

# CULINARIO MASTER TOUCH

Präsentation von warmen Speisen  
mit intuitiver Touch Steuerung



Bedienungsanleitung  
Installation & Technische Daten

**BEDIENUNGSANLEITUNG:**

1	Einführung.....	4
2	Gefahrenhinweise .....	5
2.1	Warmbetrieb feucht .....	5
2.2	Warmbetrieb trocken .....	5
2.3	Kaltbetrieb .....	6
2.4	Verbrennungsgefahr.....	6
2.5	Verhalten bei Lampen- und Glasbruch.....	7
2.6	Gläser/Unfallgefahr.....	7
3	Garantie und Haftung.....	9
4	Transport und Aufstellen der Culinario-Geräte.....	9
5	Anschluss der Culinario Geräte.....	10
5.1	Elektroanschluss .....	10
5.2	Sanitäranschluss .....	11
6	Trockenlaufwarnung.....	12
7	Bedienungsanleitung.....	13
7.1	Bedienfeld/Tasten.....	13
7.2	Einschalten des Gerätes .....	14
7.3	Ausschalten des Gerätes .....	15
7.4	Ändern von Einstellwerten ohne Passwort .....	15
8	Arbeiten mit voreingestellten Einstellungen .....	15
8.1	Arbeiten mit Trockenrahmen .....	16
8.2	Arbeiten mit Wasserschale .....	17
8.3	Arbeiten mit Crushed-Ice.....	19
9	Ändern der Ober-/Unterhitze sowie des Lichts 0-100% .....	22
9.1	Einstellen der Ober-/Unterhitze 0-100 .....	22
9.2	Einstellen der Lichtfarbe/stärke 0-100%.....	23
10	Arbeiten mit Programmen .....	24
10.1	Laden von Programmen .....	24
10.2	Neue Programme erstellen.....	24
10.3	Programm löschen .....	26
11	Erweiterte Einstellungen.....	26
11.1	Datum und Uhrzeit einstellen .....	26
11.2	Sprache wechseln .....	27
11.3	Produkte ausblenden.....	28
11.4	Alle Produkte einblenden.....	29
11.5	Voreingestellte Rahmen/Schale ändern .....	30
12	Energieoption .....	31
13	HACCP Protokoll.....	32
13.1	HACCP Protokoll auf USB-Stick speichern .....	33
13.2	HAPPC Protokoll am Computer auslesen .....	34
14	Daten ab USB-Stick laden/auf USB-Stick speichern.....	34
15	Reinigung .....	35
16	Wartung.....	37
17	Technische Daten .....	38
17.1	Abmessungen.....	38
18	Einbauvorschriften.....	38
19	Kundendienst .....	39
20	Anhang.....	40

**Technische Änderungen vorbehalten**

Bevor Sie das Gerät installieren und in Betrieb nehmen, lesen Sie die Bedienungs- und Installationsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie die darin aufgeführten Hinweise. Sie tragen selbst dazu bei, dass Ihr Gerät in einem einwandfreien und funktionstüchtigen Zustand ist. Durch stetige Weiterentwicklung können Abbildungen, Funktionsschritte und technische Daten geringfügig abweichen.



Bei Nichtbeachtung der hier aufgeführten Anweisungen verfällt der Garantieanspruch.

Datum	Änderung
22.05.2019	Ergänzung Pkt. 3 (Garantie und Haftung)
13.11.2018	Textliche Anpassungen, Ergänzung Sicherheitshinweis, Änderung Symbol "heisse Oberflächen"
06.02.2017	Neues Symbol "heisse Oberflächen" hinzugefügt. Div. Anpassungen im Text.
26.04.2016	Programme erstellen, HACCP Protokoll






## 1 Einführung

Diese Bedienungs- und Installationsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen von grosser Wichtigkeit, welche bei der Anwendung und dem Unterhalt berücksichtigt werden müssen. Deshalb muss die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme durch den Betriebsverantwortlichen und das Bedienpersonal vollständig gelesen werden. Sie muss immer zum Nachschlagen in der Nähe des Gerätes aufliegen.

### **Wichtig!**

Die Beer Grill AG übernimmt keine Haftung und Garantieverpflichtung für Beschädigung die durch Nichtbeachtung der Aufstell- bzw. Bedienungsanweisungen oder durch unsachgemässe Handhabung entstehen sollten.

### Verwendete Symbole und Kennzeichnungen

	<p>Dieses Symbol deutet auf wichtige Hinweise für den korrekten Gebrauch des Gerätes hin (generelles Gefahrensymbol).</p> <p>Diese Hinweise nicht zu beachten, kann zu Störungen oder Verletzungen am Gerät, an Personen oder in der Umgebung führen.</p>
	<p>Vorsicht heisse Oberfläche!</p> <p>Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation durch heisse Oberflächen. Das Nichtbeachten kann zu Verbrennungen und/oder Sachschäden führen.</p>
	<p>Dieses Symbol deutet auf Hinweise für den Betrieb des Gerätes oder besonders hilfreiche Informationen hin.</p> <p>Hilfstext, um alle Funktionen an Ihrem Gerät optimal zu nutzen.</p>
	<p>Potentialausgleich</p>
	<p>Dieses Symbol deutet auf Hinweise für Materialien/Betriebsstoffe hin, die gesetzeskonform zu behandeln und/oder zu entsorgen sind.</p>



Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

## 2 Gefahrenhinweise

### 2.1 Warmbetrieb feucht

Es ist verboten, dass Culinario mit leeren Wasserschalen zu betreiben. Deshalb muss der Wasserstand regelmässig kontrolliert werden. Ihr Gerät ist dazu mit einer Trockenlaufwarnung ausgerüstet.



Die Beer Grill AG übernimmt keine Haftung für Folgeschäden, die auf Trockenlauf zurückzuführen sind!

### 2.2 Warmbetrieb trocken

Gerät muss mit Universalrahmen bestückt sein.

**Untere Heizungen max. Leistungsstufe 40 %**



Heizplatten werden bei Trockenbetrieb sehr heiss. Bei Kontakt von Öl oder Fett mit der Heizplatte besteht Brandgefahr. Daher bei Trockenrahmen mit Grillplatte die dazugehörigen Fettsammelschalen richtig montieren damit das flüssige Fett und Öl in die Sammel-schale fliesst. Die Fettsammelschalen sind regelmässig zu kontrollieren und zu entleeren.

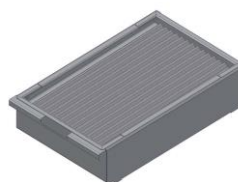
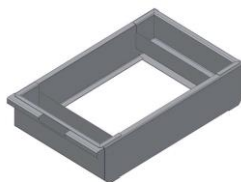
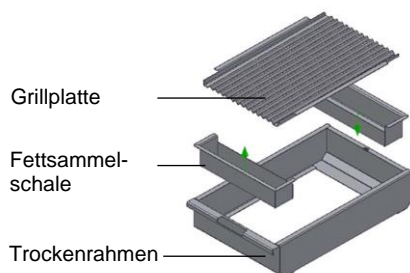


#### **Vorsicht beim Entleeren der Fettsammelschalen!**

Flüssiges Fett und Schale sind sehr heiss: Verbrennungsgefahr! Nur mit Schutzhandschuhe oder Lappen anfassen und transportieren. Vorsicht, dass beim Herausheben kein flüssiges Fett/Öl überschwappt, besonders nicht auf Heizplatte (Brandgefahr) oder auf Arme/Beine (grosse Verbrennungsgefahr).



**Im Falle eines Brandes, diesen nie mit Wasser löschen!** Verwenden Sie dazu eine Löschdecke. Bei Verbrennungen an Körper und Gliedern verbrannte Stellen von Arzt behandeln lassen.



Hotty's sind nicht geeignet für Grilladen!

### 2.3 Kaltbetrieb

Heizung unten und Warmlicht (Infrarot Strahler) müssen auf allen Feldern ausgeschaltet sein. (Das Gerät kann so programmiert werden, dass keine andere Schaltmöglichkeit besteht.)

- Mit Crush-Ice, max. 2 Stunden in unisolierter Wasserschale.
- Mit Crush-Ice, Betrieb über 2 Stunden verwenden Sie eine isolierte Eiswanne.

### 2.4 Verbrennungsgefahr

Folgende Teile werden während des Betriebes heiss und durch deren Berührung besteht Verbrennungsgefahr:



- Wasserwanne und unmittelbar kontaktierte Teile.
- Ceranplatte im Betrieb und bis zur vollständigen Abkaltung.
- Infrarot Strahler und Lampenhauben.
- Blechverschalung des Licht-/Wärmekanal.



Bevor Wasserschalen entleert (Wasserhahn) und/oder herausgenommen werden, Gerät unbedingt abkühlen lassen. Dasselbe gilt für die Verschiebung von Geräten auf Unterbauten mit Rollen.



#### Sicherheitshinweis

Bei der Verwendung des Schneidbretts muss darauf geachtet werden, dass die beiden Halterungen (Haken), welche die Einfassung des Schneidbretts tragen, richtig am Rahmen des Geräts verankert werden, sodass die Schneidbrettvorrichtung korrekt eingehängt werden kann. **ACHTUNG:** Bei Nichtbeachten besteht Verletzungsgefahr!

## 2.5 Verhalten bei Lampen- und Glasbruch



Die Infrarot Strahler sind mit einem Splitterschutz ausgestattet. Bei Bruch von Lampen (IR Strahler), Hauchschutz-, Tablar-, Seiten-, und Frontgläser sind unverzüglich folgende Vorkehrungen zu treffen:

- Gerät sofort ausschalten und Buffet schliessen.
- Bei Selbstbedienung verhindern, dass Gäste mit Glassplittern verunreinigte Speisen schöpfen.
- Schon gefüllte Teller von Gästen, die sich beim Glasbruch in unmittelbarer Nähe befinden haben, einsammeln und ersetzen.
- Sämtliche sich im Buffet und in unmittelbarer Umgebung befindlichen Behälter samt Speisen entfernen und Speisereste in Kehrlicheimer (nicht Speiseabfälle) entsorgen.
- Gerät und ganze Umgebung (Ablagen/Boden) gründlich von Glassplittern reinigen.
- Defekte Leuchtmittel oder Gläser ersetzen.
- Gerät mit neuen Behältern und Speisen bestücken.
- Gerät wieder einschalten und Buffet für Gäste freigeben.

## 2.6 Gläser/Unfallgefahr

Beer Verkaufstheken mit Glasaufbauten sind mit Einscheiben-Sicherheitsgläser (ESG) ausgerüstet.

Falsch, schlecht eingesetzte oder beschädigte Gläser können herausfallen und schwere Verletzungen verursachen. Kontrollieren Sie deshalb vor dem Öffnen der Theke, aber auch nach Reinigung der Gläser ob:

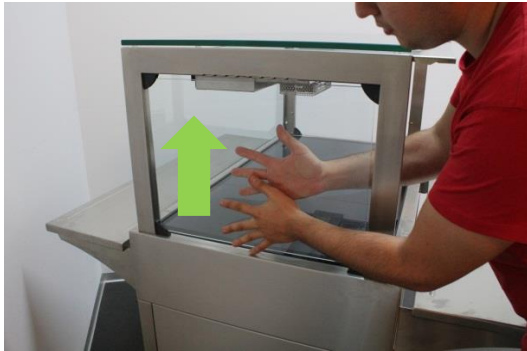
- Gläser richtig eingesetzt sind, d.h. in den unteren Glashaltern in der vorgesehenen Aussparung (nicht auf Trenn- oder Abschlussteg) aufliegen. Oben beidseitig im vorgesehenen Ausschnitt anliegen.
- Gläser keine Beschädigungen aufweisen (**Beschädigte Kanten und Ecken = Schnittgefahr und ungenügende Halterung**). Sicherheitsgläser können bei Kantenbeschädigung wegen innerer Spannung auch ohne Berührung zerplatzen.
- Alle Glashalter unbeschädigt sind und einen guten Sitz haben. Die Halter sind eingeklebt. Sollte sich der Halter lockern, muss dieser unbedingt durch Fachpersonal neu eingeklebt werden. Wenn Glashalter locker oder beschädigt sind, ist ein Herausfallen des Glases möglich.



Beschädigte Gläser sind unverzüglich zu ersetzen, und Glashalter von einer Fachperson zu ersetzen. Nötigenfalls muss bis zum Eintreffen der Ersatzteile ohne die gefährdeten Scheiben gearbeitet werden.



### Seitengläser entfernen, Aufbau 5E



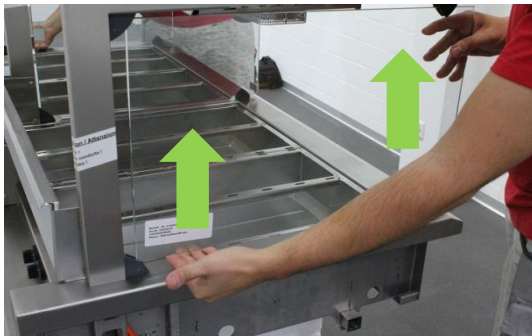
Halten Sie das Glas mit zwei Händen fest, führen Sie die eine Hand innen, die andere Hand aussen am Seitenbügel durch.

Heben Sie das Glas vorsichtig vertikal aus der Glashalterung.

Kippen Sie das Glas zuerst nach innen (unterer Teil).

Den oberen Teil des Glases können Sie danach mit der anderen Hand vorsichtig nach aussen kippen. Das Glas kann nun entfernt werden.

### Seitengläser entfernen, Aufbau 1E



Mit der einen Hand stützen Sie das Glas vorne, mit der anderen Hand heben Sie das Glas hinten aus der Glashalterung.

Danach können Sie das Glas vorsichtig, gerade aus der Halterung nach vorne ziehen. Wichtig ist, dass das Glas **nicht** seitlich oder schräg aus der Halterung gezogen wird, da die Glashalter sonst beschädigt werden können.

Zum Einsetzen der Gläser verfahren Sie gleich, einfach in umgekehrter Richtung.



### 3 Garantie und Haftung

Grundsätzlich gelten die "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" der Firma Beer Grill AG, Allmendstrasse 7, CH-5612 Villmergen, in denen die Details zu den Gewährleistungsansprüchen geregelt sind. Anspruch auf Garantie ist unmöglich, wenn diese auf einen oder mehrere der folgenden Gründe zurückzuführen sind:

- Unsachgemässe Verwendung des Gerätes.
- Unvorschriftsmässige Montage, Inbetriebnahme, Betrieb und Wartung des Gerätes.
- Betrieb des Gerätes mit defekten Sicherheitsbauteilen oder Sicherheitsbauteilen, die nicht ordnungsgemäss installiert wurden und nicht arbeitsfähig sind.
- Nicht einhalten der Hinweise der Bedienungsanleitung bezüglich des richtigen Transportes, Installation, Inbetriebnahme, Betrieb, Wartung und Montage des Gerätes.
- Nicht autorisierte mechanische oder technische Änderungen am Gerät.
- Unzureichende Wartung der Nutz- und Verschleissteile.
- Nicht autorisierte Reparaturen.
- Naturgewalt oder höhere Gewalt.

### 4 Transport und Aufstellen der Culinario-Geräte

Beim Transportieren und Aufstellen der Geräte sind folgende Punkte zu beachten:

#### **Stabiler Unterbau**

Die Geräte sind nicht selbsttragend, d.h. bei Tisch- und Einbaugeräten muss für Transport und zum Aufstellen ein tragender Unterbau vorgesehen werden, der im Minimum die gleichen Grundmasse wie das Gerät hat (siehe Kapitel 17.1 Abmessungen und Kapitel 18 Einbauvorschriften).

#### **Ausnivellieren**

Alle Geräte müssen gut ausnivelliert werden, damit das Wasser in den Wannen den Boden gleichmässig bedeckt.

#### **Rollen blockieren**

Bei fahrbaren Geräten müssen mindestens zwei Rollen mit einer Feststellbremse versehen sein. Diese sind vor Inbetriebnahme zu blockieren.

#### **Umgebungstemperatur**

Die Geräte sind mit einer elektronischen Steuerung mit Mikroprozessor bestückt und zwangsbelüftet. Es ist deshalb darauf zu achten, dass in der unmittelbaren Umgebung keine Geräte mit grosser Wärme-, Fett- und Dampfabgabe (Bratplatten, Bainmarie, etc.) betrieben werden.

**Zwangsbelüftung** (siehe Zeichnung Nr. 17Tb154-00 im Anhang)

Die Geräte besitzen im unteren [4] und im oberen [3] Teil (Wärmebrücke) je einen Ventilator. Die Ansaugöffnungen [5] (oben links, ausserhalb der Seitenscheibe in der Kunststoffabdeckung, unten links durch die Luftschlitze unter der Wasserablauftrinne) und die Austrittsöffnungen [6] (oben rechts, ausserhalb der Seitenscheibe, unten rechts unter der Wasserablauftrinne) dürfen nicht verschlossen oder durch daneben oder davor platzierte Geräte oder andere Komponenten blockiert werden.

**Einbau** (siehe Zeichnung Nr. 17Tb154-00 im Anhang)

Der Einbau (Einschieben) in Nischen oder in Ausschnitte in der Arbeitsfläche muss so erfolgen, dass die für die Zwangsbelüftung nötigen kanalisierten Luftansaug- und Austrittsöffnungen [5/6] frei sind. Aus Handlings- und thermischen Gründen ist der Einbau in offene Nischen vorzuziehen.

Bei allseitig geschlossenen Korpusen muss durch entsprechende Öffnungen gewährleistet werden, dass Kühlluft [5] von ausserhalb des Korpusen angesaugt wird und die Abluft [6] ungehindert nach ausserhalb des Korpusen abfliessen kann. Ohne diese Massnahmen entsteht ein thermischer Kurzschluss und das Gerät schaltet mittels eingebauter Thermosicherung aus.

## 5 Anschluss der Culinario Geräte

### 5.1 Elektroanschluss

Anschluss sowie Inbetriebnahme dürfen nur durch Sachkundige erfolgen. Beim Anschluss des Gerätes ist wie folgt vorzugehen:

- a) Überprüfen, ob die Daten des Stromnetzes in Bezug auf Spannung, Leistung und Frequenz mit den Angaben auf dem Leistungsschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich rechts unten hinter der Wasserablauftrinne [1]. Ein zweites Typenschild befindet sich rechts innerhalb des unteren Steuerungskanal. Vom zugehörigen Elektroschema finden Sie ein Exemplar im Anhang.
- b) Anschluss nach IEC bzw. CEI 335-1 und örtlichen Vorschriften, d.h.: Montage des Netzsteckers für entsprechende Nennstromstärke an das ölbeständige und bis 90 °C hitzebeständige Anschlusskabel, Anschluss über Steckdose. Bei Festanschluss ist ein Hauptschalter für allpolige Trennung mit einem Kontaktabstand von mind. 3 mm vorzusehen.
- c) Die Anschlussklemmen 2,5 mm<sup>2</sup> befinden sich rechts unten hinter dem Abdeckblech (Hauptschalterseite). Zum Entfernen der Haube zuerst alle Schaltergriffe abziehen und Schrauben lösen. Zuleitungskabel anschliessen und Abdeckhaube wieder festschrauben. Danach Schaltergriffe wieder auf Achsen stecken.
- d) Das Gerät ist an ein Potential-Ausgleichssystem anzuschliessen (gemäss VDE 0700, Teil 36/IEC 335-2-36).

- e) Kleber "Achtung Elektrokabel im Rohr" (auf Seitenbügel) entfernen.
- f) Die Steckdose muss nach Aufstellen oder Einbau der Geräte zugänglich sein. Ersatz der Anschlussleitung darf nur durch Hersteller, Kundendienst oder autorisierte Fachperson vorgenommen werden.

### Anschlussvarianten

- a) Einphasige Ausführung für GN 2/1 und GN 3/1 (nur EU)  
AC 230 V, 50 Hz  
L + N + PE
- b) 2 phasige Ausführung für GN 3/1 (nur CH) und GN 4/1  
2 NAC 400 V, 50 Hz  
2 L + N + PE
- c) 3 phasige Ausführung für GN 5/1  
3 NAC 400 V, 50 Hz  
3 L + N + PE

### Netzabsicherung:

Typ	GN 2/1	GN 3/1	GN 4/1	GN 5/1
<b>Leistung (kW)</b>	2.10	3.15	4.20	5.25
<b>Anschluss CH</b>	AC230 V	2AC400 V	2AC400 V	3AC400 V
<b>Netzabsicherung</b>	10 A	10 A	10 A	10 A
<b>Anschluss EU</b>	AC230 V	AC230 V	2AC400 V	3AC400 V
<b>Netzabsicherung</b>	10 A	16 A	10 A	10 A

## 5.2 Sanitäranschluss

Um Geruchsemissionen zu vermeiden, muss bei Geräten mit festangeschlossenem Ablauf ein Siphon montiert werden. Der Ablauf am Gerät (Option) besitzt ein 1½" Aussengewinde. Der Innendurchmesser des Ablaufrohres von 1½" darf nicht unterschritten werden.

## 6 Trockenlaufwarnung

Das Culinario Master Touch ist mit einer Trockenlaufwarnung ausgestattet. Diese gibt nach 3 Stunden Betrieb mit Wasserschalen ein akustisches und visuelles Signal aus und reduziert die Unterhitze zum Schutz der Materialien.



Wird die Meldung des Trockenlaufschutzes nicht quittiert, bleibt die Unterhitze reduziert und Ihre Speisen werden nicht mehr warmgehalten!



Der Wasserstand muss alle 3 h überprüft und gegebenenfalls mit warmem Wasser aufgefüllt werden.



**Wichtiger Hinweis:**

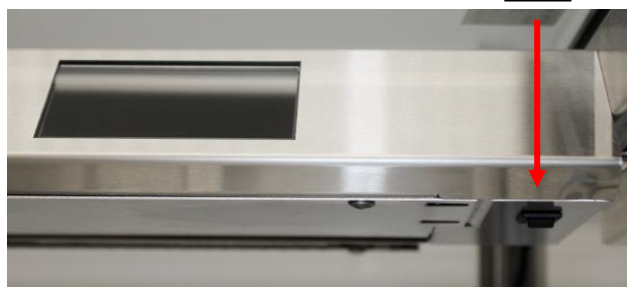
Kalkschichten reduzieren die Wärmeübertragung auf das Wasser in den Schalen und können zu Schäden führen und Erhöhen den Energiebedarf.

