



Gril de contact TX

Type TX-246 / TX-247 (appareil à une plaque)

Type TX-258 / TX-259 (appareil à deux plaques)



Manuel d'utilisation Installation & caractéristiques techniques



Attention : lire impérativement les instructions avant utilisation !



TABLE DES MATIÈRES

1	Introduction.....	4
1.1	Bienvenue sur	4
1.2	Symboles	4
2	Règles de fonctionnement et remarques générales.....	5
2.1	Règles d'exploitation	5
2.2	Remarques générales.....	5
3	Mentions de danger	6
3.1	Énergie électrique	6
3.2	Consignes générales de sécurité.....	6
4	Garantie et responsabilité	7
5	Données techniques.....	8
6	Transport des appareils	9
7	Mise en place des appareils	10
7.1	Mise en place	10
7.2	Emplacement et stockage	10
7.3	Emballage.....	10
8	Connexion des appareils	11
8.1	Raccordement électrique.....	11
9	Mise en service / Mode d'emploi	11
9.1	Utilisation	11
9.2	Conseils pour griller et rôtir	13
9.3	Gril de contact TX Spray pour grillades et plaques	13
9.4	Griller et rôtir	13
9.5	Gril Réglages de la température et durées de cuisson	14
9.6	Utilisation de la minuterie multiple	16
9.7	Accessoires.....	18
9.8	Accessoires spéciaux et produits de nettoyage	18
10	Nettoyage.....	19
10.1	Recommandations générales	19
10.2	Évitez ce qui suit :	19
11	Entretien.....	20
12	Élimination des déchets	21
13	Annexes	21



Sous réserve de modifications techniques

Avant d'installer et de mettre en service l'appareil, lisez attentivement les instructions d'utilisation et d'installation et respectez les consignes qui y figurent. Vous contribuez vous-même à ce que votre appareil soit en parfait état de fonctionnement. En raison d'un développement continu, les illustrations, les étapes de fonctionnement et les données techniques peuvent varier légèrement.



Le non-respect des instructions mentionnées ici entraîne l'annulation de la garantie !

Version	Créateur	Date	Remarques
A	bbi	17.11.2016	Créé
B	bbi	03.07.2017	Image Transport insérée
C	bbi	19.05.2021	Symbole "surface chaude" modifié, Service Deutschland
D	mah	9.4.2024	Changement de nom



1 Introduction

1.1 Bienvenue sur

En achetant votre nouvel appareil, vous avez opté pour un produit qui allie les exigences techniques les plus élevées à un confort d'utilisation pratique. Nous vous recommandons de lire attentivement ces instructions d'utilisation et de montage afin de vous familiariser rapidement avec le produit.

Une utilisation correcte de l'appareil vous permettra d'en profiter longtemps. Conservez soigneusement ces instructions d'utilisation et de montage pour les travaux d'entretien et de réparation qui pourraient s'avérer nécessaires.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à utiliser le gril de contact TX au quotidien.

Ce manuel d'utilisation et d'installation contient des informations fondamentales de grande importance qui doivent être prises en compte lors de l'utilisation et de l'entretien. C'est pourquoi le mode d'emploi doit être lu intégralement par le responsable de l'exploitation et le personnel de service avant l'installation et la mise en service. Il doit toujours être disponible pour consultation à proximité de l'appareil.



Beer Grill AG n'assume aucune responsabilité ni obligation de garantie pour les dommages dus au non-respect des instructions d'installation et d'utilisation ou à une manipulation inappropriée.

1.2 Symboles



Ce symbole indique des instructions importantes pour une utilisation sûre et correcte de l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou des dommages à l'appareil ou à l'équipement.



Attention surface chaude ! Désigne une situation potentiellement dangereuse due à des surfaces chaudes. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures et/ou des dommages matériels.



Ce symbole indique des consignes d'utilisation ou des informations particulièrement utiles. Il doit vous aider à utiliser au mieux toutes les fonctions de l'appareil.



Ce symbole indique que les matériaux/matières consommables doivent être traités et/ou éliminés conformément à la législation.



Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première mise en service et veillez à ce que tous les utilisateurs lisent ce mode d'emploi avant l'utilisation. Le mode d'emploi doit être disponible en permanence sur le lieu d'utilisation.

2 Règles de fonctionnement et remarques générales

2.1 Règles de fonctionnement

Toute modification de l'appareil ou l'utilisation de pièces détachées et de pièces de rechange importantes pour le fonctionnement qui ne sont pas des pièces d'origine Beer, ainsi que le non-respect des consignes du mode d'emploi, entraîne l'annulation de la garantie ainsi que l'exclusion de tout droit à la responsabilité.

2.2 Remarques générales

- + L'appareil est destiné à un usage professionnel et ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.
- + L'appareil doit être contrôlé régulièrement, au moins une fois par an, par un spécialiste agréé.
- + Pour l'utilisation de l'appareil, il est recommandé d'utiliser des outils appropriés, par exemple une pince à barbecue, une spatule, une spatule et des gants de barbecue.
- + L'utilisateur de l'appareil doit être formé par l'exploitant.
- + Ces appareils sont destinés à des applications professionnelles, par exemple dans les cuisines de restaurants, de cantines, d'hôpitaux et de commerces tels que les boulangeries et les boucheries, mais pas à la production alimentaire de masse en continu.
- + Ces appareils ne sont pas destinés à être utilisés par des non-professionnels dans le cadre d'applications ménagères ou similaires, comme par ex :
 - o Cuisines du personnel non servies dans les magasins
 - o Fermes
 - o Dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation non desservis
 - o Environnement "Bed and Breakfast" non servi ou similaire



Attention !

L'appareil ne doit être utilisé que par un personnel formé. L'installation doit être effectuée de manière à ce que le public n'ait pas accès à l'appareil. Cet appareil ne doit pas être installé dans des endroits où le public a accès.

3 Mentions de danger

3.1 Énergie électrique



Attention !

En cas de dysfonctionnement de l'alimentation en énergie électrique, éteignez immédiatement l'appareil !

Les travaux sur les installations ou les équipements électriques ne doivent être effectués que par un électricien agréé ou par des personnes instruites sous la direction et la surveillance d'un électricien qualifié, conformément aux règles électrotechniques.

Les appareils et les parties d'installation sur lesquels sont effectués des travaux d'inspection, de maintenance et de réparation doivent être mis hors tension.

