

## Culinario Touch

Präsentation von warmen Speisen mit einfachster  
Touch Steuerung



Bedienungsanleitung  
Installation & Technische Daten

## INHALTSVERZEICHNIS

1	Einführung.....	4
1.1	Willkommen.....	4
1.2	Symbole und Kennzeichen .....	4
2	Technische Daten .....	5
2.1	Abmessungen .....	6
3	Betriebsvorschriften und Allgemeine Hinweise .....	6
3.1	Betriebsvorschriften .....	6
3.2	Allgemeine Hinweise .....	6
4	Gefahrenhinweise .....	7
4.1	Elektrische Energie .....	7
4.2	Verbrennungsgefahr .....	7
4.3	Warmbetrieb feucht.....	8
4.4	Warmbetrieb trocken.....	8
4.5	Kaltbetrieb .....	9
4.6	Allgemeiner Sicherheitshinweis .....	9
4.7	Verhalten bei Lampen- und Glasbruch .....	10
4.8	Gläser/Unfallgefahr .....	10
4.9	Austausch der Gläser.....	11
5	Garantie und Haftung.....	12
6	Transport der Culinario-Geräte .....	12
7	Aufstellen der Culinario-Geräte.....	13
8	Anschluss der Culinario-Geräte .....	15
8.1	Elektroanschluss .....	15
8.2	Sanitäranschluss.....	16
8.3	Einbauvorschriften .....	16
9	Trockenlaufwarnung.....	16
10	Inbetriebnahme/Bedienungsanleitung.....	17
10.1	Bedienfeld/Tasten .....	17
10.2	Einschalten des Gerätes .....	17
10.3	Ausschalten des Gerätes .....	17
10.4	Start Bildschirm/Aufheben der Bildschirmsperre.....	18
10.5	Betriebsart auswählen.....	19
10.6	Einstellungen.....	20
10.7	Arbeiten mit Programmen .....	20
10.8	Laden von Programmen.....	20
10.9	Erweiterte Einstellungen .....	22
10.10	Lampenbruch .....	22
10.11	Logo ab USB-Stick laden .....	23
11	Reinigung .....	23
11.1	Generelle Empfehlungen .....	23
11.2	Reinigungsmittel.....	24
12	Wartung.....	26
12.1	Wartungshinweise .....	26
12.2	Austausch von Beleuchtungs- und Heizkörper .....	26
12.3	Störungen und Ursache .....	27
13	Kundendienst .....	28
14	Anhang.....	29

### 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.

Version	Datum	Mutation
1.00	16.01.2018	Erstellung
2.00	29.06.2018	Anpassungen
3.00	27.08.2019	Anpassungen u.a. Bild ergänzen bei Inbetriebnahme/Bedienungsanleitung

# 1 Einführung

## 1.1 Willkommen

Mit dem Kauf Ihres neuen Gerätes haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort verbindet. Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungs- und Einbauanweisung aufmerksam zu lesen, damit Sie mit dem Produkt schnell vertraut werden.

Bei sachgerechter Handhabung werden Sie lange Freude an dem Gerät haben. Für anfallende Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten Sie diese Bedienungs- und Einbauanweisung sorgfältig aufbewahren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim täglichen Einsatz mit dem Culinario Touch.

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.

## 1.2 Symbole und Kennzeichen

	Dieses Symbol deutet auf wichtige Hinweise für den sicheren und korrekten Gebrauch des Gerätes hin. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen sowie Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen.
	<b>Vorsicht heisse Oberfläche!</b> Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation durch heisse Oberflächen. Das Nichtbeachten kann zu Verbrennungen und/oder Sachschäden führen.
	Dieses Symbol deutet auf Hinweise für den Betrieb oder besonders hilfreiche Informationen hin. Es soll Ihnen helfen, alle Funktionen an dem Gerät optimal zu nutzen.
	Potentialausgleich

	Dieses Symbol deutet auf Hinweise für Materialien/Betriebsstoffe hin, die gesetzeskonform zu behandeln und/oder zu entsorgen sind.
	Dieses Symbol steht für eine mögliche oder unmittelbare Gefahr für Leben und Gesundheit einer Person und/oder gefährliche Situationen (Elektrische Spannung). Diese Hinweise nicht zu beachten, kann zu Schäden an Ihrer Gesundheit und/oder Sachgefährdung führen.

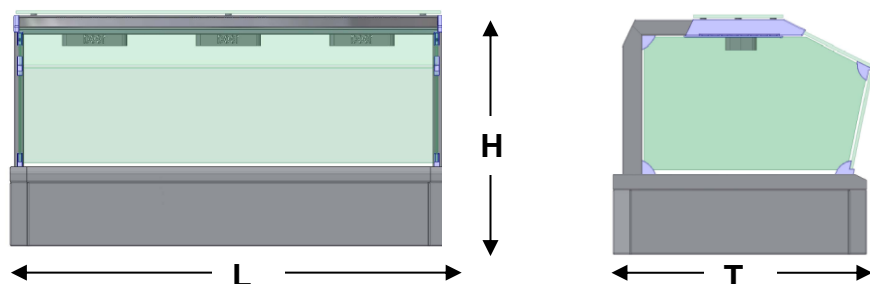


Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren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

## 2 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)	3.10 kW	Schuko	16 A
3 x GN 1/1	400VAC (2L+N+PE)	3.10 kW	T15/CEE 16	10 A
4 x GN 1/1	400VAC (3L+N+PE)	4.10 kW	T15/CEE 16	6.5 A
5 x GN 1/1	400VAC (3L+N+PE)	5.10 kW	T15/CEE 16	10 A

## 2.1 Abmessungen



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

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

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

## 3 Betriebsvorschriften und Allgemeine Hinweise

### 3.1 Betriebsvorschriften

Jede Veränderung am Gerät oder die Verwendung von Einzelteilen und funktionswichtigen Ersatzteilen, die keine Beer Originalteile sind, sowie das Nichteinhalten von Hinweisen in der Bedienungsanleitung führt zum Erlöschen der Garantie sowie zum Ausschluss von Haftungsansprüchen.

### 3.2 Allgemeine Hinweise

- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und darf nur von Fachkräften bedient werden.
- Das Gerät ist regelmässig, mindestens einmal jährlich durch eine autorisierte Fachperson zu überprüfen.
- Für die Bedienung des Gerätes wird geeignetes Werkzeug empfohlen.
- Der Benutzer des Gerätes muss durch den Betreiber eingewiesen werden.

## 4 Gefahrenhinweise

### 4.1 Elektrische Energie

Bei Störungen in der elektrischen Energieversorgung Gerät sofort abschalten!



Arbeiten an elektrischen Anlagen oder Betriebsmitteln dürfen nur von einer autorisierten Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft, den elektrotechnischen Regeln entsprechend, durchgeführt werden.

Geräte und Anlagenteile, an denen Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten durchgeführt werden, müssen spannungsfrei geschaltet werden. Die freigeschalteten Teile zuerst auf Spannungsfreiheit prüfen, dann Erden und kurzschliessen. Benachbarte, unter Spannung stehende Teile isolieren!

### 4.2 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.

### 4.3 Warmbetrieb feucht

Es ist verboten, das Culinario mit leeren Wasserschalen zu betreiben. Deshalb muss der Wasserstand regelmässig kontrolliert werden. Ihr Gerät ist dazu mit einer Trockenlaufwarnung ausgerüstet. Nach 3 Stunden Betrieb, gibt das Gerät ein akustisches und visuelles Signal aus und reduziert die Unterhitze auf 15 % Leistung zum Schutz der Materialien.

Wird die Meldung des Trockenlaufschutzes nicht quittiert, bleibt die Unterhitze reduziert und Ihre Speisen werden nicht mehr warmgehalten. Sobald aber die Warnung quittiert wurde, sind wieder die eingestellten Werte der Unterhitze in Betrieb.

Der Wasserstand muss alle 3 Stunden 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.



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

### 4.4 Warmbetrieb trocken

Gerät muss mit Universalrahmen bestückt sein.

#### Untere Heizungen max. Leistungsstufe 40 %



#### Achtung Brandgefahr!

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 Sammelschale fliesst. Die Fettsammelschalen sind regelmässig zu kontrollieren und zu entleeren.

#### Vorsicht beim Entleeren der Fettsammelschalen!

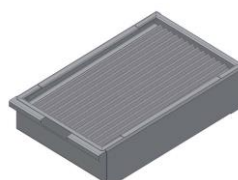
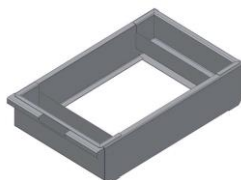
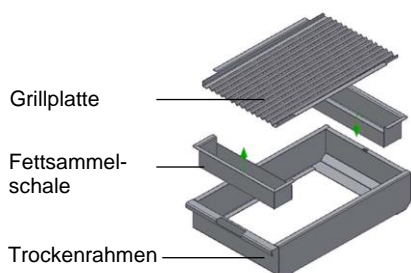
Flüssiges Fett und Schale sind sehr heiss: Verbrennungsgefahr! Nur mit Schutzhandschuhe oder Lappen anfassen und transportieren. Vorsicht, dass beim Herausheben kein flüssiges Fett/Öl überschwappt, besonders nicht auf Heizplatte (Brandgefahr) oder auf Arme/Beine (grosse Verbrennungsgefahr).





### Im Fall eines Brandes

Diesen nie mit Wasser löschen! Verwenden Sie dazu eine Löschdecke. Bei Verbrennungen an Körper und Gliedern verbrannte Stellen von einem Arzt behandeln lassen.



Hotty's sind nicht geeignet für Grilladen!

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

## 4.6 Allgemeiner Sicherheitshinweis



### Schneidbrett

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!

#### 4.7 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.

#### 4.8 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 Abschlusssteg) aufliegen. Oben beidseitig im vorgesehenen Ausschnitt anliegen.
- Gläser keine Beschädigungen aufweisen. Sicherheitsgläser können bei Kantenbeschädigung wegen innerer Spannung auch ohne Berührung zerplatzen.



Beschädigte Kanten und Ecken = Schnittgefahr und ungenügende Halterung

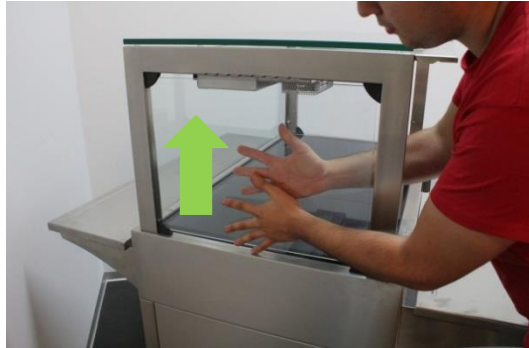
- Alle Glashalter unbeschädigt sind und einen guten Sitz haben. Die Halter sind eingeklebt. Sollte sich der Halter lockern, muss dieser unbedingt durch Fachpersonal neu eingeklebt werden. Wenn Glashalter locker oder beschädigt sind, ist ein Herausfallen des Glases möglich.



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.

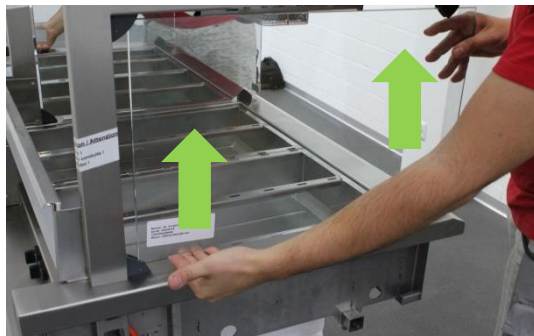
#### 4.9 Austausch der Gläser

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.

## 5 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.

## 6 Transport der Culinario-Geräte

Beim Transport der Geräte ist besondere Vorsicht geboten, um Schäden durch Gewalteinwirkungen, unvorsichtiges Be- und Entladen sowie Stösse zu vermeiden.

Prüfen Sie die Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Bei äusserlich erkennbarem Transportschaden nehmen Sie die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Der Schadensumfang ist auf den Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs zu vermerken und die Reklamation einzuleiten.



Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der bestehenden Reklamationsfrist geltend gemacht werden können.

## 7 Aufstellen der Culinario-Geräte

Beim 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 gleiche Grundmasse wie das Gerät hat (siehe Kapitel 2.1 Abmessungen und Kapitel 8.3 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 und im oberen Teil (Wärmebrücke) je einen Ventilator. Die Ansaugöffnungen (oben links, ausserhalb der Seitenscheibe in der Kunststoffabdeckung, unten links durch die Luftschlitze unter der Wasserablaufrinne) und die Austrittsöffnungen (oben rechts, ausserhalb der Seitenscheibe, unten rechts unter der Wasserablaufrinne) 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 der Geräte darf ausschliesslich nur von autorisierten Fachpersonen vorgenommen werden. Die genauen Einbauvorschriften entnehmen Sie bitte dem 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 von ausserhalb des Korpusen angesaugt wird und die Abluft ungehindert nach ausserhalb abfliessen kann. Ohne diese Massnahmen entsteht ein thermischer Kurzschluss und das Gerät schaltet mittels eingebauter Thermosicherung aus.