## 7 Bedienungsanleitung

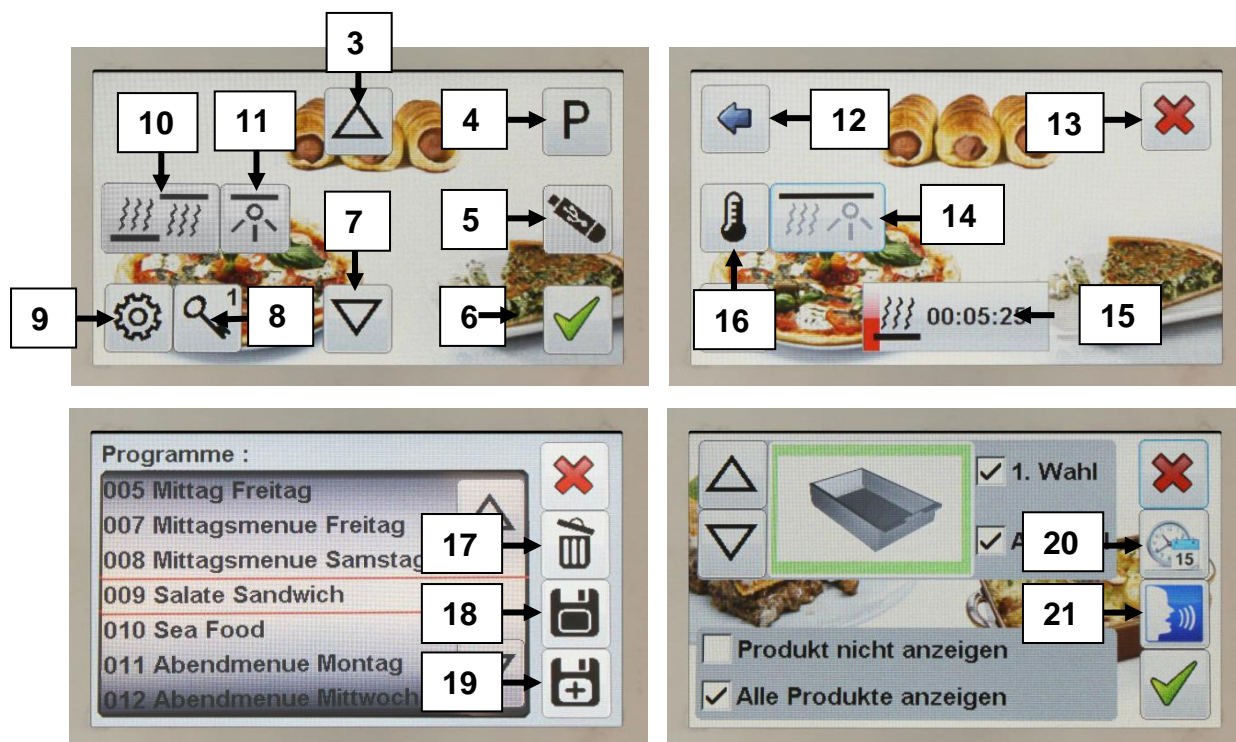
Das übersichtliche Touch-Screen der Culinario-Steuerung ermöglicht die einfache und sichere Einstellung von Kalt-, Warm-Licht und Heizung pro Feld oder Feld-Gruppe. Diese Einstellungen können gespeichert und wieder geladen werden.

### 7.1 Bedienfeld/Tasten

1. Taste EIN/AUS
2. Touch-Display



3. Schritttaste auf, zum Blättern der Produktfotos oder erhöhen eines Einstellwertes
4. Programmtaste
5. USB-Taste
6. Bestätigungstaste
7. Schritttaste ab, zum Blättern der Produktfotos oder verringern eines Einstellwertes
8. Login Status, zeigt an ob und mit welchem Level eingeloggt ist
9. Login-Taste
10. Taste Unter-/Oberhitze
11. Taste Beleuchtung
12. Zurücktaste
13. Abbruchtaste
14. Energieoptionstaste (optional)
15. Statusbalken Aufheizphase
16. Einstelltaste für Licht und Hitze
17. Löschtaste
18. Speichertaste
19. Speichertaste NEU
20. Uhrzeit/Datum-Taste
21. Sprachtaste

**Achtung:**

Die Bedienelemente am Display werden nach einer gewissen Zeit ohne Berührung ausgeblendet. Um diese wieder sichtbar zu machen, berühren Sie bitte den Touchscreen an beliebiger Stelle.

**7.2 Einschalten des Gerätes**

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vorschriftsgemäss an das Stromnetz angeschlossen ist. Stellen Sie nun die Ein/Aus-Taste (1) in Position I. Während der Aufstartphase wird das Beer Logo eingeblendet. Sobald ein Produktbild angezeigt wird, ist das Gerät betriebsbereit.





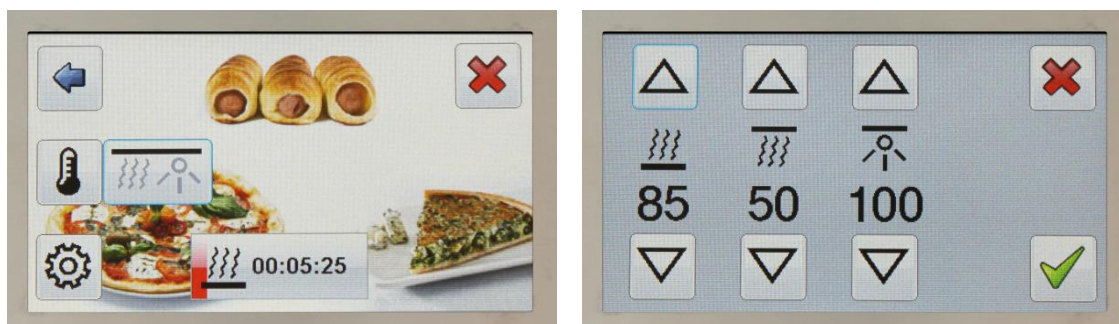
### 7.3 Ausschalten des Gerätes

Stellen sie die Ein/Aus-Taste (1) in die Position O. Das Display erlischt und das Gerät ist ausgeschaltet.

### 7.4 Ändern von Einstellwerten ohne Passwort

Die Einstellwerte für Licht, sowie Ober- und Unterhitze können jederzeit ganz einfach eingestellt werden. Drücken Sie die Einstelltaste für Licht und Hitze (16) um die Seite mit den Einstellungen anzuzeigen und verstellen Sie nun den gewünschten Wert mit den Schritttasten (3) und (7).

In diesem Bereich ist der Verstellbereich ohne Zugangscode auf +/- 10 % begrenzt.



#### **Achtung:**

Sofern die Energieoption (14) aktiv ist (Oberhitze und Beleuchtung aus), werden die Werte für Oberhitze und Beleuchtung nicht angezeigt.

## 8 Arbeiten mit voreingestellten Einstellungen

Je nach Produkt und dem damit verbundenen Zubehör (Wasserschale/Trockenrahmen) unterscheiden sich die Vorgänge.

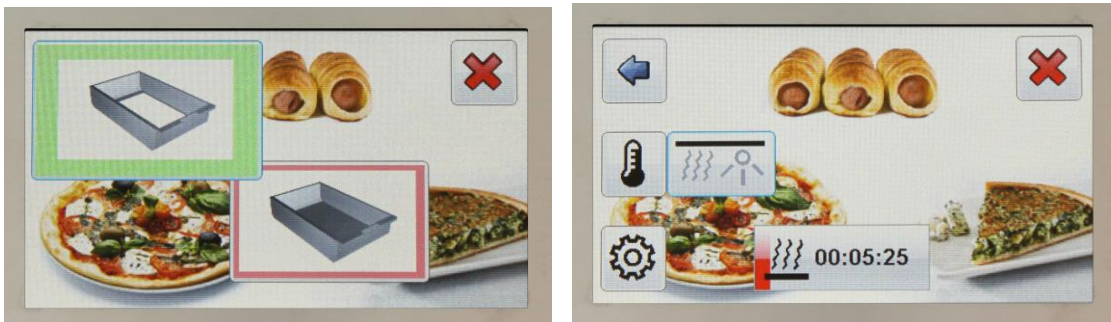
## 8.1 Arbeiten mit Trockenrahmen

Beispiel Gebäck Pizza, Wienerli im Teig, usw.

1. Blättern Sie mit den Schritttasten (3) und (7) auf die gewünschte Produktgruppe und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Bestätigungstaste (6).



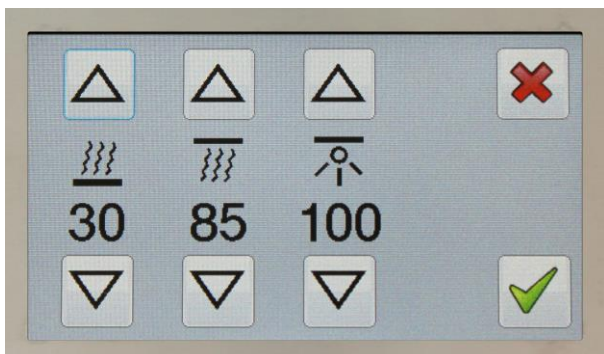
2. Auf der nächsten Seite muss ausgewählt werden, ob Sie mit einem Trockenrahmen oder der Wasserschale arbeiten möchten. Die vom System vorgeschlagenen oder durch den Benutzer definierten Schalen werden angezeigt (erste Wahl mit grünem Rahmen) und sind mit den idealen Einstellungen hinterlegt. Drücken Sie auf die gewünschte Schale.



3. Nach dem auswählen des Trockenrahmens beginnt das Gerät mit der Aufheizphase. Die Restzeit wird als Balken (15) im Display angezeigt. Sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist, wird der Balken ausgeblendet.



Die Aufheizzeit verringert sich, sofern das Gerät schon aufgewärmt ist.



Einstellungen können nun über die Einstelltaste (16) geändert werden (+/- 10%). Verstellen Sie den gewünschten Wert mit den Schritttasten (3) und (7) und bestätigen Sie mit der Bestätigungstaste (6).



Bei Verwendung des Trockenrahmens ist die Unterhitze auf 40% limitiert, da sonst Schäden am Gerät entstehen können.



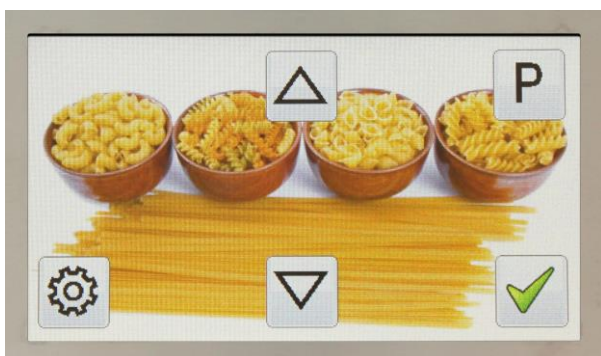
**Achtung:**

Die Werte für Oberhitze und Beleuchtung werden nur angezeigt, wenn die Energieoption (14) deaktiviert ist.

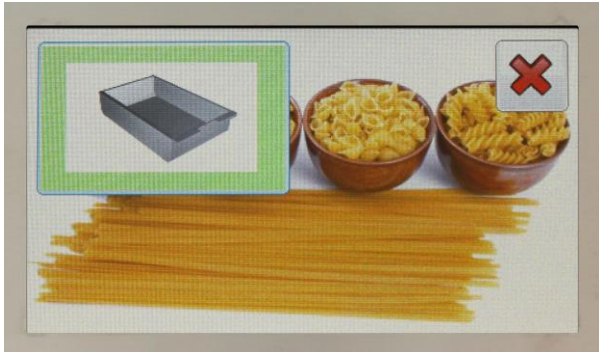
## 8.2 Arbeiten mit Wasserschale

Beispiel Teigwaren usw.

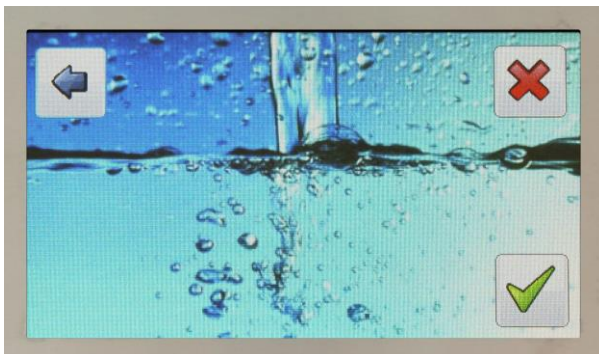
1. Blättern Sie mit den Schritttasten (3) und (7) auf die gewünschte Produktgruppe und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Bestätigungstaste (6).



2. Auf der nächsten Seite muss ausgewählt werden, ob Sie mit der Wasserschale oder mit einem Trockenrahmen arbeiten möchten. Die vom System vorgeschlagenen oder durch den Benutzer definierten Schalen werden angezeigt (erste Wahl mit grünem Rahmen) und sind mit den idealen Einstellungen hinterlegt. Drücken Sie auf die gewünschte Schale.

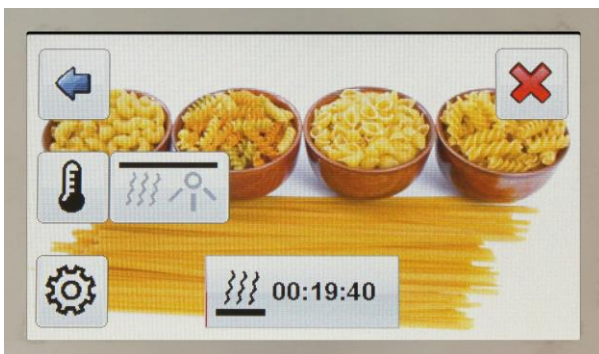


3. Nach dem auswählen der Wasserschale muss Wasser in die Schale gefüllt werden. Wasserschalen bis zur Markierung ca. 30 mm (Einprägung an linker und rechter Wand der Wasserschale) mit Wasser füllen. Verwenden Sie warmes und entkalktes Wasser. Bestätigen sie mit der Bestätigungstaste (6) wenn Sie das Wasser aufgefüllt haben.



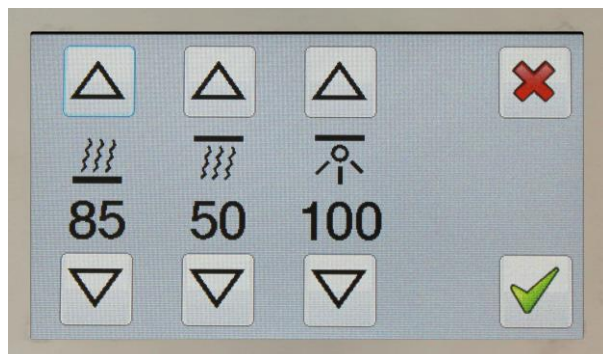
4. Das Gerät beginnt nun mit der Aufheizphase. Die Restzeit wird als Balken (15) im Display angezeigt. Sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist, wird der Balken ausgeblendet.

Die angezeigte Aufheizzeit verringert sich, sofern das Gerät schon aufgewärmt ist.





Einstellungen können nun über die Einstelltaste für Licht und Hitze (16) geändert werden (+/- 10%). Verstellen Sie den gewünschten Wert mit den Schritttasten (3) und (7) und bestätigen Sie mit der Bestätigungstaste (6).



**Achtung:**

Die Werte für Oberhitze und Beleuchtung werden nur angezeigt, wenn die Energieoption (14) deaktiviert ist.



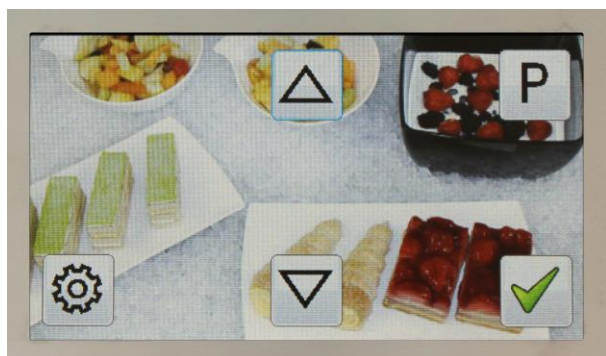
**Achtung:**

Sofern Ihr Gerät über die Energieoption (14) verfügt und diese aktiv ist (Symbol grau), bleiben Oberhitze und Licht aus stromspartechnischen Gründen so lange ausgeschaltet bis diese Option wieder deaktiviert wird. Die Unterhitze bleibt dabei in Betrieb.

### 8.3 Arbeiten mit Crushed-Ice

Beispiel Salat, Früchte usw.

1. Blättern Sie mit den Schritttasten (3) und (7) auf die gewünschte Produktgruppe und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Bestätigungstaste (6).



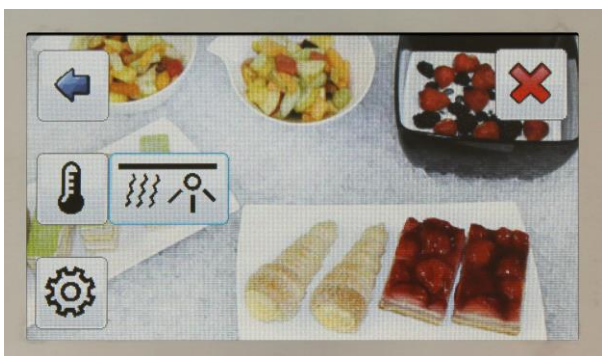
2. Auf der nächsten Seite muss ausgewählt werden, ob Sie mit einer isolierten Wanne oder der Wasserschale arbeiten möchten. Die vom System vorgeschlagenen oder durch den Benutzer definierten Schalen werden angezeigt (erste Wahl mit grünem Rahmen) und sind mit den idealen Einstellungen hinterlegt. Drücken Sie auf die gewünschte Schale.



3. Nach dem auswählen der Schale muss Eis in die Schale gefüllt werden. Bestätigen sie mit der Bestätigungstaste (6) wenn Sie die Wanne mit Eis befüllt haben.



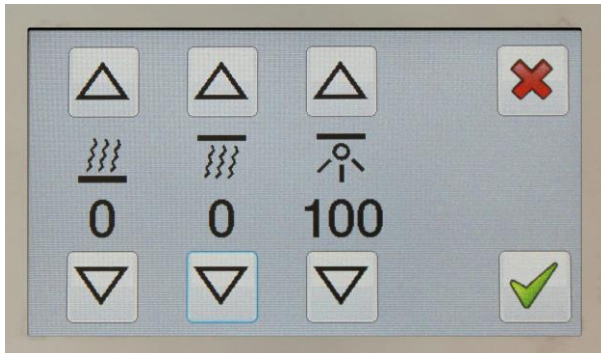
4. Das Gerät ist nun betriebsbereit.





Einstellungen können nun über die Einstelltaste für Licht und Hitze (16) geändert werden (+/- 10%).

Unterhitze sowie Oberhitze sind beim Betrieb mit Crushed Eis im System als ausgeschaltet hinterlegt.



**Achtung:**

Sofern Ihr Gerät über die Energieoption (14) verfügt und diese aktiv ist (Symbol grau), bleiben Oberhitze und Licht aus stromspartechnischen Gründen so lange ausgeschaltet bis diese Option wieder deaktiviert wird. Die Unterhitze bleibt dabei in Betrieb.



**Achtung:**

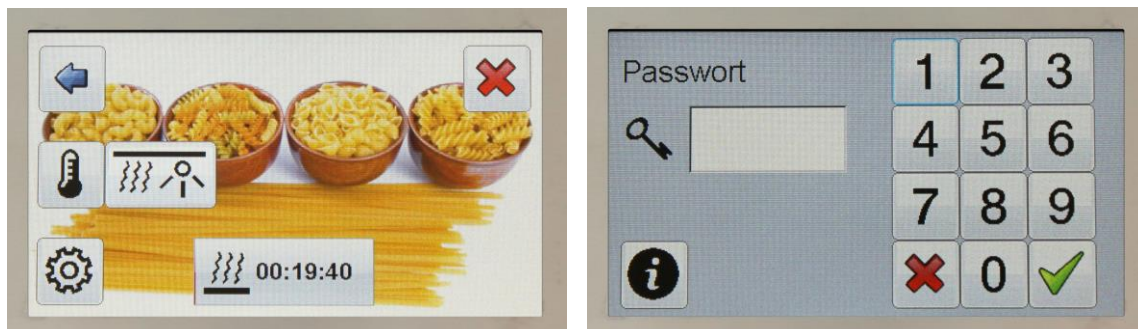
Die Werte für Oberhitze und Beleuchtung werden nur angezeigt, wenn die Energieoption (14) deaktiviert ist.

## 9 Ändern der Ober-/Unterhitze sowie des Lichts 0-100%

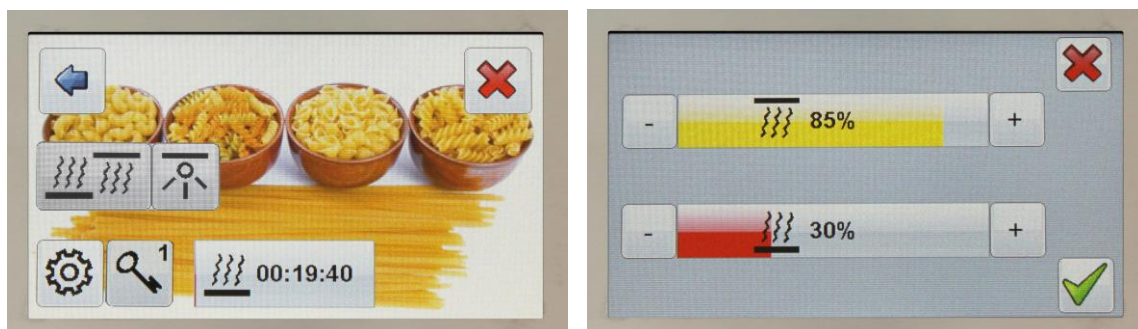
Mit dem Passwort für den Benutzerlevel 1 lassen sich die Werte für die Ober- und Unterhitze von 0-100% verstellen sowie die Lichtfarbe/stärke verändern. Dazu gehen Sie wie folgt vor:

### 9.1 Einstellen der Ober-/Unterhitze 0-100

1. Drücken Sie bei bereits ausgewähltem Produkt die Login-Taste (9) und loggen Sie sich mit dem Benutzerlevel 1 ein.



2. Drücken Sie die Taste Beleuchtung (11) und stellen Sie den gewünschten Wert mit den Schritttasten (3) und (7) ein. Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit der Bestätigungstaste (6).



3. Loggen Sie sich danach wieder aus, indem Sie zuerst die Login-Taste (9) drücken, und danach ohne Eingabe eines Codes die Bestätigungstaste (6) drücken. Das Login-Symbol (8) wird ausgeblendet und Sie sind ausgeloggt.

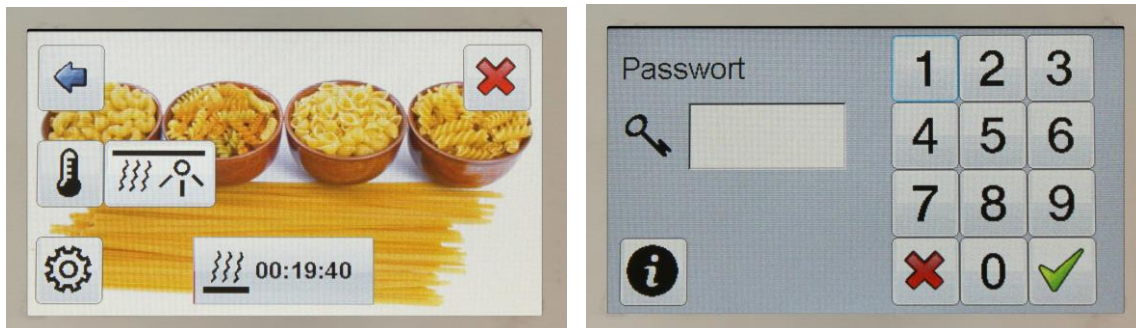


#### Achtung:

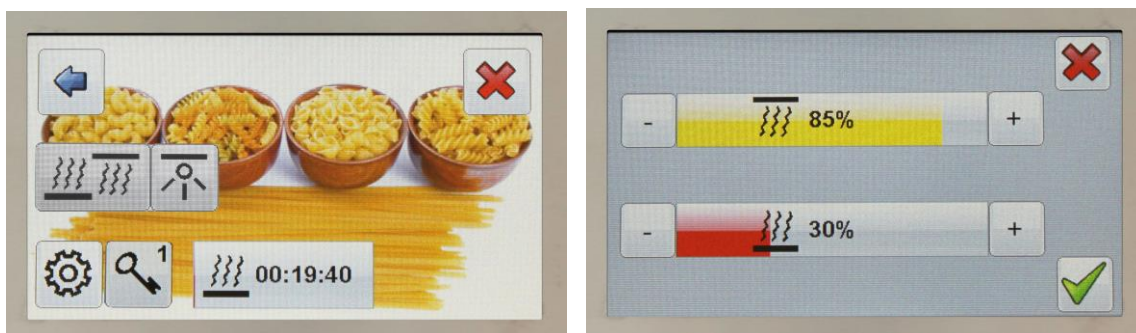
Bei Produkten mit Trockenrahmen ist die Unterhitze auf 40 % limitiert.  
Bei Produkten mit Eiswannen ist die Oberhitze sowie die Unterhitze ausgeschaltet.