Vérifier d'abord l'absence de tension sur les pièces déconnectées, puis les mettre à la terre et les court-circuiter. Isoler les pièces voisines sous tension !

3.2 Consignes générales de sécurité

- + Le raccordement ou les modifications techniques de l'appareil ne doivent être effectués que par des spécialistes. Cela vaut en particulier pour les travaux sur la technique, l'installation électrique et la mécanique.
- + La commande ne peut être ouverte que par un spécialiste autorisé.
- + Toute modification doit être autorisée par le fabricant.
- + Les composants et le matériel d'exploitation ne doivent être remplacés que par des pièces d'origine.
- + Les couvercles munis d'avertissements ne doivent être ouverts que par des spécialistes.
- + Les couvercles de protection et les dispositifs ne doivent pas être enlevés, sinon il y a un risque de blessure.
- + Les appareils ne doivent pas être nettoyés au jet d'eau.
- + Le montage ne doit être effectué que par un spécialiste autorisé et les distances minimales doivent être respectées. Les objets tranchants ne doivent pas être rangés en vrac dans l'appareil, car il y a risque de blessure.
- + Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.



Attention - risque de brûlure !

Les parties en tôle du boîtier, le cadre, les plaques de grill et le bac collecteur de graisse deviennent très chauds pendant le fonctionnement.

Ne vider le bac collecteur de graisse qu'avec des gants de protection. Attention au débordement de graisse / eau chaude lors du vidage.



Attention - risque d'incendie !

La graisse et l'huile chaudes sur la grille ou dans le bac à graisse peuvent s'enflammer bien en dessous de 200°C, surtout si elles sont anciennes et sales.

N'éteignez jamais la graisse en feu avec de l'eau ! Utilisez une couverture anti-feu ou un extincteur spécial.



4 Garantie et responsabilité

En principe, les "Conditions générales de vente" de la société Beer Grill AG, Allmendstrasse 7, CH-5612 Villmergen, dans lesquelles sont réglés les détails concernant les droits de garantie, s'appliquent. Le droit à la garantie et la responsabilité pour les dommages corporels et matériels sont impossibles s'ils sont dus à une ou plusieurs des raisons suivantes :

- + Utilisation inappropriée de l'appareil.
- + Montage, mise en service, utilisation et entretien de l'appareil non conformes aux prescriptions.
- + utilisation de l'appareil avec des éléments de sécurité défectueux ou des éléments de sécurité qui n'ont pas été installés correctement et qui ne sont pas en état de fonctionner.
- + Non-respect des consignes du mode d'emploi concernant le transport, l'installation, la mise en service, le fonctionnement, l'entretien et le montage corrects de l'appareil.
- + Modifications mécaniques ou techniques non autorisées de l'appareil.
- + Entretien insuffisant des pièces utiles et des pièces d'usure.
- + Réparations non autorisées.
- + Force de la nature ou force majeure.

