour déclencher un refroidissement rapide.



"Pud" s'affiche durant trois secondes et signifie Refroidissement rapide. Durant le refroidissement rapide, le symbole de refroidissement rapide est affiché.

REFROIDISSEMENT RAPIDE: Appuyer durant trois secondes pour mettre fin à un refroidissement rapide.

### Afficher une alarme active



Les codes de température et d'alerte clignotent alternativement jusqu'à ce que la cause d'alerte soit supprimée. La cloche d'alerte est affichée.

### Déverrouiller le tableau de commande



- Au bout de 5 minutes sans activité, le tableau de commande est verrouillé (si P76 = Oui).
- Lorsque le panneau de commande est verrouillé, en appuyant sur n'importe quelle touche, "Loc" est affiché sur l'écran.
- Appuyer simultanément durant trois secondes sur les touches VERS LE HAUT/VERS LE BAS pour déverrouiller le tableau de commande. "unl" s'affiche alors durant trois seconds.

## 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

Uno Top Cold est un appareil électrique. 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.



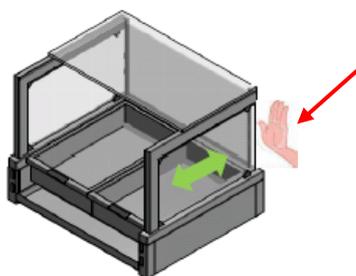
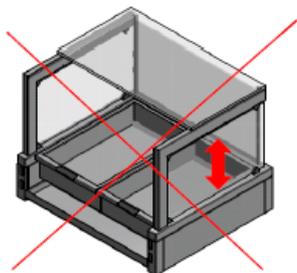
### Absolument interdit!

- 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 déformés peuvent être utilisés.

**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.

### 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.

### 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 Remplacement des verres

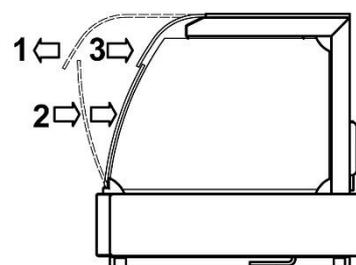
Les plaques de verre latérales doivent toujours être insérées jusqu'en butée pour qu'elles ne reposent pas sur la nervure d'arrêt de la plaque de verre frontale inférieure. Au cas où elle repose sur cette dernière, le support supérieur est relevé trop fortement et la plaque de verre frontale peut tomber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

Veuillez insérer les verres exactement comme indiqué sur les dessins ci-dessous:

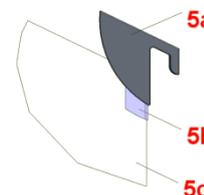
**Figure 1**

- Retiré la protection (1)
- Prendre la vitre frontale et la pivoter vers l'intérieur (2)
- Remettre la protection en place et pousser à l'intérieur vers l'arrière (3)



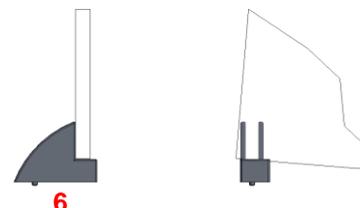
**Figure 2**

- Support supérieur (5a)
- Un guide lâche ou tombé (5b) ne maintient plus la partie supérieure de la plaque de verre frontale
- Cette dernière doit être enlevée jusqu'au remplacement de la plaque de verre latérale (5c)



**Figure 3**

- La plaque de verre frontale repose sur le bord supérieur du support inférieur (6)
- Cette dernière peut lors d'une pression ou contact glisser de côté ou en avant



### Attention

Si le support supérieur latéral de la vitre frontale est mal positionné (voir fig. 5), la vitre peut facilement tomber et produire des blessures graves!



