

CULINARIO MASTER TOUCH

Présentation d'aliments chauds
à **commande tactile intuitive Touch**



Mode d'emploi
Installation & données techniques

SOMMAIRE:

1	Introduction	4
2	Mises en garde	5
2.1	Fonctionnement chaude et humide	5
2.2	Fonctionnement en zone chaude et sèche.....	5
2.3	Fonctionnement en zone froide	6
2.4	Danger de brûlures	7
2.5	Attention! Comportement en cas de bris de lampes et de verre	7
2.6	Verres/Danger d'accident	8
3	Garantie et responsabilité	10
4	Transport et montage des appareils Culinario	10
5	Raccordement des appareils Culinario	11
5.1	Raccordement électrique.....	11
5.2	Raccordement sanitaire.....	12
6	Avertissement fonctionnement à sec.....	13
7	Mode d'emploi.....	14
7.1	Panneau de commande/Touches.....	14
7.2	Mise en marche de l'appareil	15
7.3	Eteindre l'appareil	16
7.4	Modification de valeurs de paramétrage sans mot de passe	16
8	Travaux avec paramètres pré-réglés	16
8.1	Travaux avec cadre sec.....	17
8.2	Travail avec un bac d'eau	18
8.3	Travailler avec de la glace pilée	21
9	Modifier la chaleur haute/chaleur basse et l'éclairage 0 – 100 %	23
9.1	Réglage Chaleur haute/chaleur basse 0 – 100	23
9.2	Réglage de l'intensité/couleur de l'éclairage 0 – 100 %	24
10	Travail avec des programmes	25
10.1	Chargement de programmes.....	25
10.2	Réaliser de nouveaux programmes.....	25
10.3	Supprimer un programme.....	27
11	Paramètres étendus.....	27
11.1	Réglage de la date et de l'heure	27
11.2	Changer de langue	28
11.3	Masquer des produits	29
11.4	Visualiser tous les produits	30
11.5	Modifier les cadres/bacs pré-réglés	31
12	Option Energie	32
13	Protocole HACCP	33
13.1	Enregistrer le protocole HACCP sur une clé USB.....	34
13.2	Lecture du protocole HACCP sur l'ordinateur	35
14	Charger/enregistrer des données à partir d'une clé USB/vers une clé USB	35
15	Nettoyage.....	36
16	Maintenance	38
17	Données techniques	39
17.1	Dimensions	39
18	Installation.....	39
19	Service à la clientèle	40
20	En annexe.....	41

Sous réserve de modifications techniques

Avant d'enclencher l'appareil la première fois, lisez attentivement le présent mode d'emploi. Vous contribuerez ainsi à maintenir votre appareil dans un état de fonctionnement irréprochable. Suite au perfectionnement constant de nos produits, les illustrations, étapes de fonctionnement et données techniques peuvent présenter de très légères différences.



Beer Grill AG décline toute responsabilité et ne fournit aucune garantie en cas de dommage causé par le non-respect des instructions d'installation et d'utilisation ou par une manipulation non conforme.

Version	Date	Mutation
2.00	22.05.2019	Remaniement
1.11	06.02.2017	Ajout du nouveau symbole "surfaces chaudes". Div. adaptations du texte.
1.10	26.04.2016	Elaboration du programme. Protocole HACCP
1.00	17.11.2014	-

1 Introduction

Ce mode d'emploi contient les informations essentielles de base à prendre en compte lors de l'utilisation et de l'entretien. Il est, de ce fait, essentiel, que le monteur et le personnel d'opération lisent entièrement le mode d'emploi avant l'installation et la mise en service. Conservez le mode d'emploi toujours à proximité de l'appareil pour pouvoir le consulter à tout moment.

Important!

Beer Grill AG décline toute responsabilité et ne fournit aucune garantie en cas de dommage causé par le non-respect des instructions d'installation et d'utilisation ou par une manipulation non conforme.

Symboles et marques utilisés

	<p>Ce symbole indique des informations importantes relatives à l'utilisation correcte de l'appareil (symbole indiquant un danger en général).</p> <p>Le non-respect de ces indications peut entraîner des risques de dysfonctionnements de l'appareil, de blessures corporelles ou de dommages de l'environnement.</p>
	<p>Attention surface brûlante!</p> <p>Indique une situation potentiellement dangereuse en raison de surfaces brûlantes. Le non-respect de cette information peut entraîner des risques de brûlures et/ou de dommages matériels.</p>
	<p>Ce symbole indique des informations importantes relatives à l'utilisation de l'appareil ou donne des renseignements particulièrement utiles.</p> <p>Texte d'aide destiné à expliquer l'utilisation optimale de toutes les fonctions de votre appareil.</p>
	<p>Liaison équipotentielle</p>
	<p>Ce symbole indique des informations relatives aux matières/consommables à traiter ou éliminer en conformité avec la loi.</p>



Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans révolus ainsi que par des personnes présentant une baisse de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales ou ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, s'ils travaillent sous la surveillance d'une personne expérimentée ou ont suivi une formation relative à l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et en ont perçu les dangers potentiels. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

2 Mises en garde

2.1 Fonctionnement chaude et humide

Il est interdit de faire fonctionner Culinario avec des bacs à eau vides. C'est pourquoi il faut régulièrement contrôler le niveau d'eau. Votre appareil est équipé pour ce faire d'un avertissement de protection contre la marche à sec.



Beer Grill AG n'assume aucune responsabilité pour des dommages induits imputables au fonctionnement à sec!

2.2 Fonctionnement en zone chaude et sèche

L'appareil doit être muni d'un cadre universel.

Chauffages inférieurs au maximum à puissance 40 %

Attention danger d'incendie!



En exploitation sèche, les plaques chauffantes deviennent extrêmement chaudes et brûlantes. Au contact de la plaque, de l'huile ou de la graisse peuvent s'enflammer. De ce fait, il est impératif de bien monter le bac collecteur de graisse dans le cas des cadres secs avec plaque de grill pour assurer que les graisses et les huiles liquides s'écoulent correctement dans le bac de retenue. Ces bacs collecteurs de graisse doivent être contrôlés et vidés régulièrement.

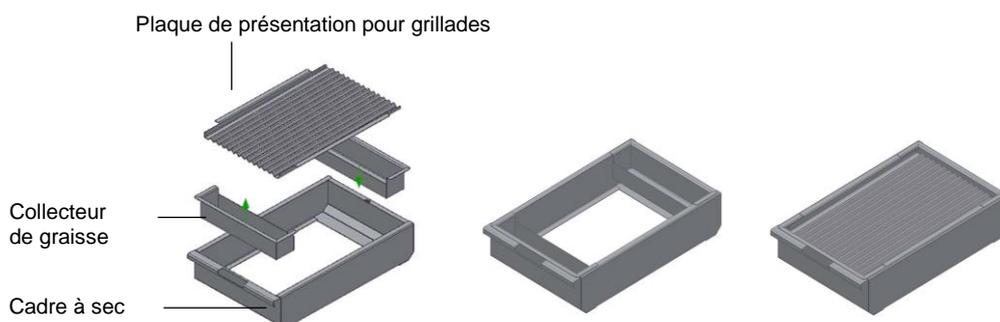


Attention lorsque vous videz les bacs collecteurs de graisse!

La graisse liquide et le bac sont extrêmement chauds: Danger de brûlure. Tout contact, par exemple pour retirer le bac et le vider, doit être effectué au moyen de gants ou de torchons. Faire particulièrement attention à ne pas renverser de l'huile ou de la graisse bouillante lors du retrait du bac et veiller surtout à éviter le contact avec la plaque chauffante (risques d'incendie) et avec la peau des bras ou des jambes (énormes risques de brûlures graves).



En cas d'incendie ne jamais tenter de l'éteindre avec de l'eau! Eteignez l'incendie avec une couverture appropriée. En cas de brûlures au corps ou aux membres, consulter immédiatement un médecin.



Les Hotty's ne sont pas adaptés pour les grillades!

2.3 Fonctionnement en zone froide

Chaleur basse et lumière chaude (réflecteur infrarouge) doivent être désactivées sur toutes les zones. (L'appareil peut être programmé pour qu'aucune possibilité de commutation n'existe.)

- Avec glace pilée, max. 2 heures dans un bac d'eau non isolé.
- Avec glace pilée, pour un fonctionnement de plus de heures utilisez un bac à glace isolé.

2.4 Danger de brûlures

Pendant l'exploitation, les éléments suivants sont chauds et leur contact peut causer des brûlures:



- Bacs à eau et éléments à proximité immédiate.
- Plaque en vitrocéramique pendant l'exploitation et jusqu'à refroidissement complet.
- Verre de sécurité avec étrier, lampes et éléments à proximité immédiate.
- Carénage en tôle du canal lumière/chaaleur.



Avant de vider les bacs à eau (robinet) et/ou de les retirer, il est impératif de laisser refroidir complètement l'appareil. Le même principe s'impose avant le déplacement d'appareils sur une infrastructure à roulettes.



Consigne de sécurité

Lors de l'utilisation de la planche à découper, veiller à ce que les deux supports (crochets) qui supportent la bordure de la planche à découper, soient correctement fixés au cadre de l'appareil de sorte que le dispositif à planche à découper puisse être correctement accroché. **ATTENTION:** Toute négligence peut entraîner des blessures!

2.5 Attention! Comportement en cas de bris de lampes et de verre



Le réflecteur infrarouge est muni d'une protection anti-éclatement. Lors du bris éventuel des lampes (réflecteur IR), des vitres de protection d'hygiène, des étagères en verre ou des parois latérales ou frontales, prendre immédiatement les mesures de précaution suivantes:

- Déclencher immédiatement l'appareil et fermer le buffet.
- Dans le cas de buffets self-service, veiller à ce que les clients ne se servent pas dans des plats pouvant contenir des débris de verre.
- Ramasser et remplacer les assiettes déjà remplies qui se trouvaient à proximité immédiate du bris de verre.
- Retirer l'ensemble des contenants (contenu compris) qui se trouvaient à proximité et éliminer les aliments dans des poubelles (ne pas les mêler aux déchets de cuisine).
- Ramasser très soigneusement les débris de verre et nettoyer à fond les environs et l'appareil (appareils et sols).
- Remplacer les lampes et les verres défectueux.
- Equiper l'appareil de nouveaux contenants et d'aliments frais.
- Réenclencher l'appareil et ouvrir le buffet pour les clients.

2.6 Verres/Danger d'accident

Les comptoirs de vente Beer avec superstructure en verre sont équipés de verres de sécurité monocouche.

Des plaques de verre non adaptées, mal insérées ou endommagées peuvent tomber au sol et causer des blessures graves. Pour cette raison, avant l'ouverture de la vitrine et/ou le nettoyage des surfaces en verre (surtout la vitre frontale), veillez à ce que:

- Les plaques de verre soient placées correctement dans les guides inférieurs (ne reposent pas sur les nervures de séparation ou de bordure). La partie supérieure doit reposer des deux côtés sur les bordures de l'ouverture.
- Les plaques en verre ne soient pas endommagées (**bords et coins abîmés = danger de blessures et tenue insuffisante**). En raison de tensions internes, les verres de sécurité dont les arêtes sont endommagées peuvent aussi éclater sans les toucher.
- L'on contrôle l'état des supports et l'assise du support supérieur côté clientèle (la partie supérieure doit reposer sur l'arête supérieure de la plaque de verre). Ces supports sont collés. Si un support se relâche ou a du jeu, il doit être recollé par une personne qualifiée.



Les plaques de verre endommagées sont à remplacer immédiatement et les supports sont à changer par une personne qualifiée. Au besoin, utiliser l'appareil sans la plaque de verre abîmée jusqu'à l'arrivée des pièces de rechange.

Enlever les plaques de verre latérales (type 5E)



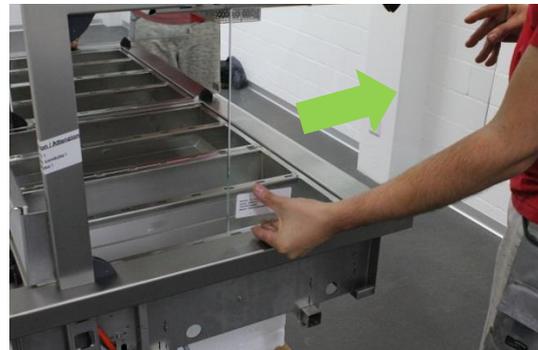
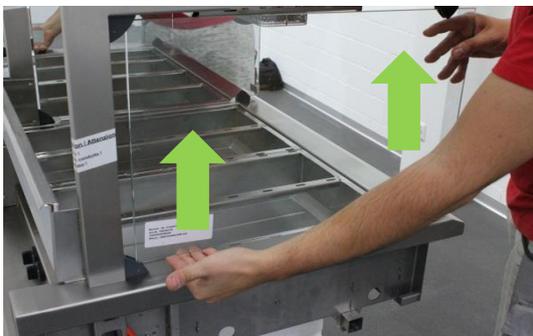
Tenir la plaque de verre des deux mains, une main fait glisser la plaque vers l'intérieur, puis l'autre à travers l'arceau latéral.

Soulever doucement la plaque de verre vers le haut pour la libérer de son support.

Basculer d'abord la plaque de verre vers l'intérieur (partie inférieure).

Avec l'autre main, basculer la partie supérieure de la plaque de verre vers l'extérieur. Maintenant, la plaque de verre est libre et peut être enlevée.

Enlever les plaques de verre latérales (type 1E)



Soutenir d'une main la plaque de verre et avec l'autre la soulever avec précaution de son support.

Maintenant, la plaque de verre peut être retirée en la glissant horizontalement vers l'avant. Il est important que la plaque de verre **ne soit pas** sortie latéralement ou de biais de son support, cela risque de l'endommager.

Pour la repose des plaques de verre, procéder dans l'ordre inverse.

3 Garantie et responsabilité

En principe, "les Conditions Générales" de la société Beer Grill AG, Allmendstrasse 7, CH-5612 Villmergen, spécifiant les détails concernant les requêtes de prestations sous garantie font foi. Des exigences de garantie sont exclues lorsqu'elles sont à l'origine d'une ou de plusieurs des raisons suivantes:

- Utilisation incorrecte de l'appareil.
- Montage, mise en service, exploitation et entretien non conforme aux prescriptions de l'appareil.
- Exploitation de l'appareil avec des éléments de sécurité défectueux ou installés de façon non conforme ou ne fonctionnant pas.
- Non observation du mode d'emploi en termes de transport, installation, mise en service, entretien et montage de l'appareil.
- Modifications mécaniques et/ou techniques non autorisées de l'appareil.
- Entretien insuffisant des pièces de fonctionnement et d'usure.
- Réparations non autorisées.
- Catastrophe naturelle ou cas de force majeure.

4 Transport et montage des appareils Culinario

Veillez observer les points suivants lors du transport et du montage des appareils:

Infrastructure stable

Les appareils ne sont pas autoporteurs, c'est-à-dire que pour le transport et le montage des modèles de table et des modèles encastrables il faut prévoir une infrastructure porteuse ayant au moins les mêmes dimensions de base que l'appareil lui-même.

Equilibrage

Tous les appareils doivent être bien de niveau afin que l'eau dans les bacs recouvre le fond de manière uniforme.