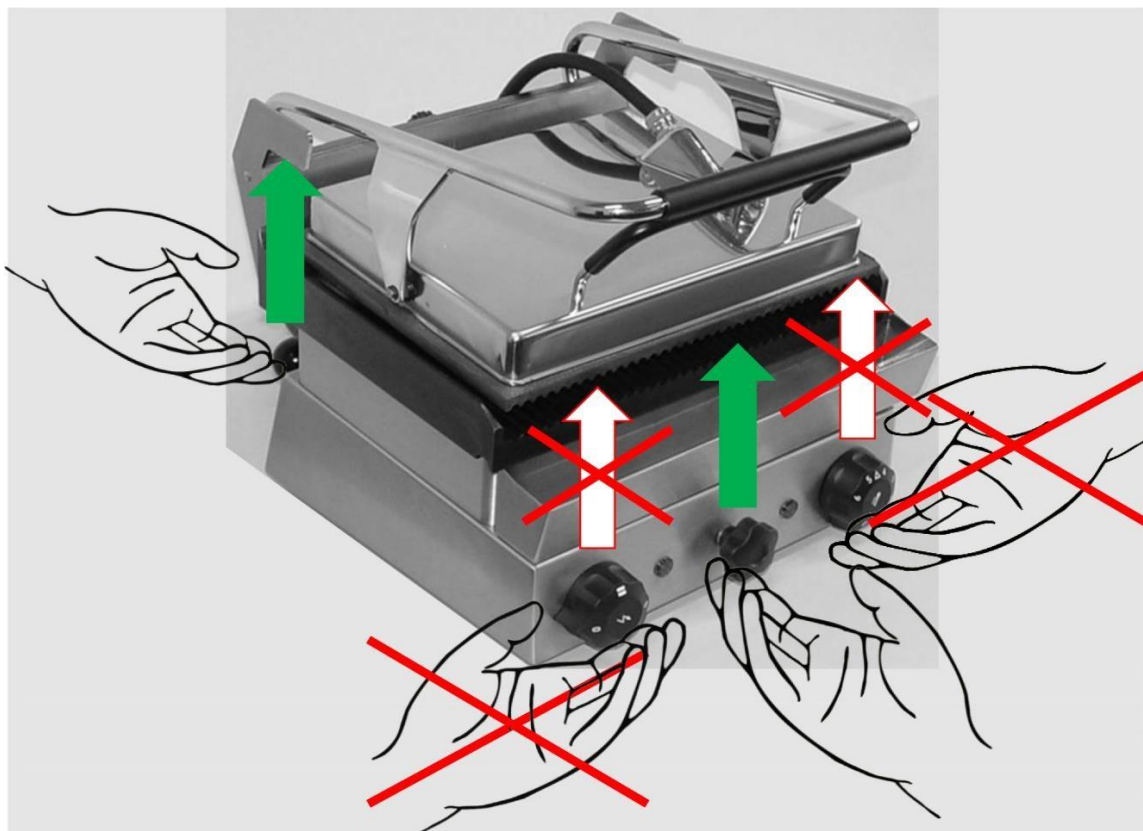


5 Données techniques

Type	Dimensions, poids et caractéristiques spéciales	Données techniques	Câbles et connecteurs
TX-246	Dimensions extérieures : 380 x 500 x 330 mm Surface de cuisson : 359 x 268 mm Poids : env. 43 kg Caractéristiques plaque supérieure rainurée, plaque inférieure rainurée	400 V / 50Hz 3 PE, 4000 W Puissance max. Courant nominal 6A Certification CE	Câble de raccordement de 2 m, sans fiche Type 15 ou CEE 16
TX-247	Dimensions extérieures : 390 x 500 x 330 mm Surface de cuisson : 359 x 268 mm Poids : env. 43 kg En raison du dispositif de réglage de la hauteur, 10 mm plus large que 246 (1 levier) Caractéristiques plaque supérieure rainurée, plaque inférieure rainurée Plaque supérieure et inférieure activables séparément Plaque inférieure réglable horizontalement ou en biais	400 V / 50Hz 3 PE, 4000 W Puissance max. Courant nominal 6A Certification CE	Câble de raccordement de 2 m, sans fiche Type 15 ou CEE16
TX-258	Dimensions extérieures : 745 x 500 x 330 mm Surface de cuisson : 719 x 268 mm Poids : environ 85 kg Caractéristiques Plaques supérieures rainurées, plaque inférieure rainurée	400 V / 50Hz 3 PE, 8000 watts Puissance max. Courant nominal 12 A Certification CE	Câble de raccordement de 2 m, sans fiche Type 25 ou CEE 16
TX-259	Dimensions extérieures : 765 x 500 x 330 mm Surface de cuisson : 719 x 268 mm Poids : env. 85 kg Grâce au dispositif de réglage de la hauteur, 20 mm plus large que le 258 (2 leviers) Caractéristiques plaques supérieures rainurées, plaques inférieures lisses Plaque supérieure et inférieure activables séparément Plaque inférieure réglable horizontalement ou en biais	400 V / 50Hz 3 PE, 8000 watts Puissance max. Courant nominal 12 A Certification CE	Câble de raccordement de 2 m, sans fiche Type 25 ou CEE 16

6 Transport des appareils

Lors du transport de l'appareil, il convient de faire preuve d'une grande prudence afin d'éviter les dommages dus à des actions violentes, à un chargement et à un déchargement imprudents ainsi qu'à des chocs. Seules les poignées prévues à cet effet doivent être utilisées pour porter l'appareil.



Dès réception, vérifiez immédiatement que la livraison est complète et qu'elle n'a pas été endommagée pendant le transport.

En cas de dommages extérieurs dus au transport, vous n'acceptez pas la livraison ou seulement sous réserve. L'étendue des dommages doit être mentionnée sur les documents de transport / le bon de livraison du transporteur et la réclamation doit être introduite.

Avant la première mise en service, retirez les éventuels accessoires d'expédition ou les rembourrages, ainsi que le film de protection du boîtier.



Réclamez les vices cachés dès que vous les découvrez, car vous ne pouvez faire valoir vos droits à des dommages et intérêts que pendant le délai de réclamation existant.



7 Mise en place des appareils

7.1 Mise en place

La mise en place ne peut être effectuée que par des spécialistes autorisés.

Les appareils doivent être placés sur une surface plane, solide et résistante au feu.

Les grils de contact TX sont des appareils autonomes et ne doivent pas être installés dans des niches. La distance latérale par rapport à des matériaux ou des parties de bâtiment non inflammables doit être d'au moins 10 cm.

Si l'appareil est placé sur un support facilement inflammable ou contre un mur présentant un risque d'incendie, il est indispensable d'installer des matériaux d'isolation thermique, de protection contre le rayonnement et ininflammables.

Il faut s'assurer que les prescriptions de protection contre les incendies sont respectées au plus

haut point ! Le non-respect des consignes ci-dessus peut entraîner un risque d'incendie !



Le fabricant décline toute responsabilité et obligation de garantie pour les dommages résultant du non-respect des instructions d'installation et d'utilisation ou d'une manipulation inappropriée.

7.2 Emplacement et stockage

Les appareils contiennent des commandes avec des composants électroniques. Ces pièces ne doivent pas être stockées dans des locaux froids et humides. De même, aucune condensation ne doit se former pendant le stockage.

Si les appareils ont été hors service pendant une longue période et qu'ils ont en outre été stockés dans un endroit frais ou humide, un contrôle doit être effectué avant la mise en service.

Le contact avec l'eau salée est interdit. Il faut également veiller à ce que les appareils utilisés dans les piscines n'entrent pas en contact avec des substances acides ou chlorées qui peuvent attaquer la protection anticorrosion du métal.

N'exposez pas l'appareil à des produits agressifs.

Évitez les chocs mécaniques.



Attention !

L'acier inoxydable ne résiste pas aux substances acides et chlorées. Elles provoquent une corrosion du matériau. Les appareils et les accessoires ne doivent jamais entrer en contact avec ces substances.

L'appareil doit être installé de manière à ce que les murs, les cloisons, les meubles de cuisine, les surfaces décoratives, etc. qui se trouvent dans le champ d'action de l'appareil réglable ne soient pas exposés à la chaleur.

Les éléments de l'appareil de chauffage qui se trouvent à proximité de la chaleur émise par l'appareil de chauffage doivent être constitués d'un matériau ininflammable.



7.3 Emballage

Avant la mise en service, retirez complètement les matériaux d'emballage extérieurs et intérieurs de l'appareil.



Si vous souhaitez vous débarrasser de l'emballage, respectez la réglementation en vigueur dans votre pays. Recyclez les matériaux d'emballage réutilisables.



Veillez vérifier si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il manque des pièces, veuillez prendre contact avec notre service clientèle.

8 Connexion des appareils

8.1 Raccordement électrique

Le raccordement et la mise en service ne doivent être effectués que par des personnes qualifiées. Procéder comme suit pour le raccordement de l'appareil :

- + Vérifier que les données du réseau électrique en termes de tension, de puissance et de fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique se trouve à l'arrière, près de la sortie du câble. Une deuxième plaque signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil.
- + Raccordement selon la norme CEI ou CEI 335-1 et les prescriptions locales, c'est-à-dire : montage de la fiche secteur pour l'intensité nominale correspondante sur le câble de raccordement résistant à l'huile et à la chaleur jusqu'à 90°C, raccordement via la prise de courant. En cas de raccordement fixe, il faut prévoir un interrupteur principal pour la séparation de tous les pôles avec une distance de contact d'au moins 3 mm.
- + L'appareil doit être raccordé à un système de compensation de potentiel (selon VDE 0700, partie 36/IEC 335- 2-36).
- + La prise de courant doit être accessible après l'installation ou le montage des appareils. Le remplacement du câble de raccordement ne peut être effectué que par le fabricant, le service après-vente ou des spécialistes agréés.
- + Le circuit électrique des prises doit être protégé par un fusible d'au moins 16A. Branchement uniquement directement sur une prise murale. Les répartiteurs ou les prises multiples ne doivent pas être utilisés (risque de surchauffe !).
- + Le câble d'alimentation ne doit jamais être enroulé autour de l'appareil, risque de surchauffe et d'usure du câble. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente.