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

## 12.5 Comportement en cas de dysfonctionnement

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:

- Panne de courant..... Contrôle personnel
- Fusible grillé/Disjoncteur FI déclenché,  
vérifier les appareils voisins..... Contrôle personnel
- Le témoin de fonctionnement n'est pas allumé..... 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

L'appareil de réfrigération fonctionne, mais pas correctement:

### Les produits sont trop chauds ou trop froids:

- Température ambiante trop élevée..... Contrôle personnel
- Trop ou des aliments trop chauds..... Contrôle personnel
- La vitrine réfrigérée est placée dans un  
fort courant d'air..... Contrôle personnel
- L'appareil de réfrigération est en panne..... Spécialiste du froid
- Régulateur de réfrigération est mal réglé..... Spécialiste du froid
- Affichages d'état et messages d'erreur  
sur l'affichage..... Voir les instructions  
de programmation

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



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.



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 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.

## 14 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

**N° de téléphone de service +41 (0)56 618 78 28**

**Allemagne:**

SERVATOR ServiceLine GmbH  
Lindenweg 36 – 42  
D-97999 Igersheim

**N° de téléphone de service +49 (0)7931 55555**

## 15 Appendice

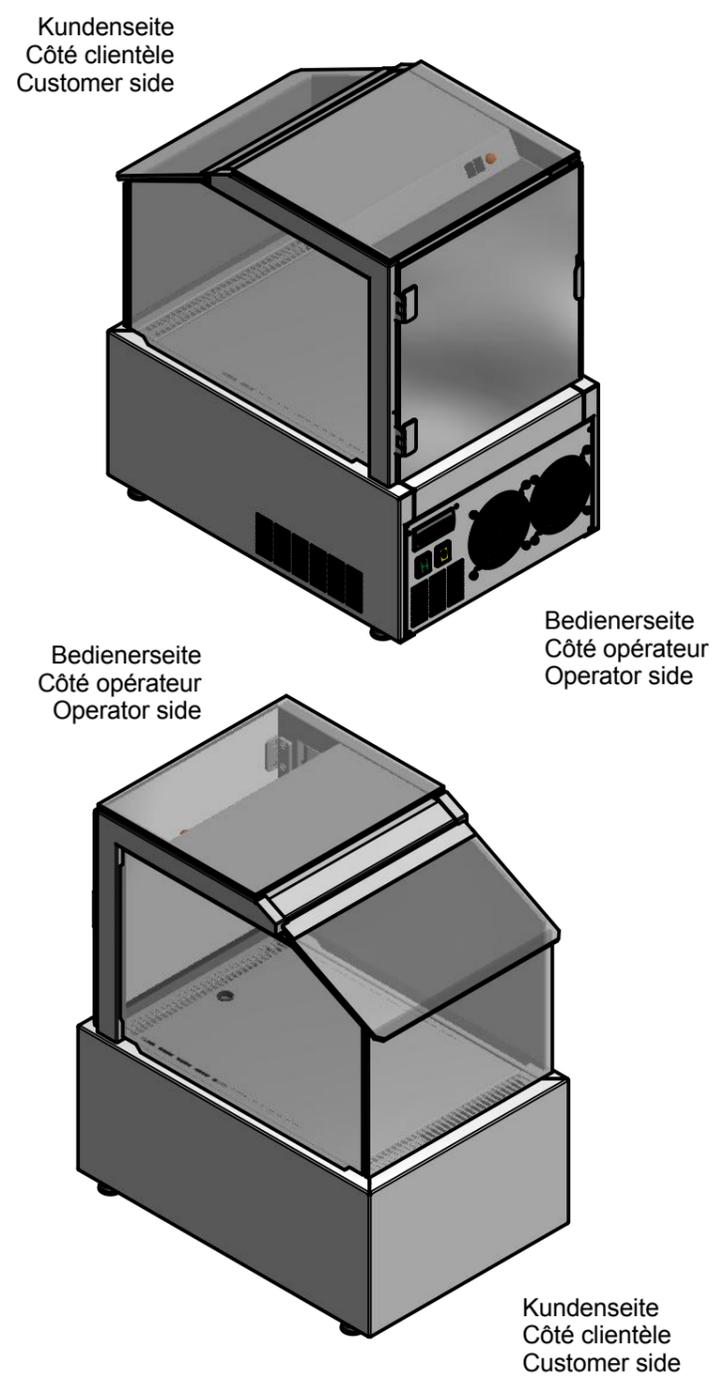
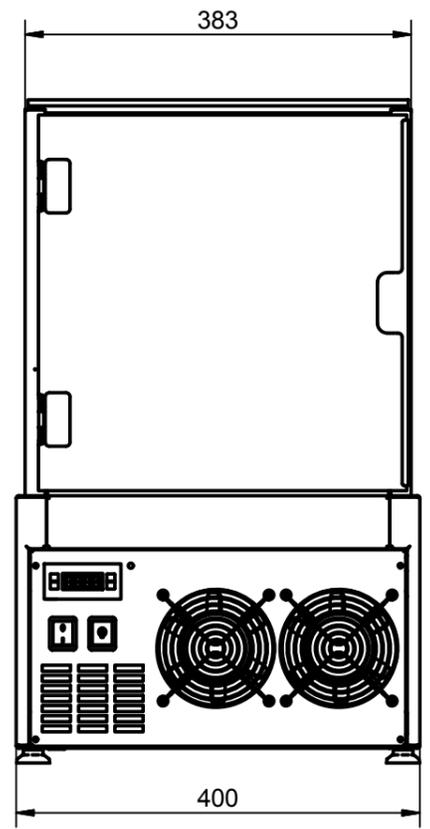
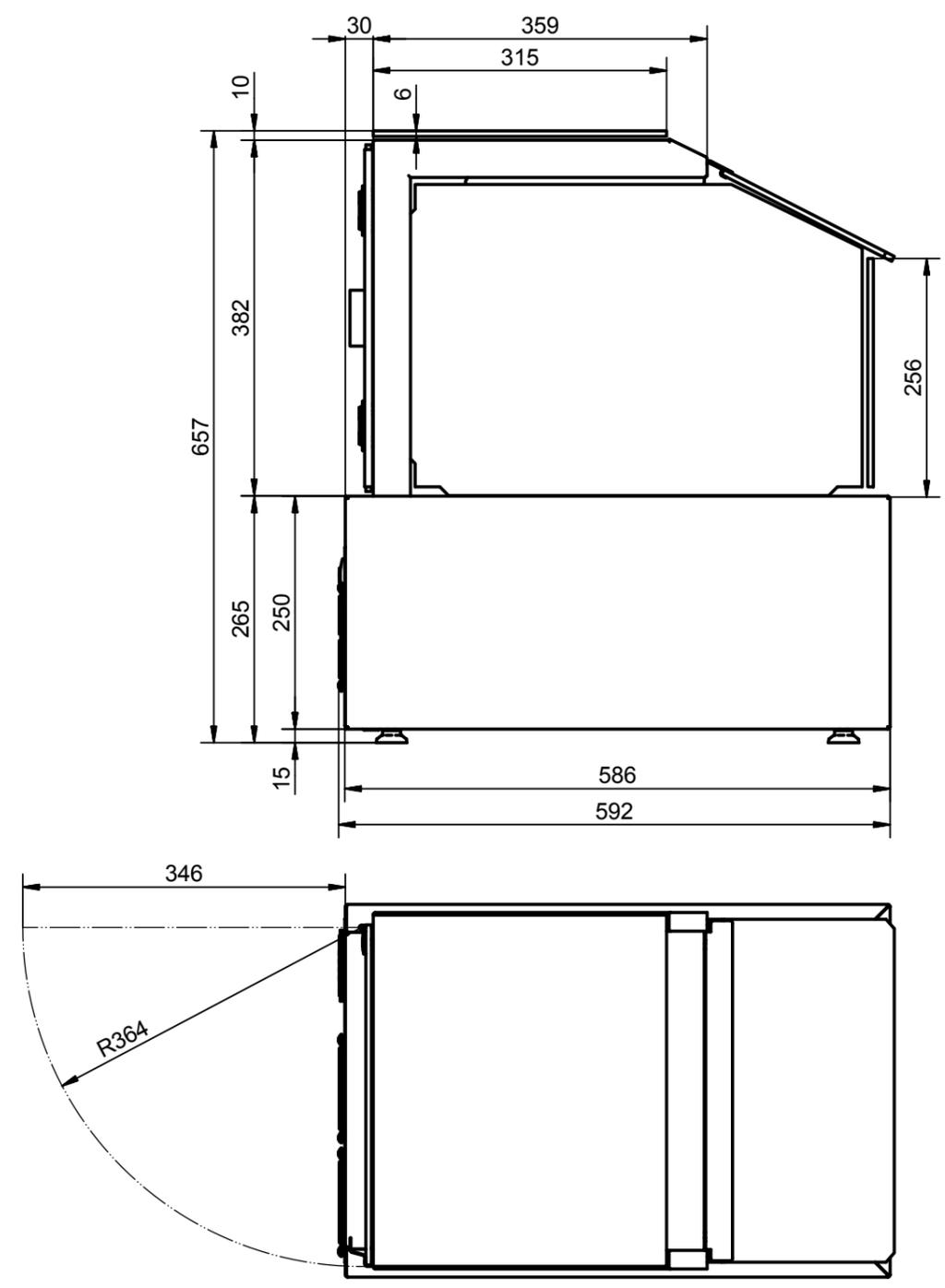
Plan no. 63Ma081-00

