

Culinario Easy / Culinario Easy Duplex Präsentation von warmen Speisen mit manueller Steuerung



Bedienungsanleitung
Installation & Technische Daten

Inhaltsverzeichnis

BEDIENUNGSANLEITUNG:

1	Gefahrenhinweise	3
1.1	Warmbetrieb feucht.....	3
1.2	Warmbetrieb trocken.....	3
1.3	Kaltbetrieb.....	4
1.4	Achtung Verbrennungsgefahr!	4
1.5	Verhalten bei Lampen- und Glasbruch.....	4
1.6	Gläser / Unfallgefahr	4
2	Inbetriebnahme / Bedienungsanleitung	6
2.1	Geräte-Steuerung (Licht-/Wärmekanal)	6
2.2	Gerät einschalten.....	7
2.3	Betriebsarten	7
2.4	Wasserauffüll-Timer (Option)	8
3	Transport und Aufstellen des Geräts	10
4	Anschluss des Geräts	10
5	Technische Daten	11
6	Abmessungen	11
7	Reinigung und Wartung.....	11
7.1	Reinigung.....	11
7.2	Wartung	12
8	Leitfaden zum Einsetzen des Berührungsschutzes (Zubehör).....	13
9	Kundendienst	14
10	Anhang.....	15

Technische Änderungen vorbehalten

1 Gefahrenhinweise

1.1 Warmbetrieb feucht



Es ist verboten, das Culinario Easy mit leeren Wasserschalen zu betreiben. Deshalb muss der Wasserstand regelmässig kontrolliert werden. Benützen Sie dazu den eingebauten Timer. Timer mit Blitzleuchte ist eine Option und muss separat bestellt werden.

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

1.2 Warmbetrieb trocken

Culinario Easy muss mit Trockenrahmen (Zubehör) bestückt sein.

Untere Heizungen maximal Leistungsstufe 5!



Achtung Brandgefahr!

Heizplatten werden bei Trockenbetrieb über Stufe 5 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!

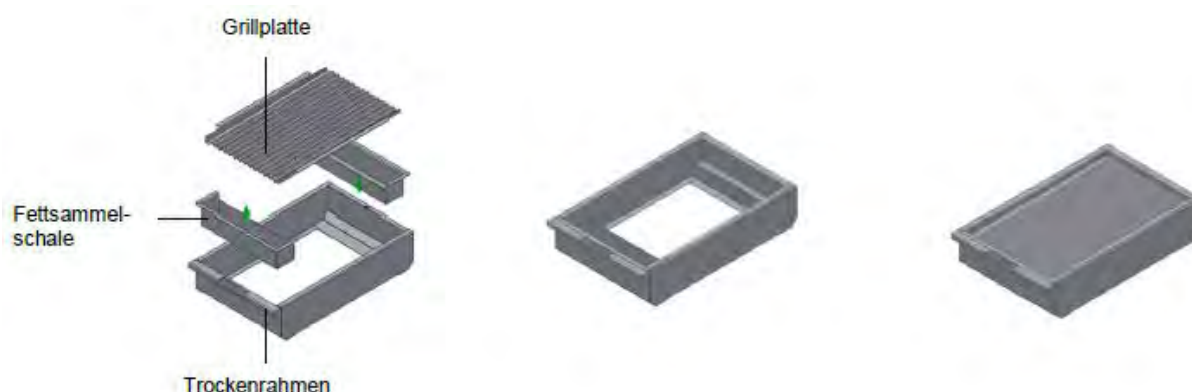
Flüssiges Fett und Schale sind sehr heiss: Verbrennungsgefahr! Nur mit Schutzhandschuhen oder Lappen anfassen und transportieren. Vorsicht, dass beim Herausheben kein flüssiges Fett/Öl überschwappt, besonders nicht auf Heizplatte (Brandgefahr) oder auf Arme/Beine (grosse Verbrennungsgefahr).



Im Falle eines Brandes, diesen nie mit Wasser löschen!

Verwenden Sie dazu eine Löschdecke.

Bei Verbrennungen am Körper verbrannte Stellen von Arzt behandeln lassen!



Hotty's sind nicht geeignet für Grilladen!

1.3 Kaltbetrieb

Haupt-/Programmschalter auf Position 

1.4 Achtung Verbrennungsgefahr!



Folgende Teile werden während des Betriebs heiss. Durch deren Berührung besteht Verbrennungsgefahr:

- Wasserschalen und unmittelbar kontaktierte Teile
- Ceranplatte im Betrieb und bis zur vollständigen Abkühlung
- 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 Unterbau mit Rollen.

1.5 Verhalten bei Lampen- und Glasbruch

Alle Infrarot Strahler sind mit einem integrierten Splitterschutz ausgestattet. Bei Bruch von Lampen (Infrarot Strahler und Kompakt-Leuchtstoff-Lampen), 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 befunden haben, einsammeln und ersetzen.
- Sämtliche sich im Buffet und in unmittelbarer Umgebung befindlichen Behälter samt Speisen entfernen und Speisereste in Kehrichteimer (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.

1.6 Gläser / Unfallgefahr

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

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

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

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

Seitengläser entfernen, Aufbau 5E



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

Heben Sie das Glas vorsichtig vertikal aus der Glashalterung.

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

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

Seitengläser entfernen, Aufbau 1E



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

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

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



Beer Grill übernimmt keine Haftung für Glasschäden, die durch das falsche Einsetzen oder Entfernen von Gläsern entsteht.