- **Standort und Lagerung**

In den Geräten sind Steuerungen mit elektronischen Bauteilen verbaut. Diese Teile dürfen nicht in kalten und feuchten Räumen gelagert werden. Ebenso darf sich kein Kondensat während der Lagerung bilden.

Wenn die Geräte länger ausser Betrieb waren und zudem an einem kühlen oder feuchten Ort gelagert wurden, muss vor der Inbetriebnahme ein Check gemacht werden.

Der Kontakt mit Salzwasser ist untersagt. Ferner gilt es darauf zu achten, dass die Geräte in Schwimmbädern nicht mit säure- oder chlorhaltigen Substanzen in Berührung kommen, welche den Korrosionsschutz des Metalls angreifen kann.

Dazu kommen:

- keinen aggressiven Medien aussetzen
- vor Sonneneinstrahlung schützen
- mechanische Erschütterungen vermeiden



Edelstahl ist unbeständig gegenüber säure- und chlorhaltigen Substanzen. Sie verursachen eine Korrosion des Materials. Die Geräte sowie das Zubehör dürfen nie mit diesen Substanzen in Berührung kommen.

- **Verpackung**

Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äussere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

## 8 Anschluss der Culinario-Geräte

### 8.1 Elektroanschluss

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

- 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 Wasserablaufrinne [1]. Ein zweites Typenschild befindet sich rechts innerhalb des unteren Steuerungskanal.
- 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.
- 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.
- Das Gerät ist an ein Potential-Ausgleichssystem anzuschliessen (gemäss VDE 0700, Teil 36/IEC 335-2-36).
- Kleber "Achtung Elektrokabel im Rohr" (auf Seitenbügel) entfernen.
- 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

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

#### Netzabsicherung:

Typ	GN 2/1	GN 3/1	GN 4/1	GN 5/1
Leistung (kW)	2.10	3.10	4.10	5.10
Anschluss CH Netzabsicherung	AC230 V 10 A	2AC400 V 10 A	3AC400 V 10 A	3AC400 V 10 A
Anschluss EU Netzabsicherung	AC230 V 10 A	AC230 V 16 A	3AC400 V 10 A	3AC400 V 10 A

## 8.2 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.

## 8.3 Einbauvorschriften

Es gelten die folgenden Einbau- und Aufstellvorschriften welche im Anhang dieser Dokumentation beiliegt.

## 9 Trockenlaufwarnung

Das Culinario Touch ist mit einem Trockenlaufwarnung ausgestattet. Nach 3 Stunden Betrieb, gibt das Gerät ein akustisches und visuelles Signal aus und reduziert die Unterhitze auf 15% Leistung, zum Schutz der Materialien.

Wird die Meldung des Trockenlaufschutzes nicht quittiert, bleibt die Unterhitze reduziert und Ihre Speisen werden nicht mehr warmgehalten. Sobald aber die Warnung quittiert wurde, sind wieder die eingestellten Werte der Unterhitze in Betrieb.

Der Wasserstand muss alle 3 Stunden 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.

Bei 15 % Unterhitze können die Speisen auskühlen und nicht auf den vorgegebenen Temperaturen gehalten werden.



## 10 Inbetriebnahme/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.

### 10.1 Bedienfeld/Tasten

1. Taste EIN/AUS
2. Touch-Display



#### 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.

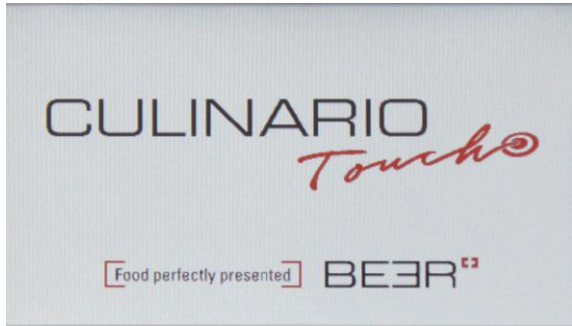
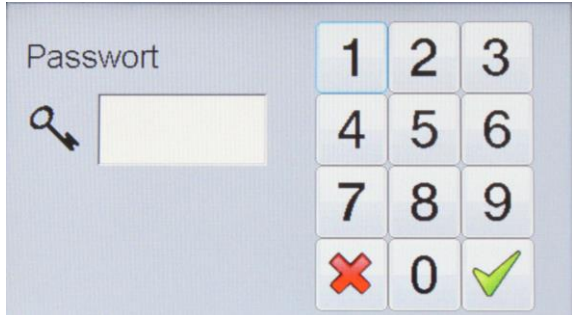
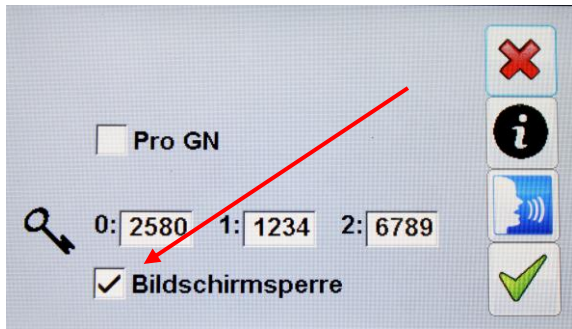
### 10.2 Einschalten des Gerätes

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vorschriftsgemäss an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Stellen Sie nun die Ein/Aus-Taste (1) in Position I.
- Sobald das Culinario Touch Logo angezeigt wird, ist das Gerät betriebsbereit.

### 10.3 Ausschalten des Gerätes

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

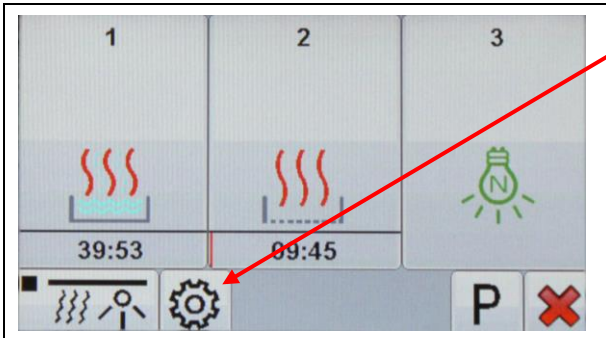
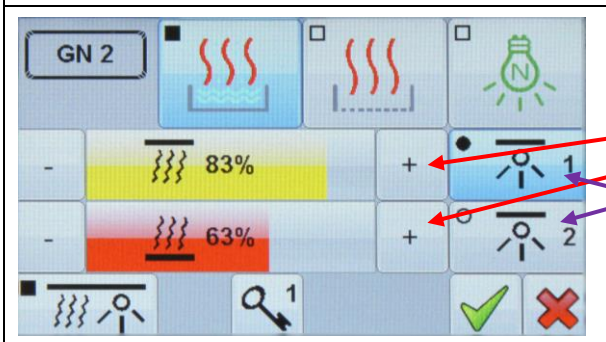
## 10.4 Start Bildschirm/Aufheben der Bildschirmsperre

	Start Bildschirm
	<p>Zur Aufhebung der Bildschirmsperre den <b>Entsperrcode 2580</b> eingeben.</p> <p>Mit den Passwörtern für Level 1 (1234) und Level 2 (6789) kann die Bildschirmsperre ebenfalls aufgehoben werden.</p>
	Durch setzen des Hackens bei "Bildschirmsperre" schaltet die Software nach 25 Sec. die Bildschirmsperre ein.

## 10.5 Betriebsart auswählen

	<p>Wählen Sie das gewünschte GN-Feld</p>
	<p>Wählen Sie nun die gewünschte Betriebsart:</p> <p>Neutral → nur LED Beleuchtung</p> <p>Trockene Wärme (Unterhitze max. Wert 40 %)</p> <p>Feuchte Wärme</p>
	<p>Bei der Betriebsart "Feuchte Wärme" muss das Befüllen der Wasserschale bestätigt werden.</p> <p>Aufheizphase startet sobald die Bestätigung erfolgt.</p>
	<p>Die Aufheizphase dauert bei Feuchter Wärme ca. 40 Min. bei Trockener Wärme ca. 10 Min.</p> <p>Licht und Oberhitze sind während der Aufheizphase automatisch ausgeschaltet.</p> <p>Das manuelle Ein-/Ausschalten des Lichtkanals ist jederzeit mit dieser Taste möglich.</p>
	<p>Nach 3 h Betrieb Feuchte Wärme erinnert das Gerät an die Wasserstandkontrolle. Unterhitze geht auf reduzierte Leistung von 15 % → <b>Vorsicht auf Produkttemperatur</b></p> <p>Durch Bestätigung quittieren.</p>

## 10.6 Einstellungen

	<p>Mit dieser Taste gelangt man in die Einstellungen <b>PW 1234</b></p> <p>Die Einstellungen können immer pro GN eingestellt werden auch wenn das Gerät auf "gesamtes Gerät" eingestellt ist.</p>
	<p>Hier können folgende Einstellungen gemacht und gespeichert werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Oberhitze</li> <li>- Unterhitze</li> <li>- LED Lichtfarbe</li> <li>- 1 = 2700</li> <li>- 2 = 4000</li> </ul>

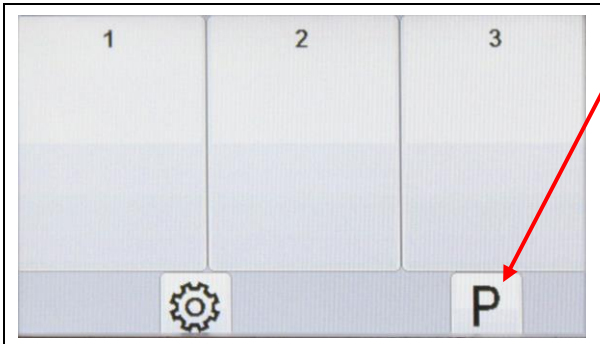
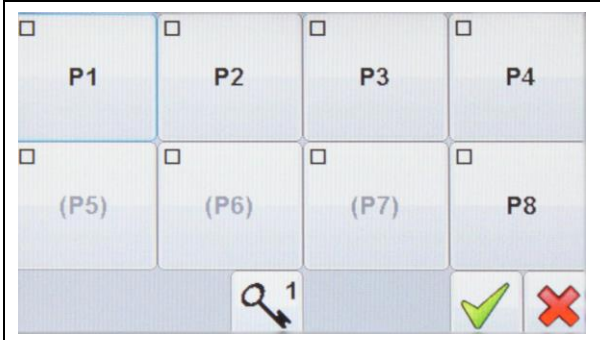

## 10.7 Arbeiten mit Programmen

Im Culinario Touch können bis zu 8 frei definierbare Programme gespeichert werden.

## 10.8 Laden von Programmen

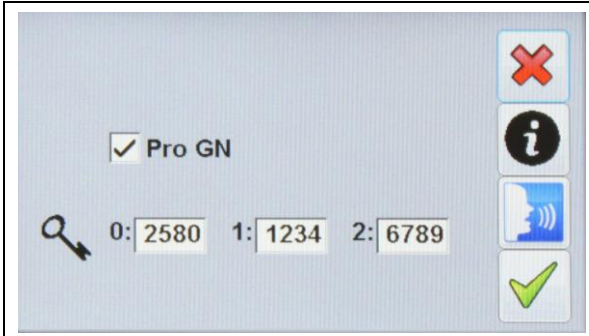
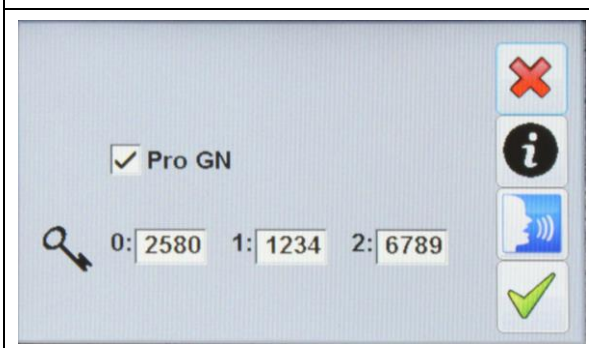
- Drücken Sie die Programmtaste (P) und wählen Sie das gewünschte Programm (1 – 8).
- Bestätigen Sie die Wahl mit der Bestätigungstaste und folgen Sie den weiteren Schritten auf den Displays.