9 Mise en service / Mode d'emploi

9.1 Utilisation

La sécurité de fonctionnement de l'appareil n'est garantie que dans le cadre d'une utilisation conforme aux indications du mode d'emploi.

Toutes les interventions techniques, y compris le montage et l'entretien, doivent être effectuées exclusivement par un service d'entretien qualifié.

Grâce aux plaques en fonte grise de 1,5 cm d'épaisseur et à la puissance de 4000/8000 watts, le gril de contact TX reste performant même en cas de grillades continues et de nettoyages courts répétés, et il n'y a pas de baisse de puissance.



1. Interrupteur principal/ commutateur marche/arrêt Chaleur inférieure ou Chaleur inférieure et supérieure
2. Thermostat (réglage de la température)
3. poignée rotative pour le ressort du couvercle (pression de fermeture)
4. Minuteur numérique
5. Levier pour redresser le gril de contact TX afin que les produits ne s'écoulent pas (uniquement TYPE 247 259) Plaque de fonte plate en bas
6. Bac à graisse
7. Grille surface inférieure (disponible en version plate et rainurée)
8. Gril surface supérieure (disponible en version plate et rainurée)
9. Cintre pliable
10. Etrier de maintien
11. poignée sphérique pour le transport

Important



Avant la première utilisation, l'appareil doit être chauffé pendant environ 30 minutes au niveau 5 afin de détruire les éventuels résidus sur la plaque de cuisson et les particules de poussière. De la fumée et des odeurs peuvent se dégager.



Attention au risque de brûlure !

Les pièces suivantes deviennent très chaudes pendant le fonctionnement, il y a donc un risque de brûlure en cas de contact :



- + Boîtier entier
- + Plaques de gril
- + Cadre
- + Bac à graisse
- + Ainsi que les accessoires éventuellement utilisés

9.2 Conseils pour griller et rôtir

Ce n'est que lorsque les plaques de cuisson ont atteint la température nécessaire qu'il faut les huiler très légèrement. Assaisonner la viande juste avant de la griller, la tourner dans l'huile ou l'huiler et la poser sur le gril chauffé. Avec la plaque supérieure, prenez contact avec l'aliment à griller. Après environ la moitié du temps de cuisson, vous pouvez tourner légèrement l'aliment à griller et obtenir ainsi un dessin particulièrement beau sur le gril. Les viandes découpées de manière irrégulière ou les côtelettes avec os, etc. doivent éventuellement être retournées plusieurs fois.

L'huile la plus appropriée est une huile alimentaire neutre, par exemple l'huile d'arachide (huile d'arachide). Dans la mesure du possible, l'huile d'olive ne devrait pas être utilisée, car elle ne résiste pas suffisamment à la chaleur.

Les deux plaques du gril de contact TX sont déjà prétraitées de manière à ce que vous puissiez commencer à griller immédiatement après avoir branché l'appareil à la prise de courant. Lorsque vous avez retiré les grillades du barbecue, vous devez nettoyer brièvement la surface des plaques encore chaudes avec un chiffon humide. Après le service, nettoyez le gril comme indiqué dans le mode d'emploi ci-joint.

9.3 Gril de contact TX Spray pour grillades et plaques

Appliqué sur les plaques de gril et de cuisson chaudes et bien nettoyées, il empêche les aliments d'adhérer. Il devrait être vaporisé après chaque nettoyage minutieux des plaques (effet anti-adhérent). Si nécessaire, il est également possible de griller ensuite avec un spray au lieu de l'huile. (Spray sur la plaque de gril, huile sur la viande).

9.4 Griller et rôtir la

viande rouge

Veiller à ce que la plaque de cuisson soit bien chauffée.

- + Si la viande est tendre au toucher et peut être facilement enfoncée avec le doigt sans résistance, elle n'est alors que brièvement dorée et encore crue à l'intérieur (bleu - saignant = rôti à l'anglaise ou saignant).
- + Si la viande est rassasiée au toucher, comme une balle de caoutchouc, elle est alors rosée à l'intérieur (à point).
- + Si la viande est dure au toucher, c'est qu'elle est bien cuite.

Viande blanche

Veiller à ce que le gril soit modérément chaud.

Poissons (petits ou grands)

Ils doivent toujours être cuits sur un gril assez chaud afin d'éviter qu'ils ne collent. Bien sécher les poissons avant de les griller, puis les assaisonner et les mettre quelque temps dans un peu d'huile. Utiliser éventuellement un spray.

Tranches de pain grillé

Réussissent à être merveilleusement croustillantes sur des plaques de gril propres et non graissées.

Sandwiches chauds



Sont préparés sous forme de sandwichs ouverts ou de sandwichs dits club.

Rôtir de gros morceaux (rôtis, volaille)

On sépare par exemple la volaille, qu'elle soit fraîche ou congelée, du morceau correspondant, on l'emballage dans une feuille d'aluminium et on la place entre les plaques de grill chaudes. Dans ce cas, il est possible de déroger à la règle générale selon laquelle "plus la viande est épaisse, plus la chaleur est faible" en utilisant des plaques très chaudes, de sorte que le processus de grillage ne dure pas plus longtemps qu'avec des aliments non emballés.