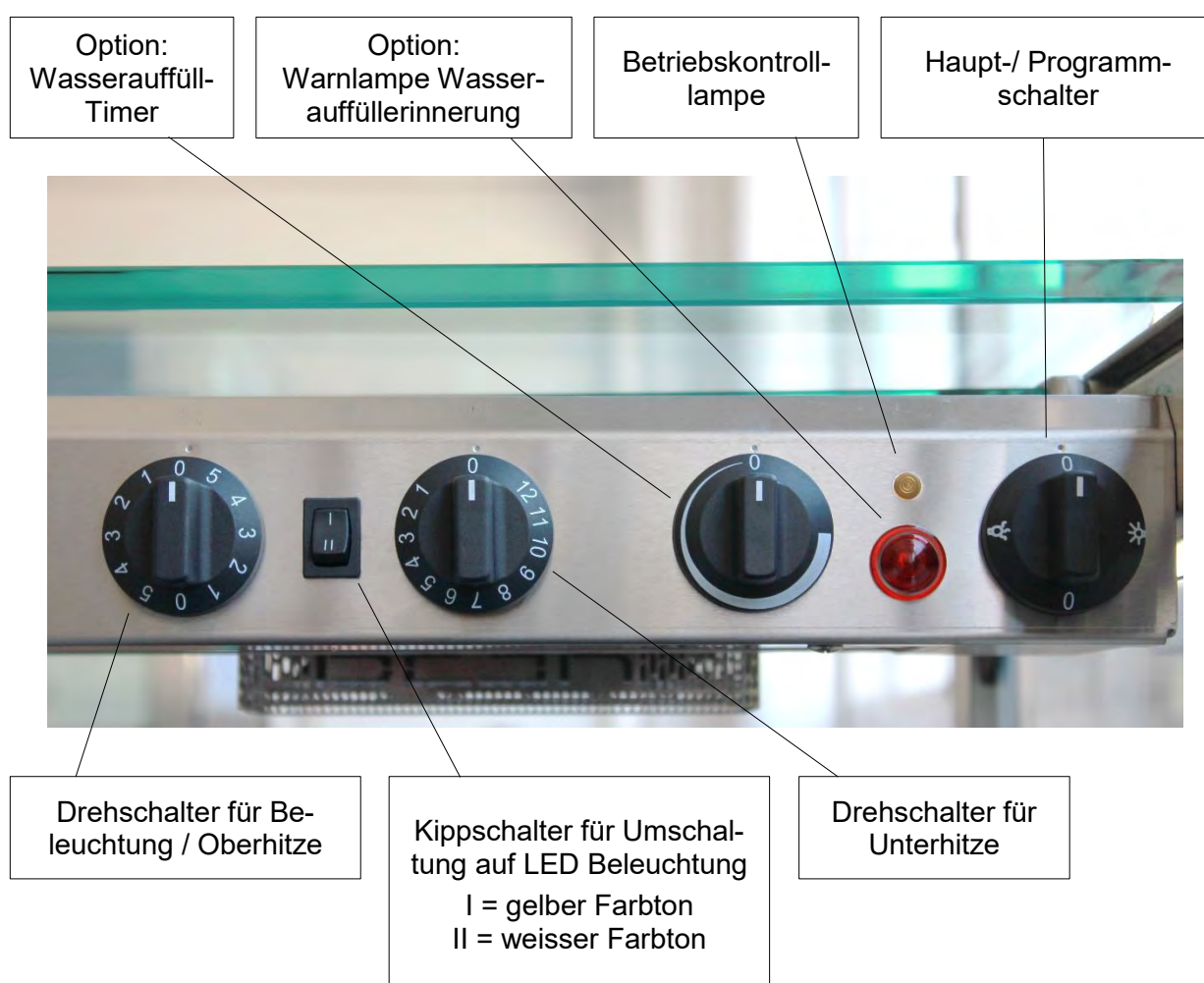
2 Inbetriebnahme / Bedienungsanleitung

Bevor Sie Culinario das erste Mal einschalten, sollten Sie die vorliegende Anleitung gut durchlesen.

Brandgefahr!

Entfernen Sie vor dem ersten Einschalten allfälliges Verpackungs- und Polstermaterial.



2.1 Geräte-Steuerung (Licht-/Wärmekanal)



2.2 Gerät einschalten

Haupt-/Programmschalter auf gewünschte Betriebsart stellen.
Betriebskontrolllampe leuchtet orange

2.3 Betriebsarten

- 0 Gerät AUS
-  Warmbetrieb
-  Neutral- oder Kaltbetrieb mit Crush-Ice

Unterhitze

Drehknopf über gewünschtem GN-Feld auf benötigte Stufe (0-12) einstellen.
0 = Aus, 1 = min. Leistung, 12 = max. Leistung



Bei einer eingebauten Timer-Wasserauffüllerinnerung (optional) schaltet sich die Unterhitze erst ein, wenn der Timer aufgezogen wurde.

Beleuchtung & Oberhitze

Drehknopf über gewünschtem GN-Feld auf benötigte Stufe (0-5) einstellen.

- 0 = Beleuchtung bei Neutral- oder Kaltbetrieb
- 1 - 5 = Beleuchtung und Oberhitze bei Warmbetrieb

1 = min. Heizleistung oben, 5 = max. Heizleistung oben

Stufen 1-5 nur möglich, wenn Haupt-/Programmschalter auf Warmbetrieb!

Stufe 5 keine Funktion, wenn Haupt-/Programmschalter auf Neutral-/Kaltbetrieb!