Dimensions

Plan no. 63Ea081-00A

Schéma électrique

DE: Dieses Dokument und dessen Inhalt bleiben geistiges Eigentum der Firma Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Schweiz. Das Weiterreichen an Dritte und/oder die Vervielfältigung ist ohne Zustimmung der Beer Grill AG untersagt.  
 FR: Ce document et son contenu sont la propriété intellectuelle de la Société Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Suisse. La transmission à des tiers et/ou la duplication est interdite sans l'approbation de Beer Grill AG.  
 EN: This document and its contents remain the intellectual property of Beer Grill AG, 5612 Villmergen, Switzerland. Passing it on to third parties and/or reproducing it in any way are prohibited without authorisation from Beer Grill AG.



**Elektrischer Anschluss**  
 230 VAC, LN+PE, 290 W  
 Max. Nennstrom 1.3A  
 Kabellänge ca. 3 m  
 Stecker Typ 12 oder Schuko

**Données électriques**  
 230 VAC, LN+PE, 290 W  
 Courant nominal max. 1.3A  
 Longueur du câble env. 3 m  
 Fiche type 12 ou Schuko

**Electrical connecting**  
 230 VAC, LN+PE, 290 W  
 Max. nominal current 1.3A  
 Length of connect.cable ca. 3 m  
 With plug type 12 or Schuko

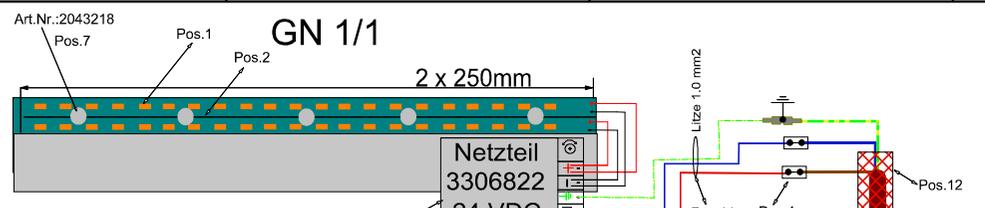
**Technische Daten**  
 Temperaturbereich: +2 ... +8°C \*\*