9.5 Réglages de la température du grill et temps de cuisson

Grillades		Position du thermostat	Min.	Sec.
1.	Viande rouge			
	Boeuf ou bœuf			
	Morceau de côte intermédiaire = entrecôtes, 150 - 200 g	4 Δ 5	1 - 2	45
	Coupes de longe = tournedos, 180 - 200 g	4 Δ 5	1 ½ - 3	
	Hipstakes = romsteaks, 180 g	4 Δ 5	-	
	Mouton ou agneau			
	Côtelettes = Côtelettes	4 Δ 5	1 - 2	
	Petits pains = chops	4 Δ 5	1 - 2	
	Gibier (chevreuil et sanglier)			
	Escalopes = Médallions, Escalopes	4 Δ 5	-	15 - 20
Filets mignons, 60 - 80 g	4 Δ 5	-	30	
Côtelettes = Côtelettes	4 Δ 5	1		
2.	Viande blanche			
	Veau			
	escalopes = steaks, environ 150 g	4 Δ 5	1	20
	escalopes, environ 80 - 100 g	4 Δ 5	-	30 - 45
	Côtelettes = Côtelettes (Côtes), 160 - 180 g	4 Δ 5	2 - 3	
	Cochon			
	Côtelettes = Côtelettes (Côtes), 150 - 180 g	4 Δ 5	3 - 5	30 - 50
	Escalopes = Escalopes, 100 - 120 g	4 Δ 5	1 - 2	
	Escalope panée	4 Δ 5	-	
	Volaille			
½ poulet dans du papier argenté	4 Δ 5	10		
sans papier argenté	4 Δ 5	10		
Pigeon = Pigeon	4 Δ 5	5		
3.	Poissons et crustacés			
	Filet de sole = Filet de Sole	4 Δ 5	-	50
	Sole = Sole entière		4 - 6	
	Brochet = Brochet		5 - 6	
	Filet de poisson = Filet de Poisson		3 - 4	
	Corégone = Féras		4 - 5	
	Salm = Saumon		6 - 8	
	Turbot = Turbot		4 - 6	
	Perche = Filet de Perche		-	30 - 40
	Homard		5 - 6	
Langouste	7 - 8			



	Grillades	Position du thermostat	Min.	Sec.
4.	Saucisses, steak haché, tête de veau Saucisse à rôtir (blanchie, froide, chaude) Wienerli, Frankfurter Cervelas (saucisse rouge) Steak de bœuf haché, 150 g Bifteck allemand (hamburger) Steak de veau haché, 100 g Fromage d'Italie Rôti de filet et de viande hachée Fricadelles en filet Tête de veau Pieds de veau ou de porc	4 Δ 5	- 3 - 4 3 - 6 3 - 5 4 - 5 1 - 2 1 ½ - 3 8 - 12 3 - 4 2 - 3 2 - 3	20 - 40
5.	Spécialités de grillades Mixed Grill (40 - 60 g par pièce individuelle) Brochettes pour barbecue Cordon bleu Foie de veau Foie de porc Rein (selon l'épaisseur) Lard et jambon Langue de veau ou de bœuf	4 Δ 5	- 1 - 3 1 - 2 - - - - 1	20 - 40 20 20 20 - 30 5 - 10
6.	Légumes, fruits Tomates non farcies (entières) Tomate farcie Aubergine farcie (coupée en deux) Tranches d'aubergine Tranches de céleri Bananes Pomme en robe de chambre (dans du papier argenté)	4 Δ 5	5 - 6 5 - 8 5 - 7 - 2 - 3 4 - 5 4 - 5	20
7.	Tranches de pain grillé Pains chauds = sandwiches Gratiner, faire trop dorer	4 Δ 5 4 Δ 5	- 1 - 2 4 - 5	50 - 60

**A noter**

L'eau offre la plus grande résistance aux rayons infrarouges (mauvais conducteur de chaleur). C'est pourquoi les aliments contenant beaucoup d'eau comme le poisson, les tomates, les pommes, etc. nécessitent des temps de cuisson plus longs.

**Important**

Le bac collecteur de graisse doit être contrôlé, vidé et nettoyé régulièrement, voire plus souvent en cas de forte activité. Les dépôts de saleté et de graisse doivent être éliminés (risque d'incendie).



Attention au risque de brûlure !

Laissez la graisse refroidir complètement ! Tirez soigneusement le bac à graisse vers l'avant par la poignée. Saisissez le bac à graisse avec vos chaussures et vos deux mains et retirez-le complètement.



Videz la graisse et les résidus dans un récipient approprié pour une élimination correcte. Utilisez une spatule si nécessaire. Remettez le bac collecteur de graisse en place après l'avoir vidé et nettoyé.

9.6 Utilisation de la minuterie

multiple Début du déroulement

Une courte pression sur la touche Start permet de démarrer le décompte du temps. Le temps restant est décompté toutes les secondes et le double point à l'intérieur de l'affichage du temps clignote.

Escale

Si l'on appuie à nouveau sur la touche Start après le démarrage du déroulement, celui-ci est interrompu et l'affichage de la durée entière clignote. Pour reprendre le déroulement, il suffit d'appuyer à nouveau brièvement sur la touche Start.

Interruption du processus

Si la touche Start reste enfoncée pendant 3 secondes après le début du déroulement ou un arrêt intermédiaire, la minuterie est interrompue et l'affichage passe à "00:00". Lorsque la touche Start est relâchée, le temps de déroulement initial s'affiche à nouveau.

Date d'expiration

Une fois le temps écoulé, l'avertisseur sonore retentit pendant 5 secondes et l'affichage clignote avec "00:00". L'avertisseur peut être acquitté à l'aide de la touche Bas. Il est à noter que l'acquiescement est obligatoire avant un redémarrage ou un réglage de la durée. Le paramétrage permet de définir la durée du klaxon, qui peut en outre être désactivé.

Sélection de l'heure

Les temps de déroulement enregistrés peuvent être sélectionnés par roulement à l'aide de la touche de sélection. Chaque pression sur la touche permet de passer à la durée suivante et la lampe de sélection indique l'état actuel.

Lors du changement, le nouveau temps de déroulement est enregistré dans une mémoire de premier plan et est prêt à être démarré. Si l'on appuie en permanence sur la touche, le changement se poursuit automatiquement et par roulement. La sélection du temps reste mémorisée après l'arrêt du réseau.

Réglage du premier plan

La valeur temporelle mise à disposition par la sélection peut être modifiée à l'aide de la touche Haut ou Bas en fonction des besoins du moment, sans qu'il y ait enregistrement. La lampe de sélection s'éteint alors et signale la temporisation temporaire. Celle-ci reste en vigueur tant que la tension du réseau est présente et qu'aucune modification n'est effectuée par une nouvelle sélection. La nouvelle temporisation peut être exécutée aussi souvent que souhaité.

Notez qu'il est possible d'effectuer un réglage en cours d'exécution, mais que la nouvelle durée n'est pas encore effective pour l'exécution en cours.

Mimique de réglage

Les caractéristiques du réglage prévoient, lorsque l'on appuie sur la touche Haut ou Bas, un court délai au bout duquel le réglage est déverrouillé. Ce mode de réglage est caractérisé par le fait que le double point de l'affichage devient un point de changement clignotant. La valeur temporelle peut maintenant être réglée en tapant ou en maintenant la pression sur la touche. Si l'on n'appuie plus sur une touche, un retour à l'état initial a lieu **au bout de** 3 secondes et le double point dans l'affichage de l'heure ne clignote plus.