Blocage des roulettes

Dans le cas des appareils mobiles, au moins deux des roulettes doivent être dotées d'un frein. Les freins doivent être bloqués avant la mise en service.

Température ambiante

Les appareils sont équipés d'une commande électronique à microprocesseur et d'une ventilation forcée. Il faut dès lors veiller à éviter de les placer à proximité immédiate d'autres appareils dégageant une forte chaleur et un dégagement de graisse et de vapeur (plaque de cuisson au four, bain-marie).

Ventilation forcée (voir plan 17Tb154-00 en annexe)

Les appareils disposent respectivement d'un ventilateur dans la zone inférieure [4] et dans la zone supérieure [3] (pont de chaleur). Les ouvertures d'aspiration [5] (en haut, à l'extérieur de la vitre latérale dans le cache en plastique, en bas à gauche à travers la fente d'air sous le bac d'écoulement d'eau) et les ouvertures de sortie d'air [6] (en haut à droite à l'extérieur de la vitre latérale, en bas à droite sous le bac d'écoulement d'eau) ne doivent pas être obstrués ou bloqués par d'autres appareils ou par d'autres composants placés à côté ou devant.

Installation (voir plan 17Tb154-00 en annexe)

L'implantation (insertion ou encastrement) dans des niches ou des découpes de la surface de travail doit s'effectuer de manière à laisser libres les ouvertures d'aspiration et de sortie d'air [5/6] nécessaires à la ventilation de l'appareil. Pour des raisons pratiques et pour faciliter les échanges thermiques, on procèdera de préférence à une implantation dans des niches ouvertes.

Des ouvertures correspondantes doivent être assurées pour tous les meubles fermés de tous les côtés, de façon à ce que l'air de refroidissement [5] soit aspiré à partir de l'extérieur du meuble et que l'évacuation de l'air [6] puisse être assurée sans obstacle à l'extérieur du meuble. Faute de prendre ces mesures, on assiste à un court-circuit thermique et l'appareil se déclenche grâce à sa protection par disjoncteur thermique intégré.

5 Raccordement des appareils Culinario

5.1 Raccordement électrique

Le raccordement et la mise en service doivent être confiés à des spécialistes. Pour le raccordement, prière de procéder comme suit:

- a) Contrôler si les données du réseau électrique en matière de tension et de fréquence coïncident avec celles de la plaquette signalétique. La plaquette signalétique se trouve en bas et à droite derrière la goulotte d'écoulement d'eau [1]. Une seconde plaquette signalétique se trouve à droite, à l'intérieur de la commande inférieure.

Un exemplaire du schéma électrique correspondant se trouve en annexe.

- b) Raccordement selon IEC CEI 335-1 respectivement et conformément aux dispositions locales, c'est-à-dire: Montage du connecteur réseau correspondant à l'intensité du courant nominal sur le câble de raccordement résistant aux huiles et aux températures jusqu'à 90 °C, branchement sur prise. Lors d'un branchement fixe, prévoir un interrupteur principal avec coupure multipolaire avec un écart de contact d'au moins 3 mm.
- a) Les bornes de raccordement 2,5 mm² se trouvent en bas à droite derrière la plaque de recouvrement (côté interrupteur principal). Pour enlever le couvercle, enlever toutes les poignées des commutateurs rotatifs et desserrer les vis. Raccorder le câble d'alimentation électrique et revisser le couvercle. Replacer les poignées des commutateurs rotatifs sur leurs axes respectifs.

- b) L'appareil doit être branché sur un système de compensation de potentiel (selon VDE 0700, partie 36/IEC 335-2-36).
- c) Retirer l'autocollant "Attention câble électrique dans le tuyau" (sur l'étrier latéral).
- d) Dans la mesure du possible, la prise électrique doit rester accessible après l'installation ou l'encastrement des appareils. Le remplacement du câble d'alimentation est réservé au constructeur, à son service à la clientèle ou à un spécialiste autorisé.

Variantes de raccordement

- a) Version monophasée pour GN 2/1 et GN 3/1 (seulement EU)
AC 230V, 50Hz
L+N+PE
- b) Version en deux phases pour GN 3/1 (seulement CH) et GN 4/1
2NAC 400V, 50Hz
2L+N+PE
- c) Version phase pour GN 5/1
3NAC 400V, 50Hz
3L+N+PE

Sécurisation secteur:

Type	GN 2/1	GN 3/1	GN 4/1	GN 5/1
Puissance (kW)	2.10	3.15	4.20	5.25
Branchement CH	CA230 V	2CA400 V	2CA400 V	3CA400 V
Fusible secteur	10 A	10 A	10 A	10 A
Branchement CH	CA230 V	CA230 V	2CA400 V	3CA400 V
Fusible secteur	10 A	16 A	10 A	10 A

5.2 Raccordement sanitaire

Pour éviter toute émission d'odeurs, un siphon doit être installé sur tous les appareils à écoulement raccordé à demeure. L'écoulement de l'appareil (Option) dispose d'un filetage extérieur 1½". Le diamètre intérieur de la conduite d'écoulement de 1½" ne doit pas être dépassé.

6 Avertissement fonctionnement à sec

Le Culinario Master Touch est équipé d'un avertissement de fonctionnement à sec. Celui-ci émet après 3 heures de fonctionnement avec des bacs d'eau un signal visuel et acoustique et réduit la chaleur basse pour protéger le matériel.



Si le message de la protection contre le fonctionnement à sec n'est pas validé, la chaleur basse reste réduite et vos plats ne seront plus maintenus au chaud!



Le niveau d'eau doit être contrôlé toutes les 3 heures et il est nécessaire d'ajouter de l'eau chaude le cas échéant.



Information importante:

Les couches de calcaire réduisent la transmission de la chaleur à l'eau dans les bacs et peuvent entraîner des dommages et accroître les besoins en énergie.

7 Mode d'emploi

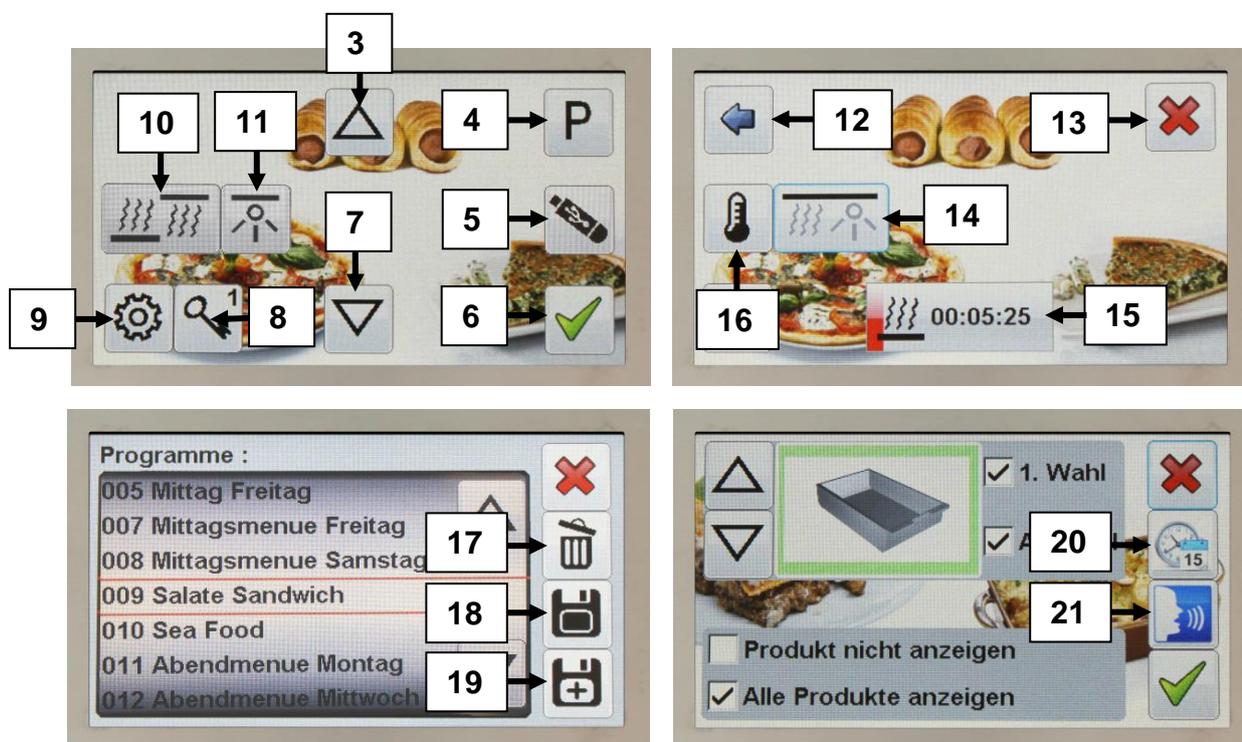
L'écran tactile convivial Touch-Screen de la commande Culinario permet le réglage simple et fiable de lumière froide, chaude et du chauffage par zone ou groupe de zones. Ces réglages peuvent être paramétrés et être chargés à nouveau.

7.1 Panneau de commande/Touches

1. Touche Marche/Arrêt
2. Ecran tactile



3. Touche à impulsions vers le haut pour feuilleter les illustrations de produits ou augmenter une valeur de paramètre
4. Touche de programme
5. Touche USB
6. Touche d'activation
7. Touche à impulsions vers le bas pour feuilleter les illustrations de produits u réduire une valeur de paramètre
8. Statut Login, indique un login éventuel et en précise le niveau
9. Touche Login
10. Touche chaleur basse/haute
11. Touche Eclairage
12. Touche Retour
13. Touche Quitter
14. Touche d'option énergétique (option)
15. Barre d'état Phase de chauffe
16. Touche de réglage pour lumière et chaleur
17. Touche Supprimer
18. Touche Enregistrement
19. Touche Enregistrement (nouveau)
20. Touche Heure/Date
21. Touche Langue



Attention:

Les commandes sur l'affichage sont masquées au bout d'un certain temps sans contact. Pour les visualiser à nouveau, il suffit de toucher l'écran tactile à n'importe quel endroit.

7.2 Mise en marche de l'appareil

S'assurer que l'appareil est correctement raccordé au secteur conformément aux prescriptions. Placer alors la touche Marche/Arrêt (1) en position I. Durant la phase de démarrage, le logo Beer apparaît sur l'écran. Dès qu'une illustration de produit s'affiche, l'appareil est prêt à fonctionner.



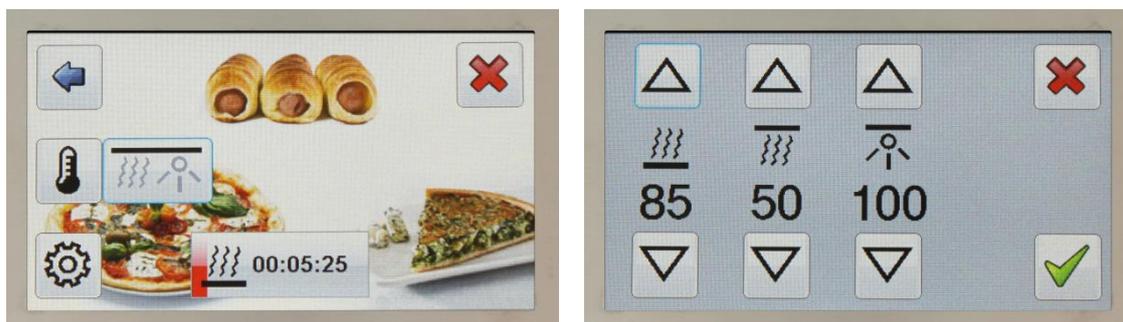
7.3 Eteindre l'appareil

Placer la touche Marche/Arrêt (1) en position 0. L'écran disparaît et l'appareil est mis hors tension.

7.4 Modification de valeurs de paramétrage sans mot de passe

Les valeurs de paramétrage pour la lumière et la chaleur haute et chaleur basse peuvent être modifiées à tout instant. Appuyer sur la touche de réglage pour lumière et chaleur (16) pour afficher la page de paramétrage et modifier la valeur souhaitée avec les touches à impulsions (3) et (7).

Dans cette partie, la page de réglage sans code d'accès est limitée à +/- 10 %.



Attention:

Dès que l'option énergétique (14) est activée (chaleur haute et éclairage éteints), les valeurs Chaleur haute et Eclairage ne sont pas affichées.

8 Travaux avec paramètres pré-réglés

Suivant le type de produit et l'accessoire utilisé (bac d'eau/cadre sec), les processus sont différents.

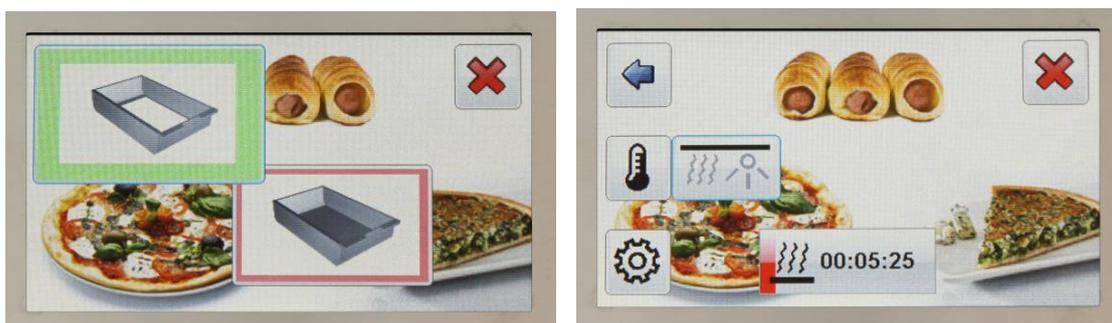
8.1 Travaux avec cadre sec

Exemple: Viennoiserie, pizza, saucisse en pâte, etc.

1. Feuilletez avec les touches à impulsions (3) et (7) le groupe de produits souhaité et confirmez votre sélection avec la touche de confirmation (6).



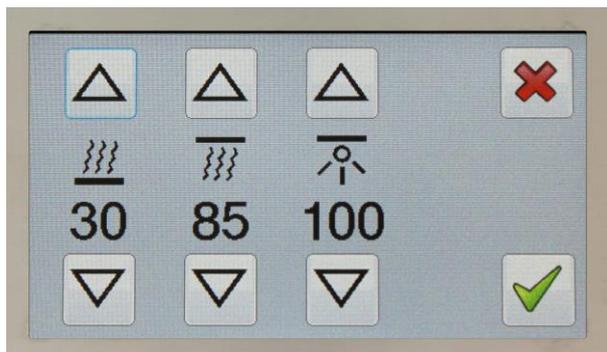
2. A la page suivante, vous allez sélectionner si vous désirez travailler avec un cadre sec ou un bac d'eau. Les bacs proposés par le système ou définis par l'utilisateur sont affichés (premier choix dans un cadre vert) et sont présentés avec les paramètres optimaux en arrière-plan. Appuyez sur le bac souhaité.



3. Après la sélection du cadre sec, l'appareil commence sa phase d'échauffement. La durée résiduelle est affichée sous forme de barre à l'écran (15). Dès que la chaleur souhaitée est atteinte, la barre disparaît de l'écran.



La durée du chauffage diminue dès que l'appareil est à température de fonctionnement.