## 9.2 Einstellen der Lichtfarbe/stärke 0-100%

1. Drücken Sie bei bereits ausgewähltem Produkt die Login-Taste (9) und loggen Sie sich mit dem Benutzerlevel 1 ein.



2. Drücken Sie die Taste Unter-/Oberhitze (10) und stellen Sie den gewünschten Wert mit den Schritttasten (3) und (7) ein. Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit der Bestätigungstaste (6).



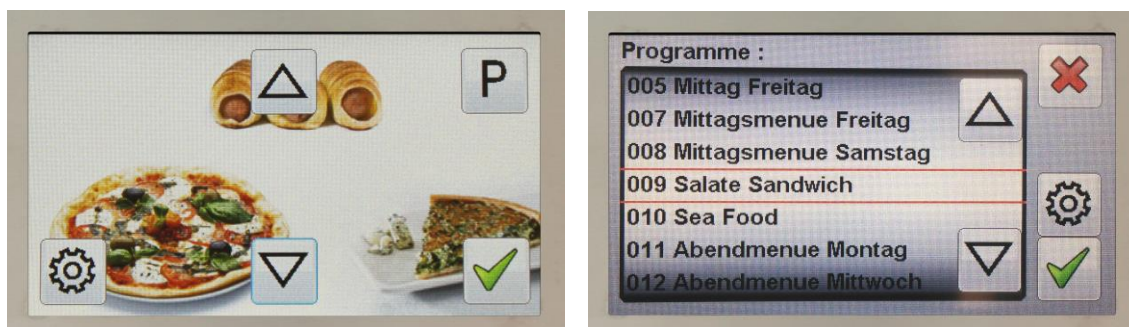
3. Loggen Sie sich danach wieder aus, indem Sie zuerst die Login-Taste (9) drücken, und danach ohne Eingabe eines Codes die Bestätigungstaste (6) drücken. Das Login-Symbol (8) wird ausgeblendet und Sie sind ausgeloggt.

## 10 Arbeiten mit Programmen

Im Culinario Master Touch können bis zu 999 frei definierbare Programme gespeichert werden.

### 10.1 Laden von Programmen

Drücken Sie die Programmtaste (4) und wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie es zwischen die rote Markierung schieben. Bestätigen Sie die Wahl mit der Bestätigungstaste (6) und folgen Sie den weiteren Schritten auf den Displays.



### 10.2 Neue Programme erstellen

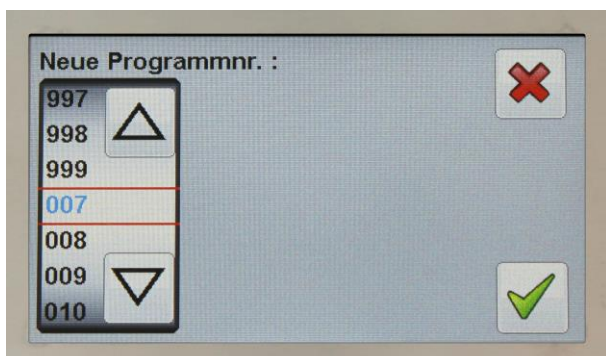
Neue Programme können einfach auf dem Gerät oder ganz komfortabel über die mitgelieferte Software am Computer (siehe unter Software) erstellt werden.

1. Schalten Sie die Theke ein.
2. Wechseln Sie bei allen GN-Felder auf die gewünschten Produkte ohne diese zu laden.
3. Drücken Sie die Programmtaste (4)
4. Loggen Sie sich mit der Login-Taste (9) ein (Level1)
5. Drücken Sie die Speichertaste Neu (19)





6. Wählen Sie die gewünschte Programmnummer. Standardmässig wird die nächst freie Programmnummer ausgewählt.



7. Geben Sie den gewünschten Programmnamen ein und drücken Sie Enter. Das gewünschte Programm ist nun erstellt und abgespeichert.



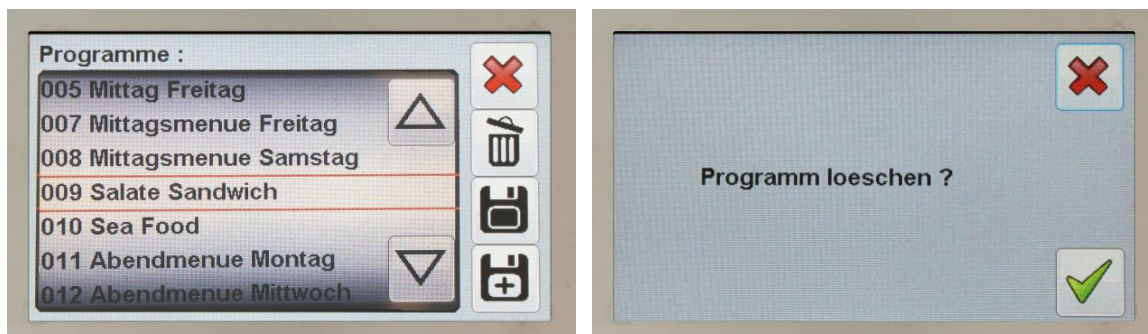
8. Loggen Sie sich danach wieder aus, indem Sie zuerst die Login-Taste (9) drücken, und danach ohne Eingabe eines Codes die Bestätigungstaste (6) drücken. Das Login-Symbol (8) wird ausgeblendet und Sie sind ausgeloggt.



**Achtung:**

Programme lassen sich überschreiben! Dies kann passieren, wenn bei veränderten Einstellungen die Speichertaste (18) gedrückt wird und kein anderer Programmname eingegeben wird.

### 10.3 Programm löschen



Loggen Sie sich ein und schieben Sie anschliessend das zu löschende Programm in die rote Markierung. Drücken Sie die Löschtaste (17) und bestätigen Sie die nachfolgende Meldung mit der Bestätigungstaste (6) um das Programm definitiv zu löschen.

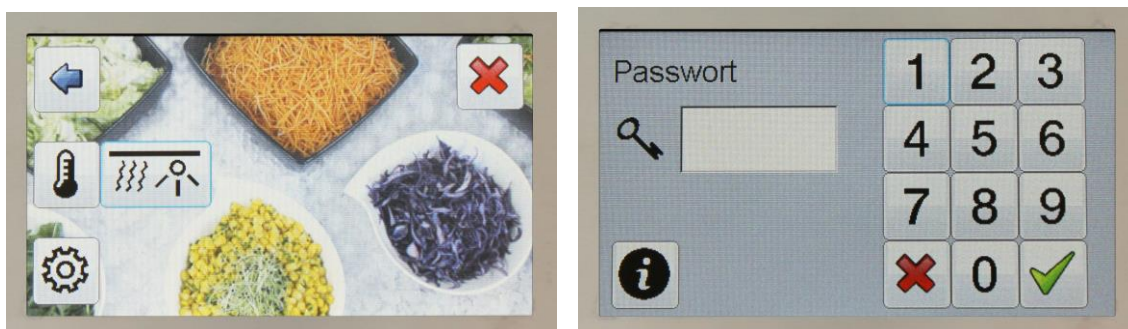
Loggen Sie sich danach wieder aus, indem Sie zuerst die Login-Taste (9) drücken, und danach ohne Eingabe eines Codes die Bestätigungstaste (6) drücken. Das Login-Symbol (8) wird ausgeblendet und Sie sind ausgeloggt.

## 11 Erweiterte Einstellungen

Mit dem Passwort für Level 2 können weitere Einstellungen wie **Datum/Uhrzeit** und **Sprache** eingestellt oder auch andere **Rahmen** zugeteilt werden. **Produkte** welche bei Ihnen keine Verwendung finden, können **ausgeblendet** werden.

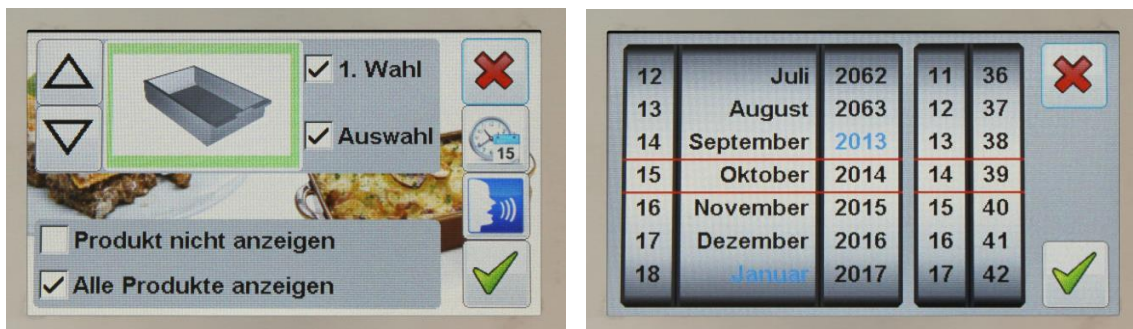
### 11.1 Datum und Uhrzeit einstellen

1. Drücken Sie auf Produktebene die Login-Taste (9) und loggen Sie sich mit dem Benutzerlevel 2 ein.





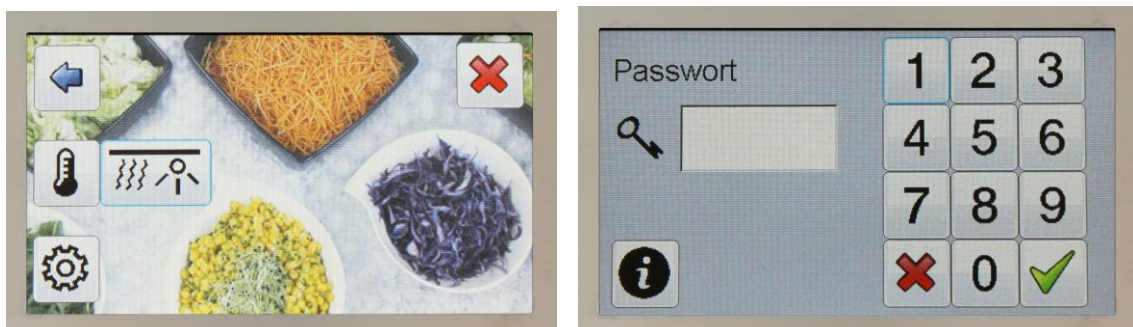
- Drücken Sie die Uhrzeit/Datum-Taste (20) und stellen die Uhrzeit sowie das Datum ein. Bestätigen Sie ihre Eingabe mit der Bestätigungstaste (6)



- Loggen Sie sich danach wieder aus, indem Sie zuerst die Login-Taste (9) drücken, und danach ohne Eingabe eines Codes die Bestätigungstaste (6) drücken. Das Login-Symbol (8) wird ausgeblendet und Sie sind ausgeloggt.

## 11.2 Sprache wechseln

- Drücken Sie auf Produktebene die Login-Taste (9) und loggen Sie sich mit dem Benutzerlevel 2 ein.



- Drücken Sie die Sprachtaste (21) und stellen die gewünschte Sprache ein. Bestätigen Sie ihre Eingabe mit der Bestätigungstaste (6)

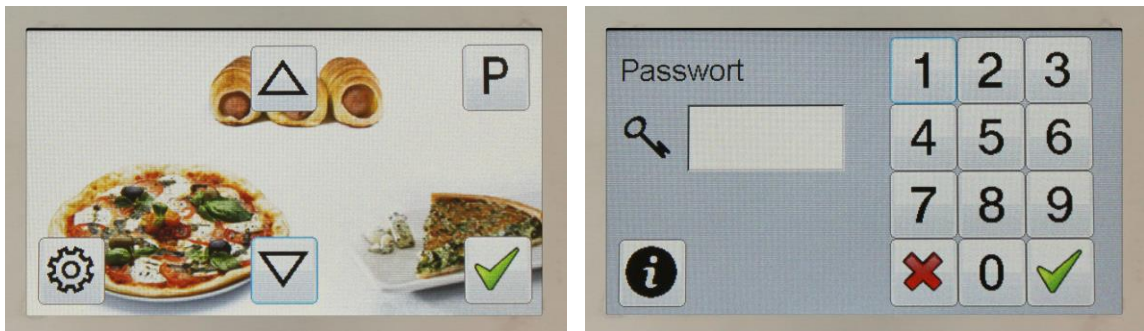


- Loggen Sie sich danach wieder aus, indem Sie zuerst die Login-Taste (9) drücken, und danach ohne Eingabe eines Codes die Bestätigungstaste (6) drücken. Das Login-Symbol (8) wird ausgeblendet und Sie sind ausgeloggt.

### 11.3 Produkte ausblenden

Produkte welche bei Ihnen keine Verwendung finden, können ausgeblendet werden. Dies soll dazu dienen, dass Sie schneller durch die Produktliste blättern können und nur Produkte sehen, welche Sie auch wirklich benötigen.

1. Blättern Sie mit den Schritttasten (3) und (7) auf die gewünschte Produktgruppe und drücken Sie die Login-Taste (9) und loggen Sie sich mit dem Benutzerlevel 2 ein.



2. Setzen Sie bei "Produkt nicht anzeigen" ein Hacken und bestätigen Sie mit der Bestätigungstaste (6).



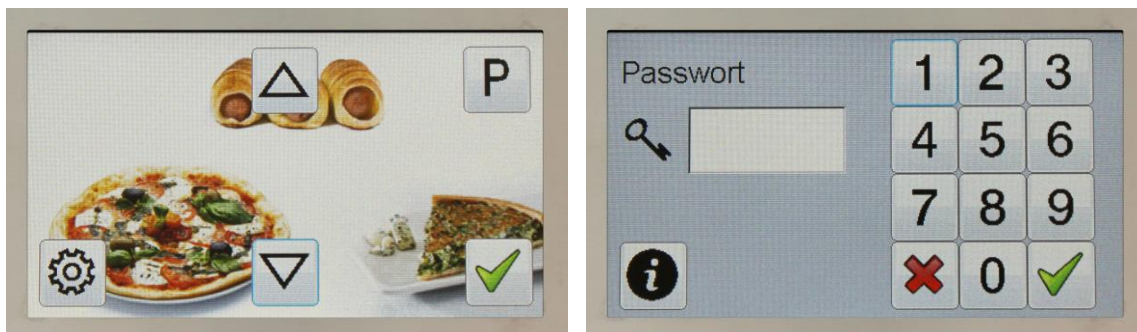
Das Produkt wird jetzt beim Blättern nicht mehr angezeigt.

3. Loggen Sie sich danach wieder aus, indem Sie zuerst die Login-Taste (9) drücken, und danach ohne Eingabe eines Codes die Bestätigungstaste (6) drücken. Das Login-Symbol (8) wird ausgeblendet und Sie sind ausgeloggt.

#### 11.4 Alle Produkte einblenden

Um alle Produkte wieder sichtbar zu machen, gehen Sie wie folgt vor. Es können nicht nur vereinzelt, nicht angezeigte Produkte wieder angezeigt werden.

1. Drücken Sie auf Produktebene die Login-Taste (9) und loggen Sie sich mit dem Benutzerlevel 2 ein.



2. Setzen Sie bei "Alle Produkte anzeigen" ein Hacken und bestätigen Sie mit der Bestätigungstaste (6).



Nun werden wieder alle Produkte beim Blättern angezeigt.

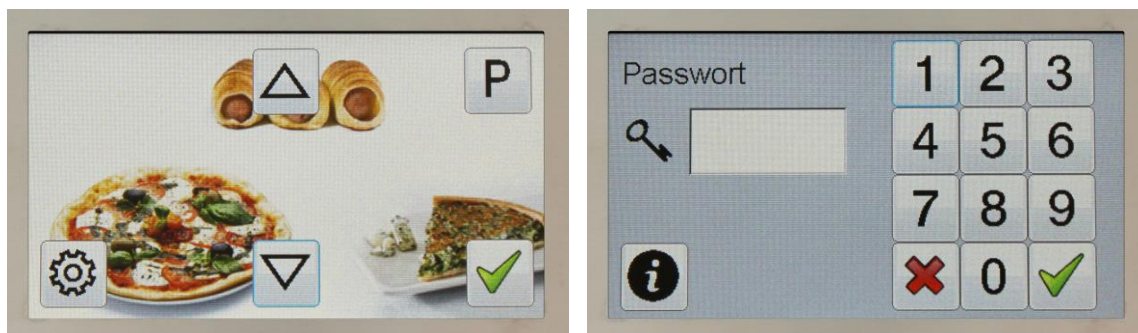
3. Loggen Sie sich danach wieder aus, indem Sie zuerst die Login-Taste (9) drücken und danach ohne Eingabe eines Codes die Bestätigungstaste (6) drücken. Das Login-Symbol (8) wird ausgeblendet und Sie sind ausgeloggt.



## 11.5 Voreingestellte Rahmen/Schale ändern

Um die voreingestellten Rahmen/Wanne zu ändern gehen Sie wie folgt vor.

1. Blättern Sie mit den Schritttasten (3) und (7) auf die gewünschte Produktgruppe und drücken Sie die Login-Taste (9) und loggen Sie sich mit dem Benutzerlevel 2 ein.



2. Blättern Sie mit den Schritttasten (3) und (7) auf den gewünschten Rahmen/Schale und nehmen Sie Ihre persönlichen Einstellungen vor. Wenn Sie z.B. die Wasserschale als erste Wahl markieren möchten setzen Sie bei "1.Wahl"+ "Auswahl" ein Hacken.

Rahmen/Schale welche als "1.Wahl" + "Auswahl" markiert wurden, werden beim Laden eines Produktes mit dem grünen Rahmen hinterlegt. Rahmen/Schalen welche bei "1.Wahl" kein, jedoch bei "Auswahl" ein Hacken haben, werden mit einem roten Rahmen hinterlegt.

Wenn Sie z.B. bei einem Produkt nur mit der Wasserschale arbeiten möchten, können Sie die anderen Rahmen/Schalen ausblenden. Dies machen Sie, indem Sie den Hacken bei dem nicht erwünschten Rahmen/Schale bei "Auswahl" und "1.Wahl" entfernen.

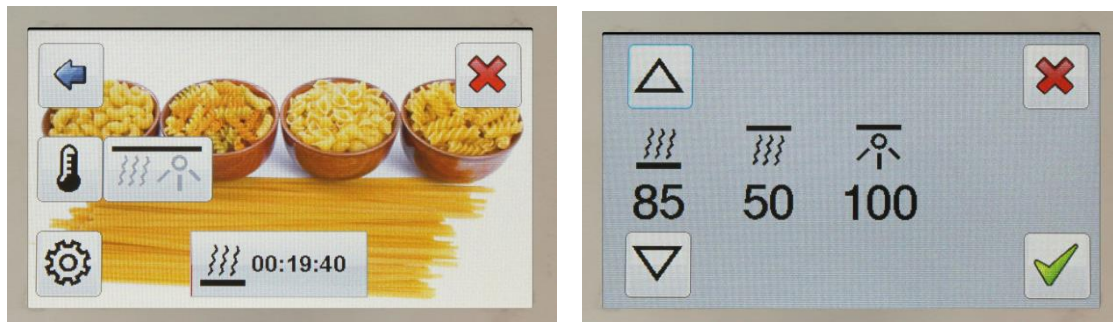
Bestätigen Sie ihre Änderung mit der Bestätigungstaste (6).



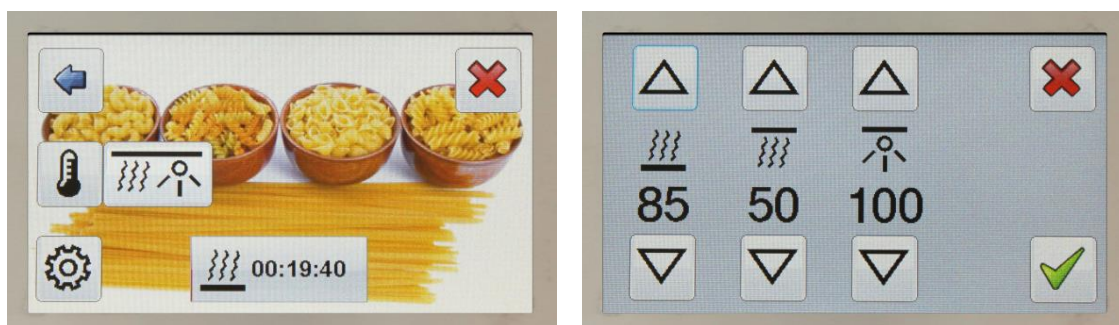
3. Loggen Sie sich danach wieder aus, indem Sie zuerst die Login-Taste (9) drücken, und danach ohne Eingabe eines Codes die Bestätigungstaste (6) drücken. Das Login-Symbol (8) wird ausgeblendet und Sie sind ausgeloggt.

## 12 Energieoption

Für einen energiesparenden Betrieb, kann Ihr Gerät Optional mit der Energieoption ausgestattet werden. Die Energieoption ermöglicht das Ausschalten des Lichts und der Oberhitze, sodass während der Aufwärmphase Energie gespart werden kann.



Bei aktivierter Energieoption (14) (Symbol grau) sind die Oberhitze, wie auch die LED-Beleuchtung ausgeschaltet. Die Unterhitze bleibt dabei in Betrieb. Daher können zu diesem Zeitpunkt auch keine Einstellwerte für diese verändert werden.



Bei deaktivierter Energieoption (14) (Symbol schwarz) sind die Oberhitze sowie die LED-Beleuchtung aktiv und es können auch die dazugehörigen Einstellwerte verändert werden.

## 13 HACCP Protokoll

Das Culinario Master Touch speichert alle Vorgänge/Arbeitsabläufe inkl. den Einstellwerten in einem HACCP Protokoll als .SVG-Datei in den integrierten Speicher. Dabei werden folgende Daten festgehalten (Auszug aus einem HACCP Protokoll):

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1	Date	Time	Event	ProgNr	GN	GNTyp	Product	LoginLev	Heat	Heat-Light	Temperature
2	18.09.2015	16:01:55	PowerOn								
3	18.09.2015	16:03:11	PreHeatingOn	0	1	1	AMBREAKF	1	100	0	23
4	18.09.2015	16:03:44	PreHeatingOn	0	2	1	AMBREAKF	0	100	0	24
5	18.09.2015	16:03:59	PreHeatingOn	0	3	1	AMBREAKF	0	100	0	23
6	18.09.2015	16:04:13	HeatingValueChanged	0	1	1	AMBREAKF	0	100	100	105
7	18.09.2015	16:05:03	HeatingValueChanged	0	3	1	AMBREAKF	0	100	100	119
8	18.09.2015	16:05:07	HeatingOff	0	1	1	AMBREAKF	0	0	0	157
9	18.09.2015	16:05:08	HeatingValueChanged	0	2	1	AMBREAKF	0	100	100	120
10	18.09.2015	16:05:13	HeatingOff	0	2	1	AMBREAKF	0	0	0	126
11	18.09.2015	16:05:16	HeatingOff	0	3	1	AMBREAKF	0	0	0	130
12	18.09.2015	16:05:32	PreHeatingOn	0	1	1	AMBREAKF	1	100	0	151
13	18.09.2015	16:05:54	PreHeatingOn	0	2	1	AMBREAKF	0	100	0	124
14	18.09.2015	16:06:10	HeatingOff	0	1	1	AMBREAKF	0	0	0	194
15	18.09.2015	16:06:20	PreHeatingOn	0	1	1	WURSWAS	0	100	0	194
16	18.09.2015	16:06:33	HeatingOff	0	2	1	AMBREAKF	0	0	0	167
17	18.09.2015	16:06:37	PreHeatingOn	0	2	1	WURSWAS	0	100	0	170
18	18.09.2015	16:06:52	PreHeatingOn	0	3	1	WURSWAS	0	100	0	110
19	18.09.2015	16:07:22	HeatingValueChanged	0	1	1	WURSWAS	0	100	90	249
20	18.09.2015	16:07:29	HeatingOff	0	1	1	WURSWAS	0	0	0	255
21	18.09.2015	16:07:37	HeatingOff	0	2	1	WURSWAS	0	0	0	226
22	18.09.2015	16:07:38	HeatingOff	0	3	1	WURSWAS	0	0	0	169

Date:	Datum des Ereignisses
Time:	Uhrzeit des Ereignisses
Event:	Ereignis
ProgNr:	Geladenes Programm 0=kein Programm geladen
GN:	GN-Feld (von links nach rechts)
GNTyp:	1 = Trockenrahmen, 2 = Wasserschale, 3 = Eiswanne
Product:	Geladenes Produkt
LoginLev:	Login Level
Heat:	Unterhitze in Prozent
Heat-Light	Oberhitze in Prozent
Temperature:	Gemessene Temperatur von Temperatüfühler unter Ceranfeld (entspricht nicht der eigentlichen Temperatur in der Schale)

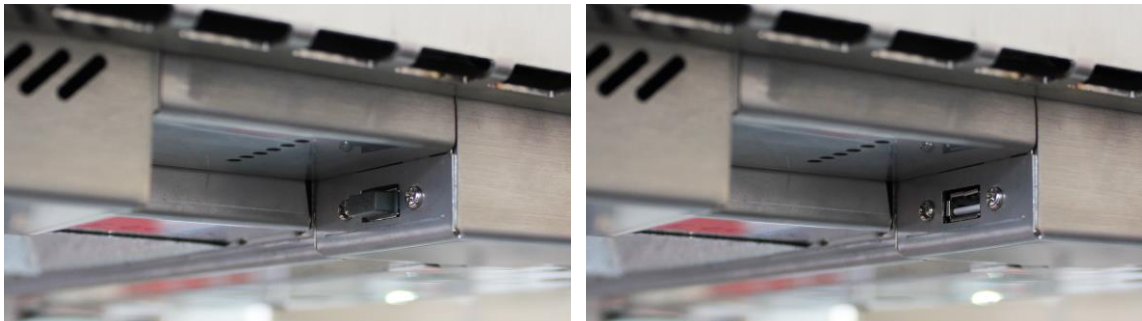


Das HACCP Protokoll kann mit einem USB-Stick auf einen Computer übertragen werden.