Programmation

Pour régler durablement les temps programmés, il suffit d'appuyer sur la touche Prog pendant 1 seconde. La lampe de sélection de la position de sélection actuelle clignote maintenant et signale que le mode de programmation a été atteint. La sélection et le réglage s'effectuent maintenant de la même manière que pour le réglage de base, mais les valeurs temporelles sont maintenant enregistrées dans la mémoire imperdable après un retour à l'état initial ou un changement de sélection.

Le retour à l'état initial s'effectue, si aucune autre temporisation ne doit être sélectionnée, en appuyant à nouveau sur la touche Prog ou automatiquement après 5 secondes.

Consignes de temps 1-7

Comme décrit ci-dessus, les temps de déroulement sont accessibles en appuyant directement sur les touches. Si les temps doivent être réglés et enregistrés de manière imperdable, il faut passer en mode de programmation en appuyant sur la touche Prog.

Paramètres	Description de la fonction	Plage de réglage	Valeur par défaut
Groupe Délais			
S1	Temps d'expiration 1	00:00...99:59 Min.	00:30 min.
S2	Temps d'expiration 2	00:00...99:59 Min.	00:45 min.
S3	Temps d'expiration 3	00:00...99:59 Min.	01:00 min.
S4	Temps d'expiration 4	00:00...99:59 Min.	01:30 min.
S5	Temps d'expiration 5	00:00...99:59 Min.	02:00 min.
S6	Temps d'expiration 6	00:00...99:59 Min.	02:30 min.
S7	Temps d'expiration 7	00:00...99:59 Min.	04:30 min.

Niveau de paramétrage P et A

Ces paramètres sont accessibles en appuyant simultanément sur les touches Haut et Bas pendant 3 secondes. Ensuite, le nom "P1" du premier paramètre du niveau P apparaît. Ce délai a pour but d'empêcher tout accès non autorisé. La sélection d'autres paramètres P s'effectue maintenant en appuyant uniquement sur la touche Haut ou Bas. La valeur du paramètre sélectionné apparaît alors après avoir appuyé sur la touche Prog. Son réglage s'effectue en appuyant sur la touche Haut ou Bas en plus de la touche Prog.

Si l'on appuie uniquement sur la touche Haut pendant 6 secondes après avoir atteint le dernier paramètre P, un niveau intermédiaire "PA" apparaît. Il faut maintenant appuyer à nouveau simultanément sur les touches Haut et Bas pendant 3 secondes. Ensuite, le nom "A1" du premier paramètre du niveau A apparaît. Le réglage s'effectue de la même manière que pour le niveau P.

Remarque : en raison de la configuration à un doigt, il est possible, en appuyant soi-disant simultanément sur les touches haut et bas avant d'atteindre le niveau P, de se retrouver par erreur en mode réglage. Il faut alors relâcher brièvement les touches.

Paramètres	Description de la fonction	Plage de réglage	Valeur par défaut
Groupe de paramètres P			
P1	Summerzeit	0...60 sec. (0 = inactif)	5 sec.
P2	Aucune fonction		
P3	Aucune fonction		
P4	Aucune fonction		
P19	Verrouillage de réglage	0 : non verrouillé 1 : Valeurs temporelles verrouillées	0
Niveau intermédiaire "PA"			
A1	Aucune fonction		



A2	Aucune fonction		
A3	Aucune fonction		
A4	Aucune fonction		
A19	Verrouillage de réglage	0 : non verrouillé 1 : Paramètre P verrouillé 2:Paramètre A verrouillé	0
Par	Affichage de la version du programme	----	

9.7 Accessoires

Type TX-246 / TX-247 (appareil à une plaque)

Échantillon Beer Clean 1/4 l.	Art. N° 201006	Brosse à récurer	Art. No. 2000110
Brosse métallique	Art. No. 200884	Grattoir	Art. No. 2000112
Mode d'emploi	Art. No. 2000109	Guide de démarrage rapide	

Type TX-258 / TX-259 (appareil à deux plaques)

Échantillon Beer Clean 1/4 l.	Art. N° 201006	Brosse à récurer	Art. No. 2000110
Brosse métallique	Art. No. 200884	Grattoir	Art. No. 2000112
Spatule	Art. N° 2000111	Mode d'emploi	Art. No. 2000109
Guide de démarrage rapide			

9.8 Accessoires spéciaux et produits de

nettoyage Accessoires spéciaux :

Vaporisateur rempli de spray pour barbecue (0.5l)	Art. N° 201 026
Recharge de spray pour barbecue (5.0l)	Art. N° 201 025
Vaporisateur vide (0.5ml)	Art. N° 201 001
Pinceau à graisse avec fil en maillechort (40mm)	Art. N° 200 270

les produits de nettoyage :

Vaporisateur rempli de Beer Clean (0.5l)	Art.201 004
Nettoyant pour barbecue Beer Clean (bidon de recharge 10.0l)	Art. N° 201 000



Important

Beer Grill AG n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation non conforme des accessoires.



10 Nettoyage

Avant le nettoyage, l'appareil doit être débranché du réseau électrique (retirer la fiche / couper l'interrupteur principal sur place).

Pour réduire au maximum le nettoyage, utilisez préventivement le spray pour grill (article 201026) avant chaque cuisson en vaporisant une fine couche. Profitez des courtes pauses entre les grillades pour spatuler plusieurs fois les deux plaques (avec la spatule fournie) ou pour gratter les rainures (avec le grattoir fourni). Immédiatement après ce travail, les deux plaques doivent être brossées à l'état chaud avec la brosse à récurer fournie. Ensuite, vaporiser à nouveau le spray pour grill sur les plaques chaudes. Cette opération, qui doit toujours être répétée, permet de rincer les résidus de graisse qui, sinon, seraient brûlés et de les accumuler dans le bac de récupération de graisse.

L'appareil doit être nettoyé quotidiennement. Laisser d'abord refroidir l'appareil à la chaleur de la main. Les appareils ne doivent être nettoyés qu'avec un chiffon humide et un produit de nettoyage non abrasif.