Les paramètres peuvent à présent être modifiés via la touche de réglage (16) (+/- 10 %). Réglez la valeur souhaitée avec les touches à impulsions (3) et (7) et confirmez avec la touche de confirmation (6).



Lors de l'utilisation du cadre sec, la chaleur basse est limitée à 40 % car l'appareil pourrait sinon subir des dommages.

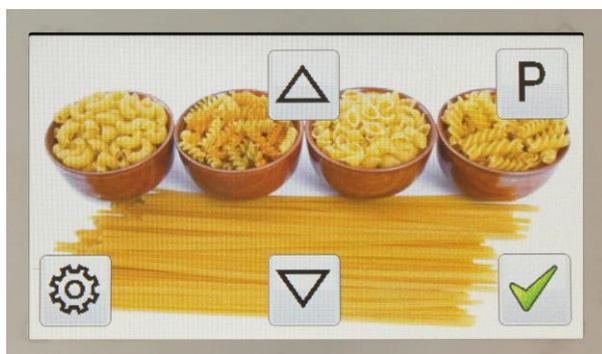


Attention :
Les valeurs Chaleur haute et Eclairage ne sont affichées que lorsque l'option énergie (14) est désactivée.

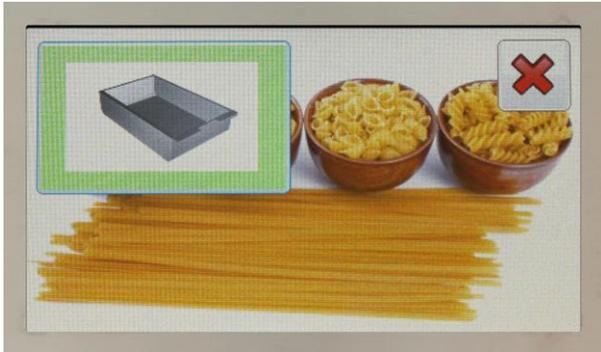
8.2 Travail avec un bac d'eau

Exemple Pâtes, etc.

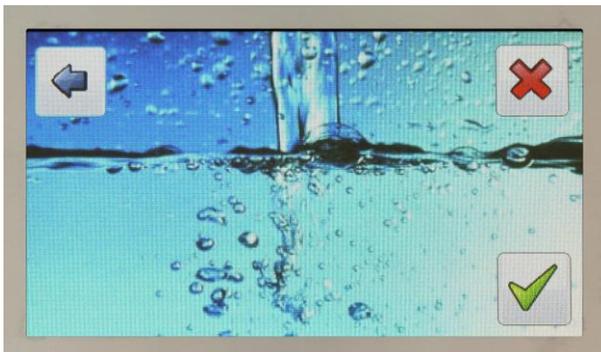
1. Feuilletez avec les touches à impulsion (3) et (7) le groupe de produits souhaité et confirmez votre sélection avec la touche de confirmation (6).



2. A la page suivante, vous devez sélectionner si vous souhaitez travailler avec un bac d'eau ou un cadre sec. Les bacs proposés par le système ou définis par l'utilisateur sont affichés (premier choix entouré d'un cadre vert) et les paramètres optimaux sont présentés en arrière-plan. Appuyez sur le bac souhaité.

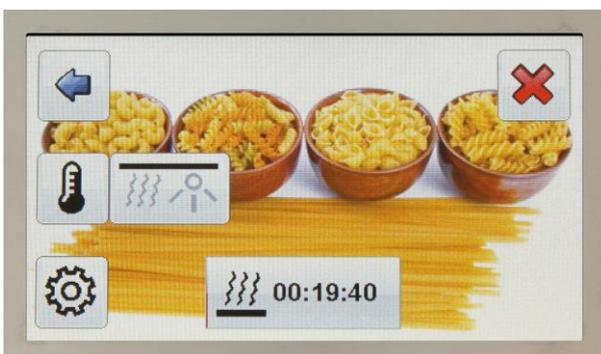


3. Après avoir sélectionné le bac d'eau, il faut verser de l'eau dans le bac. Remplir les bacs avec de l'eau jusqu'à la marque de 30 mm environ (gravure sur la paroi droite et gauche du bac). Utilisez de l'eau chaude et adoucie. Confirmez avec la touche de confirmation (6) lorsque vous avez rempli le bac d'eau.

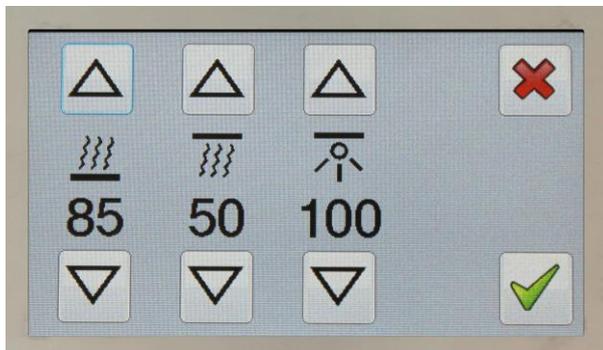


4. L'appareil commence alors sa phase d'échauffement. La durée résiduelle s'affiche sur l'écran sous forme de barre (15). Dès que la température requise est atteinte, la barre disparaît de l'écran.

La durée de chauffage diminue dès que l'appareil est à température de fonctionnement.



Les paramètres peuvent à présent être modifiés via la touche de réglage (16) (+/- 10%). Réglez la valeur souhaitée avec les touches à impulsions (3) et (7) et confirmez avec la touche de confirmation (6).



Attention:

Les valeur Chaleur haute et Eclairage ne sont affichées que si l'option Energie (14) est désactivée.



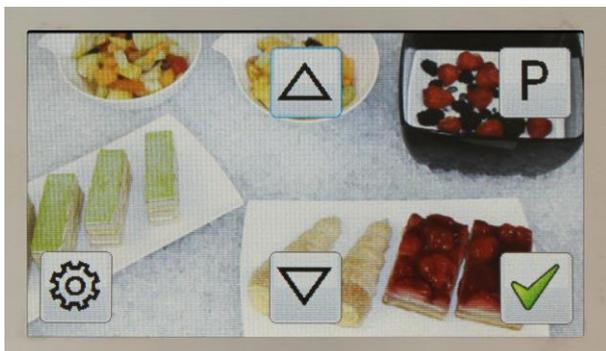
Attention:

Dès que votre appareil dispose de l'option Energie (14) et que cette dernière est activée (symbole gris), Chaleur haute et Eclairage restent désactivées pour des raisons d'économies d'énergie jusqu'à ce que cette option soit désactivée. La chaleur basse reste en fonctionnement.

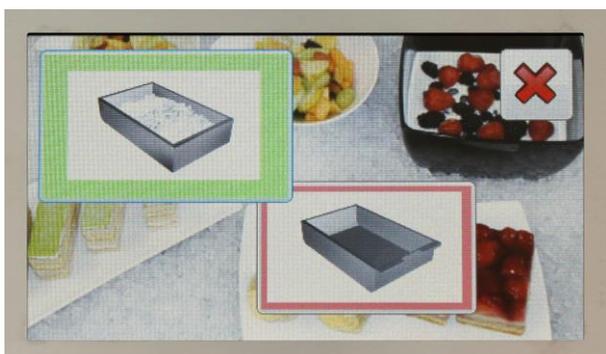
8.3 Travailler avec de la glace pilée

Exemple Salades, fruits, etc.

1. Feuillotez avec les touches à impulsion (3) et (7) jusqu'au groupe de produits souhaité et confirmez votre sélection avec la touche de confirmation (6).



2. Vous devez ensuite sélectionner à la page suivante si vous désirez travailler avec un bac isolant ou le bac d'eau. Les bacs proposés par le système ou définis par l'utilisateur sont affichés (premier choix entouré d'un cadre vert) et sont accompagnés des réglages optimaux en arrière-plan. Appuyez sur le bac souhaité.



3. Après la sélection du bac, de la glace doit être placée dans le bac. Confirmez avec la touche de confirmation (6) lorsque vous avez rempli le bac de glace.

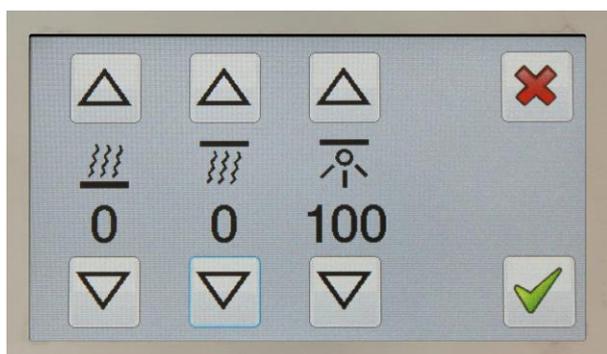


4. L'appareil est à présent prêt à fonctionner.



Les paramètres peuvent à présent être modifiés avec la touche Eclairage et Chaleur (16) (+/- 10 %).

La chaleur basse et la chaleur haute sont présentées sous forme désactivée dans le système lors du fonctionnement sur glace pilée.



Attention:

Dès que votre appareil dispose de l'option Energie (14) et que cette dernière est activée (symbole gris), Chaleur haute et Eclairage restent désactivées pour des raisons d'économies d'énergie jusqu'à ce que cette option soit désactivée. La chaleur basse reste en fonctionnement.



Attention:

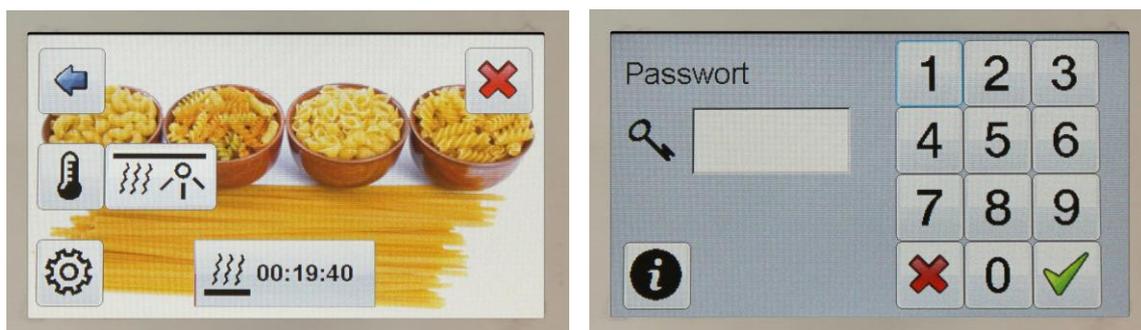
Les valeurs Chaleur haute et Eclairage ne sont affichées que si l'option Energie (14) est désactivée.

9 Modifier la chaleur haute/chaleur basse et l'éclairage 0 – 100 %

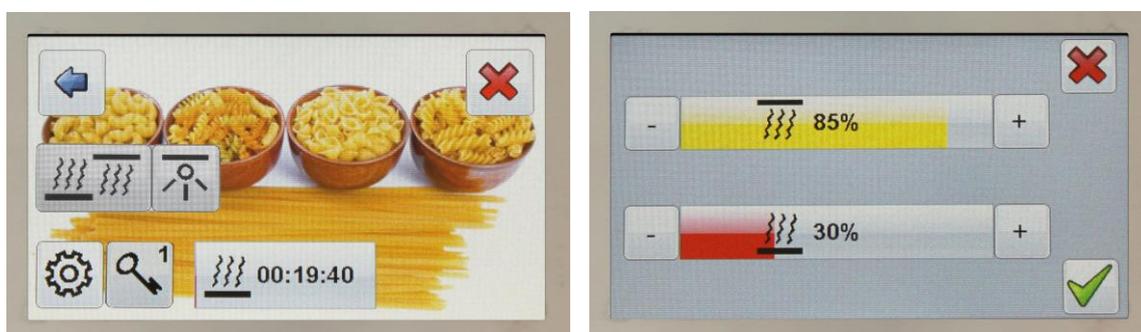
Avec un mot de passe de niveau utilisateur 1, il est possible de modifier les valeurs Chaleur haute et Chaleur basse de 0 – 100 % ainsi que la couleur et l'intensité de l'éclairage. Procédez comme suit pour ce faire.

9.1 Réglage Chaleur haute/chaleur basse 0 – 100

1. Lorsque le produit a été sélectionné, appuyez sur la touche Login (9) et identifiez-vous avec le niveau utilisateur 1.



2. Appuyez sur la touche Eclairage (11) et réglez la valeur souhaitée avec les touches à impulsion (3) et (7). Confirmez votre saisie avec la touche de confirmation (6).



3. Quittez ensuite le système en appuyant d'abord sur la touche Login (9) et ensuite sur la touche de confirmation (6) sans saisie d'un code. Le symbole Login (8) est masqué et vous avez quitté le système.

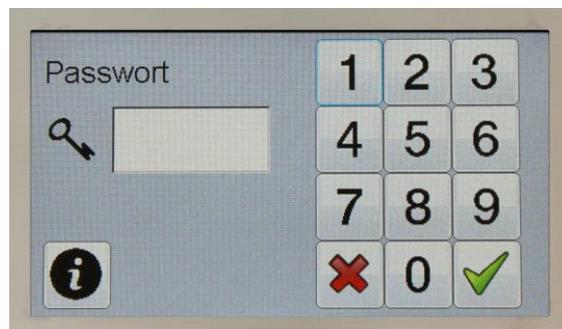


Attention:

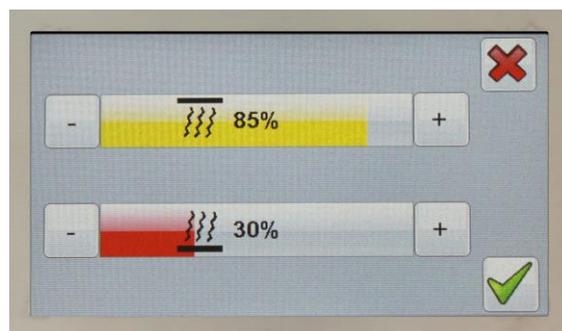
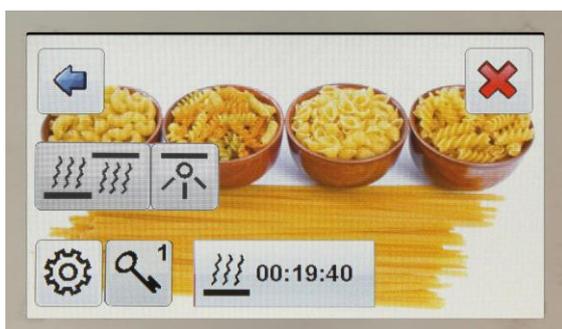
Pour les produits à cadre sec, la chaleur basse est limitée à 40 %.
Pour les produits à bacs de glace, la chaleur haute et la chaleur basse sont désactivées.

9.2 Réglage de l'intensité/couleur de l'éclairage 0 – 100 %

1. Lorsque vous avez sélectionné le produit, appuyez sur la touche Login (9) et identifiez-vous avec le niveau utilisateur 1.



2. Appuyez sur les touches Chaleur basse/Chaleur haute (10) et réglez la valeur souhaitée avec les touches à impulsion (3) et (7). Confirmez votre saisie avec la touche de confirmation (6).