## Erstellen der Programme

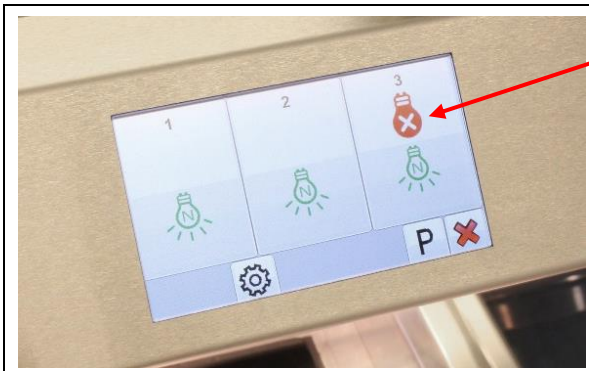
	<p>Unter "P" wie Programme können 8 Programme eingestellt/abgespeichert werden.</p>
	<p>Programme werden wie folgt erstellt:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Einstellungen vornehmen</li> <li>2. Programm-Taste drücken</li> <li>3. Freien Programmplatz wählen (besetzte sind schwarz)</li> <li>4. Schlüssel drücken</li> <li>5. PW 1234</li> <li>6. Speicher-Taste drücken</li> </ol>
	<p>Die Speicher oder löschen Taste erscheint erst wenn das <b>PW 1234</b> eingegeben wurde.</p>

## 10.9 Erweiterte Einstellungen

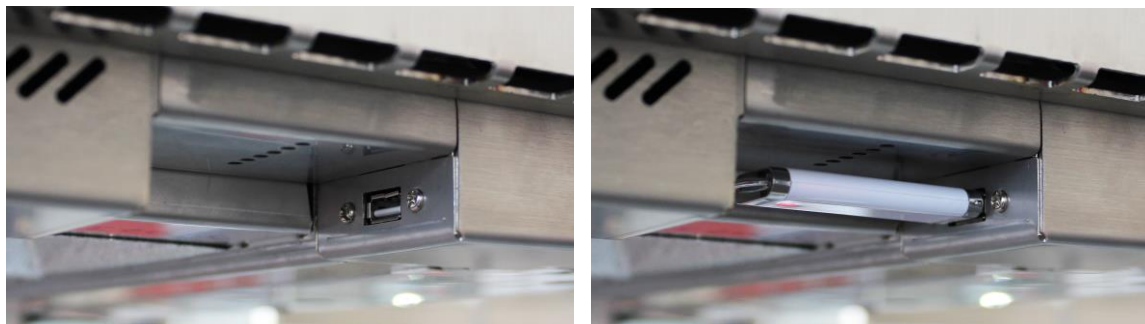
Mit dem Passwort für Level 2 können weitere Einstellungen wie **Sprache und Passwörter** eingestellt werden

	<p>Auf der Serviceebene 2 können folgende Einstellungen gemacht werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vergabe neuer Passwörter</li> <li>- Gerät einstellen pro GN oder gesamtes Gerät</li> <li>- Bildschirmsperre</li> <li>- Sprache</li> <li>- Zeit und Datum</li> <li>- Info</li> </ul>
	<p>Durch setzen des Hackens kann das Gerät pro GN unterschiedlich eingestellt werden (z.B. GN1 Trocken/GN2 Feucht/GN3 Neutral).</p> <p>Wenn der Hacken nicht gesetzt ist, wird die Betriebsart für das ganze Gerät (auf alle GN) übernommen.</p>

## 10.10 Lampenbruch

	<p>Defekte Lampen werden mit einem entsprechenden Symbol am jeweiligen GN-Feld angezeigt.</p> <p>Fehlermeldungen werden mit einem orangen Ausrufezeichen angezeigt.</p>
---	---

### 10.11 Logo ab USB-Stick laden



Auf Wunsch kann der Sperrbildschirm mit einem eigenen Kundelogo hinterlegt werden. Dabei werden die Daten aus dem Verzeichnis\CULTOUCH\ab einem USB-Stick geladen. Die Datei "LOGO.JPG" wird, falls vorhanden, übernommen und dient als Kunden-Sperrbild (das Beer-Logo wird nur noch beim aufstarten angezeigt). Um das Kundenlogo zu löschen, muss eine leere Datei auf dem USB-Stick mit demselben Dateinamen abgelegt werden (Datei: LOGO.JPG).

## 11 Reinigung

Nachfolgend möchten wir Ihnen einige Ratschläge bezüglich Wartung, Pflege, Problembearbeitung und Service geben. Das Gerät ist täglich entsprechend den Hygienevorschriften innen und aussen zu reinigen. Nur so kann eine optimale Warenpräsentation garantiert werden.



### Achtung

Das Culinario ist ein Elektrogerät. Bevor Sie das Gerät reinigen ist die Stromzufuhr zu unterbrechen. Dazu das Culinario ausstecken oder mittels bauseitigem Hauptschalter vom Netz allpolig trennen.

### 11.1 Generelle Empfehlungen

- Das Gerät muss täglich gereinigt werden.
- Nach dem Reinigen mit Spezialreinigern müssen alle Teile mit klarem Wasser (nass-feuchtem Lappen) ausreichend abgerieben und anschliessend getrocknet werden, damit keine Rückstände zurückbleiben.
- Es ist absolut notwendig auf einige grundlegende Dinge zu achten, damit dieses Gerät aus Edelstahl lange und einwandfrei arbeitet. Diese wären:
  - Halten Sie die Edelstahl-Oberfläche stets sauber.
  - Achten Sie darauf, dass immer genug Frischluft auf die Oberfläche kommt.
  - Berühren Sie die Oberfläche niemals mit rostigem Material.

## 11.2 Reinigungsmittel

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

- **Display**

Die Oberfläche des Displays besteht aus Glas. Benutzen Sie für die Reinigung ein übliches, nicht scheuerndes und 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.

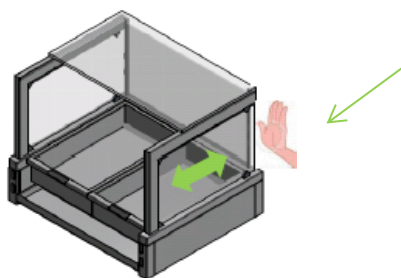
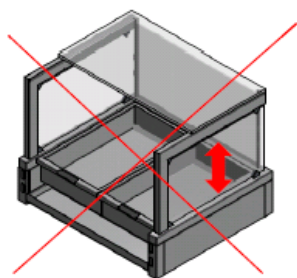
- **Wasserschalen**

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.

- **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 nur mit horizontalen Wischbewegungen, sodass 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.



**Verboten!**

- Geräte nie mit Zusatz von Salz oder Säuren reinigen.
- Abspritzen mit Druckreiniger oder mit Wasserschlauch.
- Reinigen unter fließendem Wasser oder in Geschirrspüler.

**Achtung**

Wenn alle Reinigungsarbeiten beendet sind, muss das Gerät wieder in den Originalzustand gebracht werden, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten!

**Achtung**

Um einen einwandfreien Betrieb der Wasserschale zu gewährleisten, dürfen nur nicht deformierte Wasserschalen mit einem planen Boden verwendet werden.

**Wichtiger Hinweis**

Kalkschichten reduzieren die Wärmeübertragung auf das Wasser in den Schalen und können 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!

## 12 Wartung

### 12.1 Wartungshinweise

Um eine einwandfreie Funktion der Geräte und so eine optimale Warenpräsentation zu garantieren, muss die gesamte Technik regelmässig mindestens einmal jährlich durch autorisiertes Fachpersonal geprüft werden.

Reparaturarbeiten sind ausschliesslich durch autorisiertes Fachpersonal vorzunehmen und es dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden.

### 12.2 Austausch von Beleuchtungs- und Heizkörper

Beim Austausch 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.

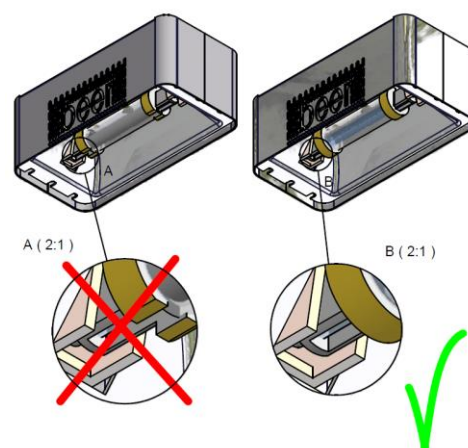
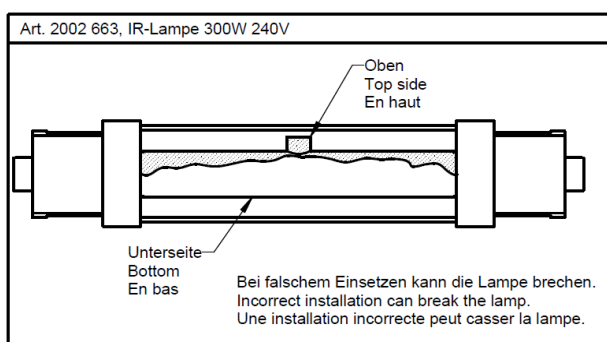


#### Achtung

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!

### 12.3 Störungen und Ursache

Ehe der Kundendienst angefordert wird, bitte folgendes überprüfen:

Arbeitet das Gerät gar nicht, prüfen Sie bitte folgende Punkte:

**Betriebsleuchte ist dunkel:**

- Stromversorgung unterbrochen ..... Eigenkontrolle
- Sicherung/FI-Schutzschalter ausgefallen, Nebengeräte prüfen..... Eigenkontrolle
- Sitzt Schutzkontaktstecker fest in Steckdose..... Eigenkontrolle
- Einschalter betätigt..... Eigenkontrolle
- Elektronik falsch eingestellt ..... Eigenkontrolle

Das Gerät arbeitet, jedoch fehlerhaft:

**Die Produkte sind zu lau oder zu heiss:**

- Die Umgebungstemperatur ist zu hoch ..... Eigenkontrolle
- Zu viele oder zu kühle Lebensmittel eingestellt ..... Eigenkontrolle
- Das Gerät ist starker Zugluft ausgesetzt..... Eigenkontrolle
- Position des Drehreglers ..... Eigenkontrolle

Sind die aufgeführten Möglichkeiten nicht Ursache der aufgetretenen Störung, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.



Für Warenverluste sind wir nicht haftbar, auch dann nicht, wenn das Gerät noch unter Garantie steht. Daher empfiehlt es sich, die Temperatur Ihres Gerätes periodisch zu überprüfen.

## 13 Kundendienst

Bei beschädigten oder nicht mehr richtig funktionierenden Komponenten darf das Gerät nicht mehr eingesetzt werden. In diesem Fall muss das Gerät durch einen autorisierten Fachmann oder durch den Beer Grill Kundendienst Instand gestellt werden.

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



Bei Kundendienstkontakten immer Serien-Nr. und Typ (beides finden Sie auf dem 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  
Altwirthgasse 6 – 10  
A-1230 Wien

Service-Tel. +43 (0)810 955 033

## 14 Anhang

Zeichnung Nr. 17TB154-00B

Zeichnung Nr. 17-M-03-016-10

Zeichnung Nr. 17-M-08-190-00

Zeichnung Nr. 17-M-08-191-00

Zeichnung Nr. 17Ea300-00B

Zeichnung Nr. 17Ea300-10

Technisches Datenblatt

Seitenansicht Aufbauten

Einbau in geschlossene Nischen

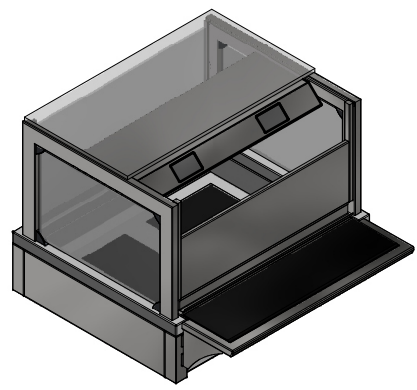
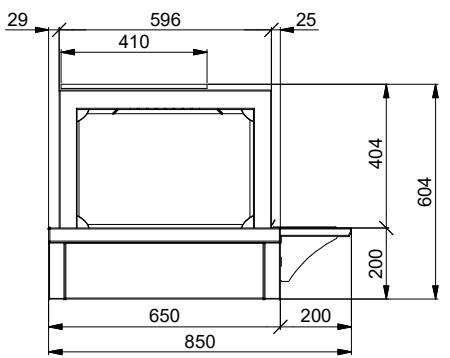
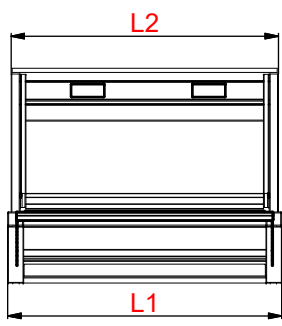
Einbauvorschriften

Elektroschema, GN 2/1 bis GN 5/1

Elektroschema, GN 6/1 2+2+2

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.