### 13.1 HACCP Protokoll auf USB-Stick speichern

Der Anschluss für den USB-Stick befindet sich auf der linken Seite (aus Bedienerseite), auf der Unterseite des Lichtkanals.



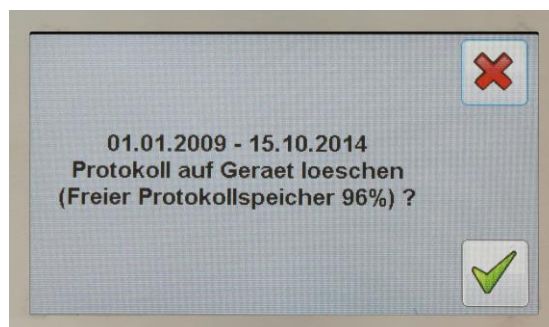
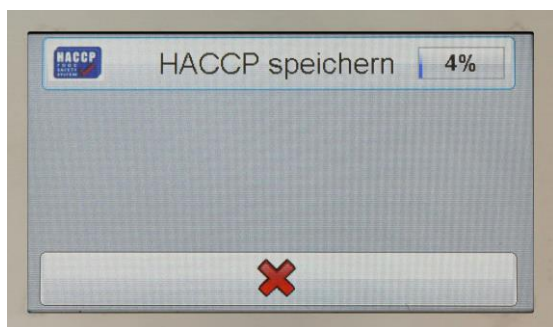
Entfernen Sie die Schutzkappe und stecken Sie den USB-Stick ein. Der Stick wird als USB-Taste (5) am Masterdisplay (Display ganz links auf Bedienerseite) angezeigt.



Drücken Sie auf die USB-Taste (5) und anschliessend auf die Taste HACCP speichern. Das Protokoll wird nun auf Ihr USB-Stick übertragen. Sobald dies abgeschlossen ist, muss noch entschieden werden ob das Protokoll auf dem Gerätespeicher gelöscht werden soll oder ob es gespeichert bleiben soll. Sobald dies geschehen ist, können Sie den USB-Stick entfernen und die Schutzkappe wieder montieren.



Achten Sie darauf, dass die Schutzkappe am USB-Anschluss immer montiert ist. Dampf und Feuchtigkeit könnten sonst in das Gerät eindringen und Schäden verursachen.



### 13.2 HAPPC Protokoll am Computer auslesen

Schliessen Sie den USB-Stick an Ihren Computer und öffnen Sie die .CSV-Datei mit Excel. Die Datei enthält alle gespeicherten Informationen Ihrer Vitrine.

Beer Grill AG empfiehlt das Auslesen des HACCP Protokolls 1x pro Woche.

#### Zur Info:

Es werden maximal 2 Blöcke a 64kBytes im internen Speicher belegt. Bei Überlauf wird der ältere Block überschrieben. Garantiert sind Dimmer die letzten 2700 Einträge gespeichert. Total können 5400 Einträge hinterlegt werden.

## 14 Daten ab USB-Stick laden/auf USB-Stick speichern

Für diesen Vorgang benötigen Sie das Passwort für den Servicelevel 2.

Entfernen Sie die Schutzkappe des USB-Anschlusses und stecken Sie den USB-Stick ein (der Anschluss befindet sich auf der linken Seite (aus Bedienerseite) am Ende des Lichtkanals). Loggen Sie sich über die Login-Taste (9) mit dem Passwort für den Servicelevel 2 ein. Ihr Login-Status wird mit dem Symbol (8) angezeigt. Drücken Sie auf die USB-Taste (5), welche am Masterdisplay (linkes Display auf Bedienerseite) angezeigt wird.



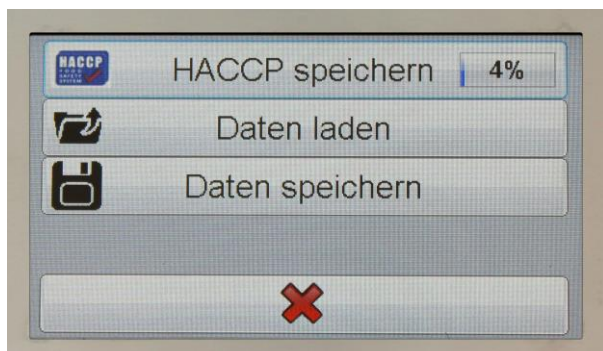
Sofern Sie richtig eingeloggt sind, wird Ihnen nachfolgendes Bild angezeigt. Drücken Sie nun "Daten laden" um Daten vom USB-Stick auf das Gerät zu speichern.



#### **Achtung:**

Dabei wird der Speicher der Theke überschrieben.

Oder wählen Sie "Daten speichern", um Daten von der Theke auf den USB-Stick zu speichern. Nach dem drücken wird keine Bestätigung angezeigt.



Loggen Sie sich danach wieder aus, indem Sie zuerst die Login-Taste (9) drücken, und danach ohne Eingabe eines Codes die Bestätigungstaste (6) drücken. Das Login-Symbol (8) wird ausgeblendet und Sie sind ausgeloggt.



Achten Sie darauf, dass die Schutzkappe am USB-Anschluss immer montiert ist. Dampf und Feuchtigkeit könnten sonst in das Gerät eindringen und Schäden verursachen.

## 15 Reinigung

Das Culinario ist ein Elektrogerät. Das Gerät vom Netz trennen (Stecker ziehen/bauseitiger Hauptschalter ausschalten).

### Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur Lappen und ein übliches, nicht scheuerndes mildes Haushaltsreinigungsmittel.

### Verboten sind

Abspritzen mit Druckreiniger oder Wasserschlauch.  
Reinigen unter fließendem Wasser oder in Geschirrspüler.

### Display

Die Oberfläche des Displays besteht aus Glas. Benutzen Sie für die Reinigung ein übliches, nicht scheuerndes, mildes Glasreinigungsmittel. Sprühen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf das Display.

### Ceranfeld

Um einen einwandfreien Betrieb des Trockenlaufschutzes zu gewährleisten, ist das Ceranfeld stets sauber zu halten.

Die Silikonfugen vom Ceranfeld (Unterhitze) dürfen nicht mit Reinigungsmittel in Kontakt kommen, da sich die Silikonfugen sonst aufgrund Reinigungsmittelrückstände längerfristig zersetzen können.

### Wasserschalen

Wasserschalen können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden. Wasserschalen sind regelmässig auf Kalkansatz zu prüfen und dieser ist nötigenfalls mit einem geeigneten, lebensmitteltauglichen Entkalkungsmittel zu entfernen. Die Wasserschalen sind nach der Entkalkung, vor der Inbetriebnahme, gründlich mit Wasser auszuspülen.



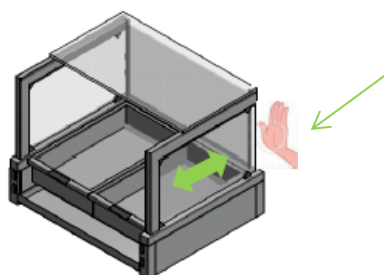
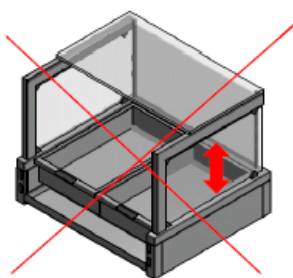
#### Wichtiger Hinweis

Kalkschichten reduzieren die Wärmeübertragung auf das Wasser in den Schalen und können Störungen vom Trockenlaufschutz hervorrufen und zu Schäden führen. Das Wasser erreicht die nötige Temperatur zur Dampfbildung nicht mehr. Im Heizungsteil entsteht ein Wärmestau. Dieser kann zur Zerstörung des Ceran-glases, der Kittfuge und später auch des Heizelementes führen!

### Gläserreinigung

Gläser können beim Reinigen aus deren Halterungen gehoben werden. Zur Verhinderung befolgen Sie bitte die Instruktionen:

Gläser dürfen nicht mit vertikalen Wischbewegungen gereinigt werden. Reinigen Sie die Gläser bloss mit horizontalen Wischbewegungen, dass die Gläser nicht aus den Halterungen fallen können. Dies gilt für alle Glasaufbauten.



**Wichtig:** Beim Aufbau 1E muss das Glas beim Reinigen zusätzlich mit der einen Hand vorne arretiert werden.

## 16 Wartung

Bei Austausch von Beleuchtungs- und Heizkörper ist auf folgendes zu achten:

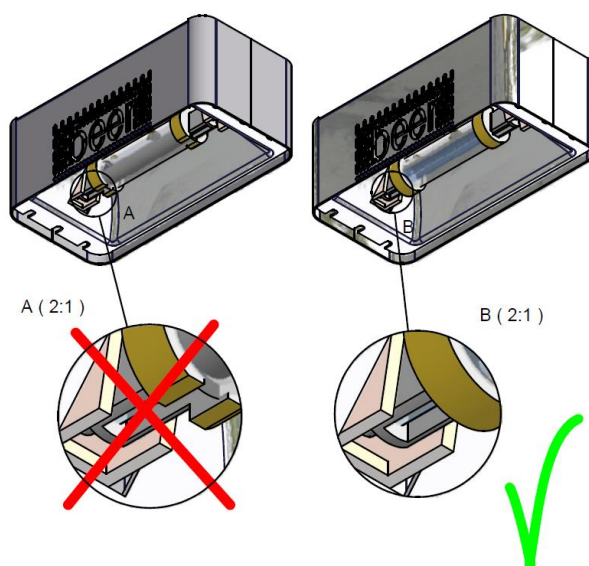
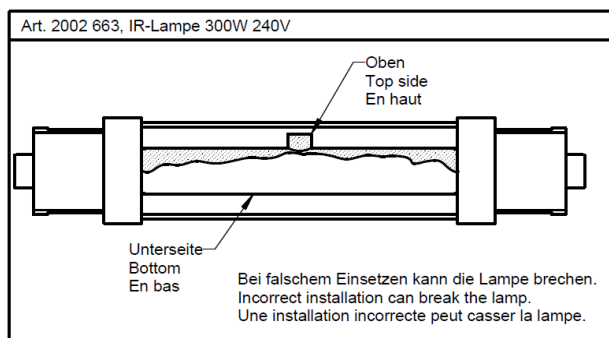
### Infrarot Strahler

Nur IR Strahler mit **300 Watt** Leistung und integriertem Splitterschutz einsetzen. Strahler mit grösseren Leistungen werden heisser. Diese Hitze kann zur Zerstörung der elektrischen Installationen oder der elektronischen Bauteile führen. Zudem wird die Verbrennungsgefahr erhöht.

**Achtung!** IR Strahler mit weniger als 300 W bilden zu geringe Stützwärme von oben und die Speisen kühlen zu schnell ab.

### Korrektes Einsetzen neuer IR Strahler:

Beim Einsetzen eines neuen IR Strahlers inklusive integriertem Splitterschutz muss darauf geachtet werden, dass das Leuchtmittel genau gemäss den folgenden Zeichnungen eingesetzt wird:



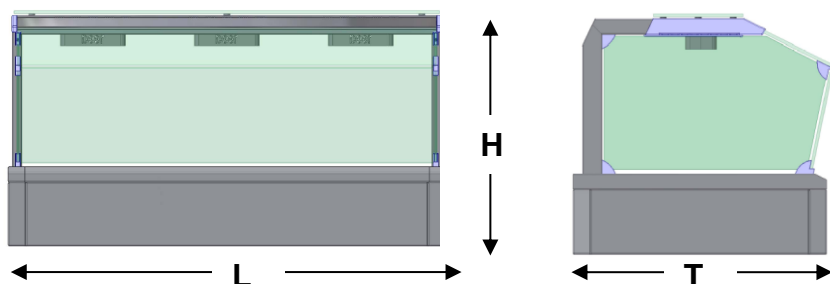
**Achtung Verbrennungsgefahr!**



## 17 Technische Daten

Grösse	Anschluss-Spannung	Leistung	Stecker (CH/ EU)	Absicherung
2 x GN 1/1	230VAC (L+N+PE)	2.10 kW	T13/Schuko	10 A
3 x GN 1/1	230VAC (L+N+PE)	3.15 kW	Schuko	16 A
3 x GN 1/1	400VAC (2L+N+PE)	1.05 kW	T15	10 A
4 x GN 1/1	400VAC (2L+N+PE)	4.20 kW	T15/CEE 16	10 A
5 x GN 1/1	400VAC (3L+N+PE)	5.25 kW	T15/CEE 16	10 A

### 17.1 Abmessungen



	2xGN 1/1	3xGN 1/1	4xGN 1/1	5xGN 1/1
<b>Länge L</b>	770mm	1110mm	1450mm	1790mm
<b>Tiefe T</b>	650mm	650mm	650mm	650mm
<b>Höhe H</b>	Siehe Zeichnung Nr. 17-M-03-016-10F im Anhang			

Die Gerätehöhe ist abhängig vom gewählten Culinario Aufbau. Die Aufbauformen sind auf der Zeichnung Nr. 17-M-03-016-10F im Anhang ersichtlich.

Bei Geräten für den Einsatz von GN Behältern mit 150 mm Tiefe beträgt die Höhe: Höhe H + 40 mm.

## 18 Einbauvorschriften

Es gelten die folgenden Einbau- und Aufstellvorschriften, gemäss der Zeichnung Nr. 17Tb154-00, welche folgendes beinhaltet:

- Technisches Datenblatt
- Aufstellvorschriften
- Einbauvorschriften
- Einbau in geschlossene Nischen

(Die genannten Zeichnungen liegt im Anhang dieser Dokumentation bei.)

## 19 Kundendienst

Bei Störungen im Gerät ist die Kundendienstabteilung zu benachrichtigen. Kontrollieren Sie zuvor Netzzuleitung und Sicherungen.

### **Wichtig!**

Bei Kundendienstkontakten immer Serien-Nr. und Typ (auf Leistungsschild) angeben.

**Schweiz:** Beer Grill AG  
Allmendstrasse 7  
CH-5612 Villmergen  
  
**Service-Tel. +41 (0)56 618 78 28**

**Deutschland:** SERVATOR ServiceLine GmbH  
Lindenweg 36-42  
D-97999 Igersheim  
  
**Service-Tel. +49 (0)7931-55555**

**Österreich:** Carrier Kältetechnik Austria Ges.mBH  
Altwithgasse 6-10  
A-1230 Wien  
  
**Service-Tel. +43 (0)810 955 033**

## 20 Anhang

Zeichnung Nr. 17Tb154-00A

Zeichnung Nr. 17Eb268-40

Zeichnung Nr. 17Eb268-42

Zeichnung Nr. 17Eb268-50

Zeichnung Nr. 17Eb268-52

Technisches Datenblatt

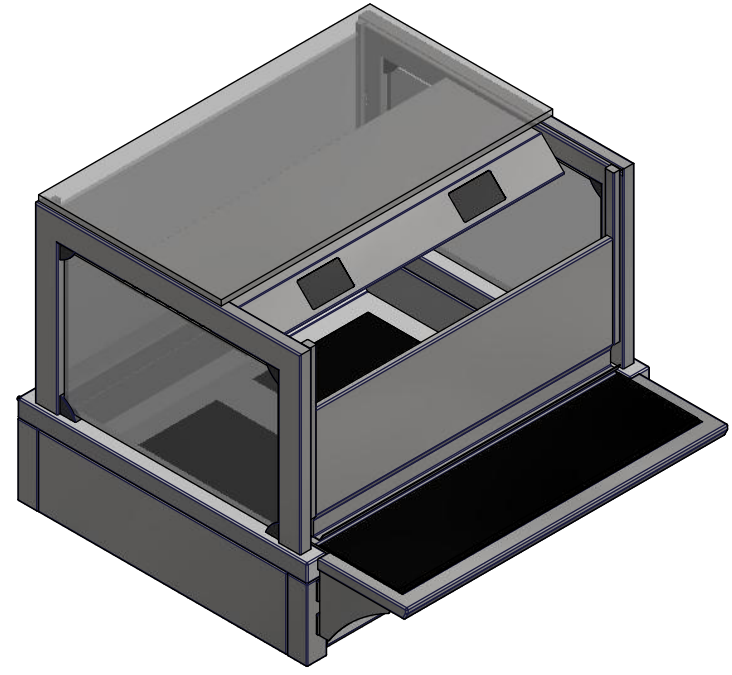
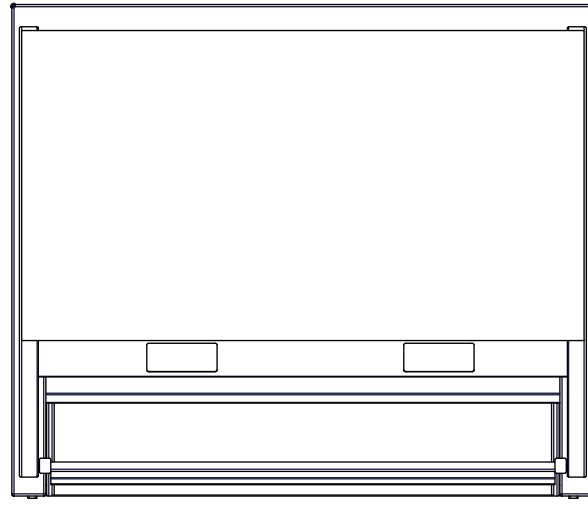
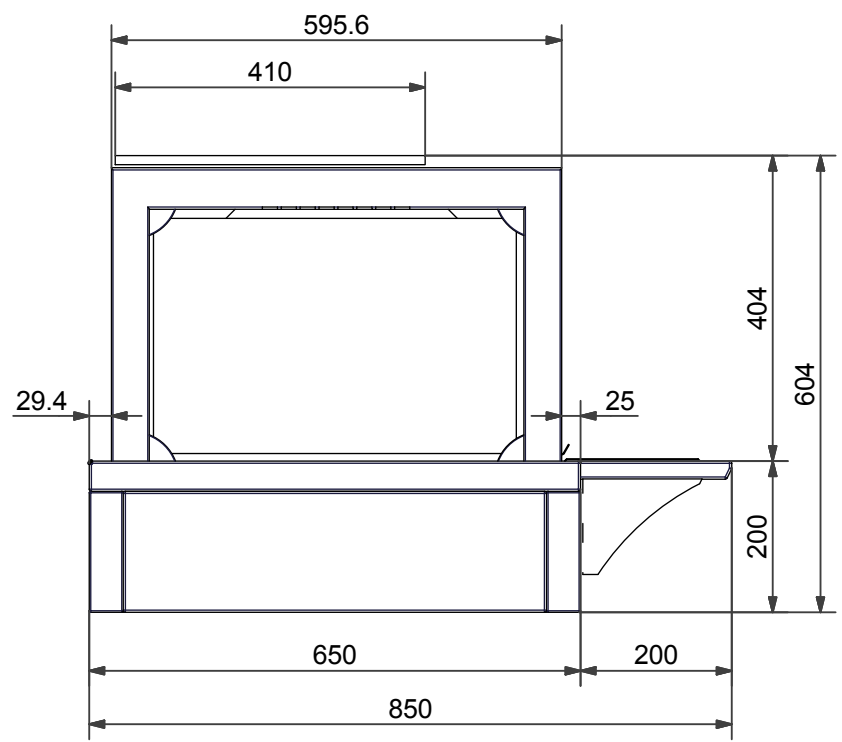
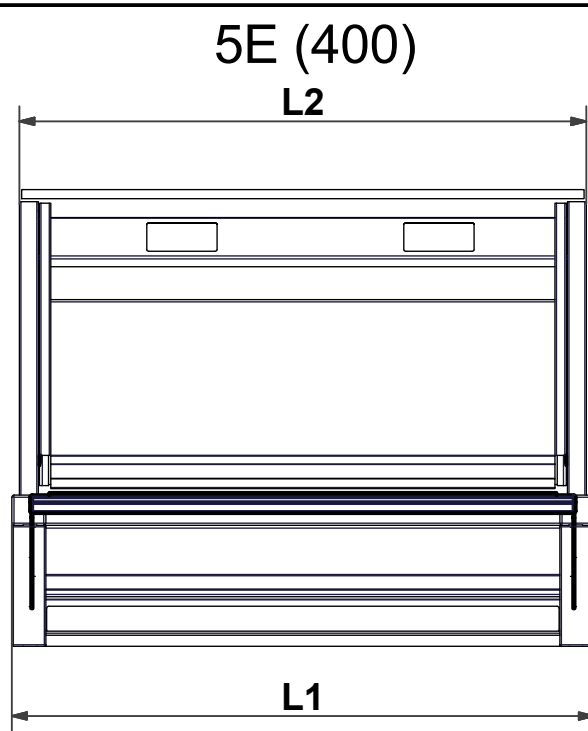
Elektroschema, GN 4/1 Double/Single 4 farbig

Elektroschema, GN 4/1 Double/Single LED weiss

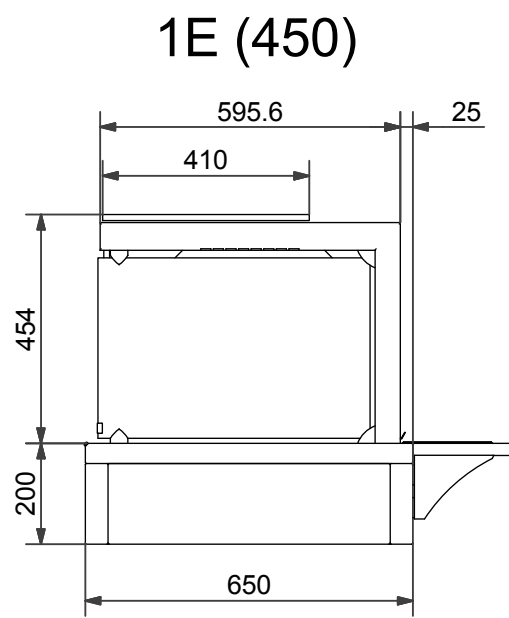
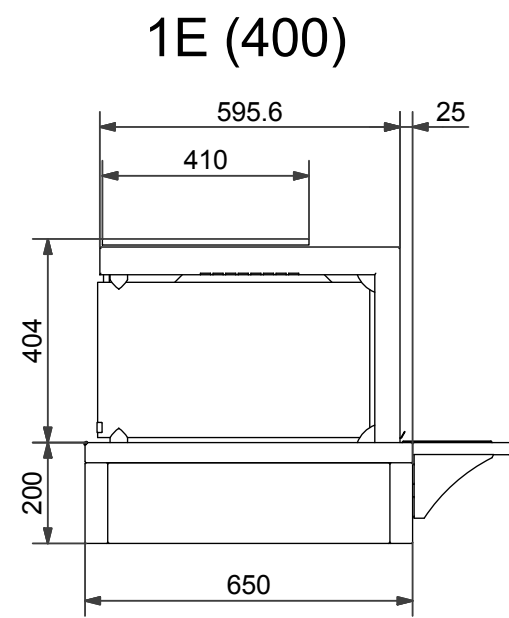
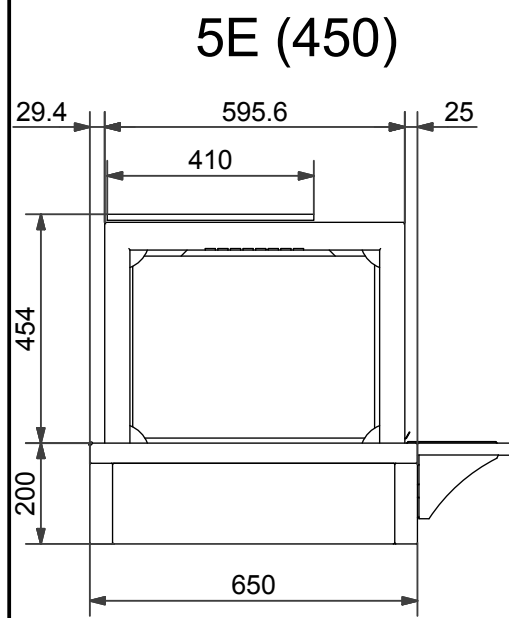
Elektroschema, GN 5/1 Double/Single 4 farbig

Elektroschema, GN 5/1 Double/Single LED weiss

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.