Für Feuchtbetrieb Wasserschalen mit Wasser füllen.
Culinario Easy nie mit leeren Wasserschalen einschalten.
Wasserschalen bis maximal zur Markierung auffüllen.



Für Trockenbetrieb Wasserschalen entfernen und, wenn vorhanden Trockenrahmen einsetzen.



Im Trockenbetrieb untere Heizung maximal auf Stufe 5 einstellen.

Empfehlung

Verwenden Sie warmes und entkalktes Wasser.

Falls Sie nicht entkalktes Wasser verwenden, empfehlen wir die maximale Zugabe von 1 Esslöffel Speise-Essig in das Wasser. Eine höhere Konzentration oder die Verwendung von anderen Zusätzen wie synthetische Hilfsmittel sind verboten, da diese zur Materialbeschädigung oder zum Verderben der bedampften Speisen führen können.

2.4 Wasserauffüll-Timer (Option)

Bei Arbeiten mit Wasserschalen immer zuerst Wasser auffüllen. Zur Bestätigung drehen Sie den Timerknopf nach rechts bis zum Anschlag.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit (max. 120min) beginnt die Lampe zu blinken und die Unterhitze stellt sich automatisch aus. Wasserstand kontrollieren und bei Bedarf Wasser nachfüllen. Danach Timer wieder neu aufziehen. Die Unterhitze schaltet sich wieder ein.



Verbrennungsgefahr!

Die Wärmequellen IR-Strahler oben sowie Strahlungsheizkörper unten erreichen ihre Betriebstemperatur sehr schnell. Ceranfelder, Bodenblech und Wasserschalen im Unterteil sowie Lampenhauben und Verschalungsbleche im Oberteil werden heiss.

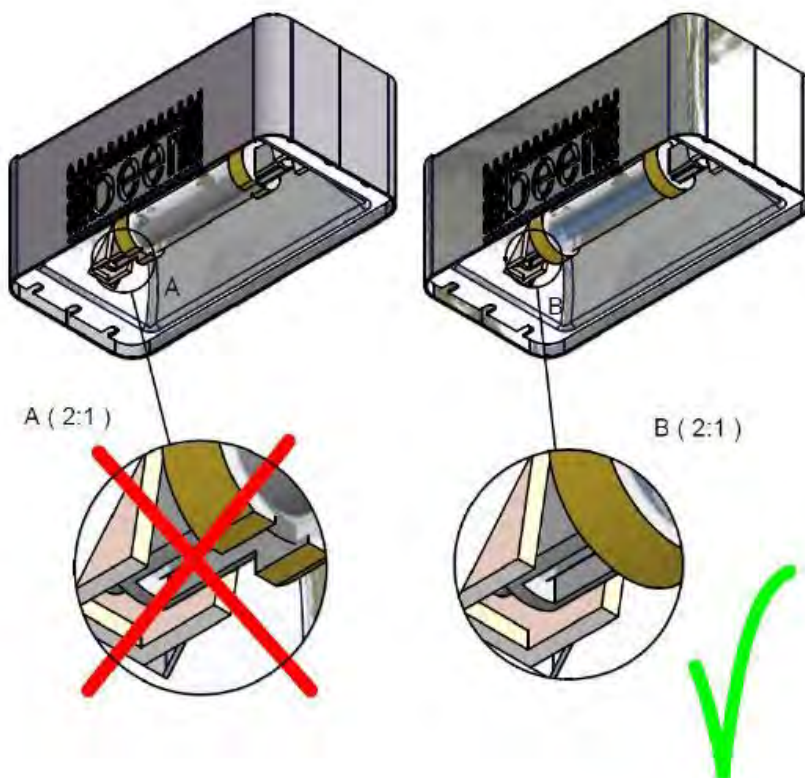
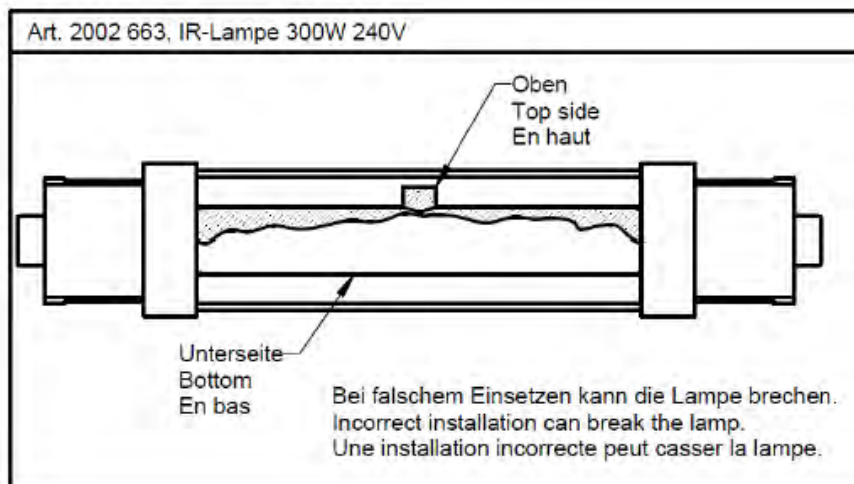


Sicherheitshinweis

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

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!