# 5E (400)



Apparate-Typ	Einzelgeräte				zusammengebaute Geräte			
					2-teilig		3-teilig	
	GN-2/1	GN-3/1	GN-4/1	GN-5/1	GN-4/1 2+2	GN-5/1 2+3 / 3+2	GN-6/1 2+4 / 4+2 / 3+3	GN-6/1 2+2+2
<b>GN</b>								
Dimensionen								
<b>L1</b>	mm	770	1110	1450	1495	1835	2175	2220
<b>L2</b>	mm	750	1090	1430	1475	1815	2155	2200
<b>Elektrischer Anschluss</b>		230VAC	230/400VAC	400VAC	400VAC	400VAC	400VAC	400VAC
		LN+PE	LN+PE/2LN+PE	3LN+PE	3LN+PE	3LN+PE	3LN+PE	3LN+PE
Leistung	Easy / Touch	W	2050 W	3050 W	4050 W	5050 W	6050 W	6050 W
Max. Nennstrom	Easy / Touch	A	8.9 A	13.2 A / 9.1 A	6.1 A	9.2 A	9.2 A	9.2 A
Leistung	Master Touch	W	2100 W	3100 W	4100 W	5150 W	--	--
Max. Nennstrom	Master Touch	A	9.2 A	13.5 A / 9.1 A	6.1 A	9.2 A	--	--
Stecker	CH		T 12	T 15			T15	
	EU	Schuko		CEE 16			CEE 16	
	GB/ IR	no plug					no plug	
Kabellänge ca.	m	3					3	
<b>Données électrique</b>		230VAC	230/400VAC	400VAC	400VAC	400VAC	400VAC	400VAC
		LN+PE	LN+PE/2LN+PE	3LN+PE	3LN+PE	3LN+PE	3LN+PE	3LN+PE
Puissance électrique	Easy / Touch	W	2050 W	3050 W	4050 W	5050 W	6050 W	6050 W
Courant nominal max.	Easy / Touch	A	8.9 A	13.2 A / 9.1 A	6.1 A	9.2 A	9.2 A	9.2 A
Puissance électrique	Master Touch	W	2100 W	3100 W	4100 W	5150 W	--	--
Courant nominal max.	Master Touch	A	9.2 A	13.5 A / 9.1 A	6.1 A	9.2 A	--	--
Fiche	CH		T 12	T 15			T15	
	EU	Schuko		CEE 16			CEE 16	
	GB/ IR	no plug					no plug	
Longueur du câble env.	m	3					3	
<b>Electrical connection</b>		230VAC	230/400VAC	400VAC	400VAC	400VAC	400VAC	400VAC
		LN+PE	LN+PE/2LN+PE	3LN+PE	3LN+PE	3LN+PE	3LN+PE	3LN+PE
electrical power	Easy / Touch	W	2050 W	3050 W	4050 W	5050 W	6050 W	6050 W
Max. nominal current	Easy / Touch	A	8.9 A	13.2 A / 9.1 A	6.1 A	9.2 A	9.2 A	9.2 A
electrical power	Master Touch	W	2100 W	3100 W	4100 W	5150 W	--	--
Max. nominal current	Master Touch	A	9.2 A	13.5 A / 9.1 A	6.1 A	9.2 A	--	--
Plug	CH		T 12	T 15			T15	
	EU	Schuko		CEE 16			CEE 16	
	GB/ IR	no plug					no plug	
Length of cable	m	3					3	

**Aufstellvorschrift gemäss Zeichnung**  
 Specification d'installation selon dessine N°  
 Specification of installation according drawing No 17-M-08-192-00

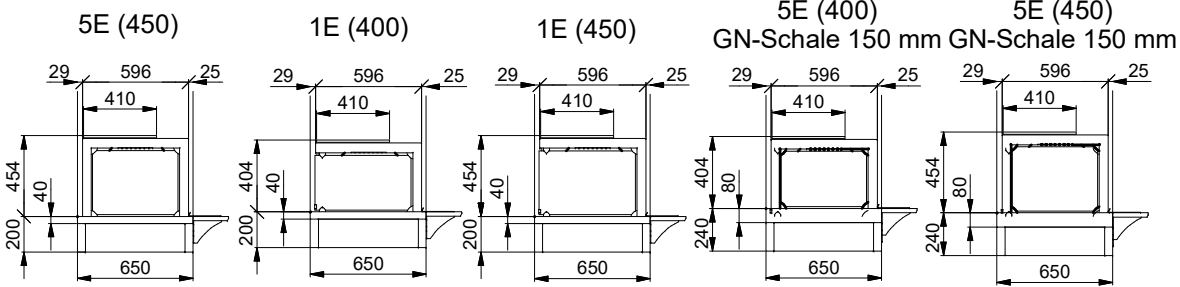
**Einbauvorschrift gemäss Zeichnung**  
 Instruction d'installation selon dessine N°  
 Installation instruction according drawing No 17-M-08-191-00

**Einbau in geschlossene Nischen gemäss Zeichnung**  
 Encastré dans niche fermée selon dessine N°  
 Built-in closed niche according drawing No 17-M-08-190-00

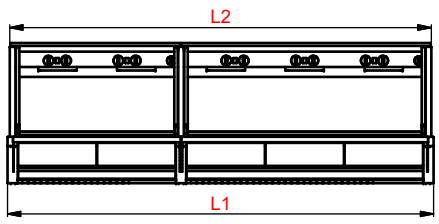
**Achtung Belüftung!** Für spezielle Anforderungen an bauseitiges Einbaumöbel siehe Zeichnung  
**Attention aération!** Pour les directives spécifiques pour la construction des meubles voir dessine 17-M-08-190-00  
**Attention aeration!** Pour les directives spécifiques pour la construction des meubles voir dessine

**Achtung Kabelausgang!** Für Kabelausgänge siehe Zeichnung  
**Attention sortie du câble!** Pour la sortie du câble voir dessine 17-M-03-110-34  
**Attention cable outlet!** For cable outlet see drawing

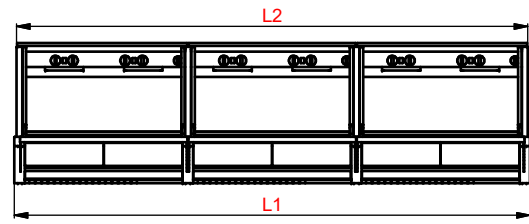
**Achtung Wasserablauf!** Für Wasserabläufe siehe Zeichnung  
**Attention Écoulement d'eau!** Pour l'écoulement d'eau voir dessine 17-M-03-109-38  
**Attention water drainage!** For water drainage see drawing



Zusammengebaute Geräte (2- teilig) GN-4/1...6/1  
 Appareils assemblés (en 2 parties) GN-4/1...6/1  
 Built together units (2 sections) GN-4/1...6/1



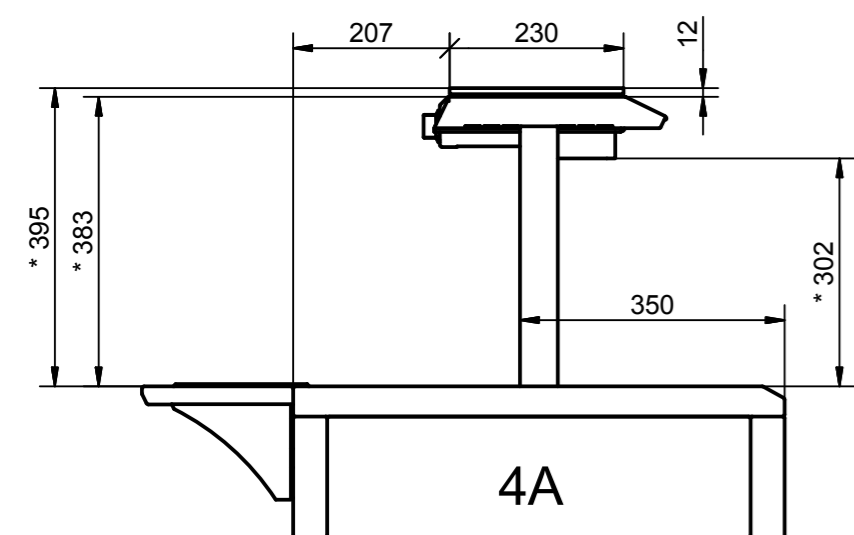
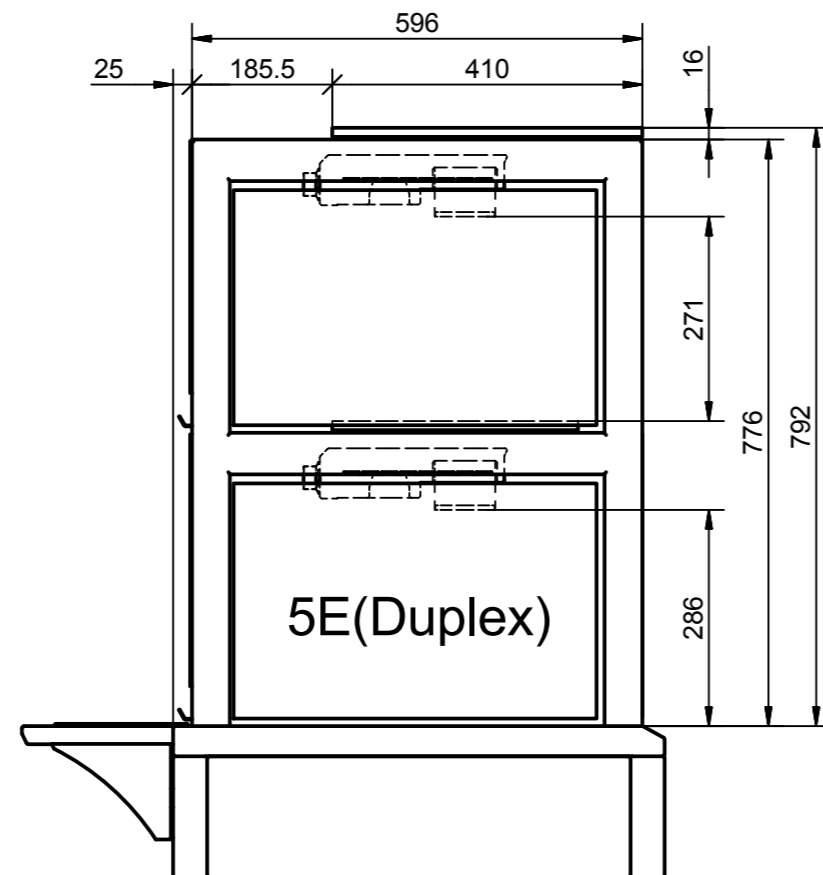
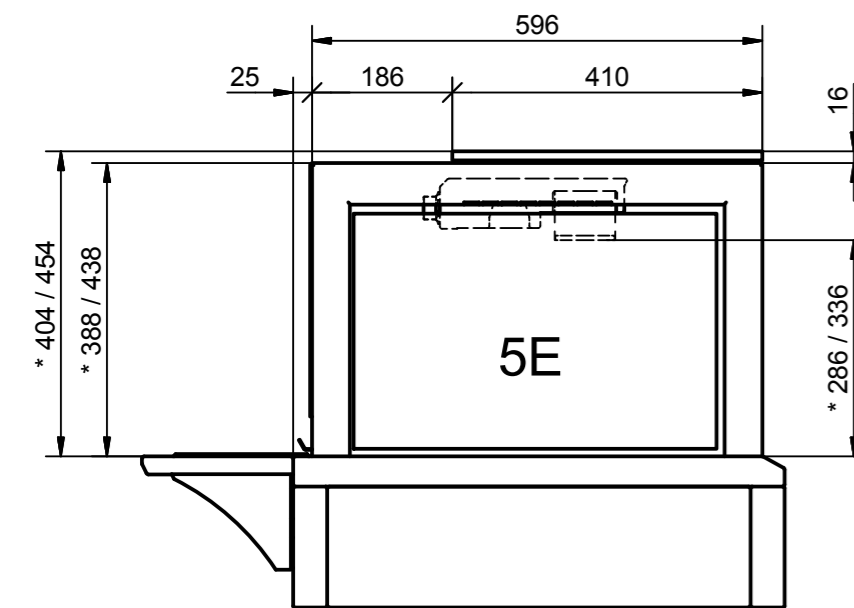
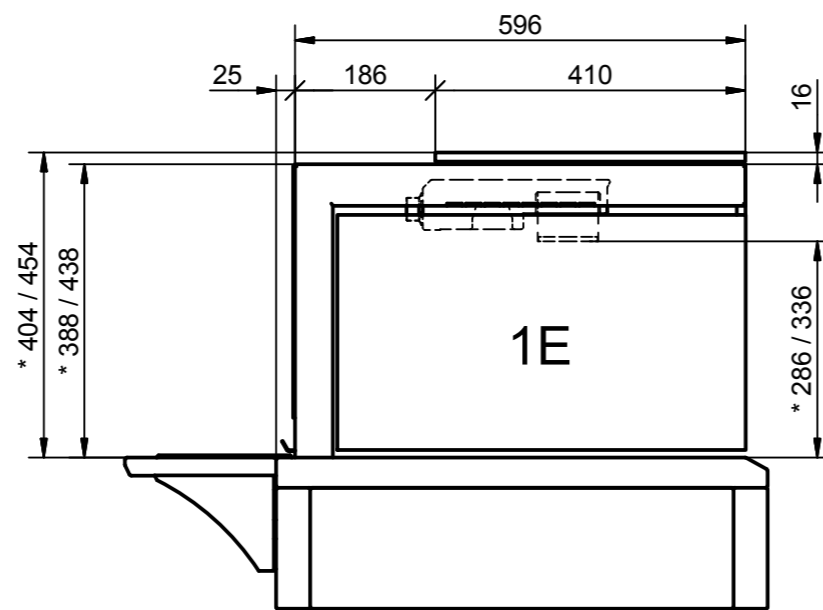
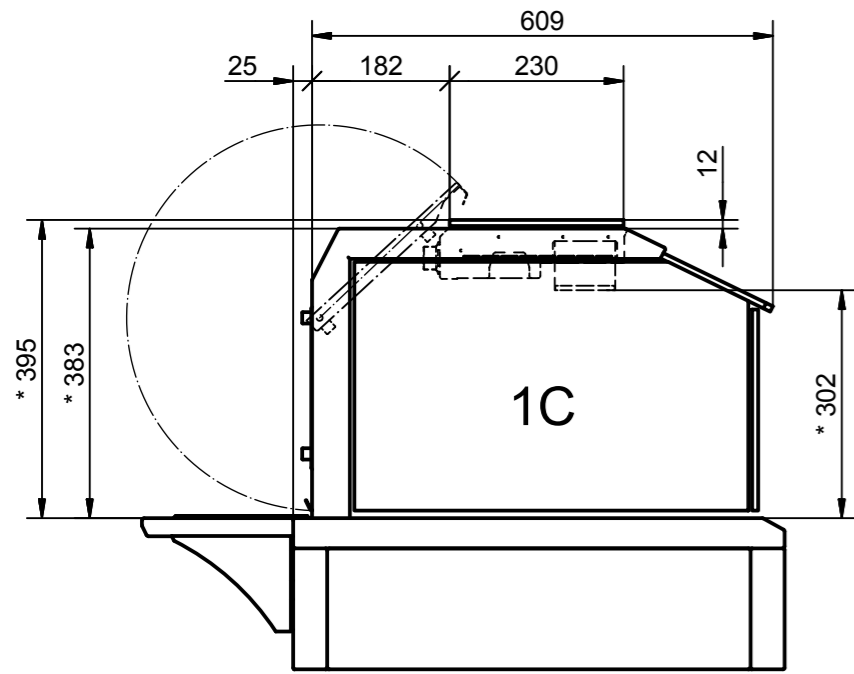
Zusammengebaute Geräte (3- teilig) GN-6/1 (2+2+2)  
 Appareils assemblés (en 3 parties) GN-6/1 (2+2+2)  
 Built together units (3 sections) GN-6/1 (2+2+2)