Apparate-Typ		Einzelgeräte			
GN		GN-2/1	GN- 3/1	GN- 4/1	GN 5 / 1
Dimensionen					
L1	mm	770	1110	1450	1790
L2	mm	750	1090	1430	1770
Elektrischer Anschluss		230VAC LN+PE	230 / 400VAC LN+PE / 2LN+PE	400VAC 3LN+PE	400VAC 3LN+PE
Leistung	W	2100 W	3100 W	4100 W	5150 W
Max. Nennstrom	A	9.2 A	13.5A / 9.1A	6.1A	9.1A
Stecker	CH	T 12		T 15	
	EU	Schuko		CEE 16	
	GB/ IR	no plug			
Kabellänge ca.	m	3			
Données électrique		230VAC LN+PE	230 / 400VAC LN+PE / 2LN+PE	400VAC 3LN+PE	400VAC 3LN+PE
Puissance électrique	W	2100 W	3100 W	4100 W	5150 W
Courant nominal max.	A	9.2 A	13.5A / 9.1A	6.1A	9.1A
Fiche	CH	T 12		T 15	
	EU	Schuko		CEE 16	
	GB/ IR	no plug			
Loungueur du câble env.	m	3			
Electrical connection		230VAC LN+PE	230 / 400VAC LN+PE / 2LN+PE	400VAC 3LN+PE	400VAC 3LN+PE
electrical power	W	2100 W	3100 W	4100 W	5150 W
Max. nominal current	A	9.2 A	13.5A / 9.1A	6.1A	9.1A
Plug	CH	T 12		T 15	
	EU	Schuko		CEE 16	
	GB/ IR	no plug			
Length of cable	m	3			



Installationsvorschrift gemäss Zeichnung Nr. 17Tb154-00 Seite 2 & 3  
 Installation selon dessine N° 17Tb154-00 page 2 & 3  
 Installation according drawing No. 17Tb154-00 page 2 & 3

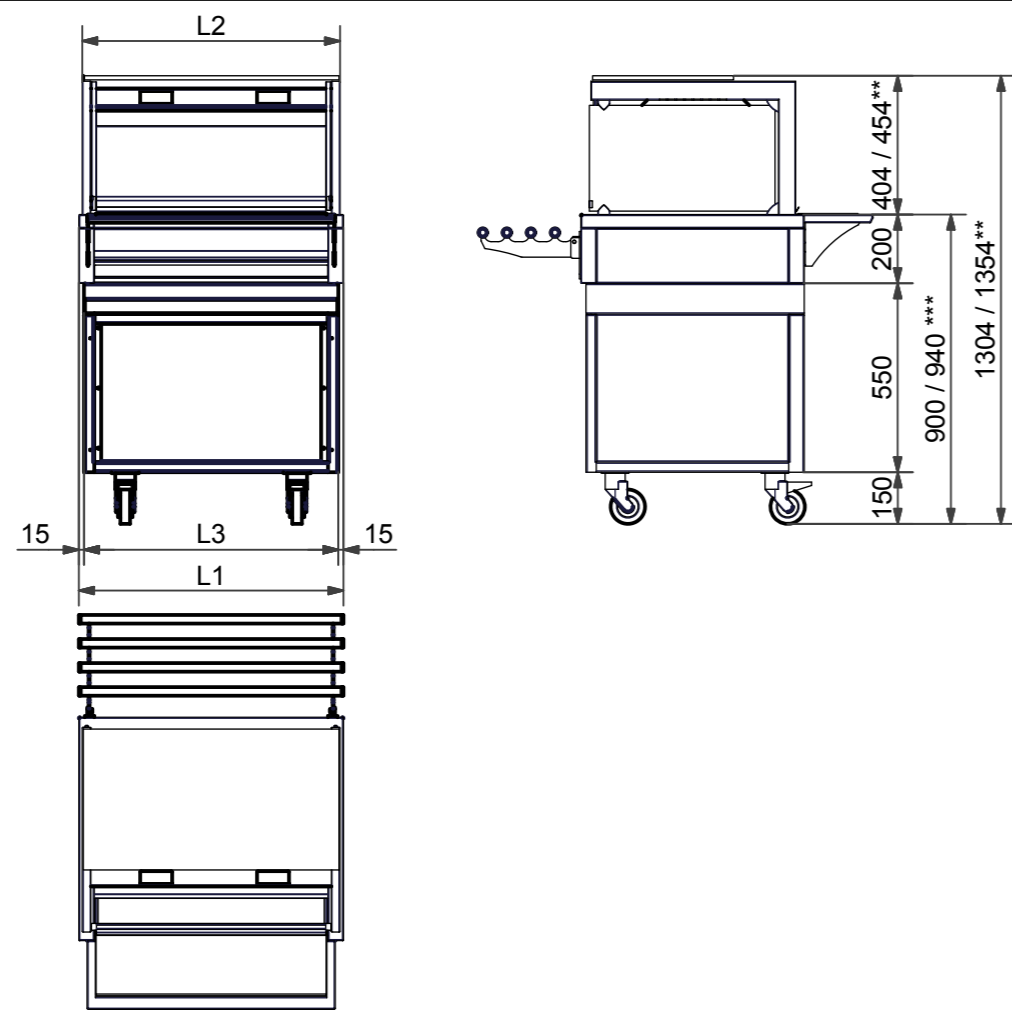
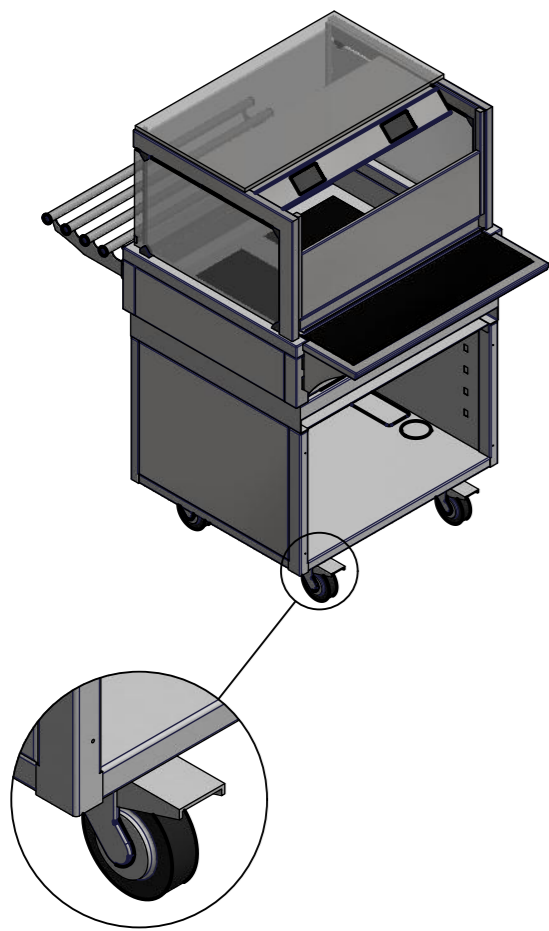
Aender.	A	08.06.2017	mab	Elektrische Daten angepasst					Ers. durch:
	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ers. für:
									Komm.
Culinario Master Touch Technisches Datenblatt Fiche technique Technical data sheet									Gezeich. G.Affolter 11.02.2014
									Geprüft
									Massstab %
									Blatt 1 von 4

**BEER**  Beer Grill AG  
 CH - 5612 Villmergen  
 Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00  
 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49  
 e-Mail: info@beergrill.com

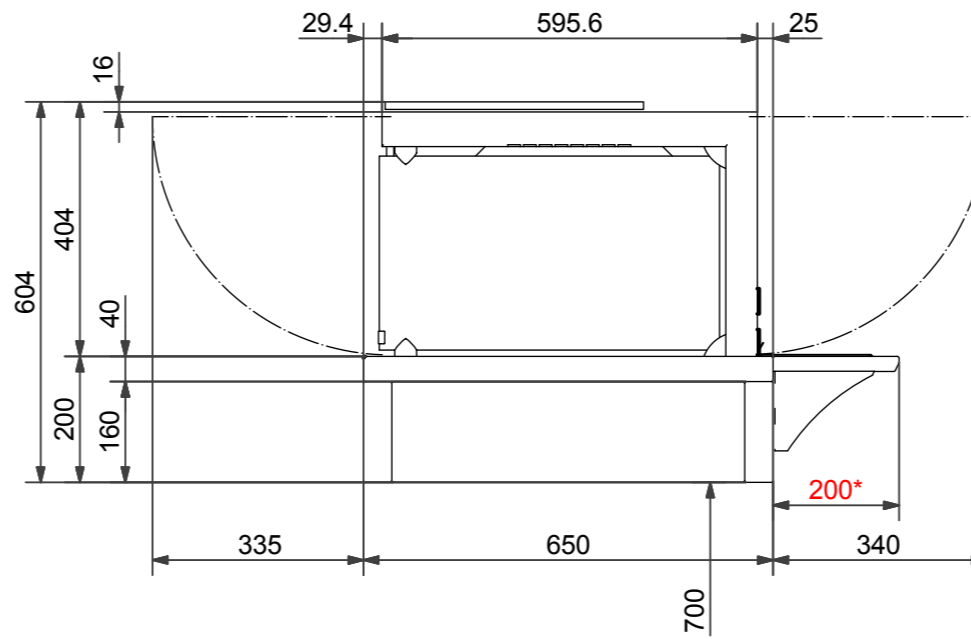
**17Tb154-00A**

Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice

Modell fahrbar  
Modèle mobile  
Mobile model



Standard Abmessungen 1E (400) (GN- Schalen Tiefe max. 100mm)  
Standard dimensions 1E (400) (profondeur des bac GN max. 100mm)  
Standard Dimensions 1E (400) (depth of GN- bowls max 100mm)



Wichtige Informationen  
Informations importantes  
Important informations

**Aufbauten:** Die Installationspläne sind unabhängig von der Aufbauform (gezeichnet Aufbau Var.1E (400), 5E (400) und 5E (450) \*\*)

**Unterbauten:** Variable Masse:  
**L1** Breite Culinario  
**L2** Breite Oberbaue (L1 - 20mm)  
**L3** Breite Unterbau  
**L4** Breite Sockelblende

**Partie supérieure:** Les plan d'installation sont independant de la forme (Dessiné Var. 1E (400), 5E (400) et 5E (450) \*\*)

**Meubles:** Dimensions variables:  
**L1** Largeur du Culinario  
**L2** Largeur de la partie superieur  
**L3** Largeur du fondation  
**L4** Largeur du plinthe

**Upper parts:** Installation instructions are independet of the shape (Drawn Var. 1E (400), 5E (400) and 5E (450) \*\*)

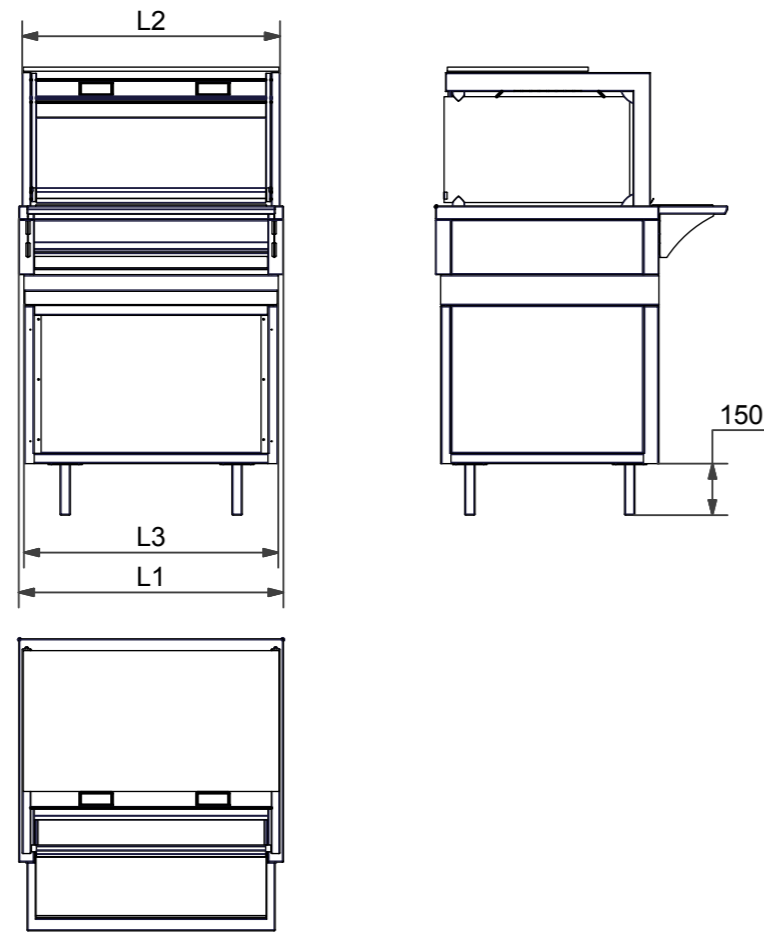
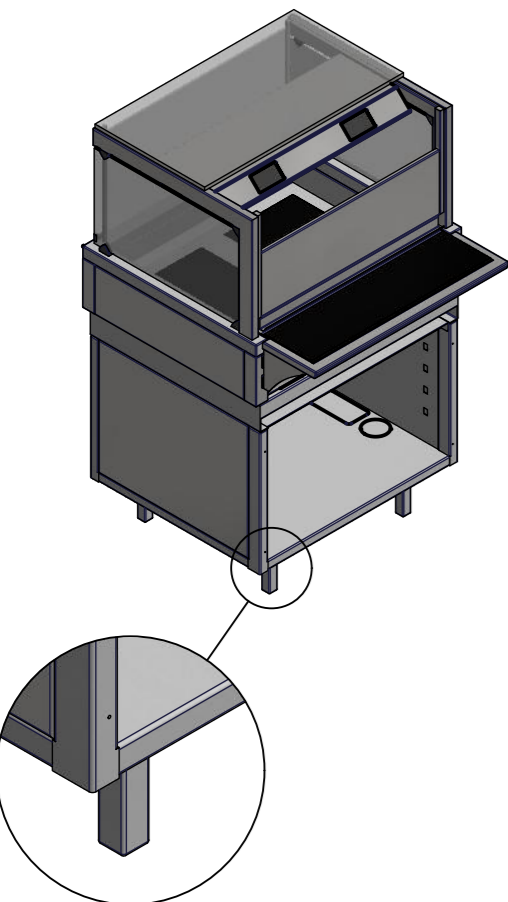
**Substructure:** Variable dimensions:  
**L1** Widht of Culinario  
**L2** Widht of upper part  
**L3** Widht of substructure  
**L4** Widht of socle

**Achtung Belüftung!** Für spezielle Anforderungen an bauseitiges Einbaumöbel siehe den Installationsplan 17Tb154-00 Seite 4  
**Attention aération!** Pour les directives spécifiques pour la construction des meubles voir plan d'installation 17Tb154-00 page 4  
**Attention aeration!** For special instructions for the design of substructure see plan for installation 17Tb154-00 page 4

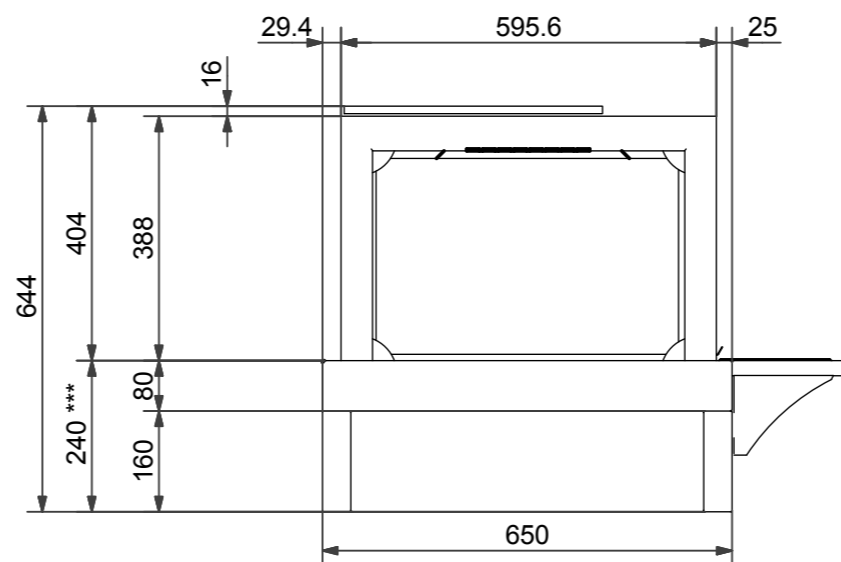
**Achtung Kabelausgang!** Für Kabelausgänge siehe Zeichnung Nr. 17-M-03-110-34  
**Attention sortie du câble!** Pour la sortie du câble voir dessine Nr. 17-M-03-110-34  
**Attention cable outlet!** For cable outlet see drawing No. 17-M-03-110-34

**Achtung Wasserablauf!** Für Wasserabläufe siehe Zeichnung Nr. 17-M-03-109-38  
**Attention Écoulement d'eau!** Pour l'écoulement d'eau voir dessine Nr. 17-M-03-109-38  
**Attention water drainage!** For water drainage see drawing No. 17-M-03-109-38

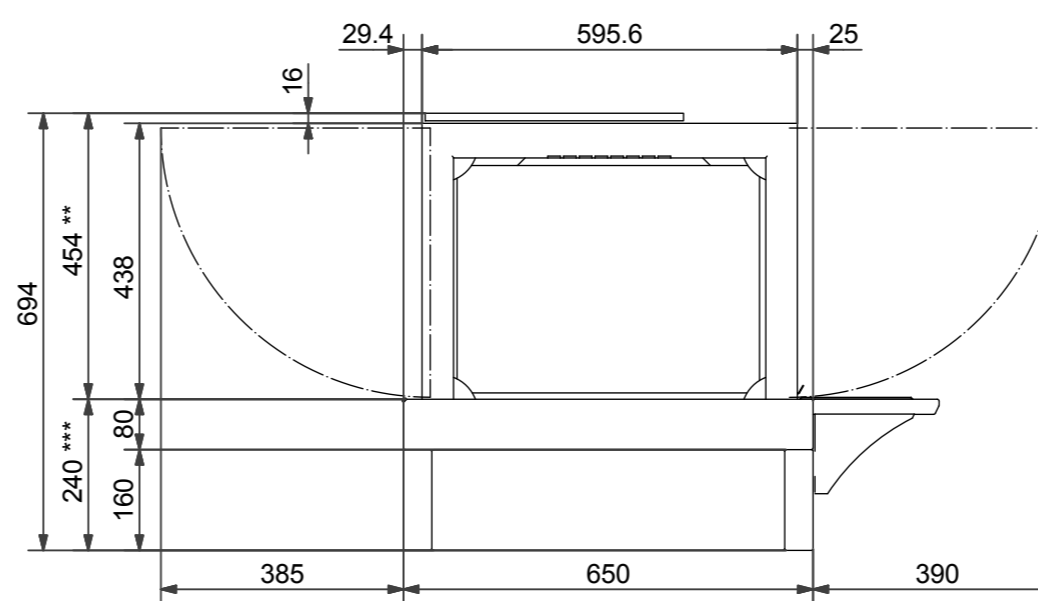
Standmodell mit Fuss  
Modèle avec pied d'appareil  
Floor Model



Standard Abmessungen 5E (400) (GN- Schalen Tiefe max. 150mm \*\*\*)  
Standard dimensions 5E (400) (profondeur des bac GN max. 150mm \*\*\*)  
Standard Dimensions 5E (400) (depth of GN- bowls max 150mm \*\*\*)

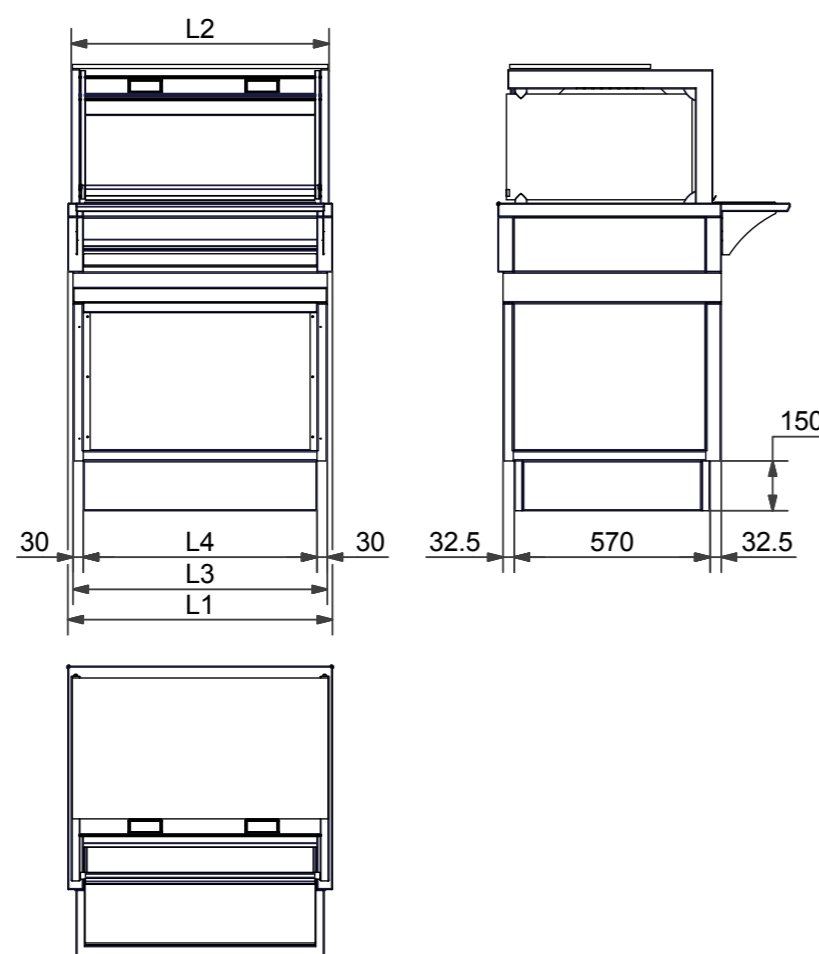
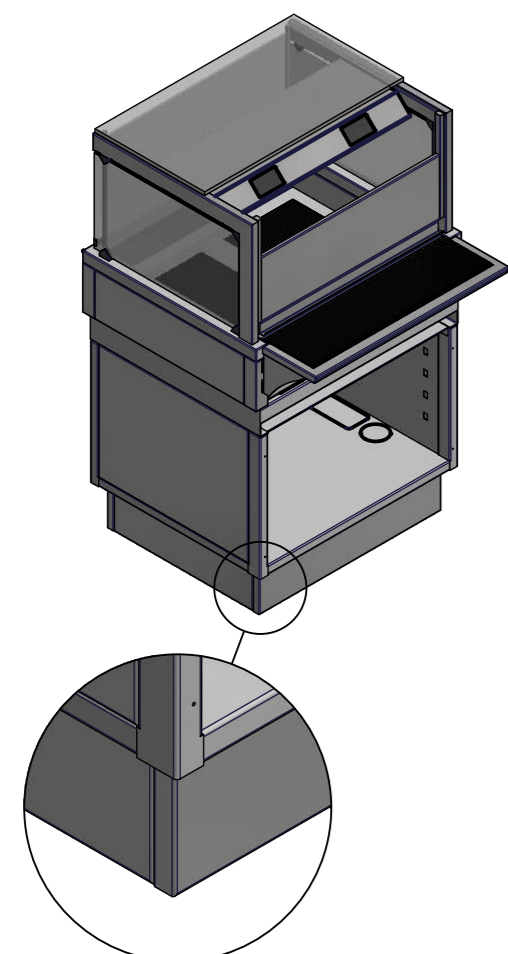


Standard Abmessungen 5E (450) (GN- Schalen Tiefe max. 150mm \*\*\*)  
Standard dimensions 5E (450) (profondeur des bac GN max. 150mm \*\*\*)  
Standard Dimensions 5E (450) (depth of GN- bowls max 150mm \*\*\*)



Apparate-Typ Modèle Models	Einzelgeräte Appareils individuels Single units				
	Einteilig				
	GN 2 / 1	GN 3 / 1	GN 4 / 1	GN 5 / 1	
Grösse/ Grandeur/ Size					
Gewicht/ Poids/ Weight	165 kg	230 kg	295 kg	360 kg	
Dimensionen	L 1	770 mm	1110mm	1450mm	1790mm
Dimensions	L 2	750mm	1090mm	1430mm	1770 mm
Dimensions	L 3	740mm	1080mm	1420mm	1760mm
	L 4	680 mm	1020 mm	1360 mm	1700 mm

Modell mit Sockelblende  
modèle avec plinthe  
Model with base socle



**Zubehör!**  
Tablettrutsche \*\*\*\* und Tellerrutsche sind Optionen und müssen separat bestellt werden.  
**Accessoires!**  
La glissière pour assiette \*\*\*\* et pour plateaux sont accessoires. Il les faut commander à part.  
**Accessories!**  
Plate \*\*\*\* and tray sliding unit are accessories. They have to be ordered separately.