3 Transport und Aufstellen des Geräts

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

Stabiler Unterbau

Die Geräte sind nicht selbsttragend, d.h. bei Tisch- und Einbaugeräten muss für Transport und zum Aufstellen ein tragender Unterbau vorgesehen werden, der im Minimum die gleichen Grundmasse wie das Gerät hat (siehe Kapitel 8 Abmessungen)

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 im Oberteil mit elektronischen Dimmern ausgerüstet. Es ist deshalb darauf zu achten, dass in der unmittelbaren Umgebung keine Geräte mit grosser Wärmeabgabe betrieben werden (z.B. Salamander, Grills, Ofen).

4 Anschluss des Geräts

Anschluss und Inbetriebnahme dürfen nur durch Sachkundige erfolgen. Anschlussleitung darf nur durch den Kundendienst oder eine qualifizierte Person ersetzt werden.

- a) Die Daten des Stromnetzes in Bezug auf Spannung, Leistung und Frequenz müssen mit den Angaben auf dem Leistungsschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der rechten Seite unten (Ansicht von Bedienungsseite) auf dem Abdeckblech rechts vom Hauptschalter. Das Elektroschema finden Sie am Ende dieser Anleitung.
- b) Anschluss nach IEC bzw. CEI 335-1 und örtlichen Vorschriften, d.h. Montage des Netzsteckers für entsprechende Nennstromstärke an das Anschlusskabel. Bei Festanschluss ist ein Hauptschalter für allpolige Trennung mit einem Kontaktabstand von mind. 3 mm vorzusehen.
- c) Die Anschlussklemmen befinden sich rechts unten hinter dem Abdeckblech (Hauptschalterseite). Zum Entfernen der Haube zuerst alle Schaltergriffe abziehen und Schrauben lösen. Zuleitungskabel anschliessen und Abdeckhaube wieder festschrauben. Danach Schaltergriffe wieder auf Achsen stecken.
- d) Das Gerät ist an ein Potential-Ausgleichssystem anzuschliessen (gemäss VDE 0700, Teil 36 / IEC 335-2-36).
- e) Kleber „Achtung Elektrokabel im Rohr“ (auf Seitenbügel) entfernen.
- f) Die Steckdose muss nach Aufstellen oder Einbau der Geräte zugänglich sein. Ersatz der Anschlussleitung darf nur durch Hersteller, Kundendienst oder autorisierte Fachperson vorgenommen werden.

Anschlusswerte siehe Anhang

5 Technische Daten

Technische Daten siehe Anhang

6 Abmessungen

Abmessungen siehe 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

7 Reinigung und Wartung

7.1 Reinigung

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

Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur Lappen und ein übliches, nicht scheuerndes mildes Haushaltsreinigungsmittel. Die Silikonfugen vom Ceranfeld (Unterhitze) dürfen nicht mit Reinigungsmittel in Kontakt kommen, da sich die Silikonfugen sonst auf Grund Reinigungsmittelrückstände längerfristig zersetzen können.



Verboten sind:

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

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 erfolgter Entkalkung vor der Inbetriebnahme gründlich mit Wasser auszuspülen.



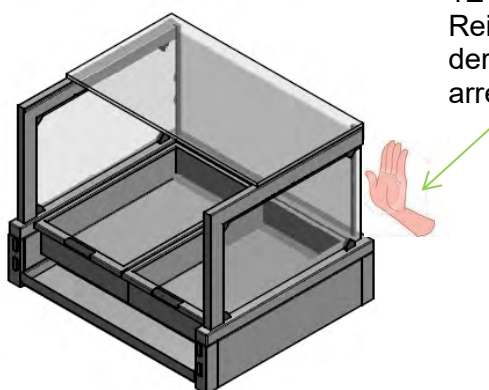
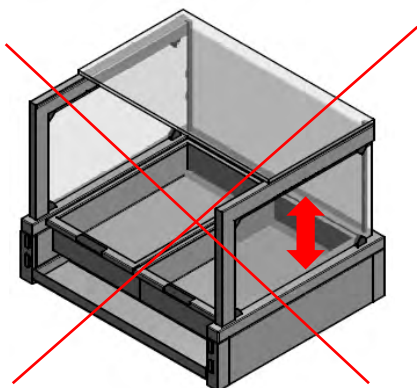
Wichtiger Hinweis

Kalkschichten reduzieren die Wärmeübertragung auf das Wasser in den Schalen. 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!

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



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



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

7.2 Wartung

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

PLL-Kompaktlampen

Nur Ersatzlampen mit Splitterschutz mit gleicher Leistung und Lichtfarbe einsetzen.

Leuchtstofflampen

Je nach Gebrauch auf entsprechende Leistung und Lichtfarbe achten. Einsatz von Leuchtmittel mit anderen Leistungen kann zur Zerstörung der eingebauten Vorschaltgeräte führen!

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.

8 Leitfaden zum Einsetzen des Berührungsschutzes (Zubehör)

Berührungsschutz mit beiden Händen halten.



Etwas auseinanderziehen.



Über die Lampenhaube stecken.



9 Kundendienst

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

Wichtig!