nur Easy 2011 & Culinario Touch

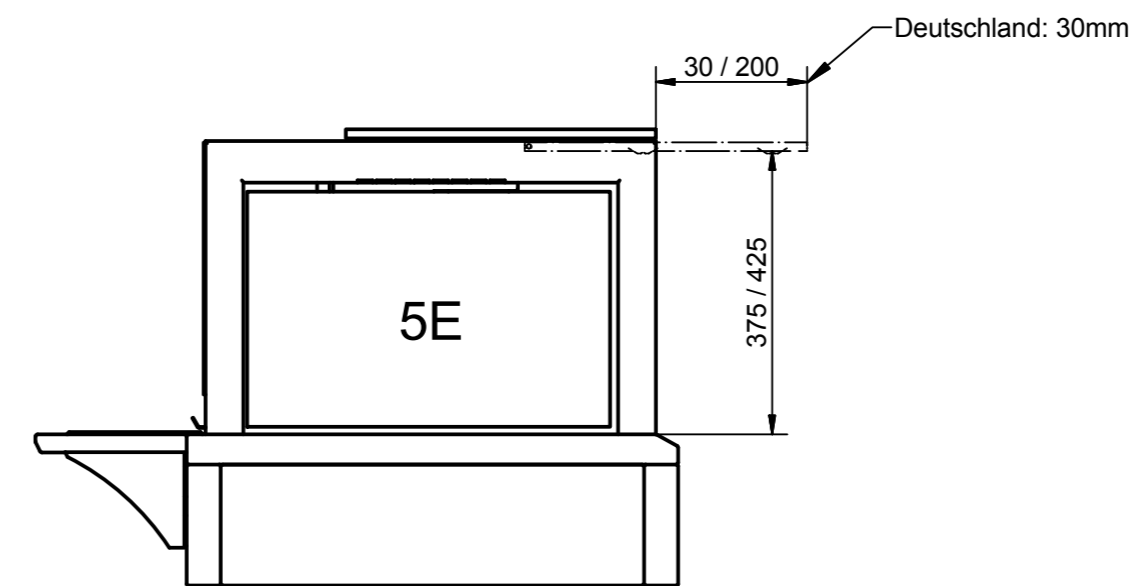
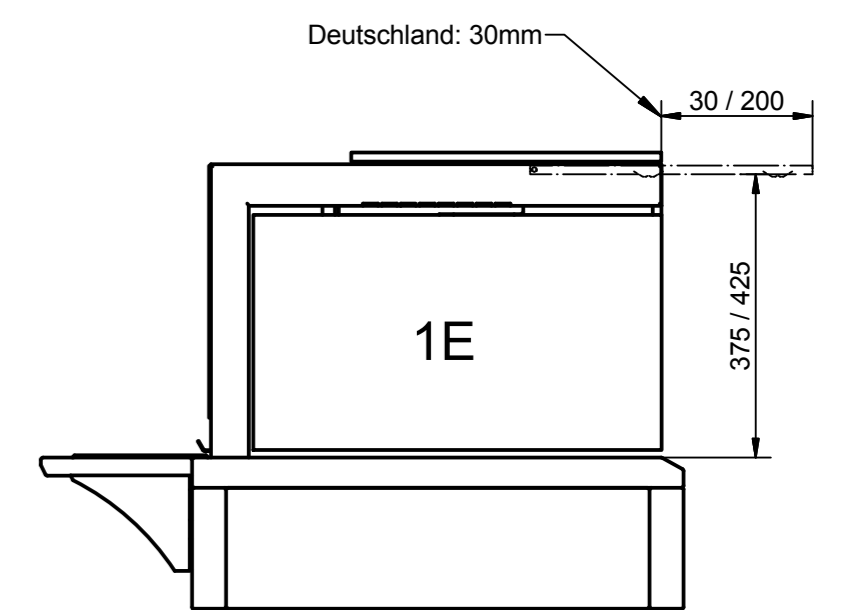
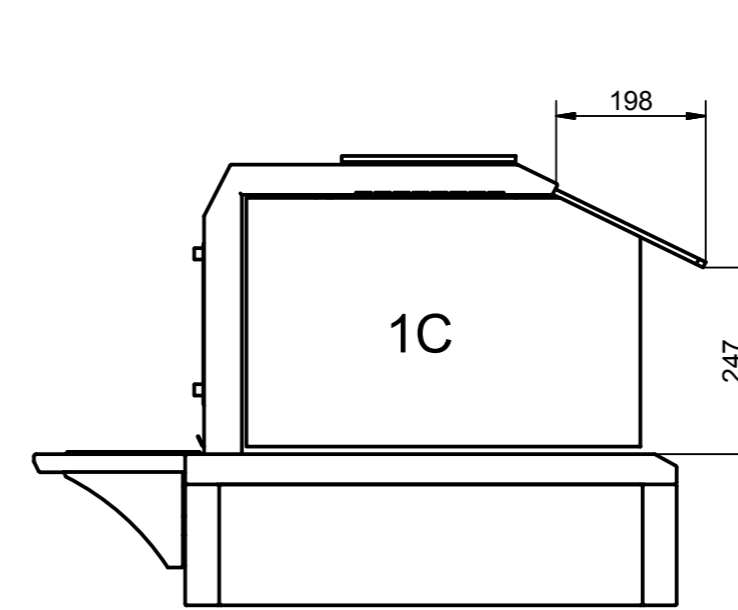
Aender. -	B	19.09.2019	ume	komplett überarbeitet	Ers. durch:		
	A	08.06.2017	mab	Elektrische Daten angepasst	Ers. für:		
Ind.	Datum	Name	Aenderung		Komm.		
<b>Culinario Master Touch</b> <b>Planerordner</b> <b>Culinario - Fiche technique</b> <b>Culinario - Technical data sheet</b>					Gezeich.	G.Affolter	11.02.2014
					Geprüft		
					Massstab	Format	Blatt 1
					1 : 15	A3	von 1
					<b>17Tb154-00B</b>		
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice							


Seitenansicht Aufbauten, Culinario  
 Vue de côté de la structure, Culinario  
 Side-view of upper structure, Culinario

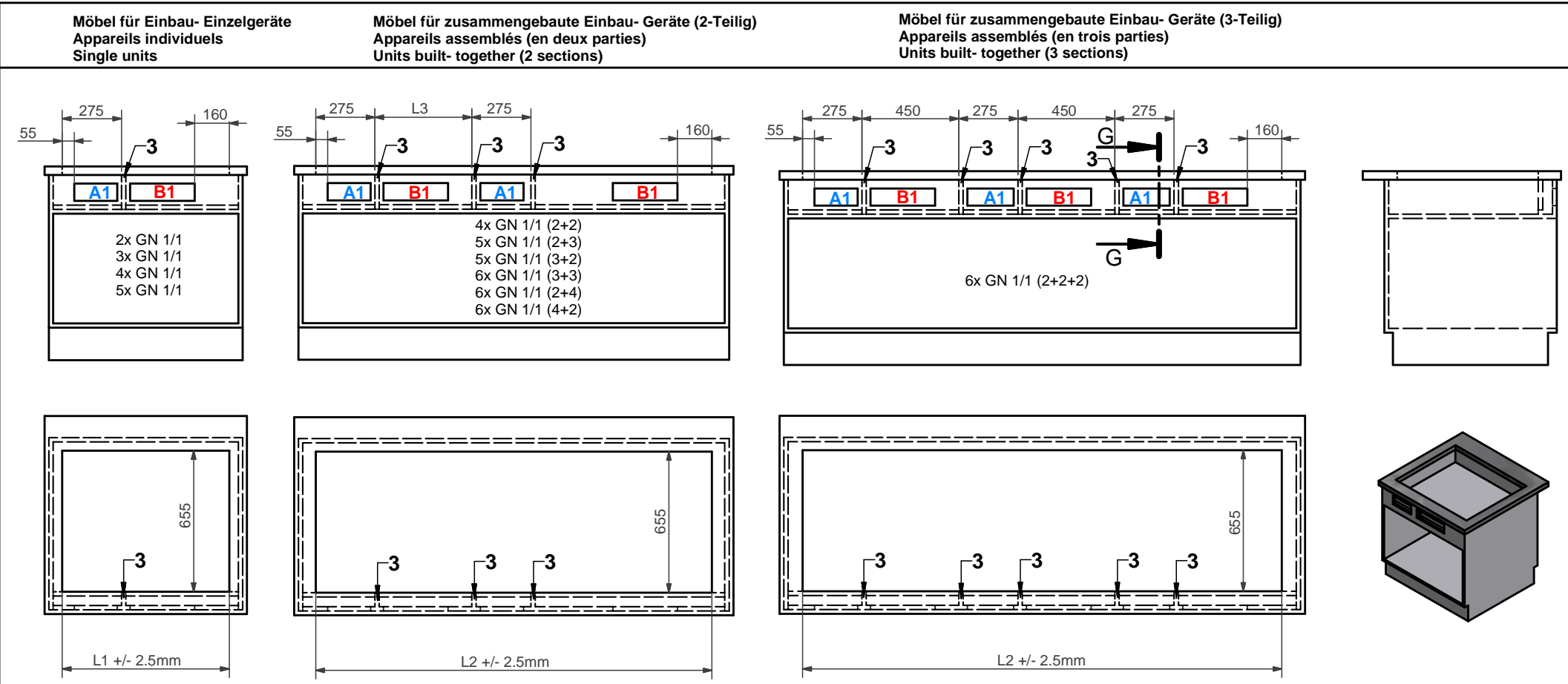


\* Andere Aufbauformen/Höhen auf Anfrage!  
 \* Autres construction forme/hauteurs sur demande!  
 \* Other assembly forming/heights on request!