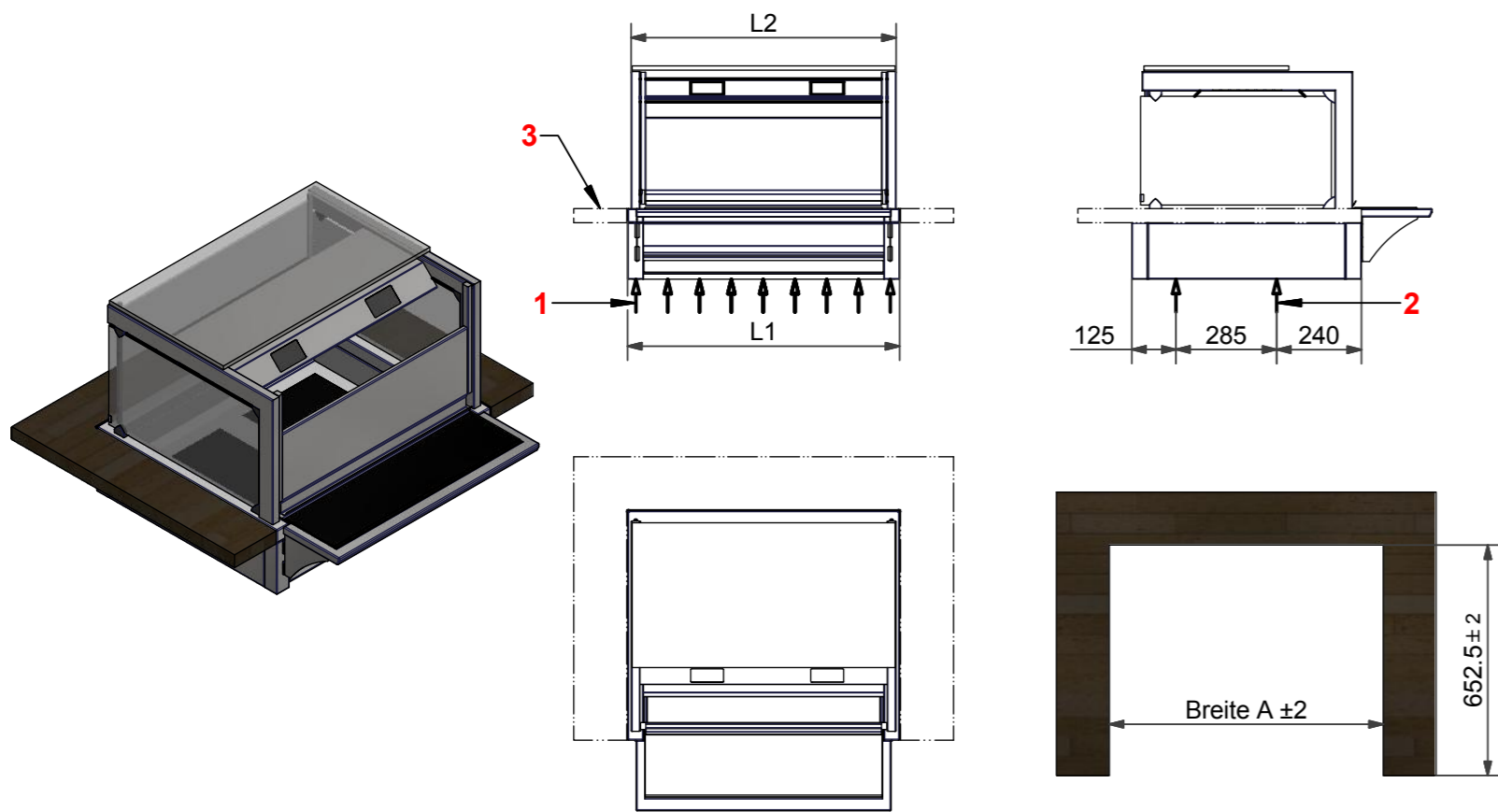
\* Schnittbrettschale Standardtiefe 200mm  
Spezialtiefe 300mm auf Bestellung  
\* Planche à trancher largeur standarde 200mm  
Largeur spéciale 300mm sur commande  
\* Cutting board standard width 200mm  
Special width 300mm on request

Aender.										Ers. durch:
A	08.06.2017	mab	Elektrische Daten angepasst							Ers. für:
Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung			Komm.

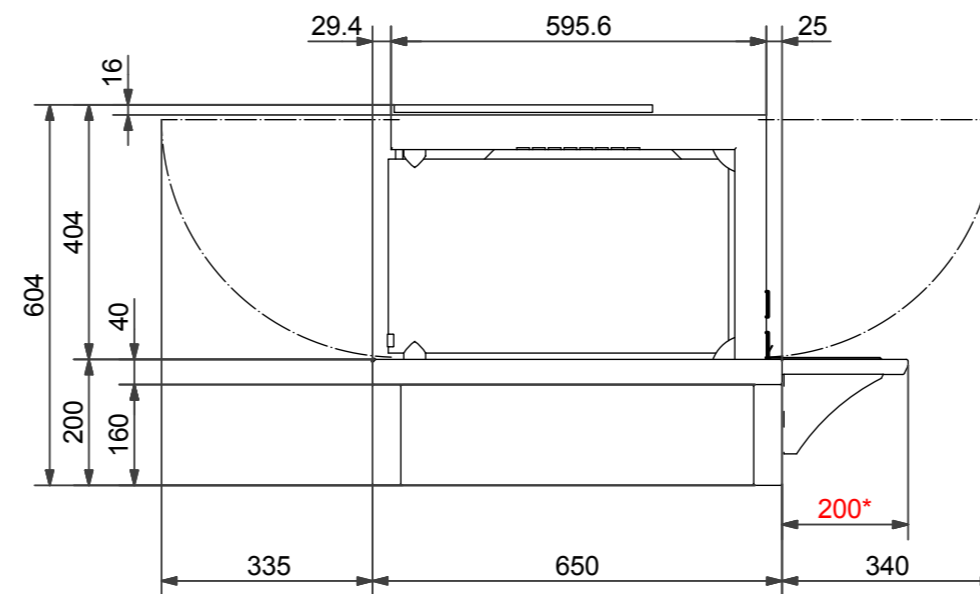
Culinario Master Touch Aufstellvorschriften Spécification d'installation Specification of installation			Gezeich.	G.Affolter	11.02.2014
			Geprüft		
			Massstab	Blatt 2	
			%	von 4	



Offene Nische bündig  
Niche ouverte surface plane  
Open niche let-in flush



Standard Abmessungen 1E (400) (GN- Schalen Tiefe max. 100mm)  
Standard dimensions 1E (400) (profondeur des bac GN max. 100mm)  
Standard Dimensions 1E (400) (depth of GN- bowls max 100mm)

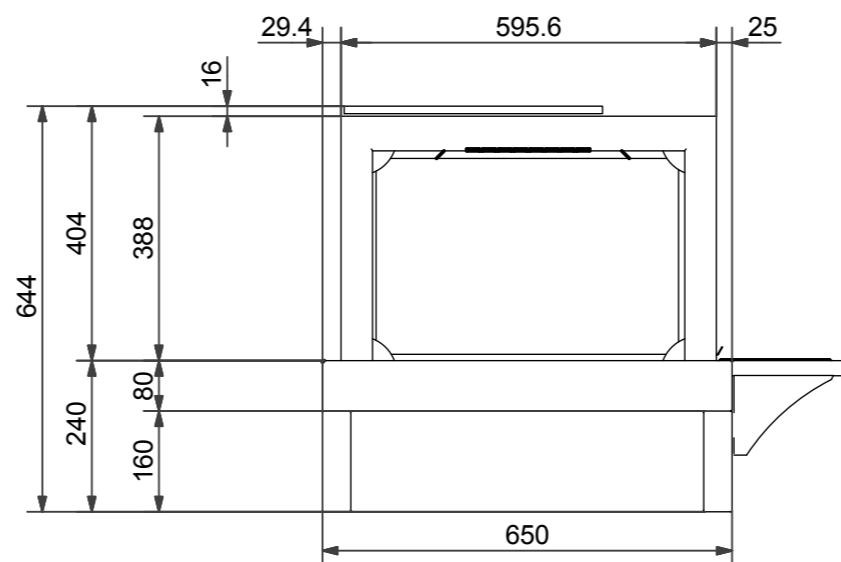


Wichtige Informationen  
Informations importantes  
Important informations

**Aufbauten:** Die Installationspläne sind unabhängig von der Aufbauform (gezeichnet Aufbau Var.1E (400), 5E (400) und 5E (450)\*\*)  
**Bauseitige Abstützung:** Verhindert das Durchbiegen des Gerätes (Gewichtsangabe siehe Tabelle unten)  
(Für Abstützpositionen siehe Zeichnung links oben)  
**1** Bauseitige Abstützung auf ganzer Gerätebreite  
**2** Bauseitige Abstützpunkte  
**3** Bauseitige Arbeitsfläche

**Partie supérieure:** Les plan d'installation sont indépendants de la forme (Dessiné Var. 1E (400), 5E (400) et 5E (450)\*\*)  
**Étayage:** Pour éviter le fléchissement des appareils (Poids voir tableau en bas)  
(Pour positions des étayages voir dessin à gauche en haut)  
**1** Étayage sur toute la longueur d'appareil (à procurer par le client)  
**2** Positions d'étayage (à procurer par le client)  
**3** Plaque de travail (à procurer par le client)

Standard Abmessungen 5E (400) (GN- Schalen Tiefe max. 150mm)  
Standard dimensions 5E (400) (profondeur des bac GN max. 150mm)  
Standard Dimensions 5E (400) (depth of GN- bowls max 150mm)



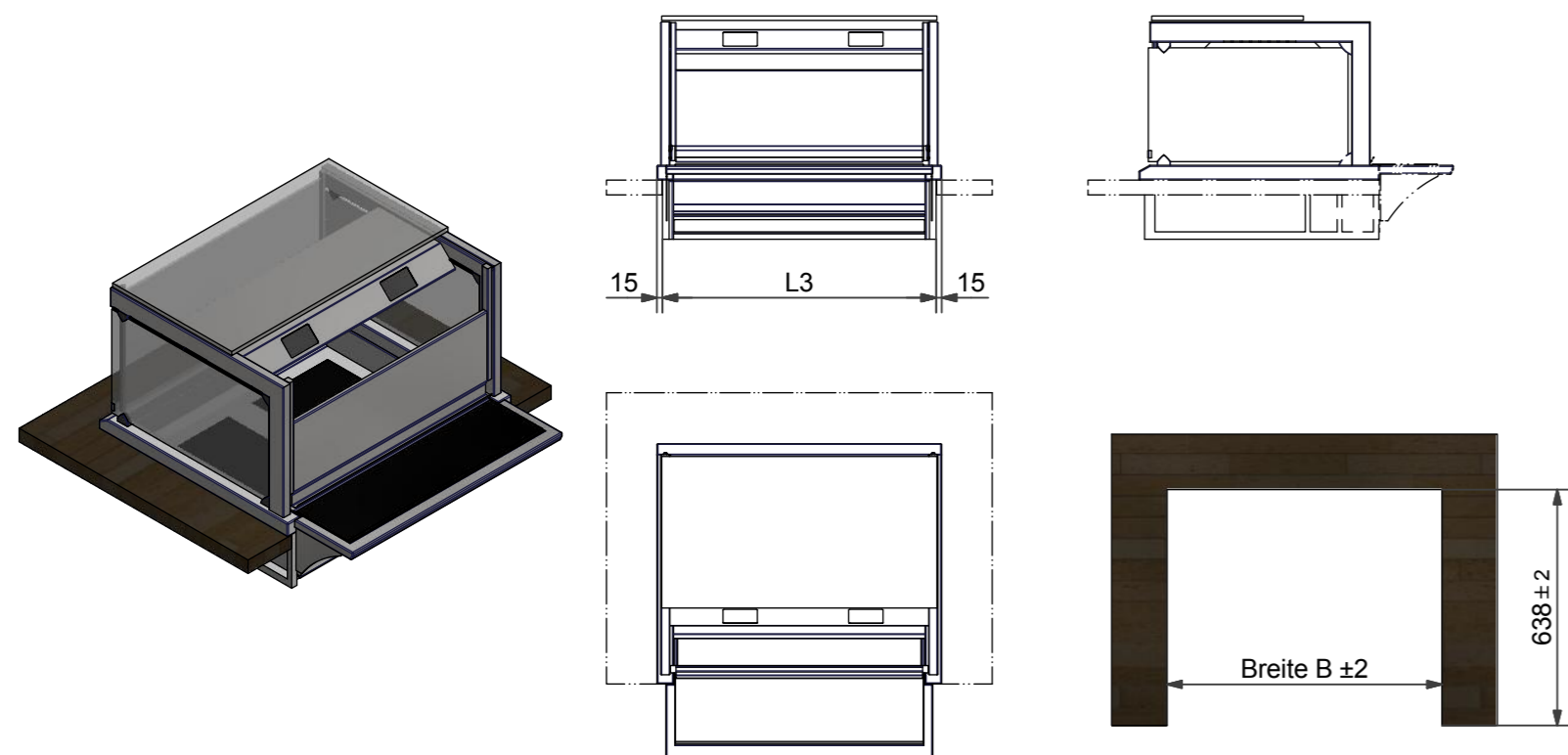
**Upper parts:** Installation instructions are independent of the shape (Drawn Var. 1E (400), 5E (400) and 5E (450)\*\*)  
**Support of units:** Prevents deflection of units (Weight of units see schedule below)  
(Position of support- points see drawing left on top)  
**1** Support on full length (to be made on site)  
**2** Position of support points (to be made on site)  
**3** Table top (supplied by customer)

**Achtung Belüftung!** Für spezielle Anforderungen an bauseitiges Einbaumöbel siehe den Installationsplan 17Tb154-00 Seite 4  
**Attention aération!** Pour les directives spécifiques pour la construction des meubles voir plan d'installation 17Tb154-00 page 4  
**Attention aeration!** For special instructions for the design of substructure see plan for installation 17Tb154-00 page 4

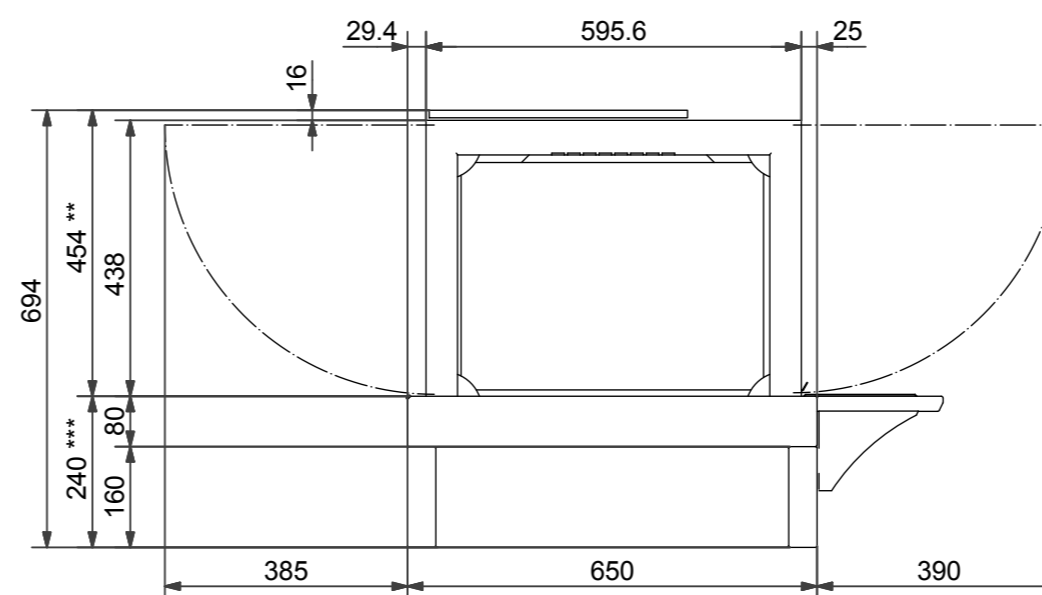
**Achtung Kabelausgang!** Für Kabelausgänge siehe Zeichnung Nr. 17-M-03-110-34A  
**Attention sortie du câble!** Pour la sortie du câble voir dessin Nr. 17-M-03-110-34A  
**Attention cable outlet!** For cable outlet see drawing No. 17-M-03-110-34A

**Achtung Wasserablauf!** Für Wasserabläufe siehe Zeichnung Nr. 17-M-03-109-38  
**Attention Écoulement d'eau!** Pour l'écoulement d'eau voir dessin Nr. 17-M-03-109-38  
**Attention water drainage!** For water drainage see drawing No. 17-M-03-109-38

Offene Nische „aufgesetzt“  
Sus-jacent dans une niche ouverte  
Open niche, fixed- point mounting



Standard Abmessungen 5E (450) (GN- Schalen Tiefe max. 150mm \*\*\*)  
Standard dimensions 5E (450) (profondeur des bac GN max. 150mm \*\*\*)  
Standard Dimensions 5E (450) (depth of GN- bowls max 150mm \*\*\*)



Apparate-Typ Modèle Models	Einzelgeräte Appareils individuels Single units			
	Einteilig			
	GN 2 / 1	GN 3 / 1	GN 4 / 1	GN 5 / 1
Grosse/ Grandeur/ Size				
Gewicht/ Poids/ Weight	165 kg	230 kg	295 kg	360 kg
Dimensionen	L 1	770 mm	1110mm	1450mm
	L 2	750mm	1090mm	1430mm
Dimensions	L 3	740mm	1080mm	1420mm
		740mm	1080mm	1420mm
Ausschnitt Arbeitsplatte	Breite A	775mm	1115mm	1455mm
Découpes plans de travail working table cut out	Breite B	743mm	1083mm	1423mm

Änder.	A	08.06.2017	mab	Elektrische Daten angepasst					Ers. durch:
	Ind.	Datum	Name	Änderung	Ind.	Datum	Name	Änderung	Komm.