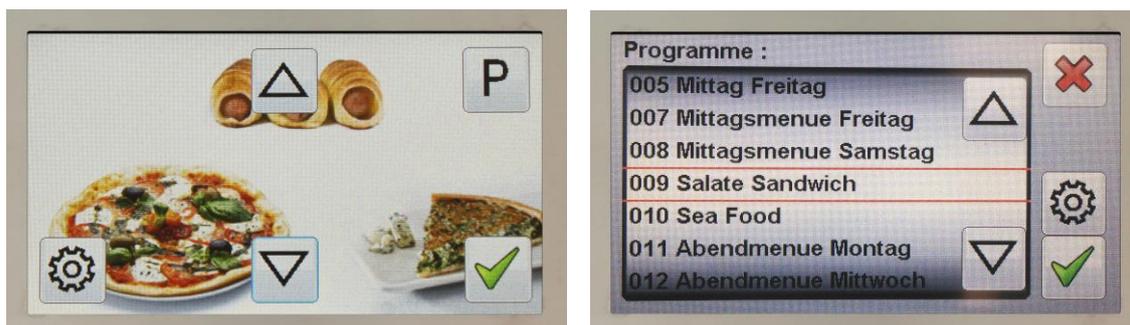
3. Quittez ensuite le système en appuyant d'abord sur la touche Login (9) et ensuite sur la touche de confirmation (6) sans saisie d'un code. Le symbole Login (8) est masqué et vous avez quitté le système.

10 Travail avec des programmes

Vous pouvez enregistrer dans le Culinario Master Touch jusqu'à 999 programmes librement définis.

10.1 Chargement de programmes

Appuyez sur la touche de programme (4) et sélectionnez le programme souhaité en le faisant glisser dans la marque rouge. Confirmez votre sélection avec la touche de confirmation (6) et suivez les autres opérations sur les écrans.



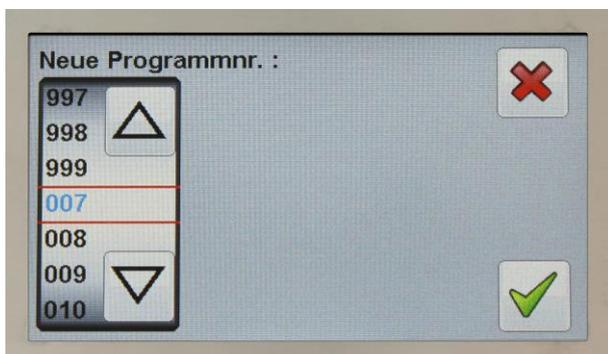
10.2 Réaliser de nouveaux programmes

Vous pouvez réaliser facilement et de manière très conviviale de nouveaux programmes sur l'appareil lui-même ou sur votre ordinateur grâce au logiciel fourni (voir plus bas Logiciel).

1. Activez la vitrine
2. Accédez dans toutes les zones GN aux produits souhaités sans les charger
3. Appuyez sur la touche Programme (4)
4. Identifiez-vous avec la touche Login (9) (Niveau 1)
5. Appuyez sur la touche Enregistrement Nouveau (19)



6. Sélectionner le numéro de programme souhaité. De façon standard, le numéro de programme libre suivant est choisi.



7. Entrez le nom de programme souhaité et appuyez sur Enter. Le programme souhaité est ainsi établi et enregistré.



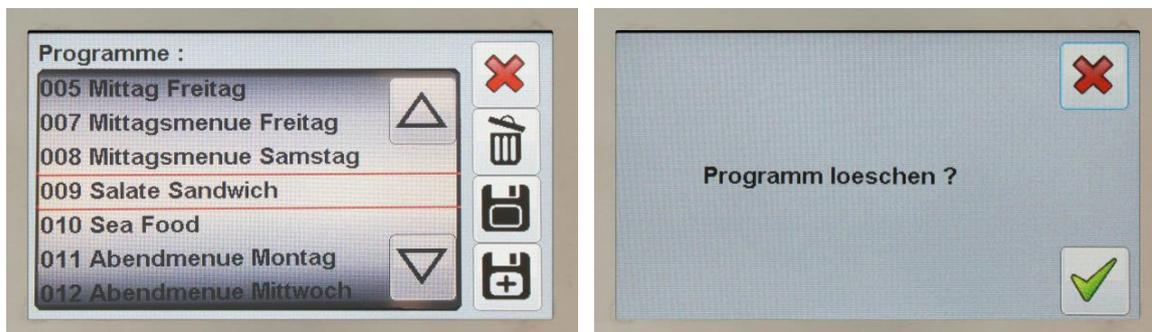
8. Quittez alors le système en appuyant d'abord sur la touche Login (9) et en appuyant ensuite sur la touche de confirmation (6) sans saisir de code. Le symbole de login (8) est masqué et vous avez quitté le système.



Attention:

Les programmes peuvent être écrasés par surimpression! Ceci peut arriver lorsqu'après avoir effectué des modifications, on appuie sur la touche d'enregistrement (18) sans saisir un nouveau nom de programme.

10.3 Supprimer un programme



Identifiez-vous et faites glisser le programme à supprimer dans la marque rouge. Appuyez ensuite sur la touche de suppression (17) et confirmez le message suivant avec la touche de confirmation (6) pour supprimer définitivement le programme.

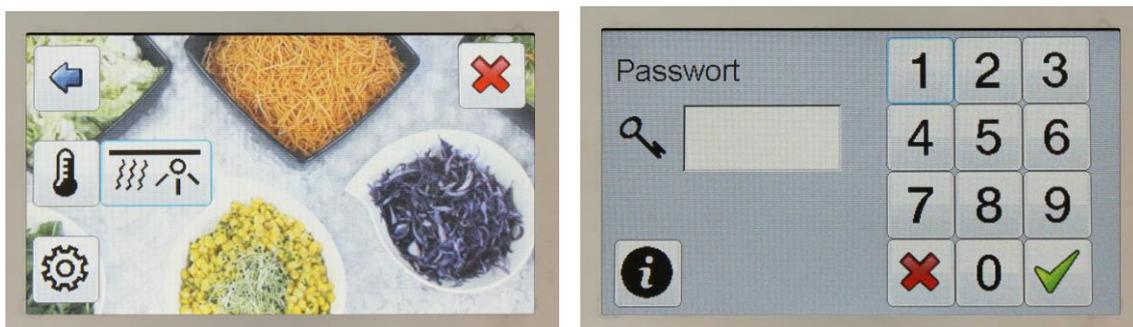
Quittez ensuite le système en appuyant d'abord sur la touche de Login (9) et en appuyant ensuite sur la touche de confirmation (6) sans saisir de code. Le symbole Login (8) est masqué et vous avez alors quitté le système.

11 Paramètres étendus

Avec le mot de passe de niveau 2 vous pouvez paramétrer d'autres réglages tels que **Date/Heure** et **Langue** ou attribuer d'autres **Cadres**. Les **Produits** que vous n'utilisez pas peuvent également être **masqués**.

11.1 Réglage de la date et de l'heure

1. Appuyez au niveau des produits sur la touche Login (9) et identifiez-vous avec le niveau utilisateur 2.



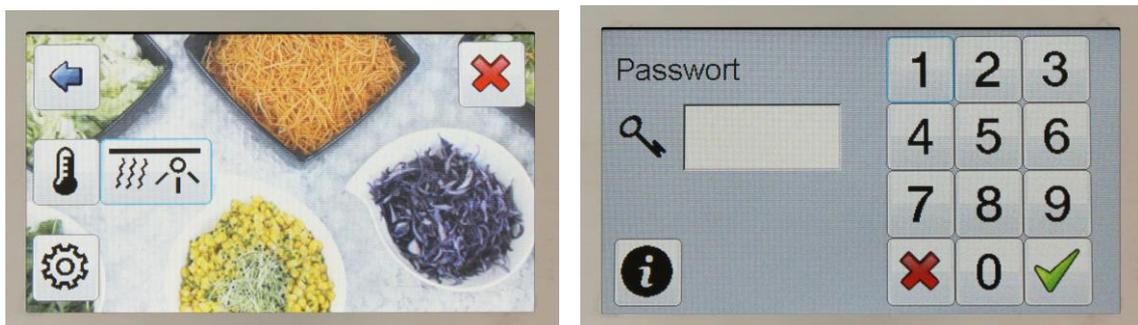
- Appuyez sur la touche Date-Heure (20) et réglez l'heure et la date. Confirmez ensuite votre saisie avec la touche de confirmation (6).



- Quittez ensuite le système en appuyant d'abord sur la touche Login (9) et ensuite sur la touche de confirmation (6) sans saisir de code. Le symbole Login (8) est masqué et vous avez quitté le système.

11.2 Changer de langue

- Appuyez au niveau Produit sur la touche Login (9) et identifiez-vous auprès du système au niveau utilisateur 2.



- Appuyez sur la touche Langue (21) et réglez la langue souhaitée. Confirmez ensuite votre saisie avec la touche de confirmation (6).

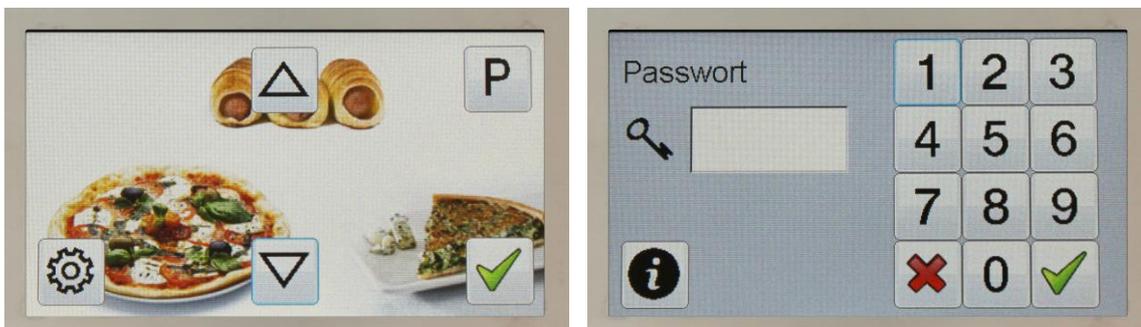


- Quittez ensuite le système en appuyant d'abord sur la touche Login (9), puis appuyez sur la touche de confirmation (6) sans saisir de code. Le symbole Login (8) est masqué et vous avez quitté le système.

11.3 Masquer des produits

Les produits que vous n'utilisez pas peuvent être masqués. Vous pouvez ainsi feuilleter plus rapidement les listes de produits et n'y trouver que les produits que vous utilisez réellement.

1. Feuilletez avec les touches à impulsion (3) et (7) le groupe de produits souhaité, appuyez sur la touche Login (9) et identifiez-vous au niveau utilisateur 2.



2. Cochez la case "Ne plus afficher le produit" et confirmez avec la touche de confirmation (6).



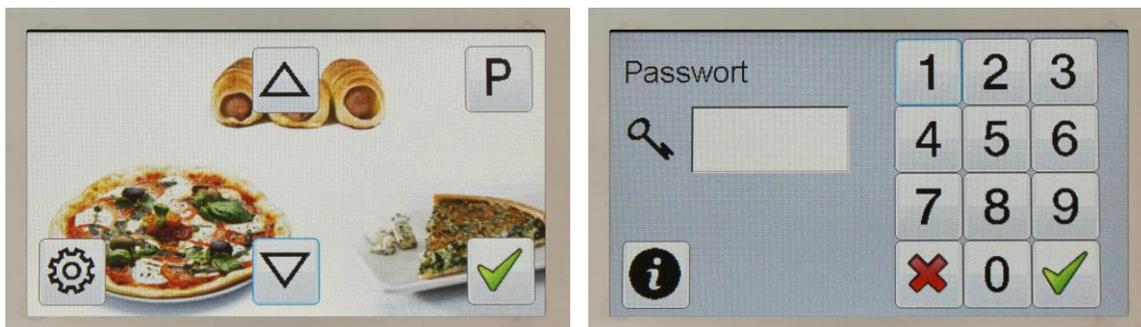
Le produit sera alors masqué lorsque vous consulterez les listes.

3. Quittez à nouveau le système en appuyant d'abord sur la touche Login (9), puis sur la touche de confirmation (6) sans saisir de code. Le symbole Login (8) est masqué et vous avez quitté le système.

11.4 Visualiser tous les produits

Pour visualiser à nouveau tous les produits, procédez comme suit. Tous les produits sont à nouveau visualisés y compris les divers produits qui avaient été masqués.

1. Appuyez au niveau produits sur la touche Login (9) auprès du système au niveau utilisateur 2.



2. Cochez la case "Afficher tous les produits" et confirmez avec la touche de confirmation (6).



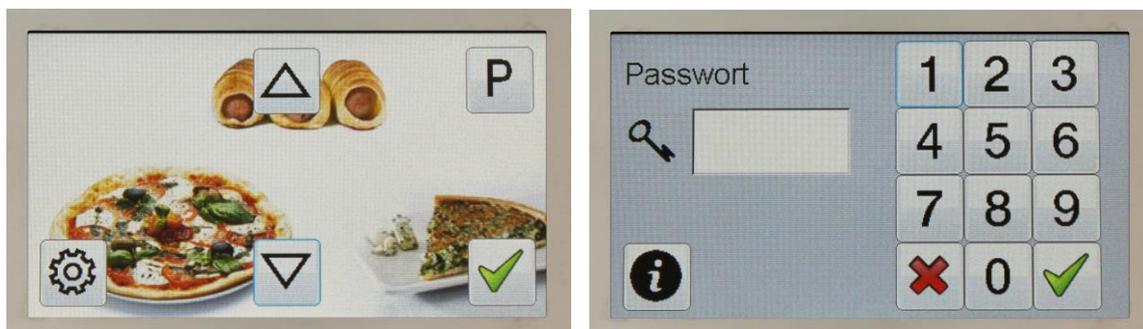
Tous les produits seront alors affichés lorsque vous feuillerez.

3. Quittez ensuite le système en appuyant d'abord sur la touche Login et appuyez ensuite sur la touche de confirmation (6) sans saisir de code. Le symbole Login (8) est masqué et vous avez quitté le système.

11.5 Modifier les cadres/bacs prééglés

Pour modifier le cadre/bac prééglé, procédez comme suit:

1. Feuilletez avec les touches à impulsion (3) et (7) jusqu'au groupe de produits souhaité et appuyez sur la touche Login (9) et identifiez-vous auprès du système au niveau utilisateur 2.



2. Feuilletez avec les touches à impulsion (3) et (7) jusqu'au cadre/bac souhaité et effectuez vos réglages personnalisés. Si par exemple, vous souhaitez marquer le bac à eau comme premier choix, cochez la case "1er choix" + "Choix".

Les cadres/bacs qui ont été cochés comme "1er choix" + "Choix" sont entouré d'un cadre vert lors du chargement d'un produit. Les cadres/bacs qui n'ont été pas été cochés comme "1er choix" mais comme "Choix" sont entourés d'un cadre rouge.

Si vous souhaitez par exemple, pour un produit travailler seulement avec un bac, vous pouvez masquer les autres cadres/bacs. Pour ce faire, il vous suffit de décocher la case "Choix" et "1er choix" pour les cadres/bacs non souhaités.