Bei Selbstbedienung (ohne Frontglas)  
 En self-service (sans vitre frontale)  
 For self-service (without front glass)



R2	R1	G	21.08.2015	mab	Aufbau 5E(Duplex) hinzugefügt	Ers. durch:
		F	12.12.2013	mab	5A entfernt	Ers. für:
		Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.
Seitenansicht Aufbauten, Culinario Vue de côté de la structure, Culinario Side-view of upper structure, Culinario						Gezeich. seyda 11.08.2004 Geprüft Massstab Format Blatt 1 % A2 von 1
<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@beergill.com						17-M-03-016-10G
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice						



**Möbel (bauseitig):**  
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  
**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  
**4** Façade 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>

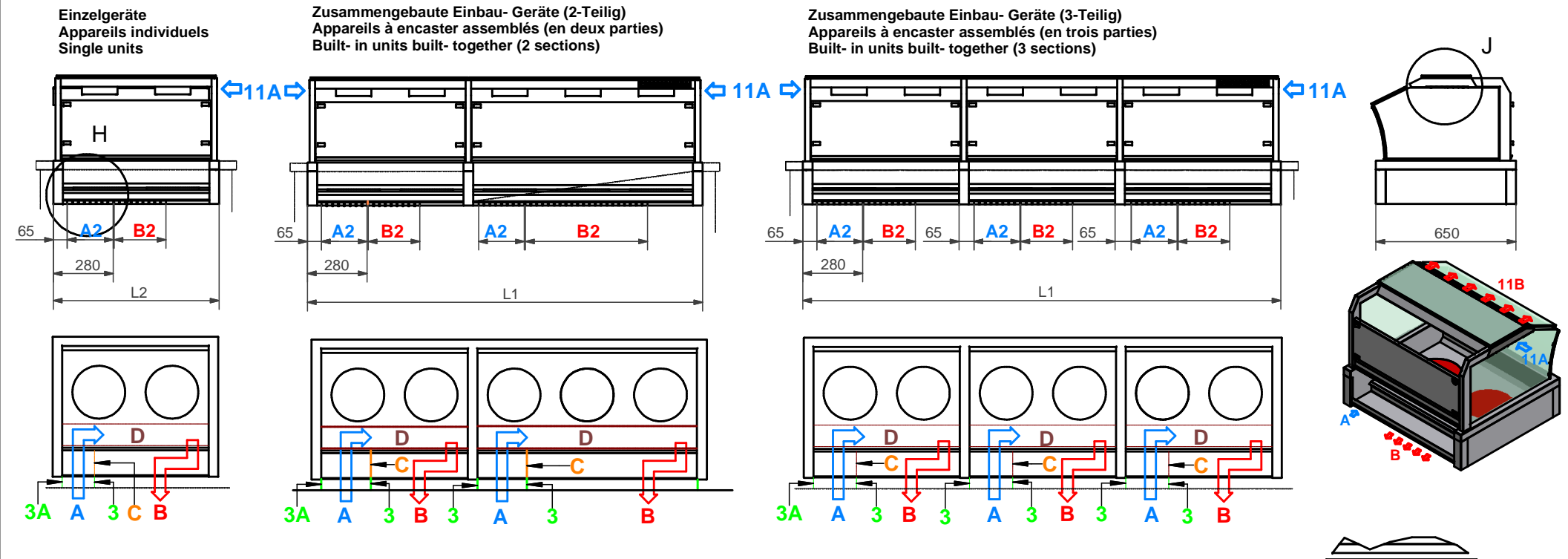
**B1** Cut-outs for cooling air outlet  
Free air passage min. 60 cm<sup>2</sup>

**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  
**4** Frontage of substructure  
**5** Table top (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 Master: Belüftung der Steuerung im Unter- und Oberteil**  
Aération pour la commande dans la partie inférieure et supérieure  
Aeration of controle in lower and upper part



**Hinweise zu Lüftungssystem**

**Lüftung in LW- Kanal**  
11 Lüftungsschlitze in Abdeckhaube links und rechts  
11A Frischluft ansaugen. Ab Werk auf rechter Seite (Sicht von Bedienungsseite)  
12 Schlitze für Kühlluft- Austritt frontseitig unter Hauchschutz  
12A Kühlluft Austritt

**Lüftung im Basisgerät**  
A Frischluftzufuhr  
A2 8 Öffnungen für Kühlluftzufuhr  
B Kühlluft Austritt  
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  
G Ausschnitte in 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 Ex usine à droite (Vue côté service)  
12 Fentes d'aération pour sortie de l'air dans la partie frontale sous vitre anti- projection  
12A Sortie de l'air de refroidissement

**Aération dans appareil de base**  
A Aspiration de l'air frais  
A2 8 découpures pour aspiration de l'air frais  
B Sortie de l'air de refroidissement  
B2 Découpures restantes pour sortie de l'air de refroidissement  
C Cloisons de séparation (montées dans les appareils)  
D Boîtier de commande dans appareil de base.  
E Séparation de l'air de refroidissement dans les meubles fournis par le client  
F Façade de la meuble  
G Découpures das façade des meubles

**Details for cooling system**

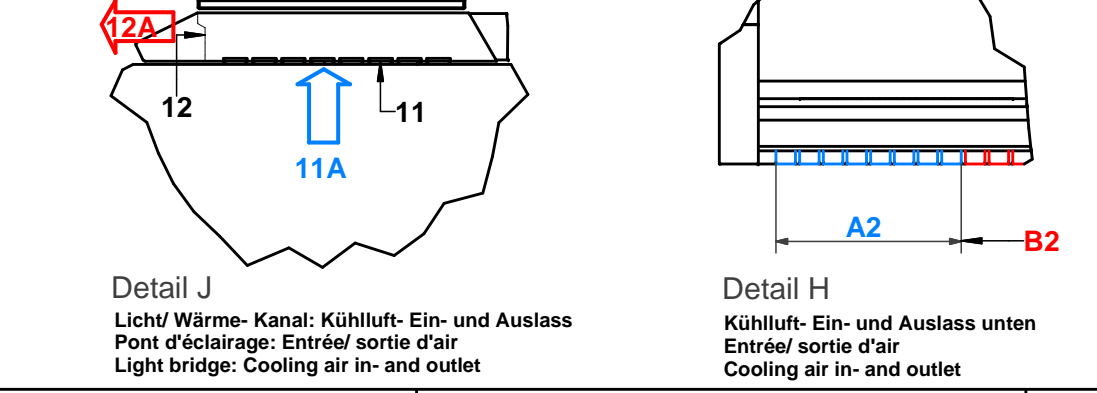
**Cooling system in light bridge**  
11 Ventilation slots in plastic covers on left and right hand side  
11A Intake of fresh air Ex works on right hand side (View service side)  
12 Slots for cooling air outlet frontside below breath protection  
12A Outlet of cooling air

**Cooling system in basic unit**  
A Intake of fresh air  
A2 8 cut-outs for cooling air intake  
B Outlet of cooling air  
B2 Remaining cut-outs for cooling air outlet  
C Baffles built in to basic unit  
D Controle in basic unit  
E Vertical baffles in substructure (by manufacturer of substructure)  
F Frontage of substructure  
G Cut-outs in 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 encasté dans une meuble (niche fermée) il faut absolument respecter les points suivants:  
1. L'air à refroidissement (A) est 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 séparer par des conduits à air séparés

**Important!**  
When a Culinario is 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	Einzelgeräte		Zusammengebaute Geräte				
Modèle	Appareils individuels		Appareils assemblés				
Models	Single units		Built together units				
	Einteilig		2- teilig			3- teilig	
Grösse/ Grandeur/ Size	GN 2/1	GN 3/1	GN 4/1	GN 5/1	GN 4/1	GN 5/1	GN 6/1
					2+2	2+3	2+4
						3+2	3+3
							2+2+2
Gewicht/ Poids/ Weight (kg)	120	170	220	270	230	280	340
Dimensionen (mm)	L1	770	1110	1450	1790	1495	1835
Dimensions (m.m)	L2	775	1115	1455	1795	1500	1840
Dimensions (m.m)	L3				480	480	820
					480	1160	820

**CULINARIO Master E**  
Einbau in geschlossene Nischen  
Encastré dans niche fermée  
Built- in in closed niche

Ers. durch:  
Ers. für:  
Komm.  
Gezeich. Gerhard 02.06.2008  
Geprüft:  
Massstab 1:20 Blatt 1 von 1

**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

17-M-08-190-00

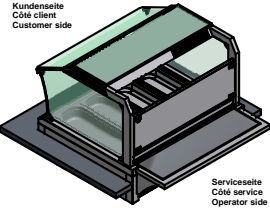
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice



### Tischgeräte eingebaut in offene Nischen (Modelle Master und Easy)

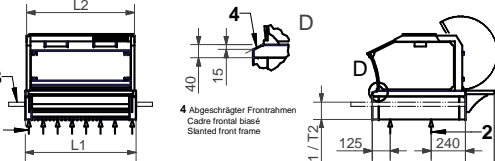
### Modèles de table encadrés dans niche ouverte (Modèles Master et Easy)

### Table top model built in open niche (Models Master and Easy)



**Kundenseite**  
Côté client  
Customer side

**Serviceseite**  
Côté service  
Operator side



4 Abgeschragter Frontrahmen  
Cadre frontal biaisé  
Slanted front frame

Schnittbrettanlage ist eine Option und muss separat bestellt werden.  
La planche à trancher et un accessoire.  
Il la faut commander à part.  
The cutting board is a accessory and has to be ordered separately.

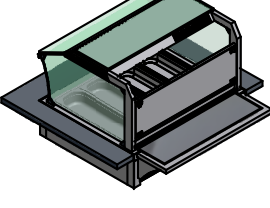
\* Schnittbrettschale Standardtiefe 200mm  
Spezialtiefe 300mm auf Bestellung  
\* Planche à trancher largeur standarde 200mm  
Largeur spéciale 300mm sur commande  
\* Cutting board standard width 200mm  
Special width 300mm on request

T 1 / T 2 Nischentiefe  
Profondeur de la niche  
Depth of niche

### Tischgerät mit abgegrägtem Rahmen überstehend

### Modèle de table avec cadre biaisé, encadré

### Table top model with slanted frame, built-in



Schnittbrettanlage ist eine Option und muss separat bestellt werden.  
La planche à trancher et un accessoire.  
Il la faut commander à part.  
The cutting board is a accessory and has to be ordered separately.