Les pièces détachées comme le bac de récupération des graisses, etc. peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

10.1 Recommandations générales

- + L'appareil doit être nettoyé quotidiennement.
- + Il est absolument nécessaire de veiller aux choses fondamentales suivantes pour que cet appareil en acier inoxydable fonctionne longtemps et correctement :
 - + Gardez toujours la surface en acier inoxydable propre.
 - + Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment d'air frais sur la surface.
 - + Ne touchez jamais la surface avec un matériau rouillé.

10.2 Évitez ce qui suit :

- + Les appareils ne doivent jamais être nettoyés avec l'ajout de sel ou d'acides.
- + N'utilisez pas de produits de nettoyage à l'odeur forte, corrosifs, contenant des solvants, des agents de blanchiment ou du chlore.
- + N'utilisez jamais de nettoyeur à haute pression, à pression d'eau ou à pression de vapeur.
- + N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques inflammables.
- + Ne pas utiliser de scotchs, de tampons à récurer, de laine d'acier, etc.



Attention !

Avant de nettoyer l'appareil, il faut couper l'alimentation électrique ! Pour cela, débranchez l'appareil ou séparez-le du secteur sur tous les pôles au moyen de l'interrupteur principal fourni par le client.

Les appareils ne doivent jamais être nettoyés avec du sel ou des acides. Le nettoyage au jet ou au tuyau d'arrosage ainsi que le nettoyage sous l'eau ne sont pas autorisés.

L'eau courante ou dans le lave-vaisselle sont interdits.



Risque de brûlure

Avant le nettoyage, laisser refroidir l'appareil à la chaleur de la main.



Lorsque tous les travaux de nettoyage sont terminés, le grill de contact TX doit être remis dans son état d'origine afin de garantir un fonctionnement parfait !



11 Entretien

Les travaux de réparation doivent être effectués exclusivement par un personnel spécialisé autorisé. Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées. L'appareil doit être contrôlé régulièrement, au moins une fois par an, par un personnel qualifié et autorisé.

Problème	Cause	Réparation
Aucune fonction	<ul style="list-style-type: none"> La fiche d'alimentation n'est pas correctement insérée. Sécurisation de l'alimentation électrique a déclenché. 	<ul style="list-style-type: none"> Débrancher et brancher correctement la fiche d'alimentation. Contrôler le fusible, appareil allumé d'une autre prise de courant.
Aucune puissance de chauffage	<ul style="list-style-type: none"> Ligne d'alimentation secteur interrompue. Elément chauffant défectueux. Régulateur de température défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'alimentation électrique. Contacteur le revendeur. Contacteur le revendeur.

Si des composants sont endommagés ou ne fonctionnent plus correctement, l'appareil ne doit plus être utilisé. Dans ce cas, l'appareil doit être remis en état par un spécialiste agréé ou par le service après-vente de Beer Grill.

Avant de faire appel au service après-vente, contrôlez le câble d'alimentation et les fusibles et vérifiez les points suivants :

Si l'appareil ne fonctionne pas du tout, veuillez vérifier les points suivants :

Le voyant de fonctionnement est éteint :

- | | |
|--|--------------|
| + Alimentation électrique interrompue | Autocontrôle |
| + Fusible / disjoncteur différentiel défaillant, vérifier les appareils annexes..... | Autocontrôle |
| + La fiche de contact de protection est bien insérée dans la prise | Autocontrôle |
| + Interrupteur de mise en marche actionné | Autocontrôle |
| + Electronique mal réglée | Autocontrôle |

L'appareil fonctionne, mais de manière incorrecte :

Les produits sont brûlés ou non grillés :

- | | |
|--|--------------|
| + Qualité de la viande/ épaisseur/..... | Autocontrôle |
| + L'aliment à griller est congelé/ fortement réfrigéré/ à température ambiante.. | Autocontrôle |
| + Les heures de la minuterie ne sont pas correctes | Autocontrôle |
| + Position des boutons de réglage..... | Autocontrôle |



Si les possibilités mentionnées ne sont pas à l'origine du problème rencontré, veuillez vous adresser à votre service clientèle.

Nous ne sommes pas responsables des pertes de marchandises. Même si l'appareil est encore sous garantie. Il est donc recommandé de vérifier périodiquement la température de votre appareil.



12 Élimination



L'appareil en fin de vie doit être éliminé conformément aux dispositions nationales. Il est recommandé de prendre contact avec une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets ou de contacter le service d'élimination des déchets de votre commune.



Afin d'éviter toute utilisation abusive et les risques qui y sont liés, rendez votre ancien appareil inutilisable avant de le jeter. Pour ce faire, débranchez l'appareil du secteur et retirez le câble de raccordement au secteur de l'appareil.