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

Schweiz:

**Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen**

Service-Tel. ++41 (0)56 618 78 28

Deutschland:

**SERVATOR ServiceLine GmbH
Lindenweg 36-42
D-97999 Igersheim**

Service-Tel. ++49 (0)7931-55555

Österreich:

**Carrier Kältetechnik Austria Ges.mBH
Altwirthgasse 6-10
A-1230 Wien**

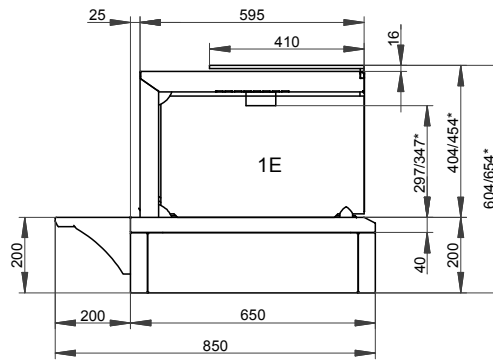
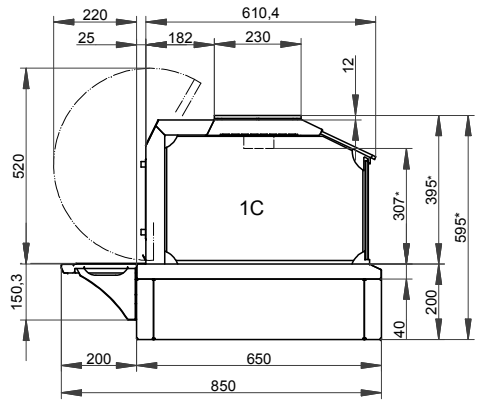
Service-Tel. ++43 (0)810 955 033

10 Anhang

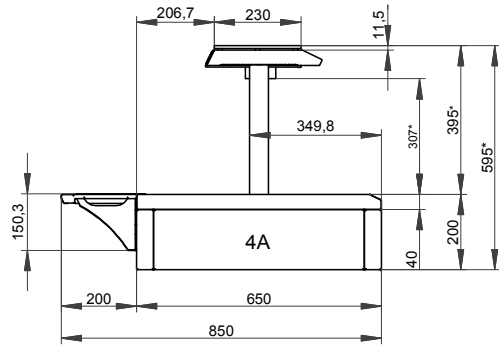
Zeichnung Nr. 17-M-03-016-10	Seitenansicht Aufbauten Culinario
Zeichnung Nr. 17-M-10-026-00	Technisches Datenblatt / Einbau, Schräg
Zeichnung Nr. 17Ma100-00	Technisches Datenblatt
Zeichnung Nr. 17-M-08-192-00	Aufstellvorschriften
Zeichnung Nr. 17-M-08-191-00	Einbauvorschriften
Schema 17-Ea-800-01	Easy 2/1 – 5/1, Basisgerät mit Unterhitze
Schema 17-Ea-802-51	Easy 2/1 – 5/1, Licht-/Wärmekanal PLL, dimmbar
Schema 17-Ea-802-61	Easy 2/1 – 5/1, Licht-/Wärmekanal PLL, dimmbar ohne Timer & Blitzlicht
Schema 17-Ea-803-00	Easy 2/1 – 5/1, Licht-/Wärmekanal LED 230V, dimmbar
Schema 17-Ea-803-61	Easy 2/1 – 5/1, Licht-/Wärmekanal LED 230V, dimmbar ohne Timer & Blitzlicht
Schema 17-Ea-803-51	Easy 2/1 – 5/1, Licht-/Wärmekanal LED 230V, dimmbar

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

Var. 1:

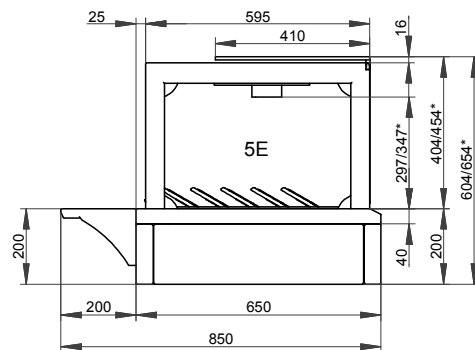


Var. 4:

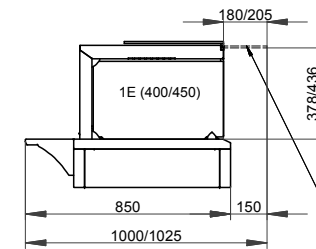
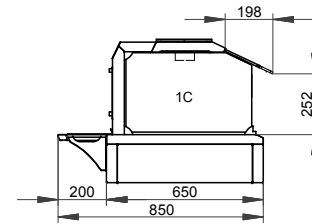


* Andere Aufbauformen/Höhen auf Anfrage !
* Autres construction forme/hauteurs sur demande !
* Other assembly forming/heights on request !

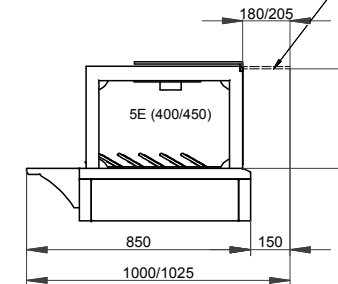
Var. 5:



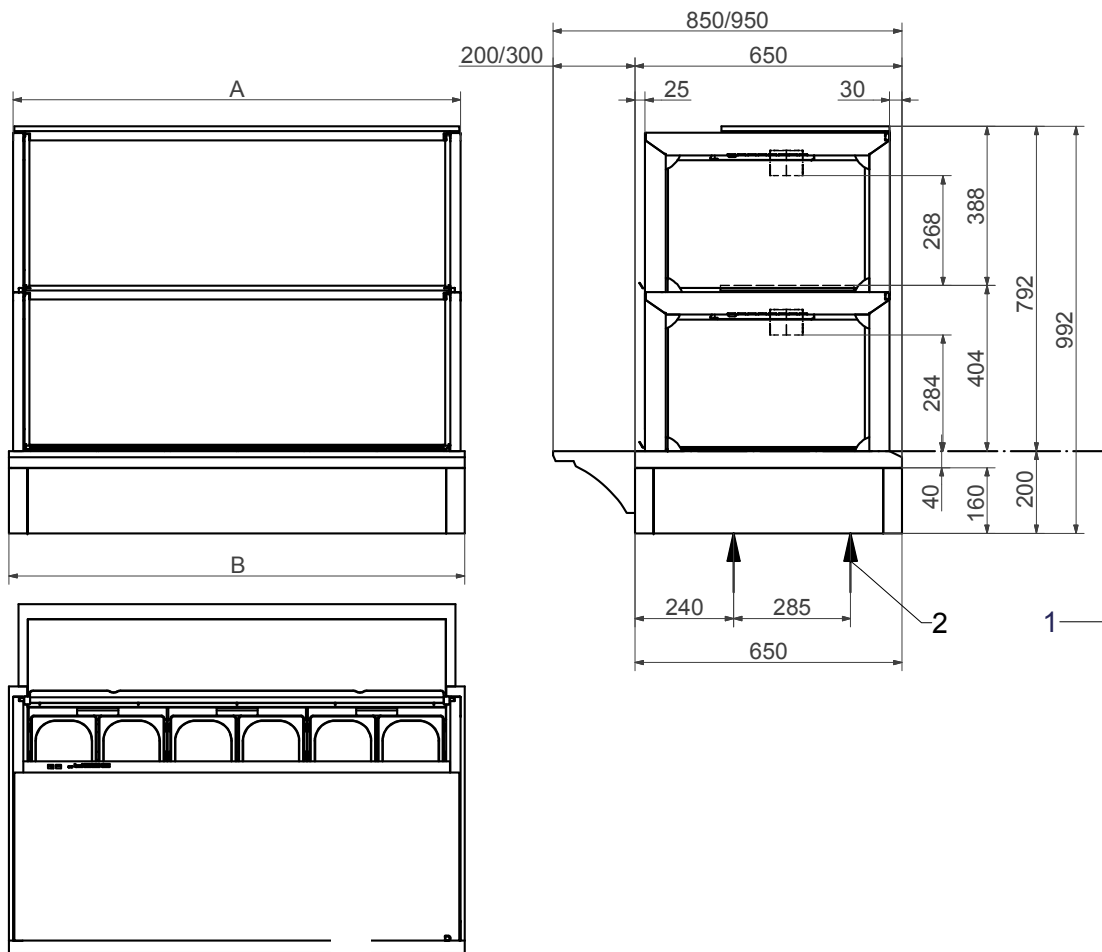
Bei Selbstbedienung (ohne Frontglas)
En self-service (sans vitre frontale)
For self-service (without front glass):



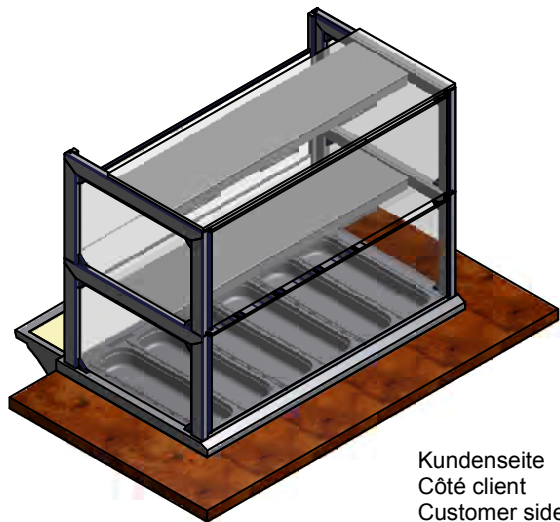
Deutschland: 30mm



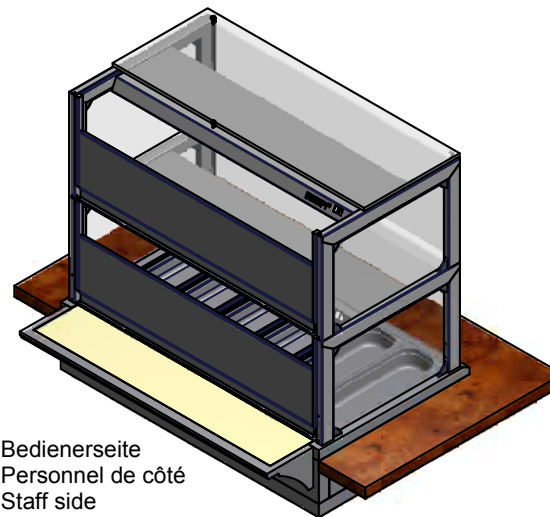
R2/R1	F	12.12.2012	mab	EA entfernt					Ers. durch:
Aenderung:	E	05.06.2012	EAF	Reduzier. der Aufb.					Ers. für:
Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.	
Seitenansicht Aufbauten, Culinario Vue de côté de la structure, Culinario Side- view of upper structure, Culinario									Gezeichnet: seyta 11.08.2004
									Gepüft: von 1
									Maßstab: 1:20 Blatt 1 von 1
BEER AG CH - 5612 Villigen Tel. +41 (0)56 818 78 00 Fax +41 (0)56 818 78 40 e-Mail: info@beer.ch									17-M-03-016-10F
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice									