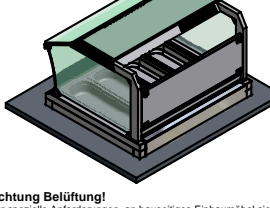
\* Schnittbrettschale Standardtiefe 200mm  
Spezialtiefe 300mm auf Bestellung  
\* Planche à trancher largeur standarde 200mm  
Largeur spéciale 300mm sur commande  
\* Cutting board standard width 200mm  
Special width 300mm on request

T 3 / T 4 Nischentiefe bei flächenbündigem Einbau  
Profondeur de la niche pour cadres affleurants avec plan de travail  
Depth of niche for units built in flush with table top

### Tischgerät mit abgegrägtem Rahmen überstehend

### Modèle de table avec cadre biaisé, encadré

### Table top model with slanted frame, built-in



**Achtung Belüftung!**  
Für spezielle Anforderungen an bausseitiges Einbaumöbel siehe den in der Auftragsbestätigung erwähnten Installationsplan.  
**Attention aération!**  
Pour les directives spécifiques pour la construction des meubles voir plan d'installation indiqué dans la confirmation de commande  
For special instructions for the design of substructure see plan for installation indicated in confirmation of order

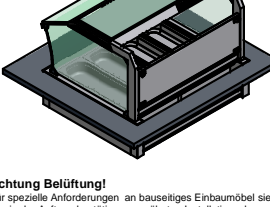
\* Schnittbrettschale Standardtiefe 200mm  
Spezialtiefe 300mm auf Bestellung  
\* Planche à trancher largeur standarde 200mm  
Largeur spéciale 300mm sur commande  
\* Cutting board standard width 200mm  
Special width 300mm on request

T 1 / T 2 Nischentiefe  
Profondeur de la niche  
Depth of niche

### Tischgerät mit abgegrägtem Rahmen überstehend

### Modèle de table avec cadre biaisé, encadré

### Table top model with slanted frame, built-in



**Achtung Belüftung!**  
Für spezielle Anforderungen an bausseitiges Einbaumöbel siehe den in der Auftragsbestätigung erwähnten Installationsplan.  
**Attention aération!**  
Pour les directives spécifiques pour la construction des meubles voir plan d'installation indiqué dans la confirmation de commande  
For special instructions for the design of substructure see plan for installation indicated in confirmation of order

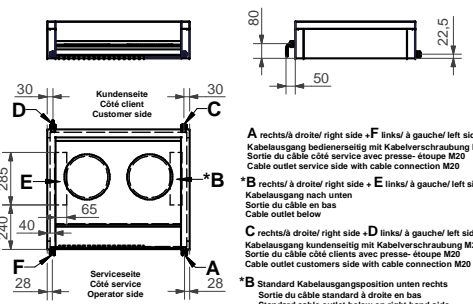
\* Schnittbrettschale Standardtiefe 200mm  
Spezialtiefe 300mm auf Bestellung  
\* Planche à trancher largeur standarde 200mm  
Largeur spéciale 300mm sur commande  
\* Cutting board standard width 200mm  
Special width 300mm on request

T 3 / T 4 Nischentiefe bei flächenbündigem Einbau  
Profondeur de la niche pour cadres affleurants avec plan de travail  
Depth of niche for units built in flush with table top

### Kabelausgangspositionen

### Sortie du câble

### Cable outlet - positions



A rechts/à droite/ right side - F links/à gauche/ left side  
Kabelausgang bedienersseitig mit Kabelverschraubung M20  
Sortie du câble côté service avec presse-étoupe M20  
Cable outlet service side with cable connection M20

B rechts/à droite/ right side - E links/à gauche/ left side  
Kabelausgang nach unten  
Sortie du câble en bas  
Cable outlet below

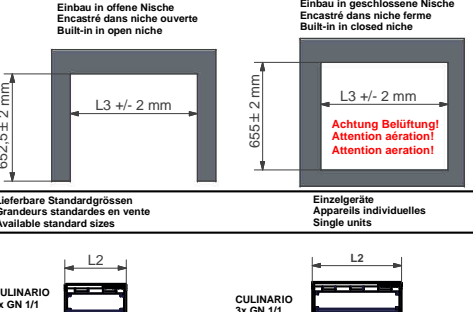
C rechts/à droite/ right side - D links/à gauche/ left side  
Kabelausgang kundenseitig mit Kabelverschraubung M20  
Sortie du câble côté clients avec presse-étoupe M20  
Cable outlet customers side with cable connection M20

\* Standard Kabelausgangsposition unten rechts  
Sortie du câble standard à droite en bas  
Standard cable outlet below on right hand side

### Ausschnitte in Arbeitsflächen

### Découps dans planche de travail

### Cut out in table top



Einbau in offene Nische  
Encadré dans niche ouverte  
Built-in in open niche

Einbau in geschlossene Nische  
Encadré dans niche fermée  
Built-in in closed niche

**Achtung Belüftung!**  
Attention aération!  
Attention aeration!

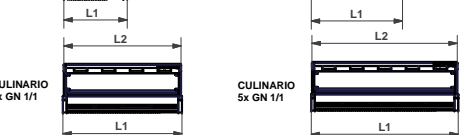
Lieferbare Standardgrößen  
Grandeurs standardées en vente  
Available standard sizes

Einzelgeräte  
Appareils individuelles  
Single units

### Lieferbare Standardgrößen

### Grandeurs standardées en vente

### Available standard sizes



CULINARIO 2x GN 1/1

CULINARIO 3x GN 1/1

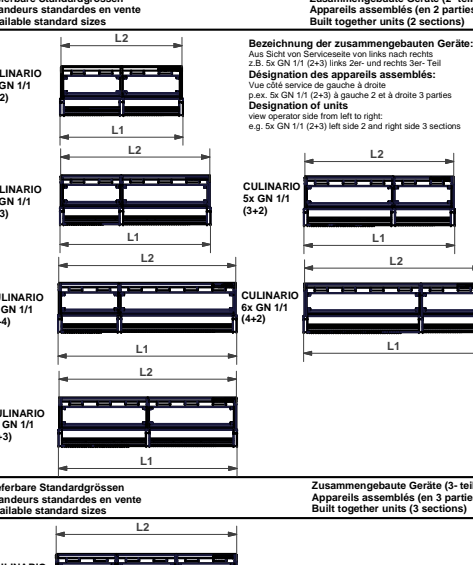
CULINARIO 4x GN 1/1

CULINARIO 5x GN 1/1

### Lieferbare Standardgrößen

### Grandeurs standardées en vente

### Available standard sizes



CULINARIO 4x GN 1/1 (2+2)

CULINARIO 5x GN 1/1 (2+3)

CULINARIO 6x GN 1/1 (2+4)

CULINARIO 6x GN 1/1 (3+3)

**Bezeichnung der zusammengebauten Geräte:**  
Aus Sicht von Serviceseite von links nach rechts.  
Z.B. 5x GN 1/1 (2+3) links 2er- und rechts 3er-Teil  
**Désignation des appareils assemblés:**  
Vue côté service de gauche à droite.  
p.ex. 5x GN 1/1 (2+3) à gauche 2 et à droite 3 parties  
**Designation of units**  
view operator side from left to right:  
e.g. 5x GN 1/1 (2+3) left side 2 and right side 3 sections

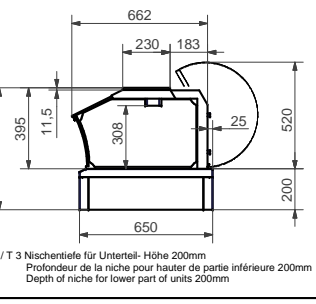
Zusammengebaute Geräte (2-teilig)  
Appareils assemblés (en 2 parties)  
Built together units (2 sections)

Zusammengebaute Geräte (3-teilig)  
Appareils assemblés (en 3 parties)  
Built together units (3 sections)

### Geräte: Höhe standard (Tiefe der GN-Schalen max. 100mm)

### Hauteur des appareils standards (Profondeur des cuves GN 100mm max.)

### Standard height of units (Depth of GN-bowls 100mm max.)

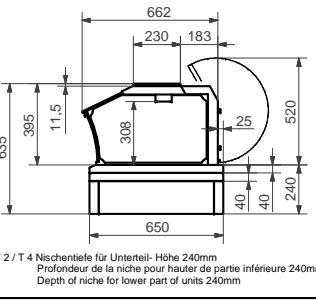


T 1 / T 3 Nischentiefe für Unterteil- Höhe 200mm  
Profondeur de la niche pour hauteur de partie inférieure 200mm  
Depth of niche for lower part of units 200mm

### Geräte: Höhe spezial (Tiefe der GN-Schalen max. 150mm)

### Hauteur des appareils spéciaux (Profondeur des cuves GN 150mm max.)

### Special height of units (Depth of GN-bowls 150mm max.)



T 2 / T 4 Nischentiefe für Unterteil- Höhe 240mm  
Profondeur de la niche pour hauteur de partie inférieure 240mm  
Depth of niche for lower part of units 240mm

### Wichtige Informationen

### Informations importantes

### Important informations

**Aufbauten:** Die Installationspläne sind unabhängig von der Aufbauform (gezeichnet Aufbau Var. A) für Aufbaubarvarianten A, SA siehe Zeichnung Nr. 17-M-03-06-DB. Änderungen vorbehalten.

**Rahmenform:** 4 Abgeschragter Frontrahmen für Tischmodelle versenkt eingebaut

**Wasserablauf:** Für Geräte mit Wasserablauf Festanschluss an das bausseitige Abwassersekt sowie den möglichen Anschlusspositionen siehe Installationszeichnung 17-M-08-93-00, Änderungen vorbehalten

**Belüftung:** Für Geräte, die in eine geschlossene Nische eingebaut werden, sind an bausseitigem Einbaumöbel besondere konstruktive Massnahmen vorzunehmen. Die dazu nötigen Informationen befinden sich auf dem speziellen Installationsplan 17-M-08-90-00, Änderungen vorbehalten.

**Bauseitige Abstützung:** Verhindert das Durchbiegen des Gerätes (Gewichtsanzeige siehe Tabelle unten) (Für Abstützpositionen siehe Zeichnung links oben)

**Partie supérieure:** Les plan d'installation sont indépendants de la forme (Dessiné Var. A) Pour formes et dimensions des variantes A-SA voir dessin 17-M-03-06-DB, modifications réservées.

**Forme de cadres:** 4 Cadre frontale biaisé pour encastrement semi-noyé

**Écoulement d'eau:** Pour appareils avec éléments d'eau, connexion fixe au réseau d'eau usées et les positions des raccords possibles voir dessin 17-M-08-93-00, modifications réservées.

**Aération:** Pour appareils encadrés dans des niches fermées les meubles sont à construire selon plan d'installation 17-M-08-90-00, modifications réservées.

**Etayage:** Pour éviter le fléchissement des appareils (Poids voir tableau en bas) Pour positions des étayages voir dessin à gauche en haut

**Upper parts:** Installation instructions are independent of the shape (Drawn Var.A) For shapes of upper parts Var. A, SA see drawing no. 17-M-03-06-DB. (Subject to change)

**Frame shapes:** 4 Front frame slanted for units built in partly lowered

**Water drain:** For units ordered with a fix water drain an for the possible connecting position see the drawing 17-M-08-93-00. (Subject to change)

**Cooling system:** For special instructions for the design of the sub structure see plan for installation 17-M-08-90-00. (Subject to change)

**Support of units:** Prevents deflection of units (Weight of units see schedule below) (Position of support- points see drawing left on top)

Apparate-Typ Modèle Models	Einzelgeräte Appareils individuels Single units			Zusammengebaute Geräte Appareils assemblés Built together units				
	Einteilig			2-teilig		3-teilig		
Grosse/Grandeur/Size	GN 2 / 1	GN 3 / 1	GN 4 / 1	GN 5 / 1	GN 4 / 1	GN 5 / 1	GN 6 / 1	GN 6 / 1
Elektrischer Anschluss Connection électrique Electrical connection	230VAC NPE	230/400VAC NPE / 2 NPE	400VAC 2 NPE	2+2	400VAC 3 NPE	2+3 / 3+2	2+4 / 4+2 / 3+3	2+2+2
	2050 W	3050 W	4050 W	5050 W	4050 W	5050 W	6050 W	
	9 A	13.4 A / 9 A			9 A			
Kabel/Câble/Cable	T 12			T 15				
Stecker/Fiche/Plug CH	EU			CEE 16				
GB/IR	Schuko			without plug				
Gewicht/Poid/Weght	120 kg	170 kg	220 kg	270 kg	230 kg	280 kg	330 kg	340 kg
Dimensionen	L 1 770 mm	L 2 770 mm	L 3 775 mm	L 1 1190 mm	L 2 1430 mm	L 3 1455 mm	L 1 1495 mm	L 2 1835 mm
Dimensions	L 1 750 mm	L 2 1090 mm	L 3 1125 mm	L 1 1470 mm	L 2 1475 mm	L 3 1500 mm	L 1 1840 mm	L 2 2175 mm
Dimensions	L 1 775 mm	L 2 1155 mm	L 3 1455 mm	L 1 1770 mm	L 2 1795 mm	L 3 1840 mm	L 1 2180 mm	L 2 2225 mm
	T 1	0 - 185 mm max.						
	T 2	0 - 235 mm max.						
	T 3	200 mm						
	T 4	240 mm						