Culinario Master Touch  
Einbauvorschriften  
Instructions d'installation  
Installation instructions

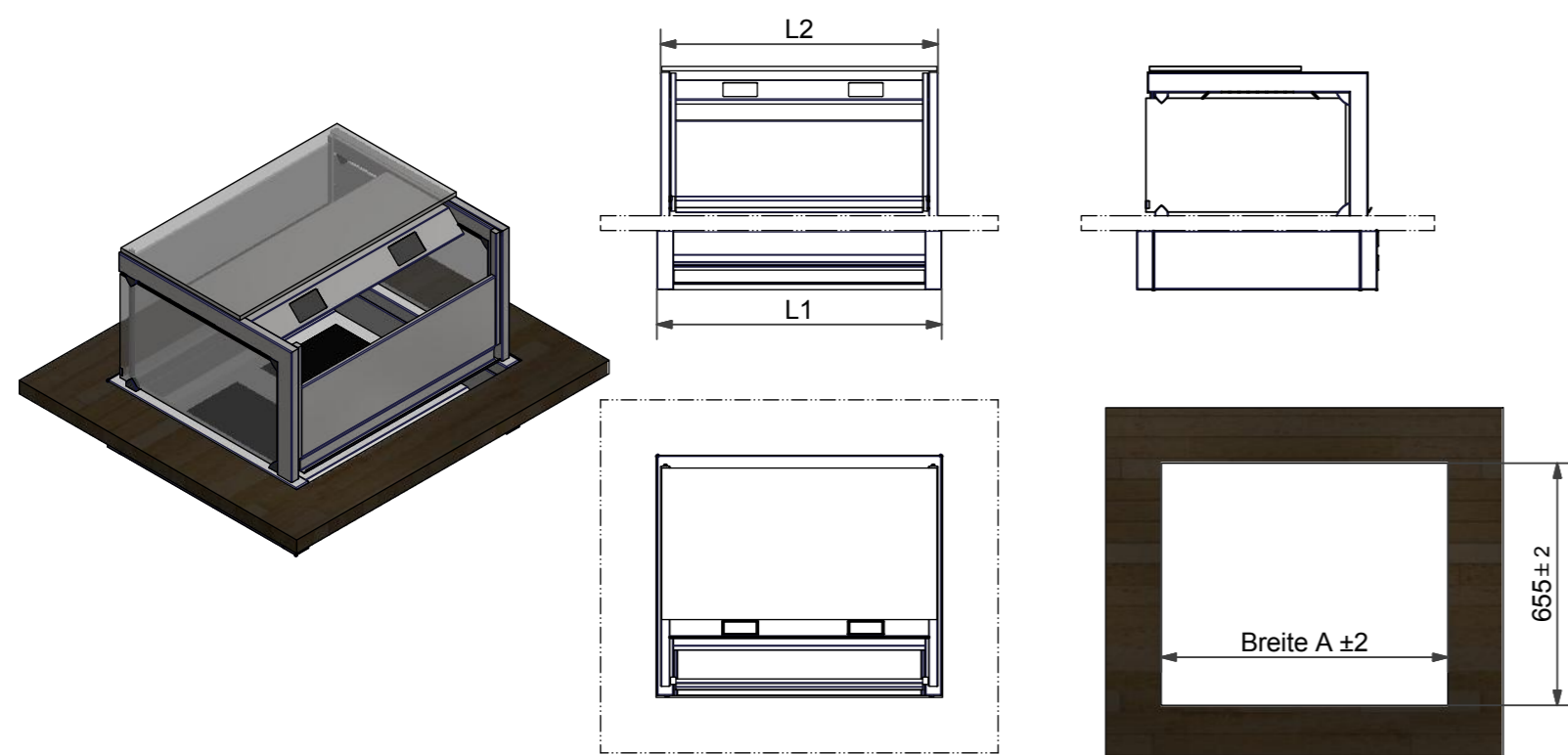
Gezeichnet: G.Affolter 11.02.2014  
Geprüft: %  
Blatt 3 von 4

**BEER** Beer Grill AG  
CH - 5612 Villmergen  
Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00  
Fax: +41 / (0) 56 618 78 49  
e-Mail: info@beergill.com

17Tb154-00A

Änderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice

Geschlossene Nische, bündig  
Niche fermé, surface plane  
Closed niche, let-in flush



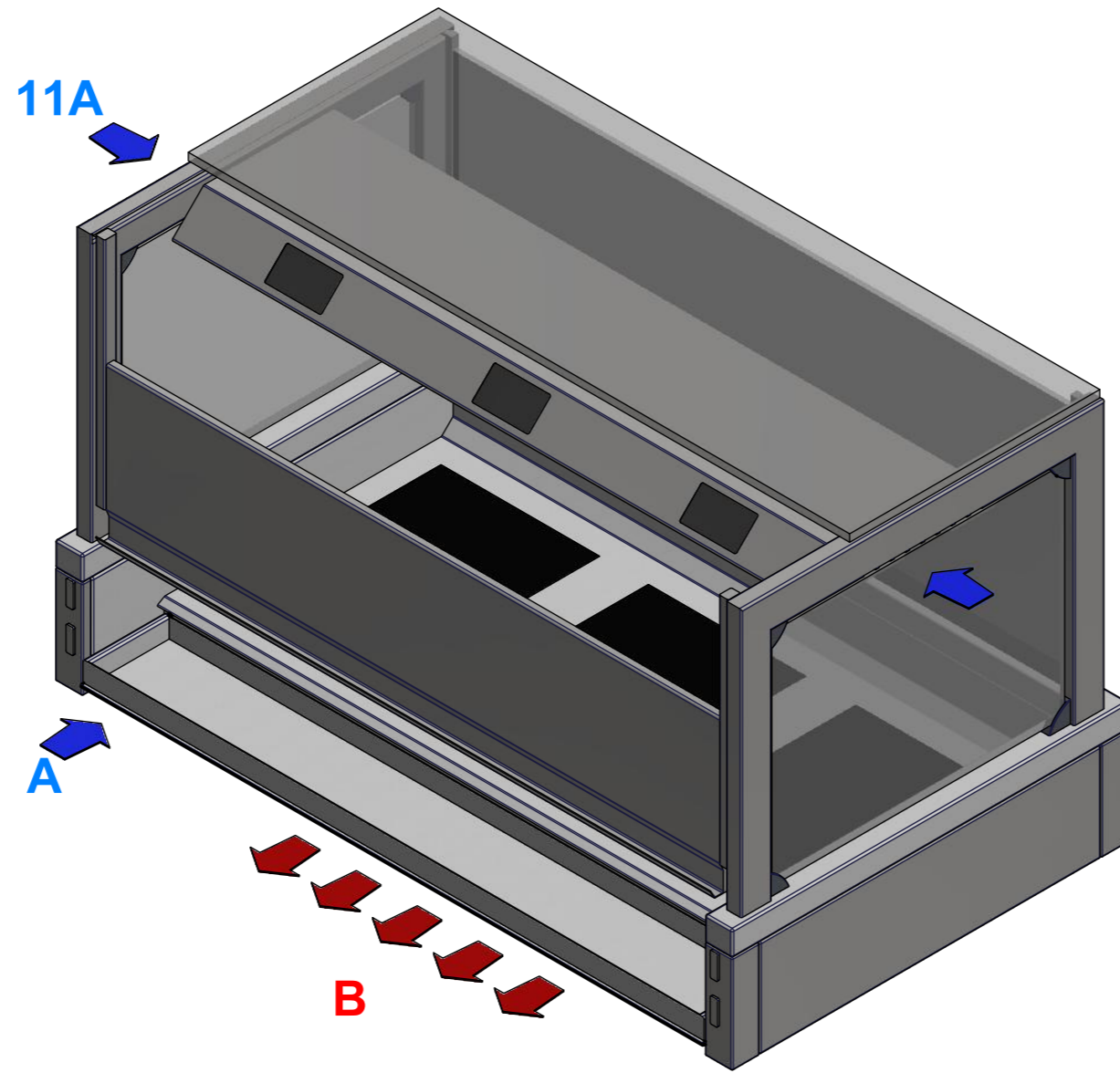
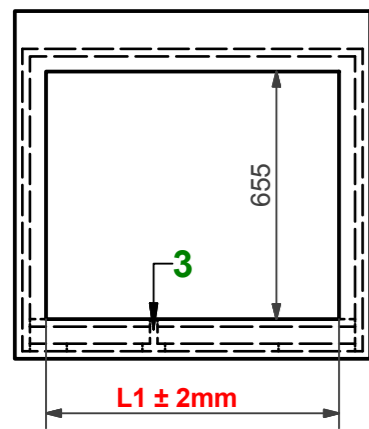
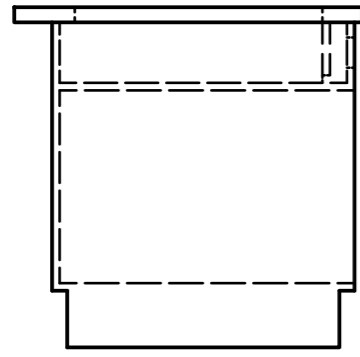
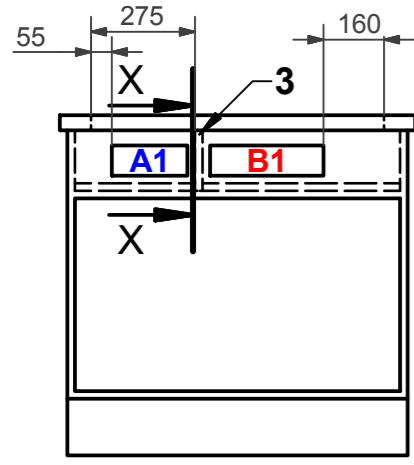
\* Schnittbrettschale Standardtiefe 200mm  
Spezialtiefe 300mm auf Bestellung  
\* Plancher à trancher largeur standarde 200mm  
Largeur spéciale 300mm sur commande  
\* Cutting board standard width 200mm  
Special width 300mm on request

Geräteabstützung siehe oberste Zeichnung  
Support des appareils voir dessin en haut  
Support of units see drawing at the top



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.

# Möbel für Einbau- Einzelgeräte Appareils individuels Single units



## Möbel: \*

### Allgemeine Informationen

- A1** Öffnung für Kühlluft- Zufuhr  
Freier Luftdurchlass in Abdeckgitter  
min. 40 cm<sup>2</sup>
- B1** Öffnung für Kühlluft- Austritt  
Freier Luftdurchlass in Abdeckgitter  
min. 60 cm<sup>2</sup>
- 1** Zwischenboden:  
- Abschluss gegen Möbel- Unterteil  
- Abstützung für Culinario  
- Ab GN 3/1 zusätzliche Abstützung  
gegen Durchbiegen vorsehen.
- 2** Frontwand innen
- 3** Trennwände vertikal (E)
- 4** Möbelfront
- 5** Arbeitsfläche (Bauseitig)

## Meuble: \*

### Informations générales

- A1** Découpe pour arrivée de l'air à refroidissement  
Passage libre min. 40 cm<sup>2</sup>
- B1** Découpe pour sortie de l'air à refroidissement  
Passage libre min. 60 cm<sup>2</sup>
- 1** Fond intermédiaire:  
- Fermeture vers meuble inférieure  
- Support pour Culinario  
- Dès GN 3/1 supports additionnelles  
contre fléchissement
- 2** Façade inférieure
- 3** Cloison de séparation (E)
- 4** Front de la meuble
- 5** Planche de travail  
(à procurer par le client)

## Sub structure: \*

### General informations

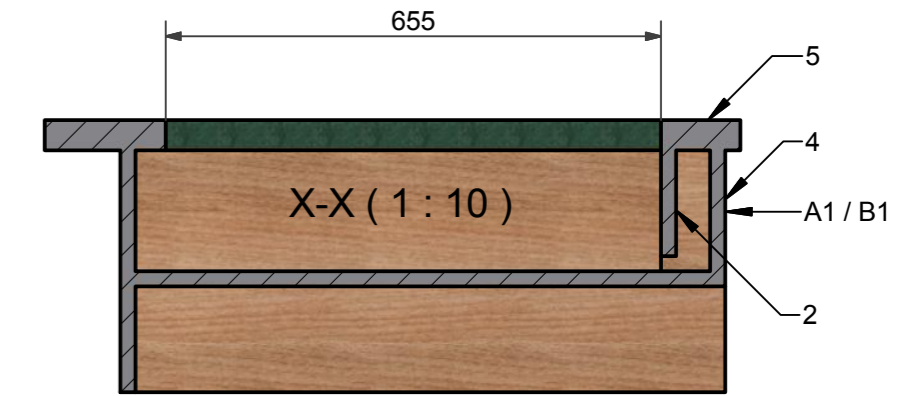
- A1** Cut-outs for cooling air intake  
Free air passage min. 40 cm<sup>2</sup>
- B1** Cut-outs for cooling air outlet  
Free air passage min. 60 cm<sup>2</sup>
- 1** Intermediate bottom:  
- Closure bottom to lower part of  
substructure  
- Support for Culinario  
- Up from GN 3/1 additional support  
to prevent deflection
- 2** Inside frontage
- 3** Vertical baffle (E)
- 4** Frontage of substructure
- 5** Table top (by customer)

\* Bauseitig / à procurer par le client / made or supplied by customer

Schnitt durch Oberteil von bauseitigem Möbel

Coupe partie supérieure du meuble procurée par le client

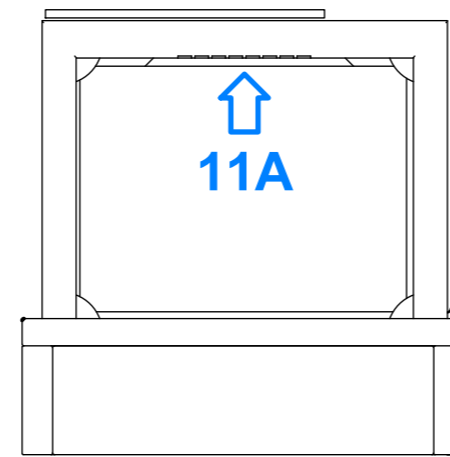
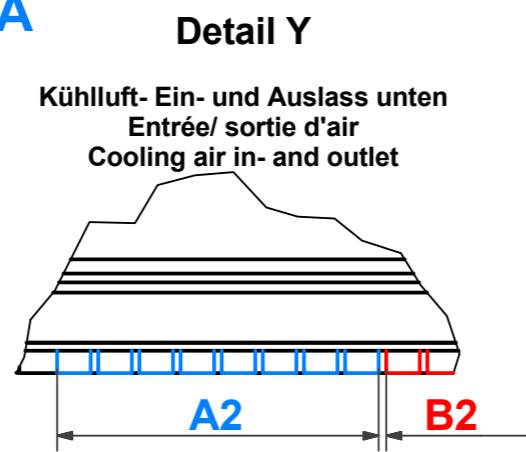
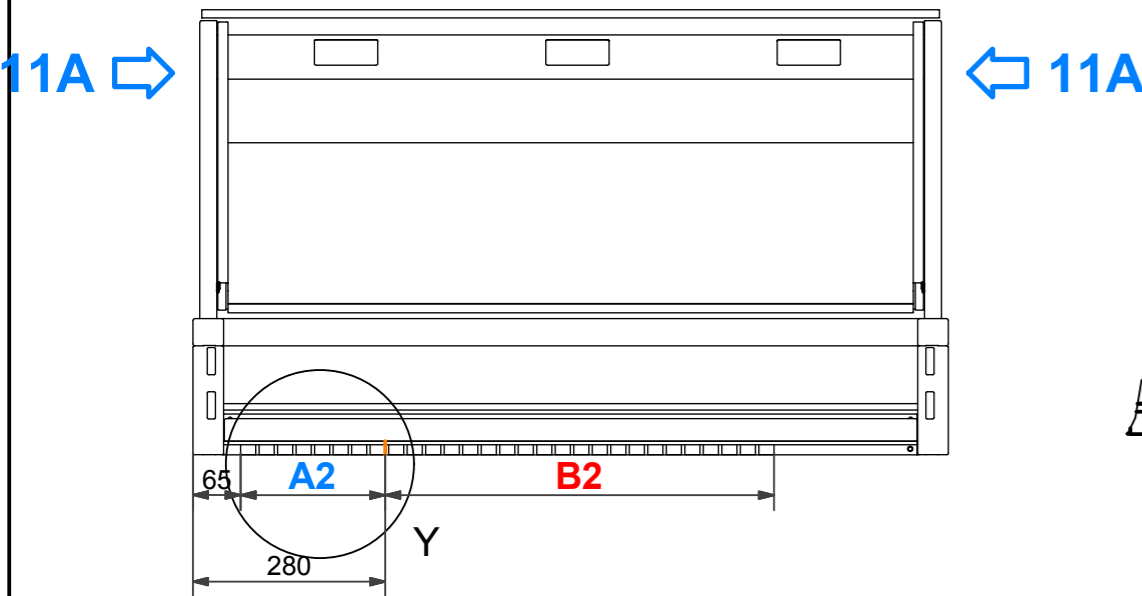
Section of upper part of sub structure provided by customer



## CULINARIO Touch

Belüftung der Steuerung im Unter- und Oberteil  
Aération pour la commande dans la partie inférieure et supérieure  
Aeration of control in lower and upper part

Licht/ Wärme- Kanal: Kühlluft- Ein- und Auslass  
Pont d'éclairage: Entrée/ sortie d'air  
Light bridge: Cooling air in- and outlet



## Hinweise zu Lüftungssystem

### Lüftung in LW- Kanal

- 11** Lüftungsschlitze in Abdeckhaube links und rechts
- 11A** Frischluft ansaugen. Beidseitig!
- 12A** Kühlluft Austritt

### Lüftung im Basisgerät

- A** Frischluftzufuhr
- A1** Ausschnitte in Möbelfront
- A2** 8 Öffnungen für Kühlluftzufuhr
- B** Kühlluft Austritt
- B1** Ausschnitte in Möbelfront
- B2** Restliche Öffnungen für Kühlluft- Austritt
- C** Zwischenwand zum Trennen der beiden Luftströme im Gerät (im Gerät eingebaut)
- D** Steuerungskanal im Basisgerät
- E** Bauseitige Trennung der Luftströme
- F** Möbelfront

## Indications pour le système d'aération

### Aération dans pont d'éclairage

- 11** Fentes d'aération dans capots à gauche et à droite
- 11A** Aspiration de l'air frais des deux côtés!
- 12A** Sortie de l'air de refroidissement

### Aération dans appareil de base

- A** Aspiration de l'air frais
- A1** Découpures des front des meubles
- A2** 8 découpages pour aspiration de l'air frais
- B** Sortie de l'air de refroidissement
- B1** Découpures restantes pour sortie de l'air de refroidissement
- B2** Cloisons de separation (montées dans les appareils)
- C** Boîtier de commande dans appareil de base.
- D** Séparation de l'air de refroidissement dans les meubles fournies par le client
- E** Front de la meuble
- F** Front de la meuble

## Details for cooling system

### Cooling system in light bridge

- 11** Ventilation slots in plastic covers on left and right hand side
- 11A** Intake of fresh air on both sides!
- 12A** Outlet of cooling air

### Cooling system in basic unit

- A** Intake of fresh air
- A1** Cut-outs in frontage of substructure
- A2** 8 cut-outs for cooling air intake
- B** Outlet of cooling air
- B1** Cut-outs in frontage of substructure
- B2** Remaining cut-outs for cooling air outlet
- C** Baffles built in to basic unit
- D** Control in basic unit
- E** Vertical baffles in substructure (by manufacturer of substructure)
- F** Frontage of substructure

## Wichtig!

Wird ein Gerät in ein Möbel (geschlossene Nische) eingebaut müssen folgende Punkte unbedingt befolgt werden:

1. Kühlluft (A) muss immer ausserhalb des Möbels angesaugt werden.
2. Abluft (B) muss immer ausserhalb des Möbels abgeleitet werden.
3. Zu- und Abluftströme müssen durch örtliche Massnahmen (Trennwand/ separate Kanäle) getrennt geführt werden. Gefahr von Ansaugen von warmer Abluft (Strömungskurzschluss)

## Important!

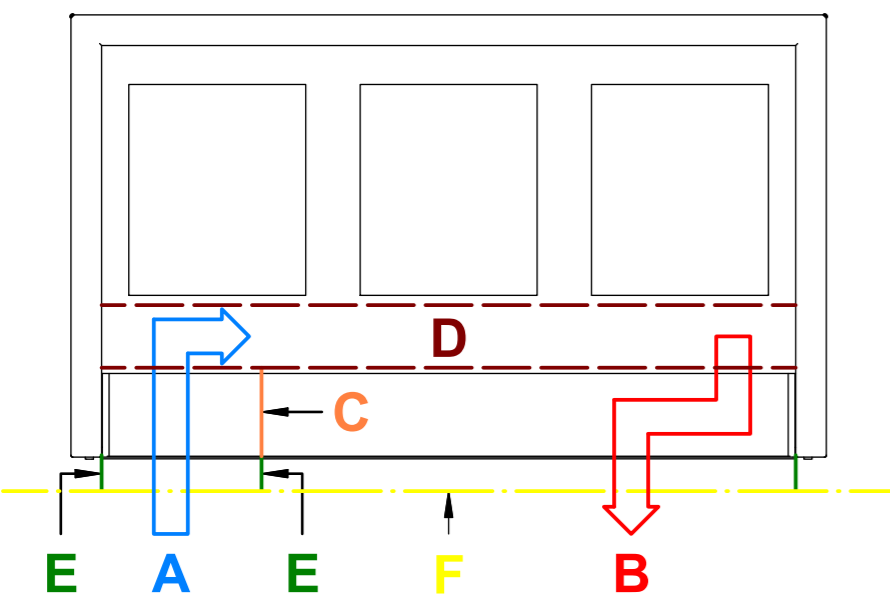
Si un Culinario est encastré dans une meuble (niche fermée) il faut absolument respecter les points suivantes:

1. L'air à refroidissement (A) est à aspirée à l'extérieur de la meuble.
2. L'air extrait (B) est toujours à évacuer à l'extérieur de la meuble
3. Entré et sortie de l'air à refroidissement sont toujours à separer par des conduits à air séparés

## Important!

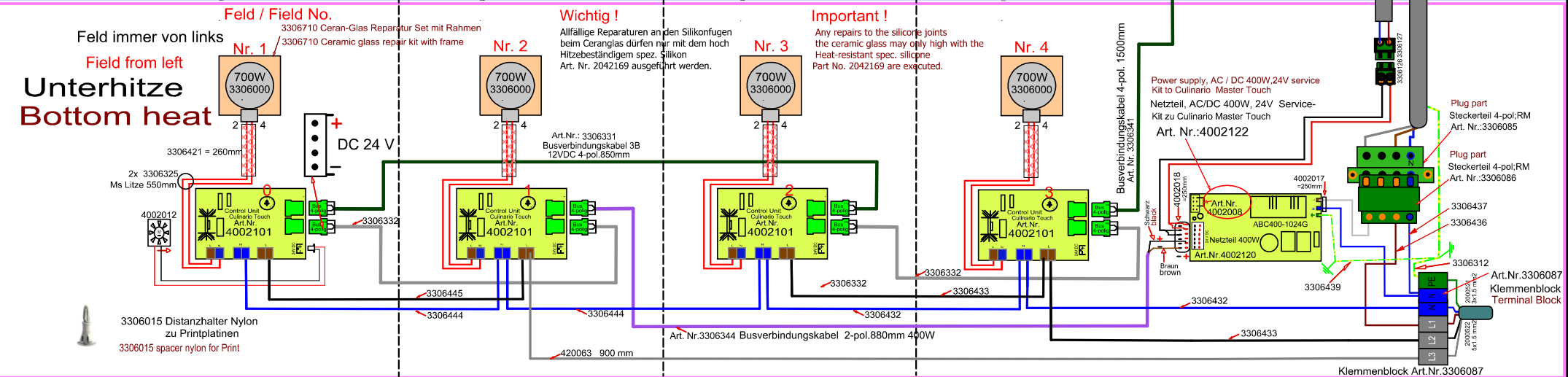
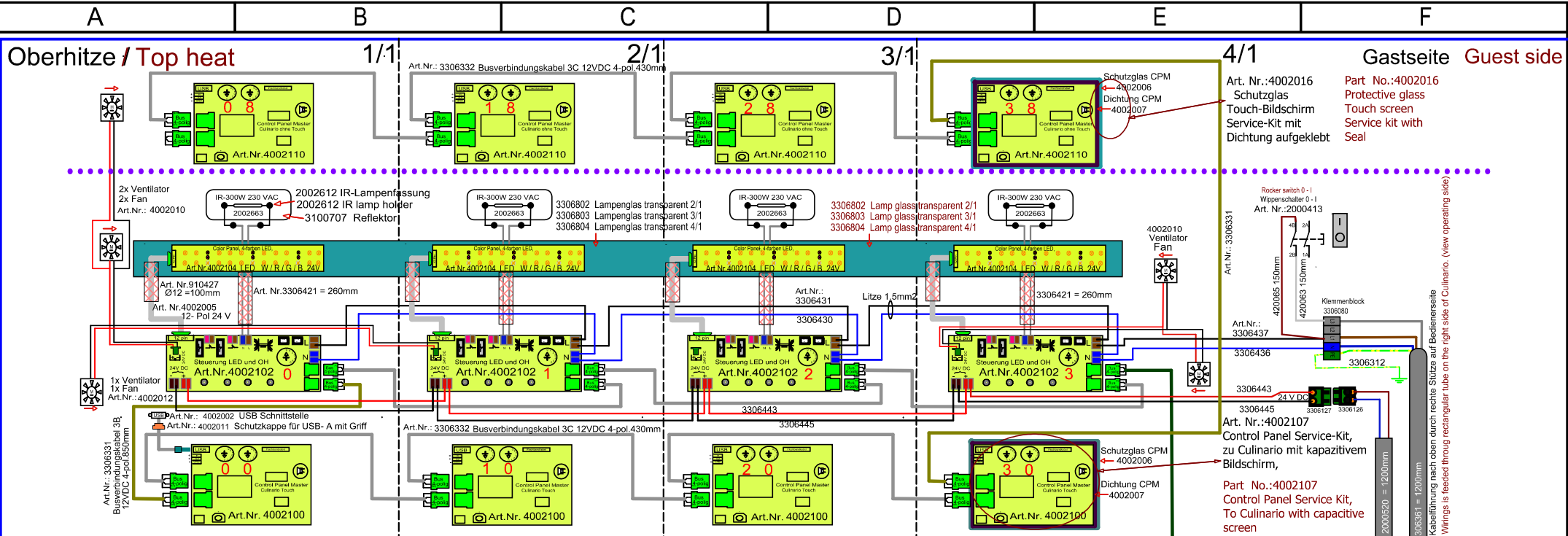
When a Culinario ist built-in to a substructure (closed niche) the following poits have to be respected:

1. Cooling air (A) has allways to be absorbed from the outside of the substructure.
2. Exhaust air (B) has to be guided to the outside of the substructure.
3. Air in- and outlet have to be separated by separate air ducts.