**Caractéristiques technique**  
 Plage de température: +2 ... +8°C \*\*

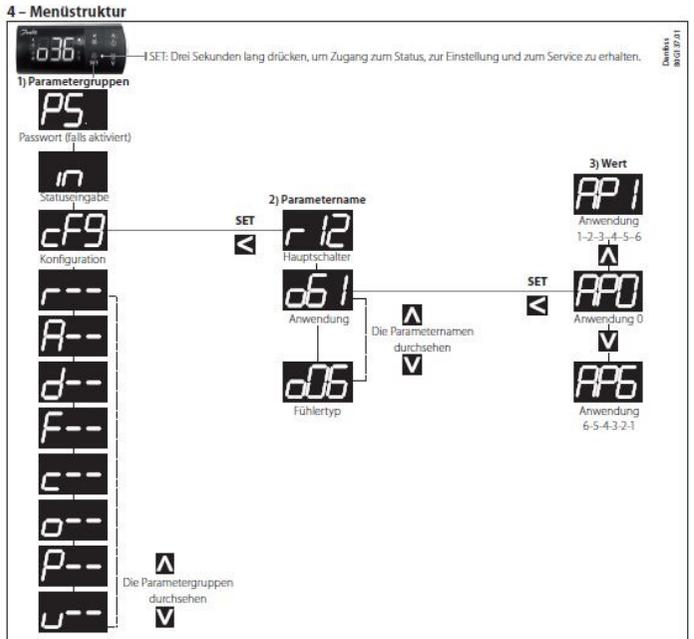
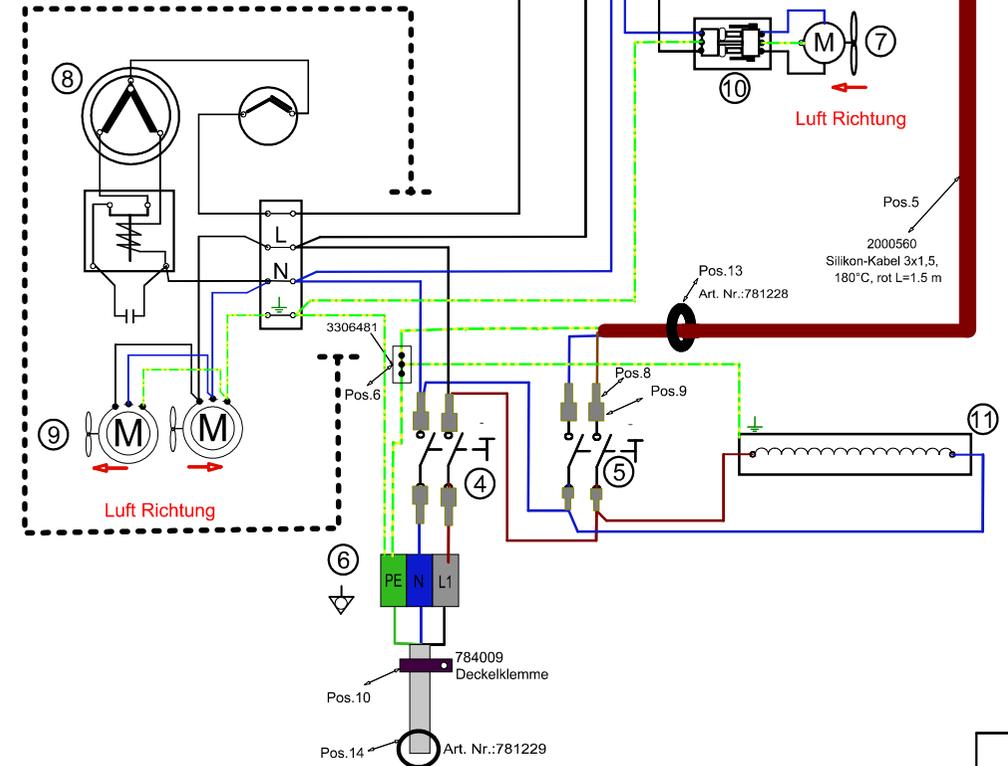
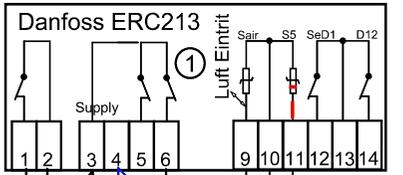
**Technical data**  
 Temperature range: +2 ... +8°C

\*\* Bei einer Umgebungstemperatur von max. 25°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von max. 60%  
 \*\* Lors d'une température ambiante de max. 25°C et une humidité relative de l'air de max. 60%  
 \*\* By ambient temperature of max. 25°C and relative humidity of max. 60%