## Culinario Master + (Easy)

### Einbauvorschriften

### Instructions d'installation

### Installation instructions

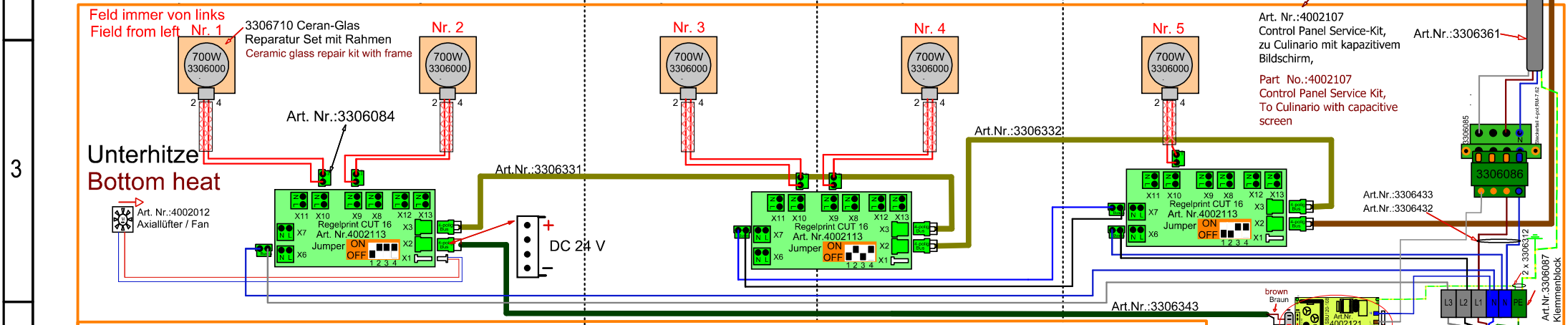
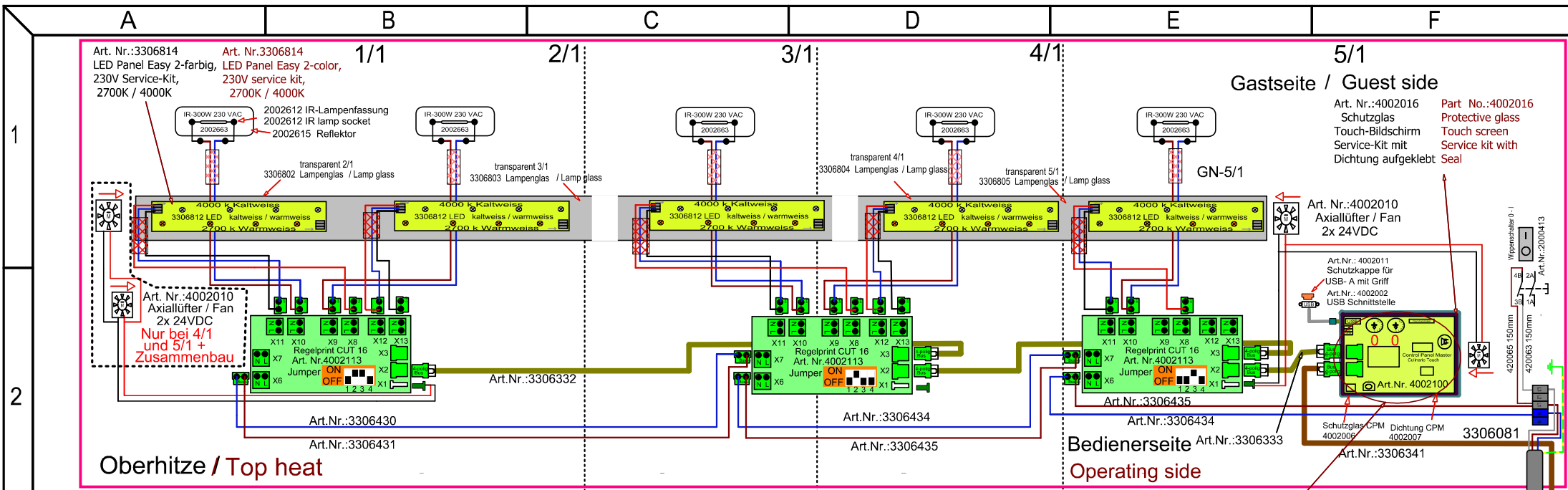
Ers. durch:  
Ers. für:  
Komm.  
Gezeichnet: Gerhard 11.06.2008  
Geprüft:  
Blatt 1 von 1

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

17-M-08-191-00

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

Gezeichnet in Standardgröße. Für Detailmasse und Spezialgrößen siehe Zeichnungen rechts oben und Masstabelle.  
Dessinée en hauteur standard. Pour dimensions détaillées et hauteur spéciale voir dessin à droite en haut et tableau des dimensions.  
Drawn in standard height. For details an special height see drawings on the right side on top and schedule of dimensions.



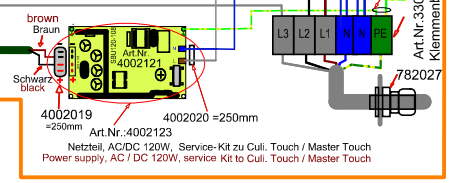
Damit die Controles und Steuerung richtig angesteuert werden können, muss der Einbaort (Adresse) angegeben werden. Die Adressierung erfolgt (Siehe Jumperstellung) auf dem jeweiligen Print

Thus, the Controles and control are controlled properly can the installation location (address) must be specified be. Addressing is done (See jumper setting) on each print

Bezeichnung	Kommentar/Ort	Jumper
Feld 1 und 2	Licht / Oben	ON OFF 1 2 3 4
Feld 3 und 4	Licht / Oben	ON OFF 1 2 3 4
Feld 5 und 6	Licht / Oben	ON OFF 1 2 3 4
Feld 7 und 8	Licht / Oben	ON OFF 1 2 3 4
Feld 1 und 2	Heizung / Unten	ON OFF 1 2 3 4
Feld 3 und 4	Heizung / Unten	ON OFF 1 2 3 4
Feld 5 und 6	Heizung / Unten	ON OFF 1 2 3 4
Feld 7 und 8	Heizung / Unten	ON OFF 1 2 3 4

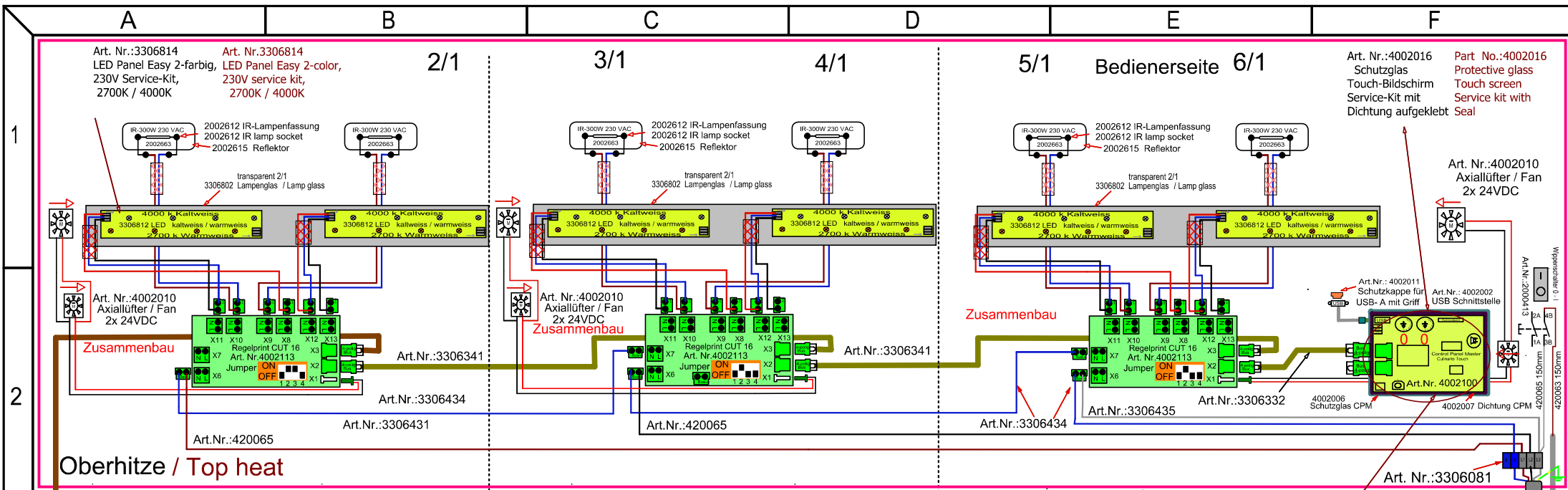
Codierung der Regelprints CUT16  
Damit die Regelprints CUT richtig angesteuert werden können, muss der Einbaort (Adresse) angegeben werden. Die Adressierung erfolgt mittels Kurzschlussbrücken (Jumper) 1 - 4 unter dem Alu-Kühlblech. (Siehe Jumperstellung) auf dem jeweiligen Print

Coding rule Prints CUT16  
Thus, the rule Prints CUT be controlled properly can the installation location (address) must be specified be. Addressing is done by means of short nesting bridge (Jumper) Displaying 1 - 4 of the aluminum heat sink. (See Jumper setting) on each print

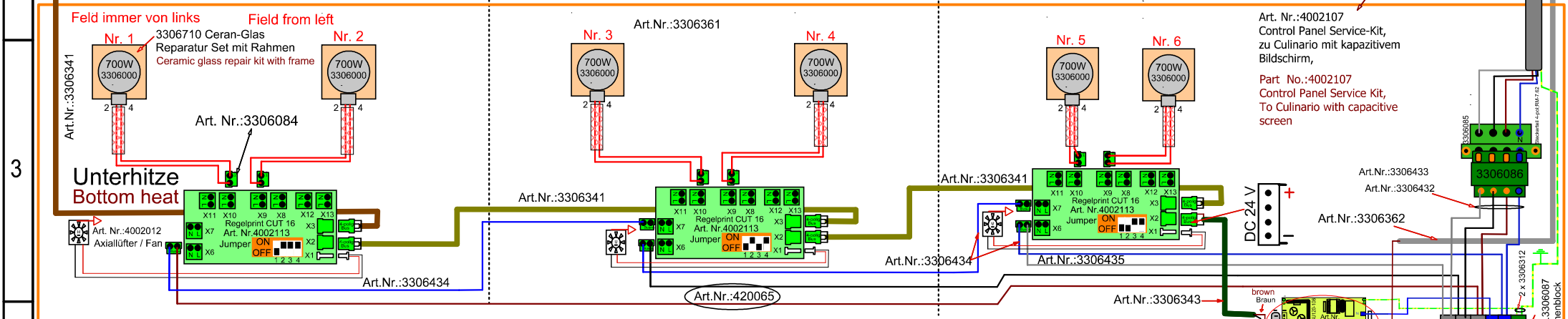


Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung:	Blattzahl: 1
Datum	Name	gez.:	08.06.18	CCO	Blatt-Nr.: 1
08.08.18		gepr.:			
				Zeichnungs-Nr.:	17Ea300-00B





**Oberhitze / Top heat**



**Unterhitze / Bottom heat**

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

Thus, the Controles and control are controlled properly can the installation location (address) must be specified be. Addressing is done (See jumper setting) on each print

Bezeichnung	Kommentar/Ort	Jumper
Feld 1 und 2	Licht / Oben	ON OFF 1 2 3 4
Feld 3 und 4	Licht / Oben	ON OFF 1 2 3 4
Feld 5 und 6	Licht / Oben	ON OFF 1 2 3 4
Feld 7 und 8	Licht / Oben	ON OFF 1 2 3 4
Feld 1 und 2	Heizung / Unten	ON OFF 1 2 3 4
Feld 3 und 4	Heizung / Unten	ON OFF 1 2 3 4
Feld 5 und 6	Heizung / Unten	ON OFF 1 2 3 4
Feld 7 und 8	Heizung / Unten	ON OFF 1 2 3 4

**Codierung der Regelprints CUT16 Coding rule Prints CUT16**

Damit die Regelprints CUT richtig angesteuert werden können, muss der Einbaort (Adresse) angegeben werden. Die Adressierung erfolgt mittels Kurzschlüssen (Jumper) 1 - 4 unter dem Alu-Kühlblech. (Siehe Jumperstellung) auf dem jeweiligen Print

Thus, the rule Prints CUT be controlled properly can the installation location (address) must be specified be. Addressing is done by means of short nesting bridge (Jumper) Displaying 1 - 4 of the aluminum heat sink. (See Jumper setting) on each 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
5 GN: 5150 Watt	3LNPE 400VAC	7.2 / 6.1 / 9.1 A	3LNPE 400VAC 7.2 / 6.1 / 9.1 A
6 GN: 6050 Watt	3LNPE 400VAC	8.7 / 8.7 / 8.7 A	3LNPE 400VAC 8.7 / 8.7 / 8.7 A
7 GN: 7050 Watt	3LNPE 400VAC	9.4 / 9.2 / 12.2 A	3LNPE 400VAC 9.4 / 9.2 / 12.2 A
8 GN: 8150 Watt	3LNPE 400VAC	10.6 / 12.2 / 12.2 A	3LNPE 400VAC 10.6 / 12.2 / 12.2 A

Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung:	Blattzahl: 1
Datum	Name	gez.: 08.08.18	CCO	Culinario Touch GN 6/1 2+2+2	Blatt-Nr.: 1
		gepr.:			

BEER

Zeichnungs-Nr.: 17Ea300-10