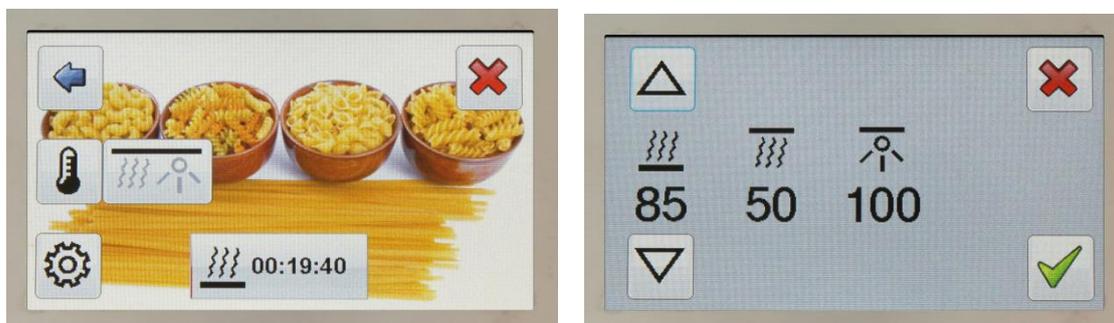
Confirmez ensuite la modification en appuyant sur la touche de confirmation (6).



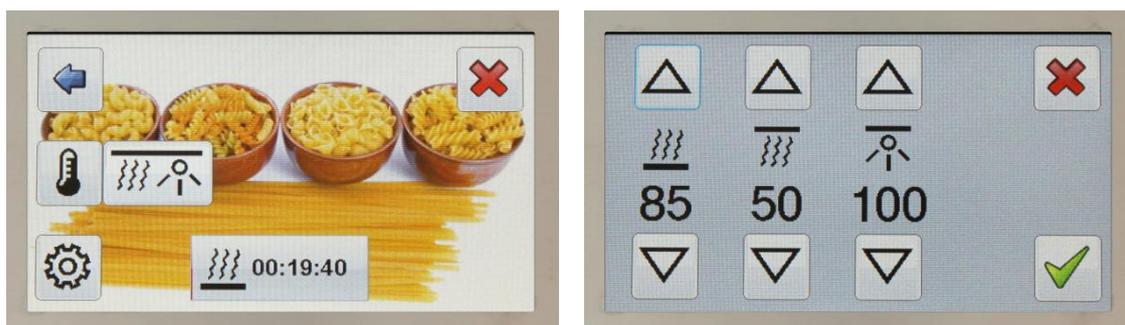
3. Quittez ensuite le système en appuyant d'abord sur la touche Login (9) et appuyez ensuite sur la touche de confirmation (6) sans saisir de code. Le symbole Login (8) est alors masqué et vous avez quitté le système.

12 Option Energie

Pour un fonctionnement économe en énergie, votre appareil peut être équipé en option de l'option Energie. Cette option permet de désactiver la lumière et la chaleur haute de sorte que vous pouvez économiser de l'énergie durant la phase de chauffe de l'appareil.



Lorsque l'option Energie (14) (symbole gris) est activée, la chaleur haute ainsi que l'éclairage LED sont désactivés. La chaleur basse reste en fonction. Dès cet instant, vous ne pouvez pas modifier les réglages correspondants.



Lorsque l'option Energie (14) (symbole noir) est désactivée, la chaleur haute et l'éclairage LED sont activés et les réglages correspondants peuvent être effectués.

13 Protocole HACCP

Le Culinario Master Touch enregistre tous les processus et opérations y compris les paramètres dans un protocole HACCP sous forme de fichier .SVG dans la mémoire intégrée. Les données suivantes y sont consignées (extrait d'un protocole HACCP):

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1	Date	Time	Event	ProgNr	GN	GNTYPE	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

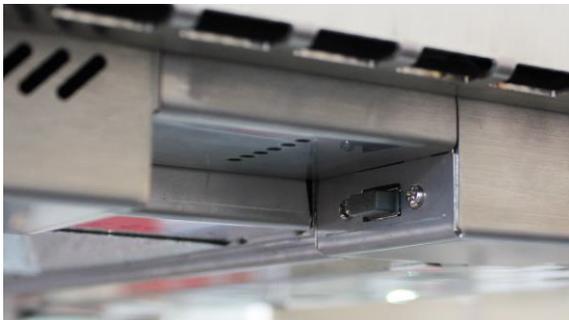
Date:	Date de l'événement
Time:	Heure de l'événement
Event:	Événement
ProgNr:	Programme chargé 0 = aucun programme chargé
GN:	Zone GN (de gauche à droite)
GNTYPE:	1 = Cadre sec, 2 = Bac à eau, 3 = Bac à glace
Product:	Produit chargé
LoginLev:	Niveau de login
Heat:	Chaleur basse en pourcentage
Heat-Light	Chaleur haute en pourcentage
Temperature:	Température mesurée par le capteur de température sous la zone vitrocéramique (ne correspond pas à la température effective dans le bac)



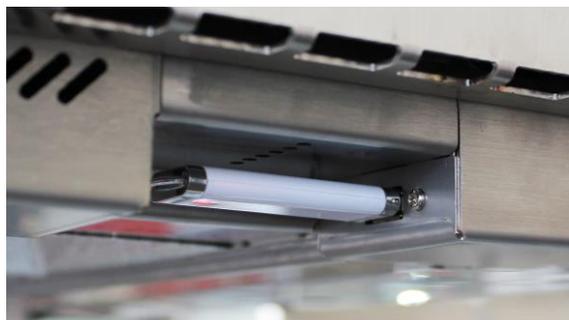
Le protocole HACCP peut être transféré sur un ordinateur à l'aide d'une clé USB.

13.1 Enregistrer le protocole HACCP sur une clé USB

Le branchement de la clé USB se trouve sur le côté gauche (côté tourné vers l'utilisateur) à la partie inférieure du canal lumière.



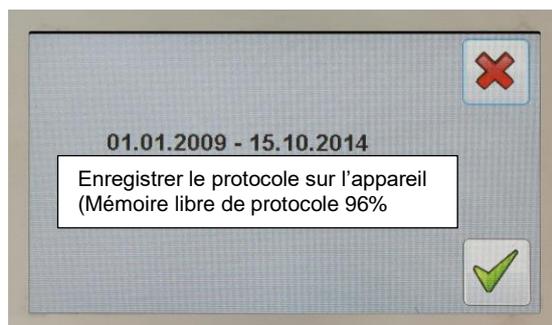
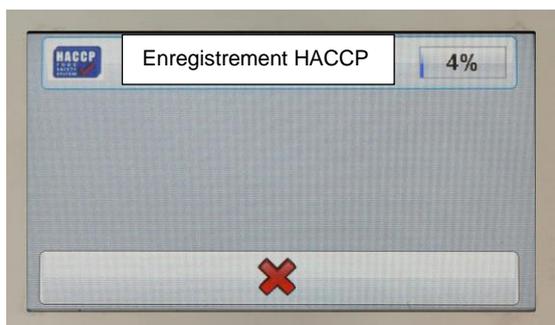
Enlevez le capuchon de protection et insérez la clé USB. La clé est affichée comme touche USB (5) sur l'affichage maître (affichage situé tout à fait à gauche côté utilisateur).



Appuyez sur la touche USB (5) et enregistrez ensuite sur la touche HACCP. Le protocole est alors transféré sur votre clé USB. Dès que le processus est achevé, il reste à définir si le protocole doit être effacé de la mémoire de l'appareil ou s'il doit rester enregistré. Dès que le processus est terminé, vous pouvez retirer la clé USB et replacer le capuchon de protection.



Veillez à ce que le capuchon de protection soit toujours placé sur le branchement USB. La vapeur et l'humidité pourraient sinon pénétrer dans l'appareil et provoquer des dommages.



13.2 Lecture du protocole HACCP sur l'ordinateur

Fermez la clé USB sur votre ordinateur et ouvrez le fichier CSV avec Excel. Le fichier contient toutes les informations mémorisées de votre vitrine.

Beer Grill AG vous recommande de lire 1x par semaine le fichier HACCP.

Pour information:

La mémoire interne occupe au maximum deux blocs de 64 KOctets. En cas de débordement l'ancien bloc est écrasé. Les 2700 dernières inscriptions sont enregistrées de façon fiable. Au total, 5400 blocs peuvent être enregistrés.

14 Charger/enregistrer des données à partir d'une clé USB/vers une clé USB

Pour ce processus, vous devez disposer du mot de passe pour le niveau de service 2.

Retirez le capuchon du branchement USB et insérez la clé USB (le branchement se trouve sur le côté gauche, côté utilisateur) à la fin du canal lumière. Identifiez-vous auprès du système avec la touche Login (9) avec le mot de passe pour le niveau de service 2. Votre statut de login est affiché par le symbole (8). Appuyez ensuite sur la touche USB (5), qui est affichée sur l'écran maître (affichage de gauche, côté utilisateur).



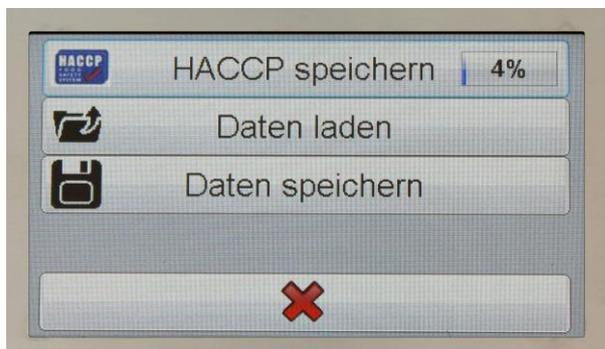
Si vous vous êtes correctement identifié, l'image suivante est visualisée. Appuyez alors sur "Charger les données" pour enregistrer sur l'appareil les données de votre clé USB.



Attention:

La mémoire de la vitrine est alors écrasée.

Ou alors sélectionnez "Enregistrer les données" pour enregistrer les données de la vitrine sur votre clé USB. Après avoir appuyé, aucune confirmation ne s'affiche.



Quittez le système immédiatement après en appuyant sur la touche Login (9), puis sur la touche de confirmation (6) sans saisir de code. Le symbole Login (8) est masqué et vous êtes sorti du système.



Veillez à toujours replacer le capuchon de protection sur votre branchement USB. La vapeur et l'humidité pourraient provoquer des dommages sur l'appareil.

15 Nettoyage

Culinario est un appareil électrique. Avant de le nettoyer, il faut donc le débrancher du réseau électrique (retirer la prise/déclencher l'interrupteur principal).

Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des chiffons et un détergent de ménage courant, doux et non abrasif.

Interdit

Asperger l'appareil avec un nettoyeur sous pression ou au jet d'eau.
Nettoyage à l'eau courante ou au lave-vaisselle.

Afficher

La surface de l'affichage est en verre. Utilisez pour le nettoyage un produit à vitres du commerce doux et non abrasif. Ne vaporisez pas le produit nettoyant directement sur l'écran.

Vitrocéramique

Pour garantir un fonctionnement optimal du dispositif de protection contre la marche à sec, maintenez la zone vitrocéramique toujours propre.

Les joints de silicone de cuisson en céramique (chaleur basse) ne doivent pas entrer en contact avec un agent de nettoyage, car les joints de silicone peuvent se dégrader en raison de r siduals de détergent.

Bacs à eau

Les bacs à eau peuvent être lavés dans un lave-vaisselle. Il faut régulièrement inspecter les bacs à eau pour détecter d'éventuels dépôts calcaires. Ces derniers doivent le cas échéant être retirés avec un produit détartrant convenant aux produits alimentaires.



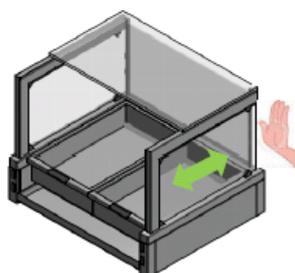
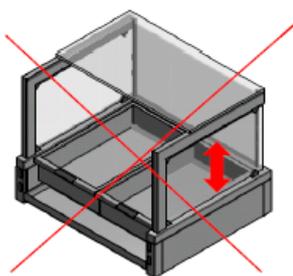
Information importante:

Les couches de calcaire réduisent la transmission de la chaleur à l'eau dans les bacs et peuvent occasionner des dysfonctionnements du système de protection contre la marche à sec et entraîner des dommages. L'eau n'atteint alors plus la température nécessaire à l'évaporation. La partie chauffante risque alors de surchauffer. Ceci peut entraîner la destruction du champ en vitrocéramique, du joint mastiqué et pour finir même de l'élément chauffant lui-même!

Nettoyage des verres

Pendant le nettoyage des surfaces vitrées, les plaques de verre peuvent être soulevées partiellement ou complètement de leurs supports. Pour éviter cela, observer les instructions suivantes:

Ne pas nettoyer les surfaces vitrées avec des mouvements verticaux. Nettoyez les surfaces vitrées en faisant des mouvements horizontaux pour éviter qu'elles puissent sortir de leur support. Ceci est valable pour toutes les surfaces vitrées.



Important: Lors du nettoyage du type 1E, sécuriser la plaque de verre d'une main.

16 Maintenance

Lors de l'échange des éléments d'éclairage et de chauffage, il faut veiller aux points suivants:

Lampes infrarouges

Utiliser exclusivement des lampes d'une puissance max. de 300 watts et avec protection d'éclat. Les lampes plus puissantes atteignent des températures trop élevées, ce qui peut causer la destruction des installations électriques. Ceci augmente aussi le risque de brûlures.

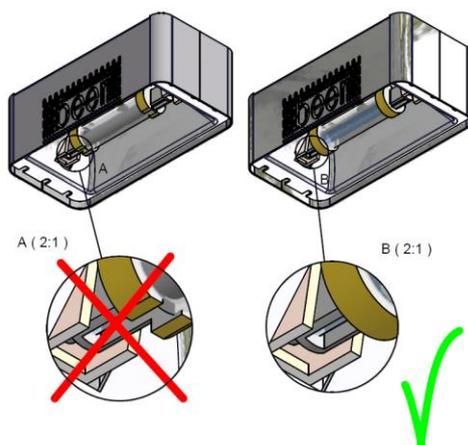
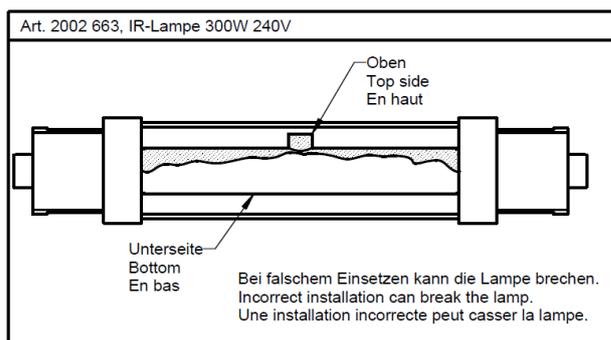


Attention:

Les lampes infrarouges de moins de 300 watts ne conviennent pas pour cette utilisation parce qu'elles dégagent peu de la chaleur.