	GN-2/1	GN-3/1	GN-4/1	GN-5/1
A [mm]	750	1090	1430	1770
B [mm]	770	1110	1450	1790
Elektrischer Anschluss	400 VAC / 2PNE	400 VAC / 3PNE	400 VAC / 3PNE	400 VAC / 3PNE
Leistung	2650 W	3950 W	5250 W	6550 W
Max. Nennstrom	6 A	9 A	9 A	13 A
Stecker / Kabellänge ca.	Typ 15 / 3 m CEE 16 / 3m	Typ 15 / 3 m CEE 16 / 3m	Typ 15 / 3 m CEE 16 / 3 m	Typ 25 / 3 m CEE 16 / 3 m
Données électriques	400 VAC / 2PNE	400 VAC / 3PNE	400 VAC / 3PNE	400 VAC / 3PNE
puissance électrique	2650 W	3950 W	5250 W	6550 W
Courant nominal max.	6 A	9 A	9 A	13 A
Fiche / Longueur du câble env.	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 25
Electrical connection	400 VAC / 2PNE	400 VAC / 3PNE	400 VAC / 3PNE	400 VAC / 3PNE
electrical power	2650 W	3950 W	5250 W	6550 W
Max. nominal current	6 A	9 A	9 A	13 A
Plug / Length of cable	No Plug / 3 m	No Plug / 3 m	No Plug / 3 m	No Plug / 3 m



Kundenseite
Côté client
Customer side




Bedienerseite
Personnel de côté
Staff side

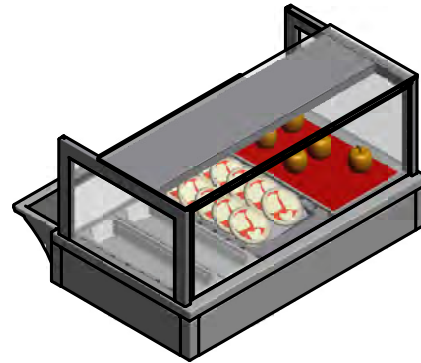
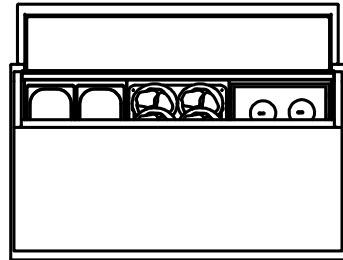
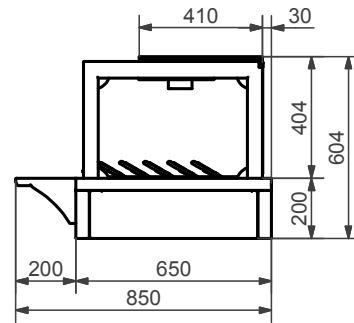
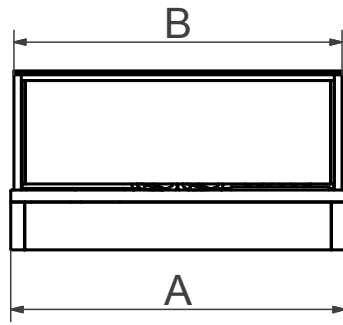
- 1 Empfohlene Arbeitshöhe 800mm
Nous proposons une hauteur de travail de 800mm
We propose a working height of 800mm
- 2 Bauseitige Abstützung auf ganzer Gerätebreite
Consolidation sur toute la longueur
Supporting on the whole length provided by the customer

Installationsvorschrift gemäss 17-M-08-191-00
Installation selon la 17-M-08-191-00
Installation according to 17-M-08-191-00

Kabelausgang siehe 17-M-08-191-00
Sortie du câble conformément à la directive 17-M-08-191-00
Cable outlet according to 17-M-08-191-00

R2	R1	Aender.	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ers. durch:	Ers. für:	Komm.		
		C		26.06.2012	EAF	Techn. Daten									
		B		19.10.2010	pb	Techn. Daten	D	04.09.2012	cbo	Neuer SE Aufbau					
Culinario Master/Easy Duplex												Gezeichnet	F. Schuler	29.01.2010	
Technisches Datenblatt												Geprüft			
												Massstab	Blatt 1		
												%	von 2		
												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-10-026-00D	

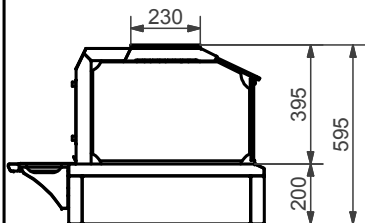
Culinario Master / Easy



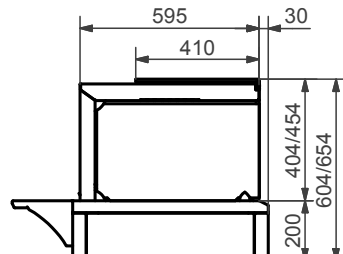
Installationvorschrift gemäss 17-M-08-191-00
 Installation selon la 17-M-08-191-00
 Installation according 17-M-08-191-00