Apparate-Typ Modèle Models	Einzelgeräte Appareils individuels Single units			
	Einteilig			
	GN 2/1	GN 3/1	GN 4/1	GN 5/1
Grösse/ Grandeur/ Size	GN 2/1	GN 3/1	GN 4/1	GN 5/1
Gewicht/ Poids/ Weight	120 Kg	170 Kg	220 Kg	270 Kg
Dimensionen	L1	775 mm	1115 mm	1455 mm

Aender.	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ers. durch:
A	08.06.2017	mab	Elektrische Daten angepasst						Ers. für:
Culinario Master Touch Einbau in geschlossene Nischen Encastré dans niche fermée Built-in in closed niche									Gezeich. G.Affolter 11.02.2014 Geprüft Massstab Blatt 4 % von 4
<b>BEER</b>									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
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice									<b>17Tb154-00A</b>



**Codierung der Control Unit, Control Panel, Dry Control, Steuerung LED und OH**  
**Coding Control Unit, Control Panel, Dry Control, control LED and TH**

Damit die Prints richtig angesteuert werden können, muss der Einbaort (Adresse) angegeben werden. Die Adressierung erfolgt (Siehe Jumperstellung auf dem jeweiligen Print)

So that the prints are controlled correctly, the installation location (address) must be specified with the jumper. (See Jumping placement on the respective print)

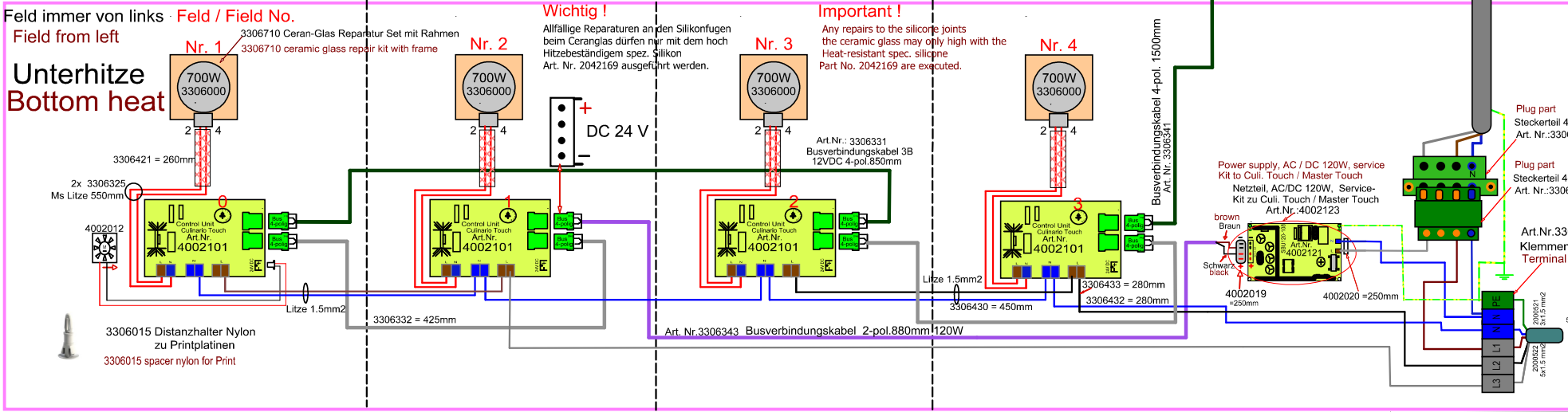
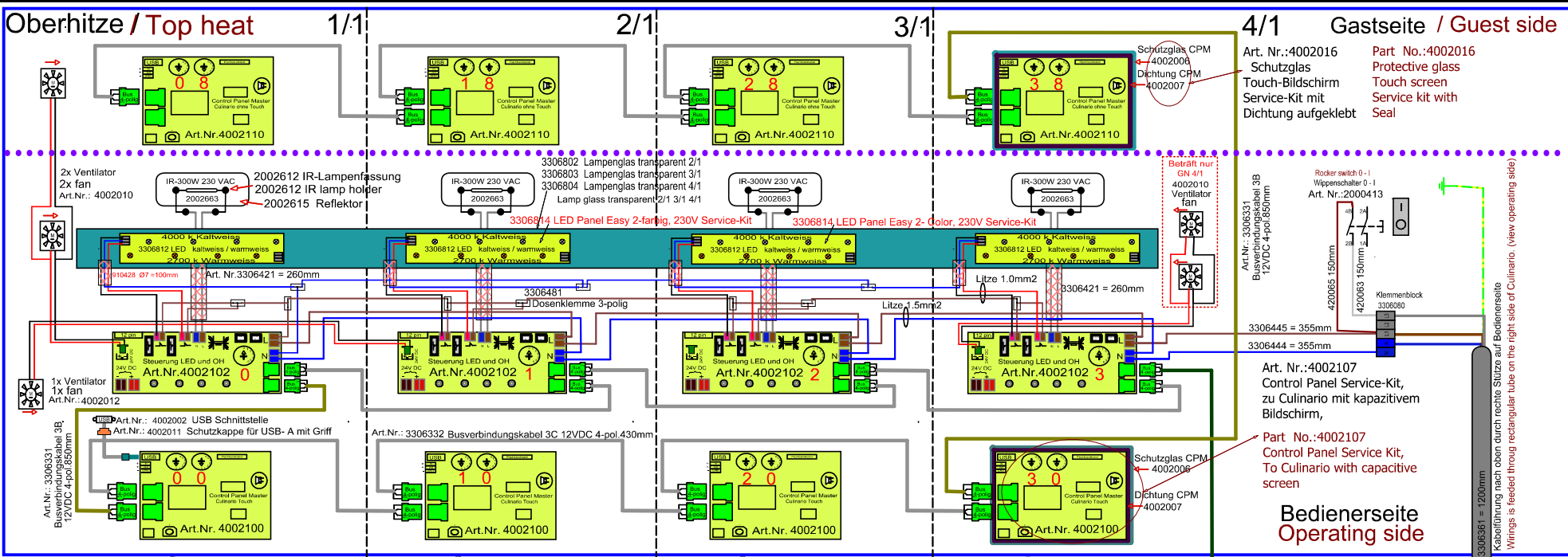
	EU	CH
2 GN: 2100 Watt	LNPE 230VAC 9.2 A	LNPE 230VAC 9.2 A
3 GN: 3100 Watt	LNPE 230VAC 13.5 A	2LNPE 400VAC 4.4 / 9.1 A
4 GN: 4100 Watt	3LNPE 400VAC 5.6 / 6.1 / 6.1 A	3LNPE 400VAC 5.6 / 6.1 / 6.1 A

Änderungen		Datum	Name
Datum	Name	gez.:	16.04.18 CCO
19.10.18	CCO	24VDC Ausgangskabel + und - Vertauschen 24VDC output cable + and - Interchange	

**BEER**

Bezeichnung: **Culinario Master Touch** Blattzahl: 1  
 GN- 4/1 ab SN:68040  
**Double / Singel 4 Farbige** Blatt-Nr.: 1  
 Zeichnungs-Nr.: **17-Eb-268-40D**





**Codierung der Control Unit, Control Panel, Dry Control, Steuerung LED und OH**  
**Coding Control Unit, Control Panel, Dry Control, control LED and OH**

Damit die Prints und Steuerung richtig angesteuert werden können, muss der Einbaort (Adresse) angegeben werden. Die Adressierung erfolgt (Siehe Jumperstellung auf dem jeweiligen Print)

So that the prints are controlled correctly the installation location (address) must be specified with the jumper. (See Jumping placement on the respective print)

Technische Daten		EU	CH
2 GN: 2050 Watt	LNPE 230VAC	8.8 A	LNPE 230VAC 8.8 A
3 GN: 3050 Watt	LNPE 230VAC	13.3 A	2LNPE 400VAC 4.2 / 9.1 A
4 GN: 4050 Watt	3LNPE 400VAC	5.5 / 6.1 / 6.1 A	3LNPE 400VAC 5.5 / 6.1 / 6.1 A

Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung: Culinario Master Touch	Blattzahl: 1
Datum	Name	gez.: 20.04.18	CCO	GN 4/1 ab SN:68003	
		gepr.:		Doppel/Singel LED Weiss	Blatt-Nr.: 1
<b>BEER</b>				Zeichnungs-Nr.: 17Eb268-42C	

**1/1** 2x Ventilator Art.Nr.: 4002010  
 2002612 IR-Lampenfassung  
 2002615 Reflektor  
 3306802 Lampenglas transparent 2/1  
 3306803 Lampenglas transparent 3/1  
 3306804 Lampenglas transparent 4/1  
 Lamp glass transparent 2/1 3/1 4/1

**2/1** 3306812 LED Kaltweiss / warmweiss  
 3306814 LED Panel Easy 2-farbig, 230V Service-Kit  
 3306812 LED Kaltweiss / warmweiss  
 3306814 LED Panel Easy 2-farbig, 230V Service-Kit

**3/1** 3306812 LED Kaltweiss / warmweiss  
 3306814 LED Panel Easy 2-farbig, 230V Service-Kit  
 3306812 LED Kaltweiss / warmweiss  
 3306814 LED Panel Easy 2-farbig, 230V Service-Kit

**4/1** Schutzglas CPM 4002006  
 Dichtung CPM 4002007  
 Art.Nr.: 4002016 Part No.: 4002016  
 Schutzglas Protective glass  
 Touch-Bildschirm Touch screen  
 Service-Kit mit Service kit with  
 Dichtung aufgeklebt Seal

Art.Nr.: 3306331 Busverbindungskabel 3B 12VDC 4-pol./430mm  
 3306421 = 260mm  
 3306431 Dosenklemme 3-polig  
 Litze 1.5mm<sup>2</sup>  
 3306421 = 260mm  
 3306445 = 355mm  
 3306444 = 355mm  
 Art.Nr.: 4002107 Control Panel Service-Kit, zu Culinario mit kapazitivem Bildschirm,  
 Part No.: 4002107 Control Panel Service Kit, To Culinario with capacitive screen

**Bedienseite / Operating side**  
 Kabelführung nach oben durch rechte Stütze auf Bedienseite  
 Wiring is feeded through rectangular tube on the right side of Culinario. (view operating side)

**Feld immer von links / Field from left**  
**Feld / Field No.**

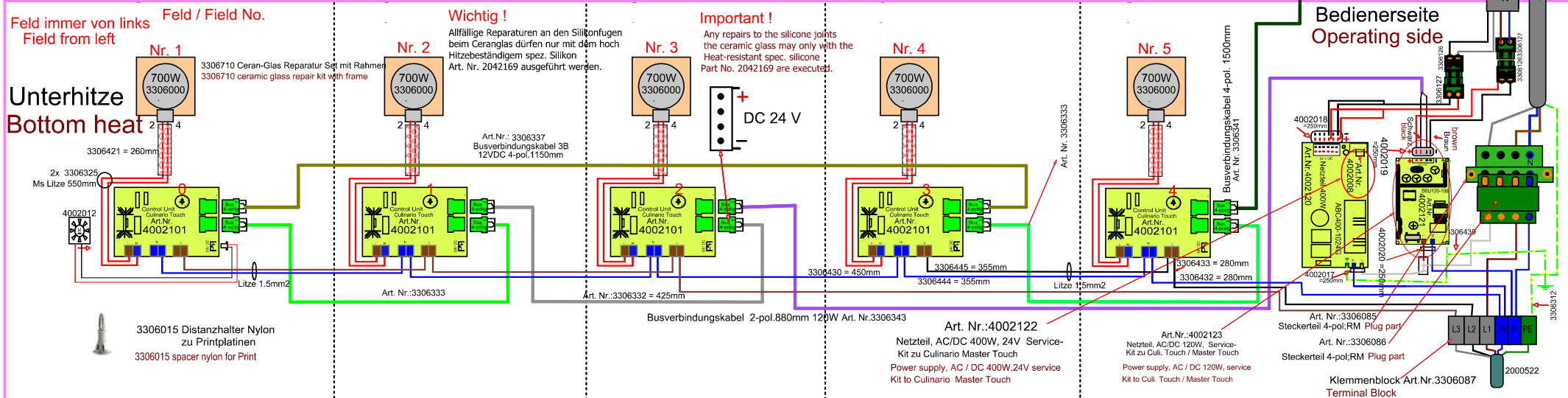
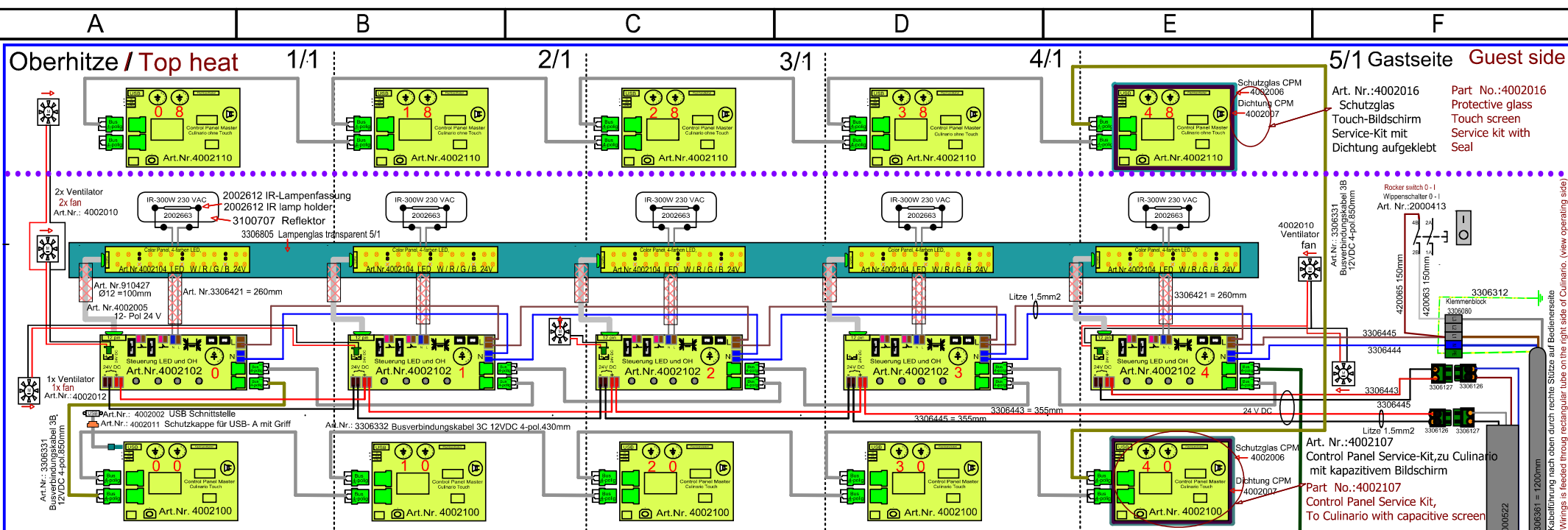
**Nr. 1** 3306710 Ceran-Glas Reparatur Set mit Rahmen  
 3306710 ceramic glass repair kit with frame

**Nr. 2** Allfällige Reparaturen an den Silikonfugen beim Ceran-Glas dürfen nur mit dem hoch Hitzebeständigem spez. Silikon Art. Nr. 2042169 ausgeführt werden.

**Nr. 3** Any repairs to the silicone joints the ceramic glass may only high with the Heat-resistant spec. silicone Part No. 2042169 are executed.

**Nr. 4**

Art.Nr.: 3306331 Busverbindungskabel 3B 12VDC 4-pol./850mm  
 3306421 = 260mm  
 2x 3306325 Ms Litze 550mm  
 4002012 Control Unit Culinario Touch Art.Nr. 4002101  
 3306015 Distanzhalter Nylon zu Printplatten  
 3306015 spacer nylon for print  
 Litze 1.5mm<sup>2</sup>  
 3306332 = 425mm  
 Art.Nr. 3306343 Busverbindungskabel 2-pol.880mm/120W  
 Litze 1.5mm<sup>2</sup>  
 3306430 = 450mm  
 3306433 = 280mm  
 3306432 = 280mm  
 Busverbindungskabel 4-pol. 1500mm Art.Nr. 3306341  
 Plug part Steckerteil 4-pol./RM Art. Nr.: 3306085  
 Plug part Steckerteil 4-pol./RM Art. Nr.: 3306086  
 Art.Nr. 3306087 Klemmenblock Terminal Block  
 Power supply, AC / DC 120W, service Kit to Culi. Touch / Master Touch  
 Netzteil, AC/DC 120W, Service-Kit zu Culi. Touch / Master Touch Art.Nr.: 4002123  
 brown  
 black  
 4002019 250mm  
 4002020 = 250mm  
 2000521 3x1.5 mm<sup>2</sup>  
 2000522 5x1.5 mm<sup>2</sup>



**4 Codierung der Control Unit, Control Panel, Dry Control, Steuerung LED und OH**  
**Coding Control Unit, Control Panel, Dry Control, control LED and TH**

Damit die Prints richtig angesteuert werden können, muss der Einbauort (Adresse) angegeben werden. Die Adressierung erfolgt (Siehe Jumperstellung auf dem jeweiligen Print)

So that the prints are controlled correctly, the installation location (address) must be specified with the jumper. (See Jumping placement on the respective print)



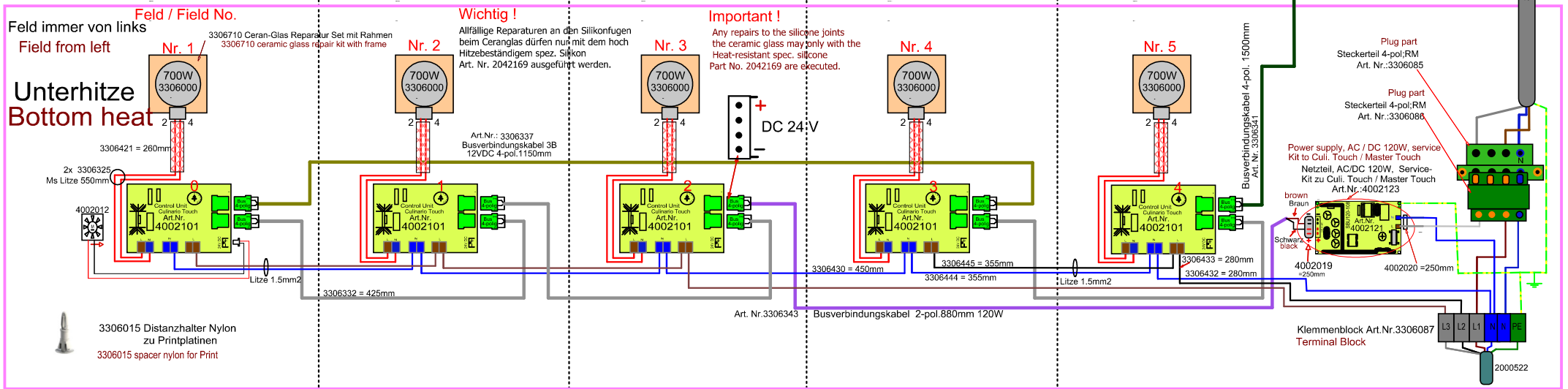
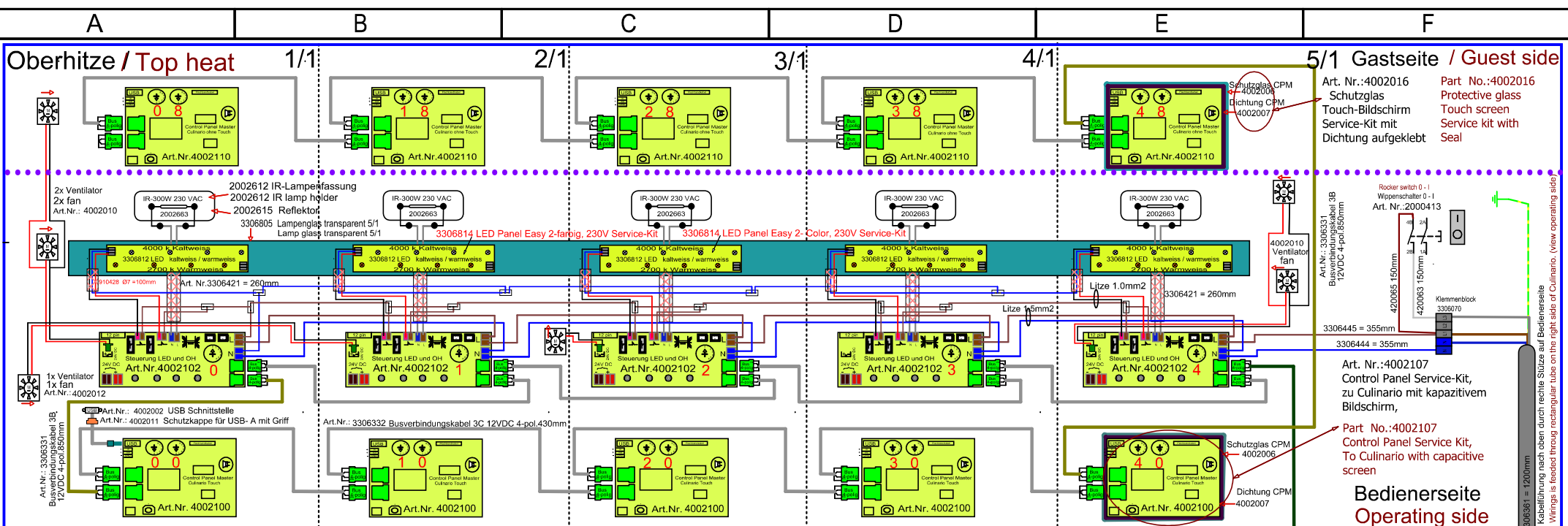
EU CH  
 5 GN: 5150 Watt 3LNPE 400VAC 7.2 / 6.1 / 9.1 A 3LNPE 400VAC 7.2 / 6.1 / 9.1 A

Änderungen		Datum	Name
Datum	Name	gez.: 20.04.18	CCO
19.10.18	CCO	24VDC Ausgangskabel + und - Vestauschen 24VDC output cable + and - Interchange	

Bezeichnung: **Culinario Master Touch** Blattzahl: 1  
 GN-5/1 ab SN:68040  
**Double/Singel 4 Farbige** Blatt-Nr.: 1  
 Zeichnungs-Nr.: **17Eb268-50D**







**4 Codierung der Control Unit, Control Panel, Dry Control, Steuerung LED und OH**  
**Coding Control Unit, Control Panel, Dry Control, control LED and TH**

Damit die Prints richtig angesteuert werden können, muss der Einbaort (Adresse) angegeben werden. Die Adressierung erfolgt (Siehe Jumperstellung auf dem jeweiligen Print)

So that the prints are controlled correctly, the installation location (address) must be specified with the jumper. (See Jumping placement on the respective print)

Technische Daten		EU	CH
5 GN: 5100 Watt	3LNPE 400VAC	7.0 / 6.1 / 9.1 A	3LNPE 400VAC 7.0 / 6.1 / 9.1 A

Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung: Culinario Master Touch	Blattzahl: 1
Datum	Name	gez.:	20.04.18	CCO	
08.08.18	CCO	gepr.:			
BEER <sup>®</sup>				Zeichnungs-Nr.: 17Eb268-52C	
				GN-5/1 ab SN:68003 Double/Singel LED Weiss	
				Blatt-Nr.: 1	