R2	R1				Ers. durch:
Aender.					Ers. für:
Ind.	Datum	Name	Aenderung		Komm.
<b>UNO Top Cold, GN 1/1-100</b> <b>Ausführung gerade</b> <b>Exécution plane</b> <b>Straight version</b>					Gezeich. M.Bösch 06.10.2017 Geprüft Massstab 1 : 7 Format A3 Blatt 1 von 1
				Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beerg grill.com	<b>63Ma081-00</b>
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice					



Pos.	Art. Nr.	Beschreibung	Description
①	3307950	Steuerung ERC213	Control ERC213
②	3307951	Verdampfersensor	Evaporator Sensor
③	3307951	Kammersensor	Chamber Sensor
④	3307952	Hauptschalter	Main switch
⑤	3307953	Lichtschalter	Light switch
⑥	3307954	Sicherheitshauptkontakt	Safety main contact
⑦	3307955	Verdampfer Fans	Evaporator fans
⑧	3307956	Kompressor	Compressor
⑨	3307957	Kondensatorlüfter	Condenser fan
⑩	3307958	Verbinder	Connector
⑪	3307959	Trocknungsheizung	Drying heater



**Danfoss ERC 213**  
**Uno Top Cold**  
**Werk Einstellung**  
 Temperatursollwert 2.0 °C  
 r02 = 2.0  
 r03 = 10.0  
 r09 = +2.5 bis 4.5  
 d01 = EL  
 d02 = 6.0  
 d03 = 2  
 d04 = 20

Pos.	Stk.	Art.Nr.: / Number	Bezeichnung	Description
Pos.1	2	3306816	LED-Band mit Klebeband, 24V 250 mm	LED tape with adhesive tape, 24V 250 mm
Pos.2	1	3306846	Lampenglas S=2mm LED-Lichtkanal 338 mm	Luminous glass S = 2mm LED light channel 338 mm
Pos.3	1	3306822	Netzteil 24VDC 1.1A 25W	Power supply 24VDC 1.1A 25W
Pos.4	2	3306479	Verbindungsklemme 2-polig	Connection terminal 2-pole
Pos.5	1,5	2000560	Silikon-Kabel 3x1,5, 180°C, rot	Silicone cable 3x1.5, 180 °C, red
Pos.6	1	3306481	Verbindungsklemme 3-polig	Connection terminal 3-pole
Pos.7	6	2043218	Bumpon selbstkl. transp. Ø12,7x3,5	Bumpon self. Transp. Ø12.7x3.5
Pos.8	2	786813	AMP 6,3 Flachsteckh.	AMP 6.3 flat plug.
Pos.9	2	786105	Isolierhülse 6.3 AMP weiss gerade	Insulating sleeve 6.3 AMP white straight
Pos.10	1	784009	Kabelbride IS 7-10 Schwarz	Cable buckle IS 7-10 Black
Pos.11	0,3	420032	Silikon-Litze 1,0 mm2 blau	Silicone wire 1.0 mm2 blue
Pos.11	0,3	420037	Silikon-Litze 1,0 mm2 rot	Silicone wire 1.0 mm2 red
Pos.11	0,4	420030	Silikon-Litze 1,0 mm2 gelb-grün	Silicone wire 1.0 mm2 yellow-green
Pos.12	0,2	910395	Bougierrohr Ø 10 mm	Loom Ø 10 mm
Pos.13	1	781228	Kabel-Tülle schwarz Ø11xØ15	Cablesleeve black Ø11xØ15
Pos.14	1	781229	Membran-Tülle schwarz Ø13.5 x Ø20.5	Diaphragm spout black Ø13.5 x Ø20.5

**Technische Daten / Technical specifications**

**Uno Top Cold GN 1/1**  
 Kältemittel R134a / Refrigerant R134a    230 V,NPE / 1000W / 4.4 A

Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung: <b>Uno Top Cold</b> GN 1/1 mit LED	Blattzahl: 01
Datum	Name	gez.:	22.05.18		CCO
10.04.19	CCO	gepr.:			Blatt-Nr.: 01
<b>BEER</b>				Zeichnungs-Nr.: <b>63Ea081-00A</b>	