Montage correct des lampes à infrarouges

Lors du montage d'une nouvelle lampe à infrarouge avec protection d'éclats, veillez à ce que la lampe soit placée selon les illustrations suivantes:

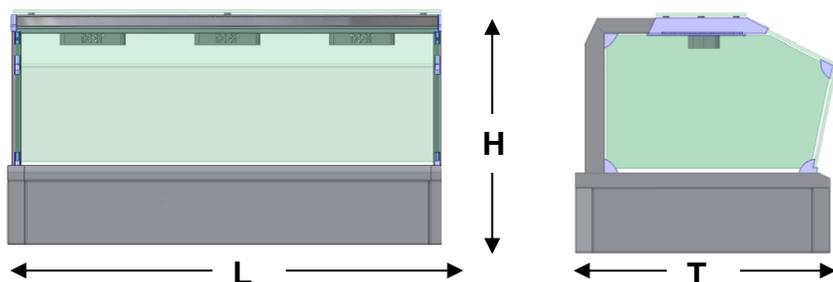


Attention! Danger de brûlures!

17 Données techniques

Taille	Tension de connexion	Puissance	Fiche (CH/ EU)	Fusible
2 x GN 1/1	230VAC (L+N+PE)	2.10 kW	T13/Mise à la terre	10 A
3 x GN 1/1	230VAC (L+N+PE)	3.15 kW	Mise à la terre	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 Dimensions



	2xGN 1/1	3xGN 1/1	4xGN 1/1	5xGN 1/1
Longueur L	770mm	1110mm	1450mm	1790mm
Profondeur T	650mm	650mm	650mm	650mm
Hauteur H	Voir plan en annexe Nr. 17-M-03-016-10F			

La hauteur de l'appareil est fonction de la structure Culinario choisie. Les diverses formes de structure sont présentées sur le dessin No 17-M-03-016-10F en Annexe.

Sur les appareils à bacs GN de 150 mm de profondeur, la hauteur est alors:
Hauteur H + 40 mm

18 Installation

Les instructions d'installation et les spécifications d'installation suivantes s'appliquent selon le plan N° 17Tb154-00. Inclus dans le plan:

- Fiche technique
- Spécification d'installation
- Instructions d'installation
- Encastré dans niche fermée

(Le plan ci-dessus est joint à cette documentation.)

19 Service à la clientèle

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

Important!

Lors des contacts avec le service à la clientèle, indiquez toujours le numéro de série et le type (figurent sur la plaquette indicatrice).

Suisse: Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

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

Allemagne: SERVATOR Service Line GmbH
Lindenweg 36 – 42
D-97999 Igersheim

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

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

N° de téléphone de service +43 (0)810 955 033

20 En annexe

Le plan N° 17Tb154-00A

Le plan N° 17Eb268-40

Le plan N° 17Eb268-42

Le plan N° 17Eb268-50

Le plan N° 17Eb268-52

Fiche technique

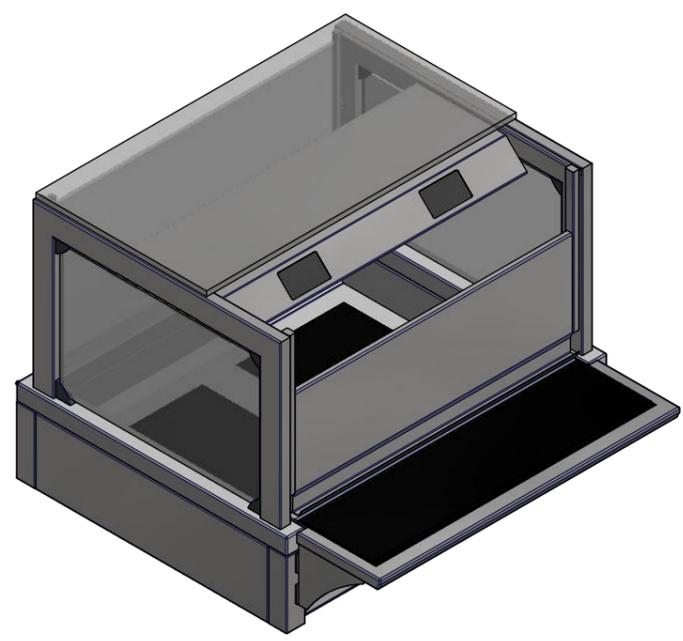
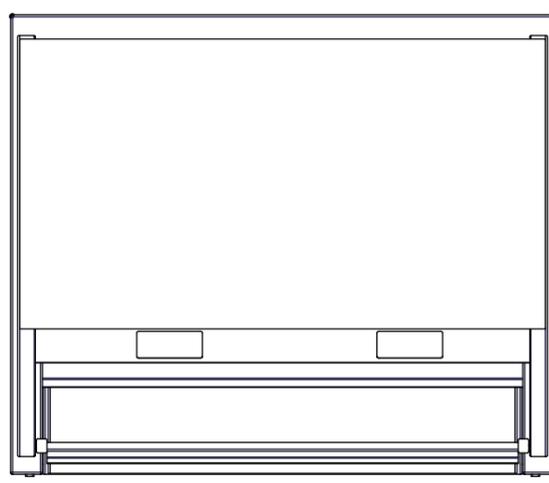
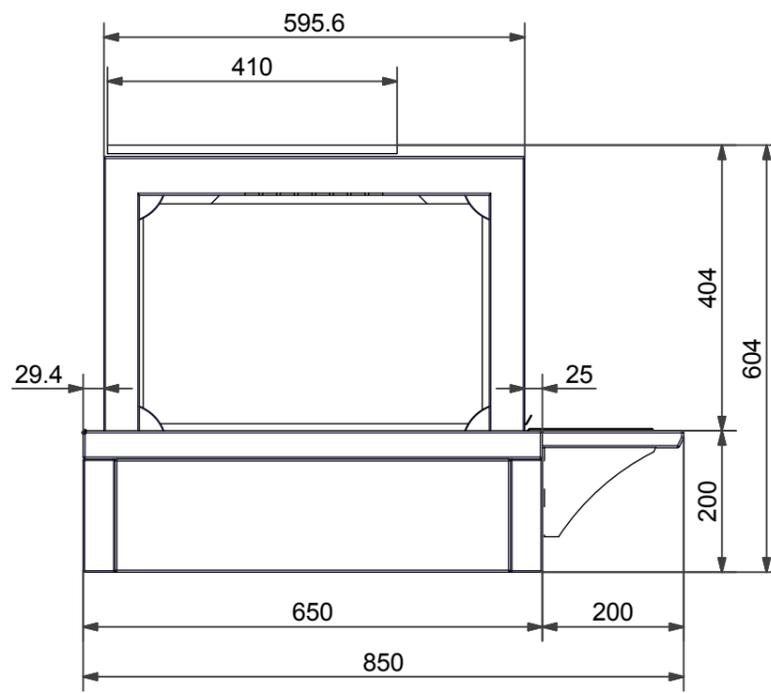
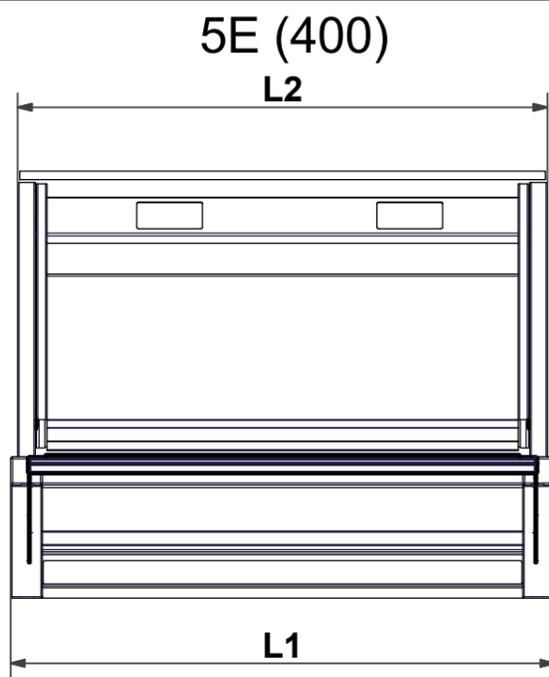
Système électrique, GN 4/1 Double/Simple 4 couleurs

Système électrique, GN 4/1 Double/Simple LED blanc

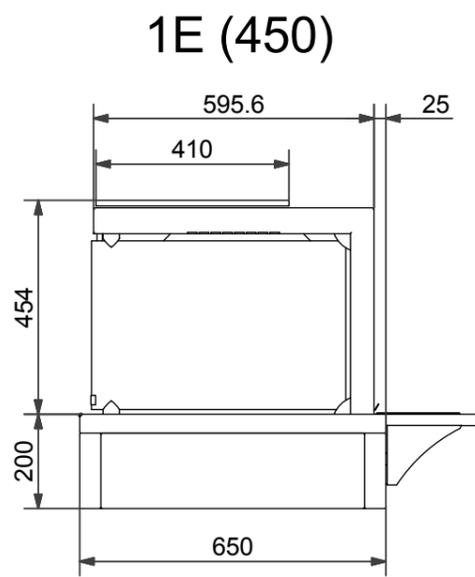
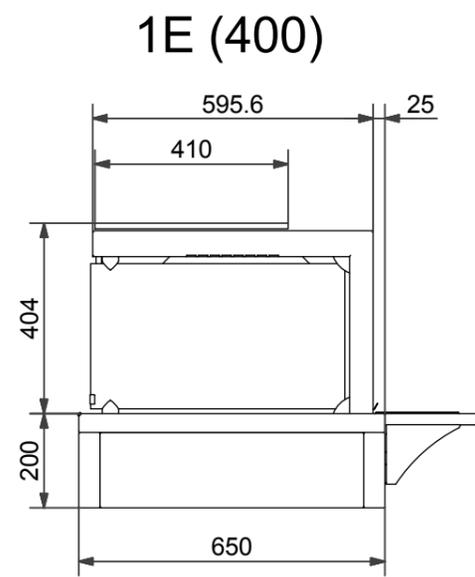
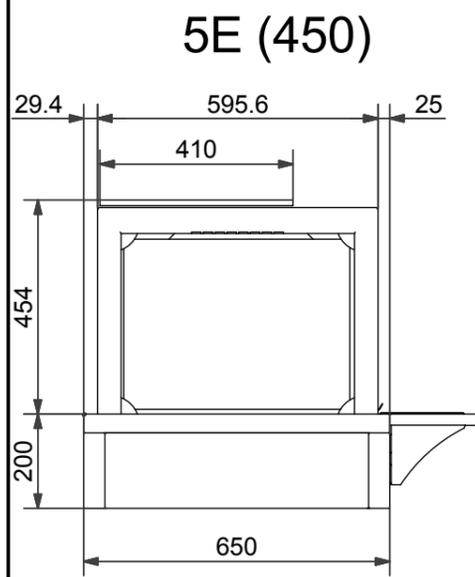
Système électrique, GN 5/1 Double/Simple 4 couleurs

Système électrique, GN 5/1 Double/Simple LED blanc

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

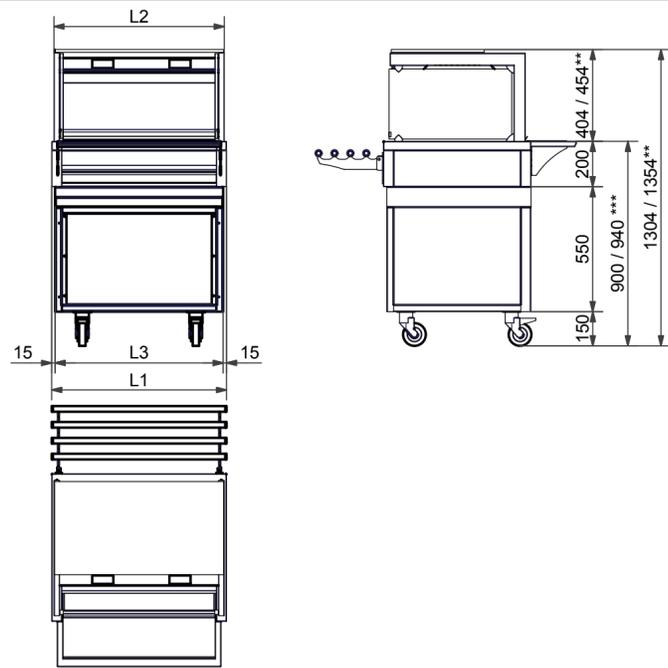
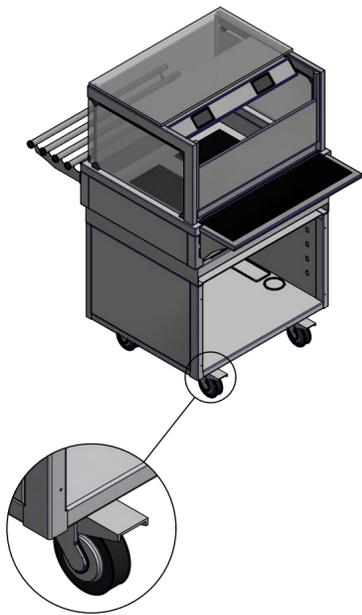
Aender.	A	08.06.2017	mab	Elektrische Daten angepasst					Ers. durch:
	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ers. für:
									Komm.
Culinario Master Touch Technisches Datenblatt Fiche technique Technical data sheet									Gezeich. G.Affolter 11.02.2014 Geprüft
									Massstab % Blatt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

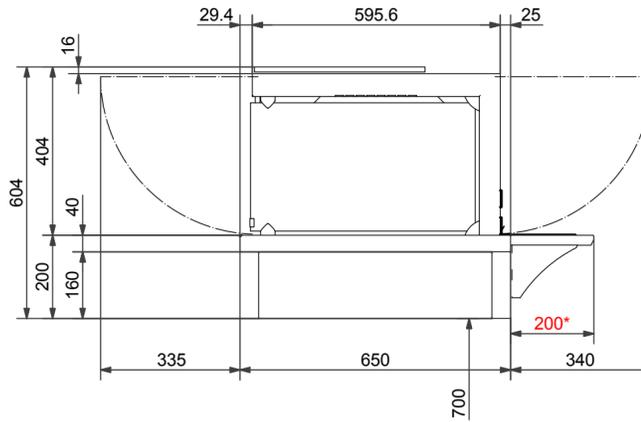
17Tb154-00A

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) **)

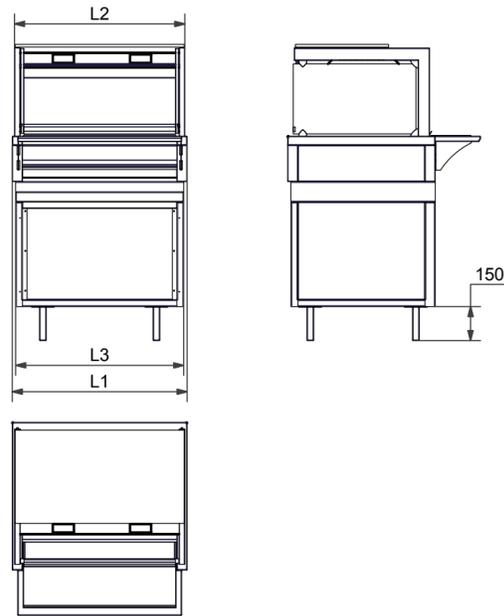
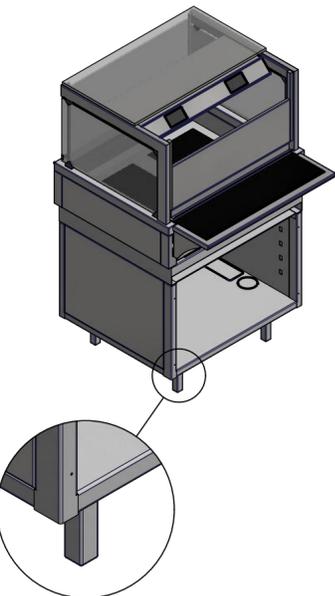
Substructure: Variable dimensions:
L1 Widht of Culinario
L2 Widht of upper part
L3 Widht of substructure
L4 Widht of socle