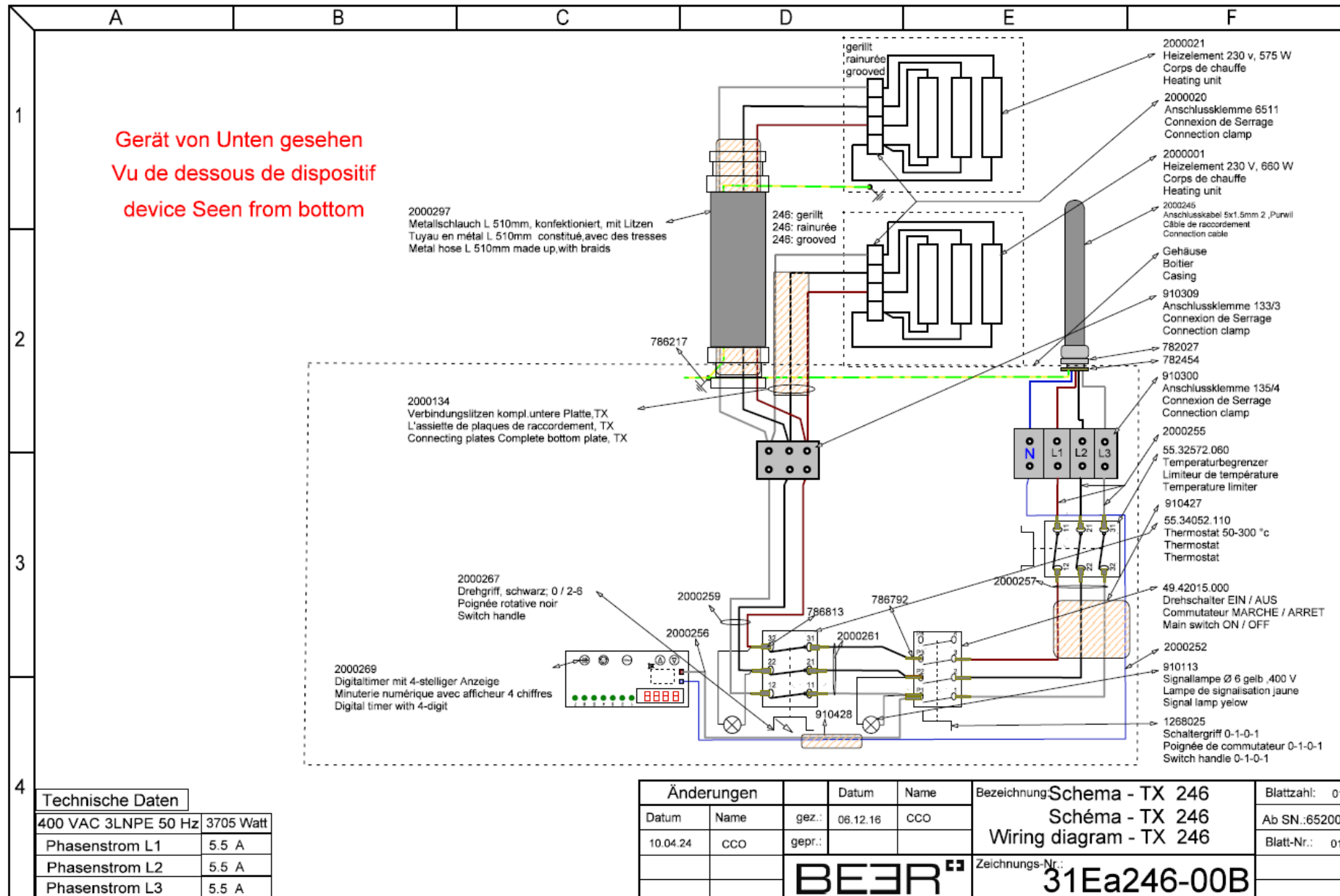


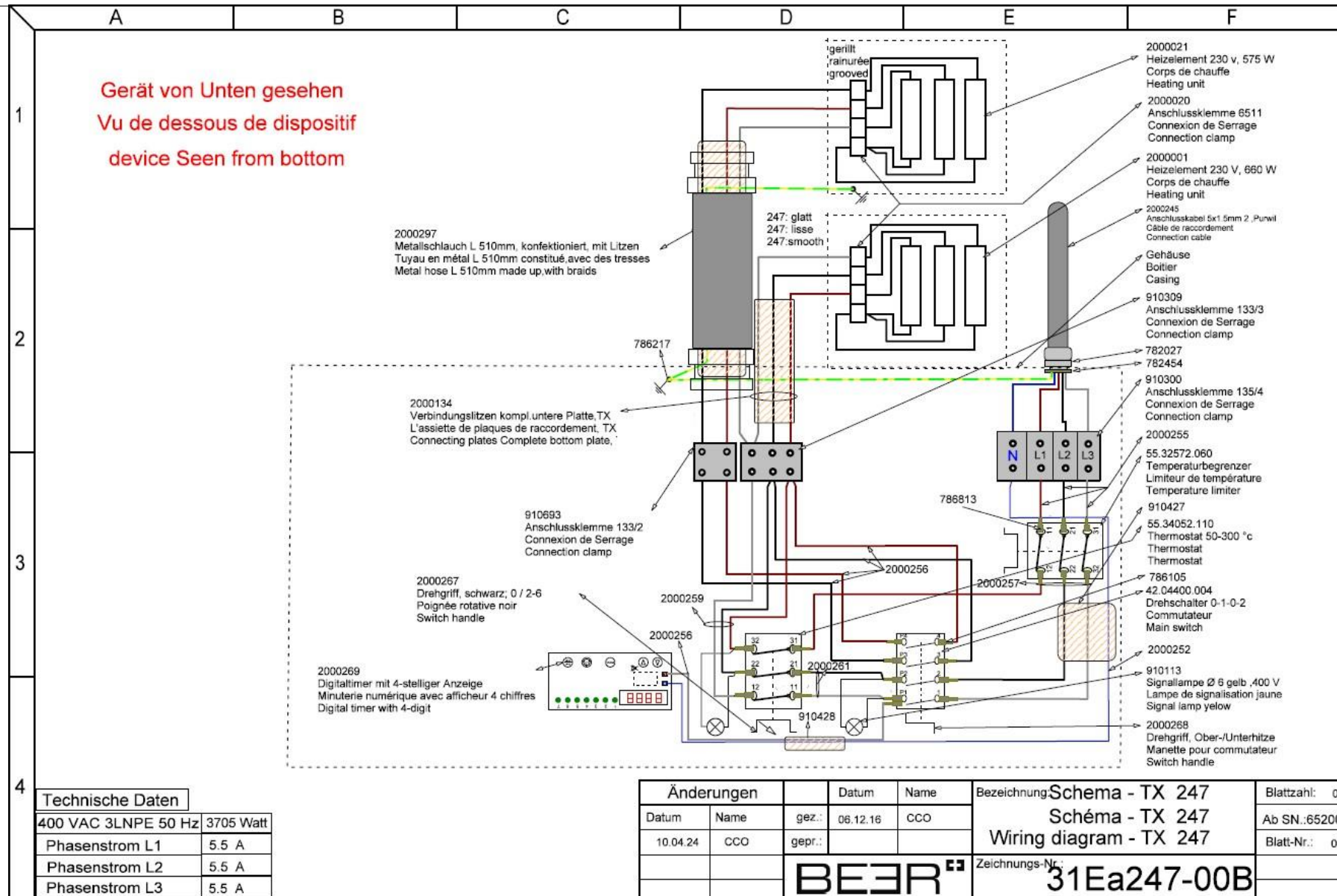
REMARQUE :

Pour l'élimination de l'appareil, respectez les prescriptions en vigueur dans votre pays et dans votre commune.

13 Annexes

Schéma No 31Ea246-00B TX 246 avec horloge digitale
Schéma No 31Ea247-00B TX 247 avec horloge digitale
Schéma No 31Ea258-00B TX 258 avec horloge digitale
Schéma No 31Ea259-00B TX 259 avec horloge digitale





Technische Daten	
400 VAC 3LNPE 50 Hz	3705 Watt
Phasenstrom L1	5.5 A
Phasenstrom L2	5.5 A
Phasenstrom L3	5.5 A