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

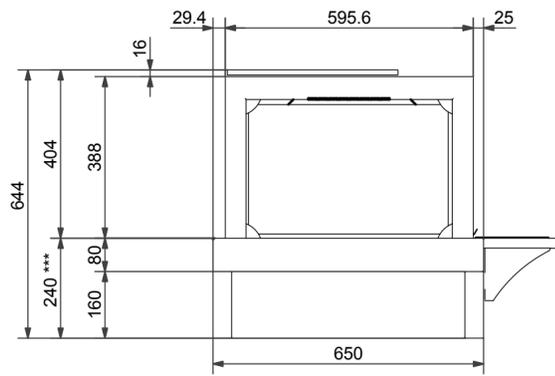
Achtung Kabelausgang! Für Kabelausgänge siehe Zeichnung Nr. 17-M-03-110-34
Attention sortie du câble! Pour la sortie du câble voir dessine Nr. 17-M-03-110-34
Attention cable outlet! For cable outlet see drawing No. 17-M-03-110-34

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

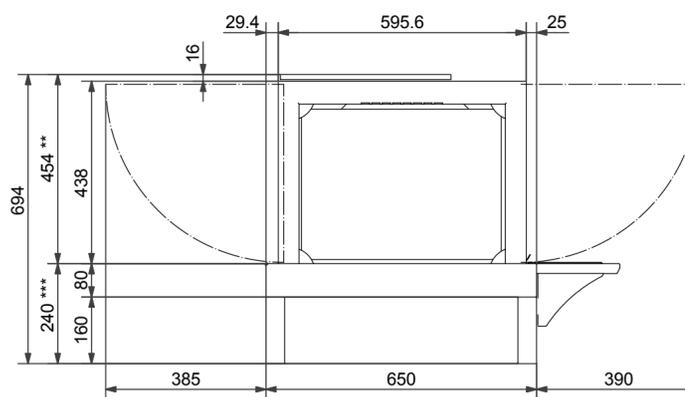
Standmodell mit Fuss
Modèle avec pied d'appareil
Floor Model



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 ***)

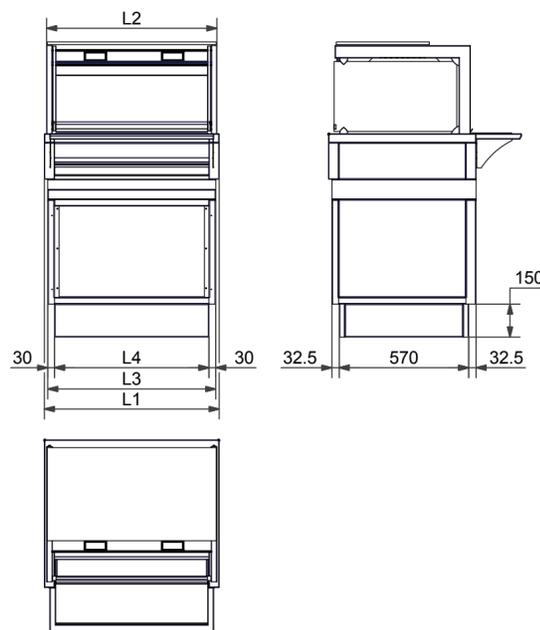
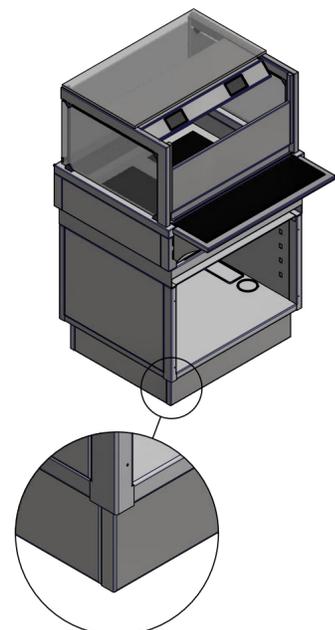


Standard Abmessungen 5E (450) (GN- Schalen Tiefe max. 150mm ***)
Standard dimensions 5E (450) (profondeur des bac GN max. 150mm ***)
Standard Dimensions 5E (450) (depth of GN- bowls max 150mm ***)



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.

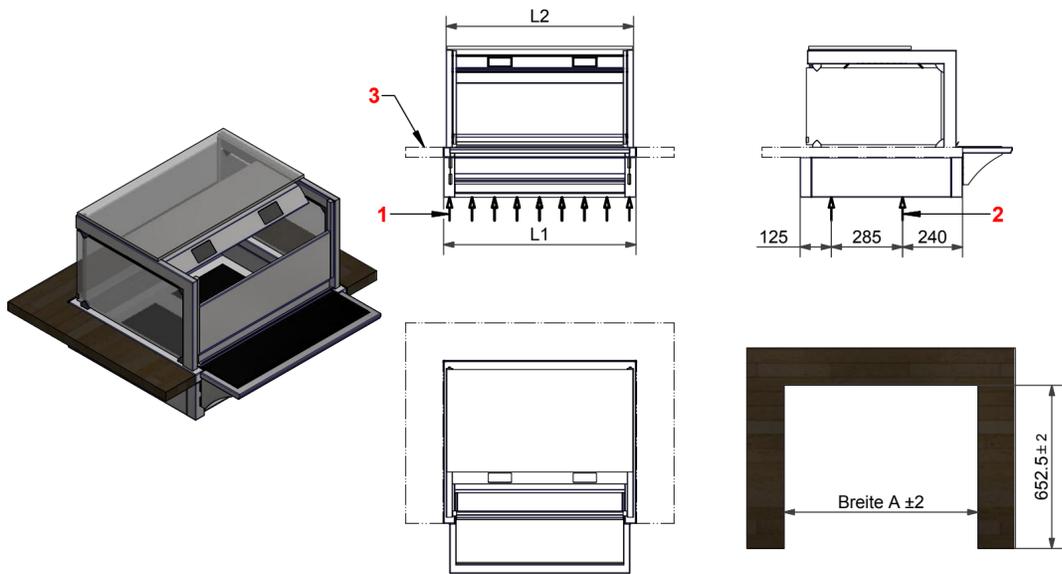
* Schnittbrettschale Standardtiefe 200mm
Spezialtiefe 300mm auf Bestellung
* Planche à trancher largeur standarde 200mm
Largeur spéciale 300mm sur commande
* Cutting board standard width 200mm
Special width 300mm on request

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

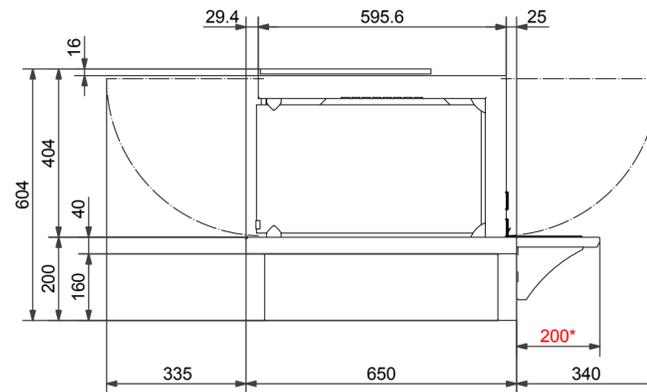
Culinario Master Touch
Aufstellvorschriften
Spécification d'installation
Specification of installation

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)

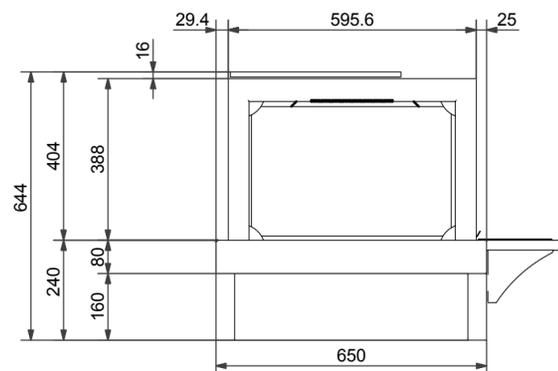


Wichtige Informationen
Informations importantes
Important informations

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)



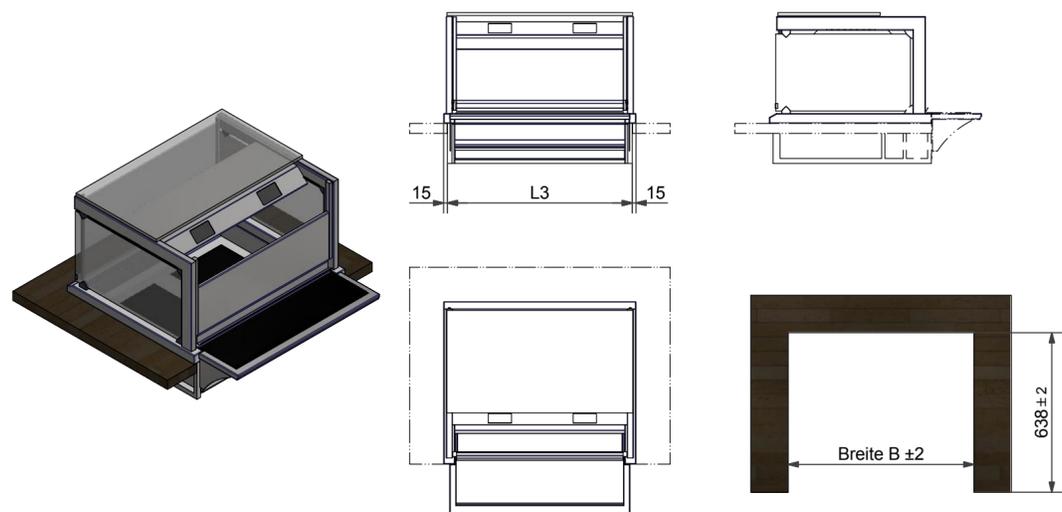
Upper parts: Installation instructions are independent of the shape (Drawn Var. 1E (400), 5E (400) and 5E (450)**)
Support of units: Prevents deflection of units (Weight of units see schedule below)
(Position of support- points see drawing left on top)
1 Support on full length (to be made on site)
2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

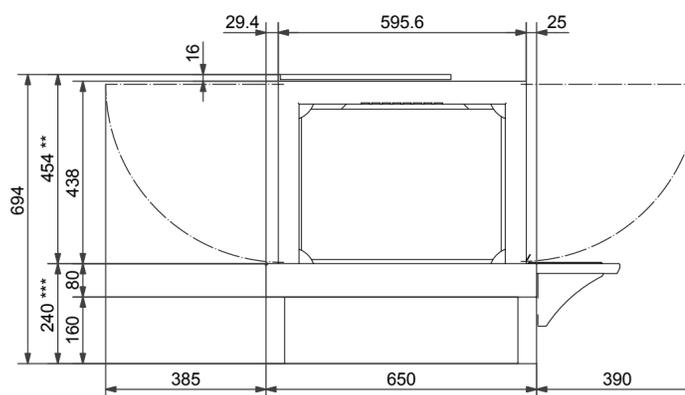
Achtung Kabelausgang! Für Kabelausgänge siehe Zeichnung Nr. 17-M-03-110-34A
Attention sortie du câble! Pour la sortie du câble voir dessin Nr. 17-M-03-110-34A
Attention cable outlet! For cable outlet see drawing No. 17-M-03-110-34A

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 Dimensions	L 1	770 mm	1110mm	1450mm
	L 2	750mm	1090mm	1430mm
Dimensions	L 3	740mm	1080mm	1420mm
		740mm	1080mm	1420mm
Ausschnitt Arbeitsplatte Découpe plans de travail	Breite A	775mm	1115mm	1455mm
working table cut out	Breite B	743mm	1083mm	1423mm

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

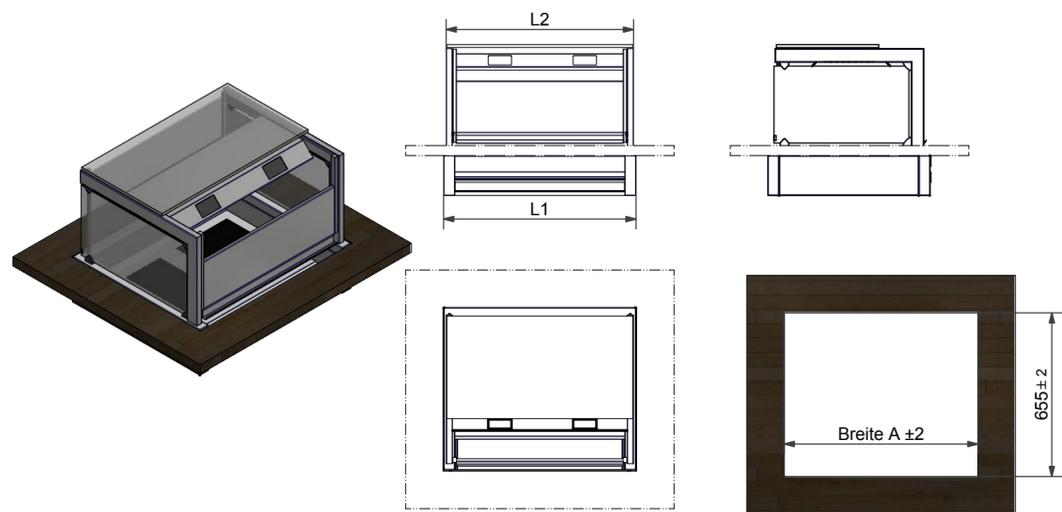
Culinario Master Touch
Einbauvorschriften
Instructions d'installation
Installation instructions

Gezeich. G.Affolter 11.02.2014
Geprüft
Massstab % Blatt 3 von 4



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

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

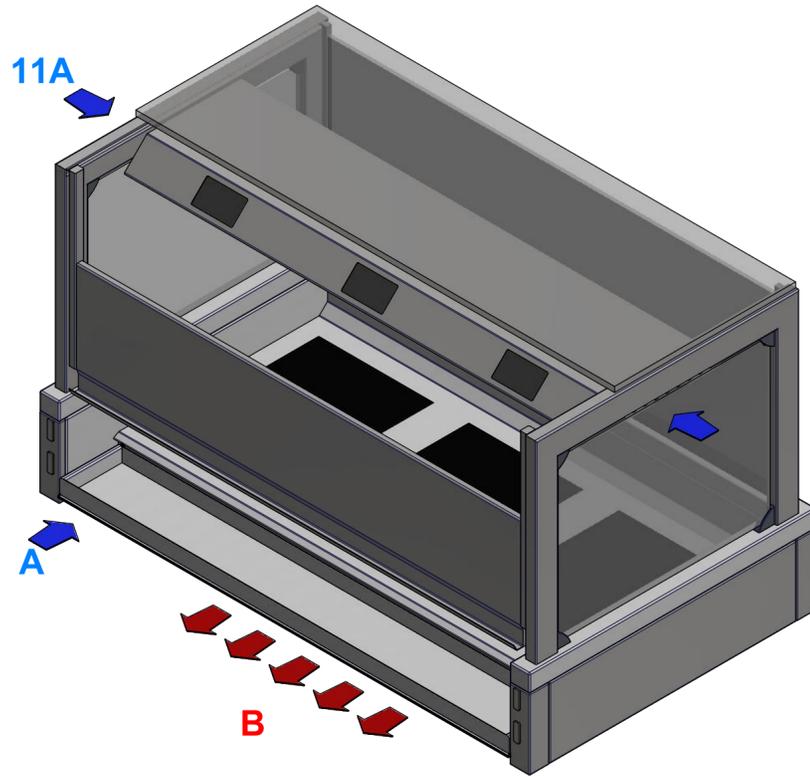
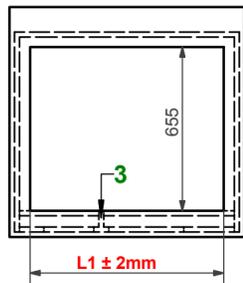
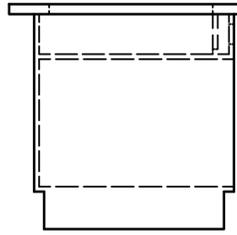
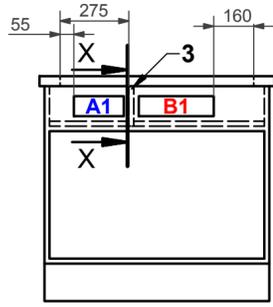


* Schnittbrettschale Standardtiefe 200mm
Spezialtiefe 300mm auf Bestellung
* Plancher à trancher largeur standarde 200mm
Largeur spéciale 300mm sur commande
* Cutting board standard width 200mm
Special width 300mm on request

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 cm²
- B1** Öffnung für Kühlluft- Austritt
Freier Luftdurchlass in Abdeckgitter
min. 60 cm²
- 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 cm²
- B1** Découpe pour sortie de l'air à refroidissement
Passage libre min. 60 cm²
- 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

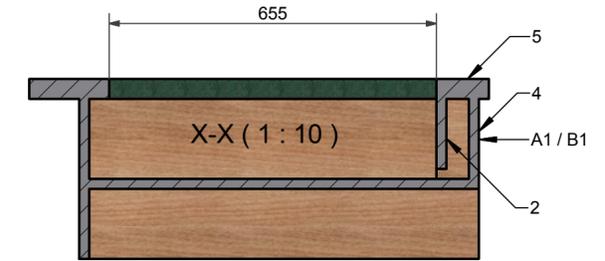
- A1** Cut-outs for cooling air intake
Free air passage min. 40 cm²
- B1** Cut-outs for cooling air outlet
Free air passage min. 60 cm²
- 1** Intermediate bottom:
- Closure bottom to lower part of
substructure
- Support for Culinario
- Up from GN 3/1 additional support
to prevent deflection
- 2** Inside 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

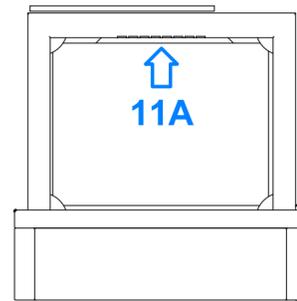
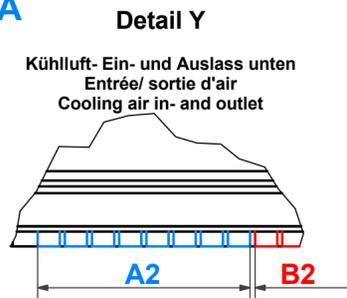
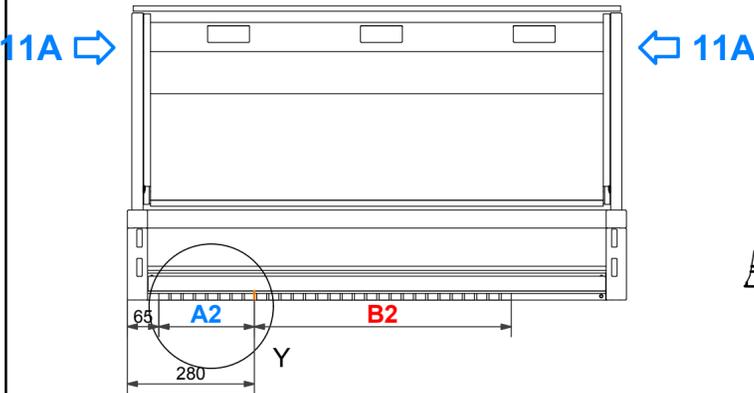
Section of upper part of sub structure provided by customer



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

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

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

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

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

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!

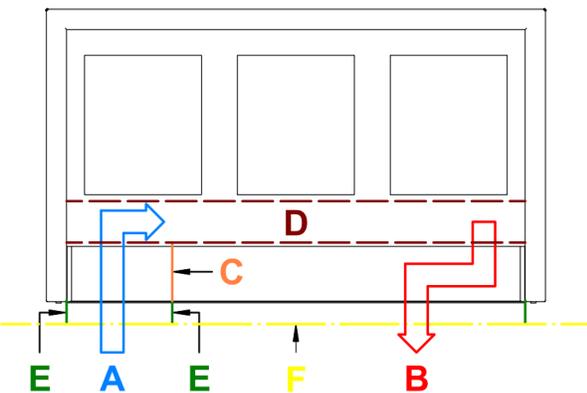
Si un Culinario est encastré dans une meuble (niche fermée) il faut absolument respecter les points suivantes:

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!

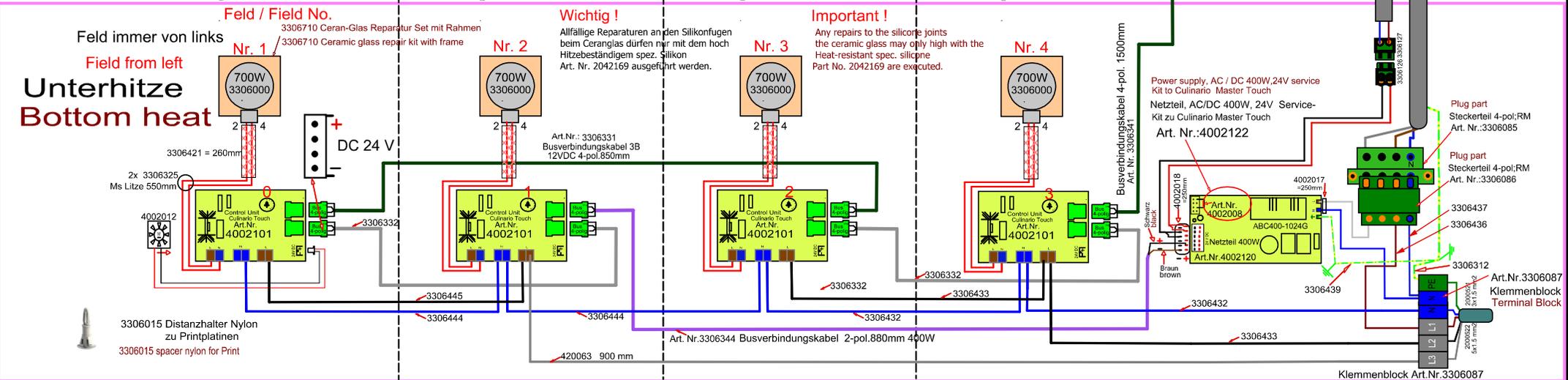
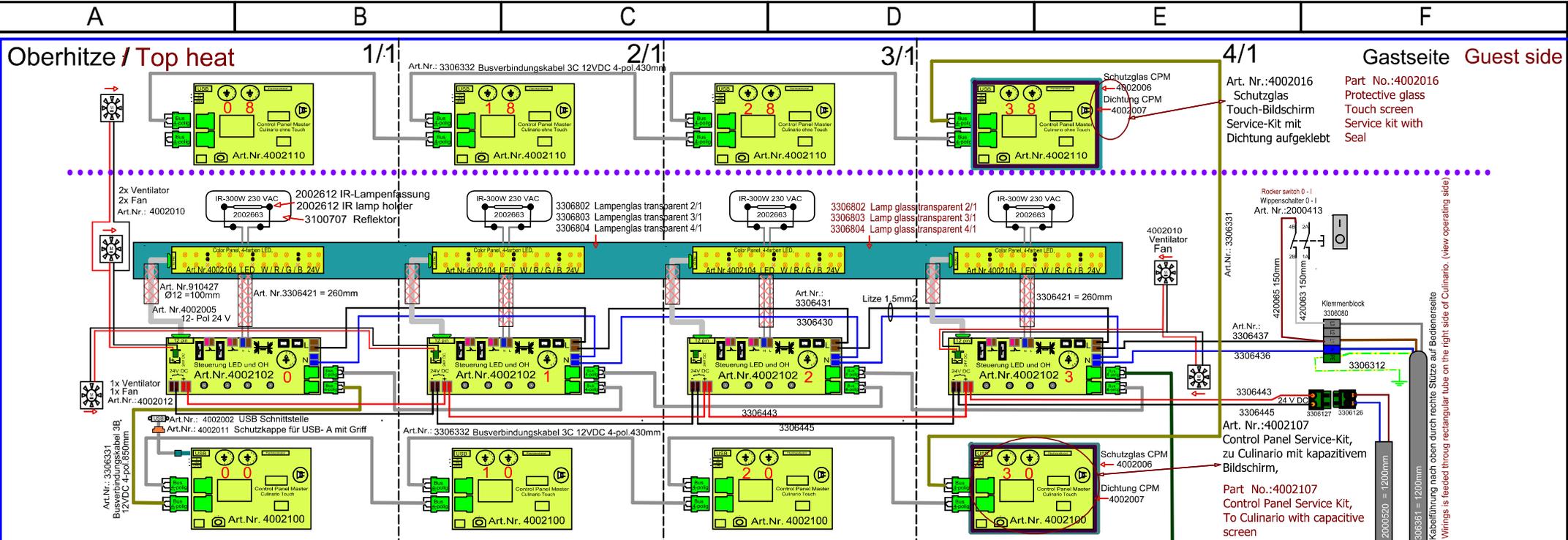
When a Culinario ist built-in to a substructure (closed niche) the following poits have to be respected:

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			
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	1795 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



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)

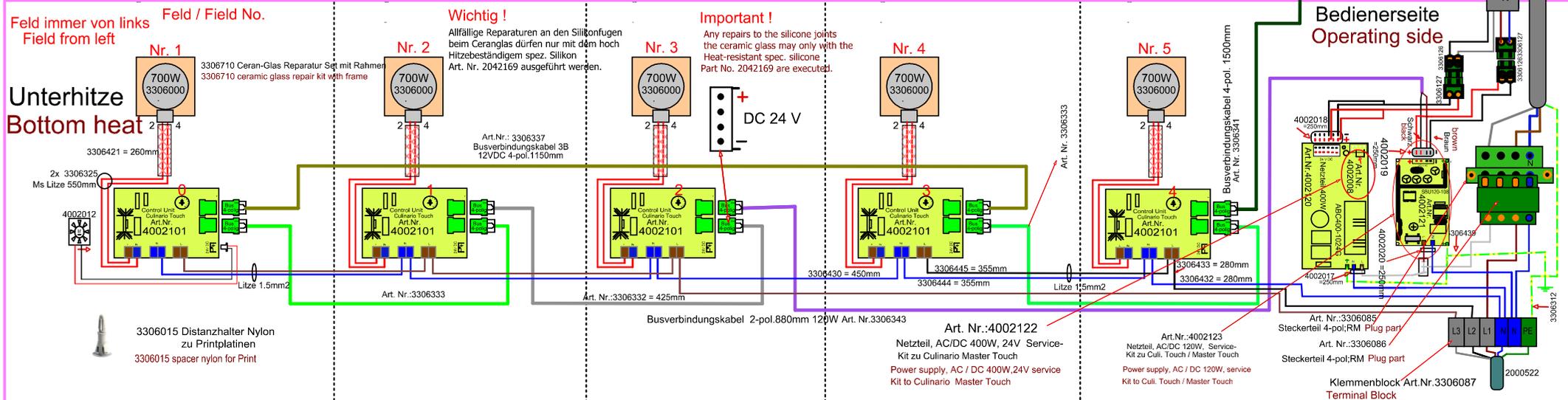
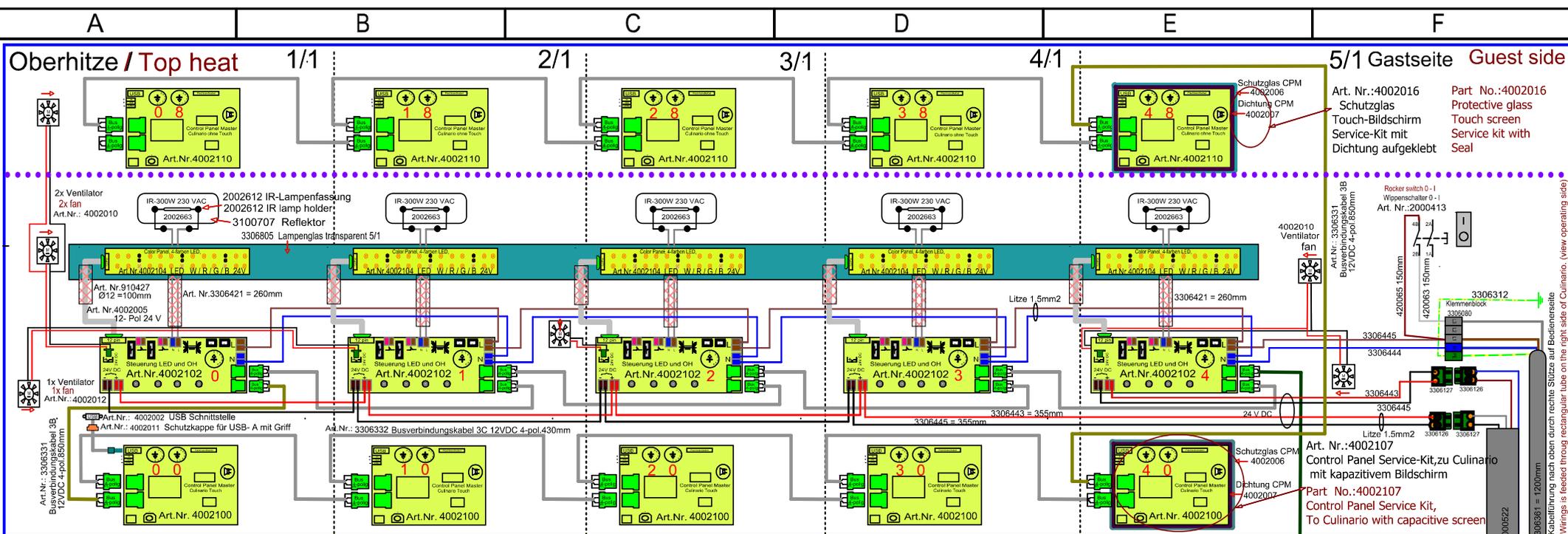
So that the prints are controlled correctly, the installation location (address) must be specified with the jumper. (See Jumping placement on the respective print)

	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 - Vestauschen 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**



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**