GN	Einzelgerät				Doppelgerät		
	2/1	3/1	4/1	5/1	2/1+2/1	2/1+3/1	3/1+4/1
Master Art.Nr.	3022x01	3032x01	3042x01	3052x01	3042x22	3052x23	3062x33
Easy Art.Nr.	3322x01	3332x01	3342x01	3352x01	3342x22	3352x23	3362x33
A [mm]	770	1110	1450	1790	1495	1835	2175
B [mm]	750	1090	1430	1770	1475	1815	2155
E1 [mm]	772	1112	1452	1792	1497	1837	2177
Gew. [kg]	120	170	220	270	220	270	330
Elektrischer Anschluss CH	230VAC PNE	400VAC 2 PNE	400VAC 2 PNE	400VAC 3 PNE	400VAC 3 PNE	400VAC 3 PNE	400VAC 3 PNE
Leistung [W]	2050	3050	4050	5050	4050	5050	6050
Max. Nennstrom [A]	9	9	9	9	9	9	9
Stecker	Typ 12	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Kabellänge ca. [m]	3	3	3	3	3	3	3
Elektrischer Anschluss D	230VAC PNE	230VAC PNE	400VAC 2 PNE	400VAC 3 PNE	400VAC 3 PNE	400VAC 3 PNE	400VAC 3 PNE
Leistung [W]	2050	3050	4050	5050	4050	5050	6050
Max. Nennstrom [A]	9	13.3	9	9	9	9	9
Stecker	Schuko	Schuko	CEE 16	CEE 16	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Kabellänge ca. [m]	3	3	3	3	3	3	3
Données électrique	230VAC PNE	400VAC 2 PNE	400VAC 2 PNE	400VAC 3 PNE	400VAC 3 PNE	400VAC 3 PNE	400VAC 3 PNE
Puissance électrique [W]	2050	3050	4050	5050	4050	5050	6050
Courant nominal max. [A]	9	9	9	9	9	9	9
Fiche	Typ 12	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15	Typ 15
Longueur du câble env. [m]	3	3	3	3	3	3	3
Electrical connection	230VAC PNE	400VAC 2 PNE	400VAC 2 PNE	400VAC 3 PNE	400VAC 3 PNE	400VAC 3 PNE	400VAC 3 PNE
electrical power [W]	2050	3050	4050	5050	4050	5050	6050
Max. nominal current [A]	9	9	9	9	9	9	9
Plug	no plug	no plug	no plug	no plug	no plug	no plug	no plug
Length of cable [m]	3	3	3	3	3	3	3

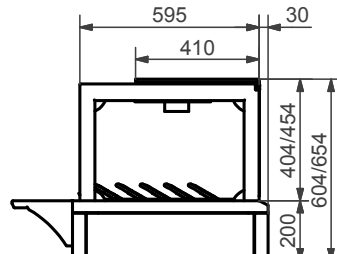
Var. 1C




Var. 1E (400/450)



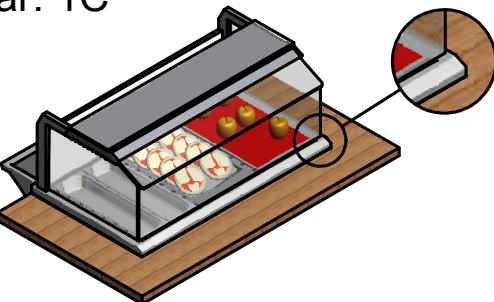
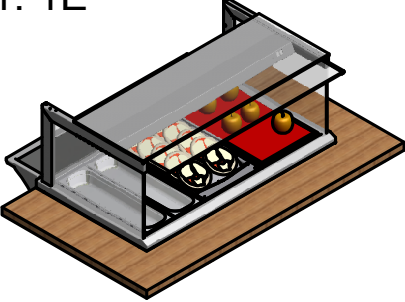
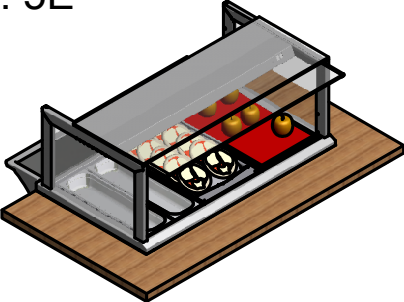
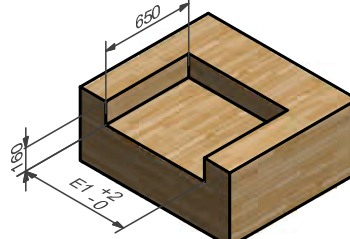
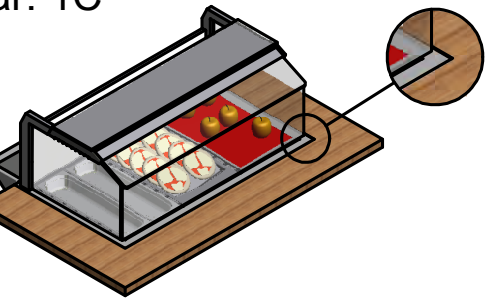
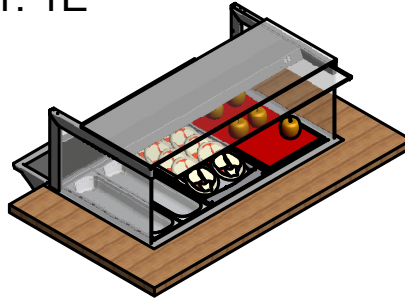
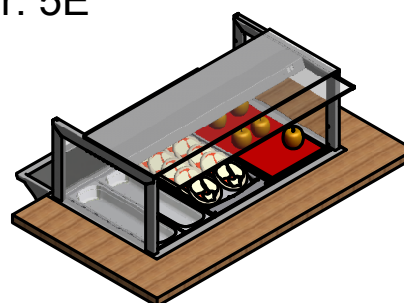
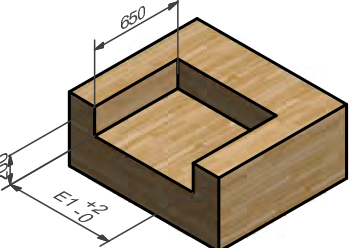
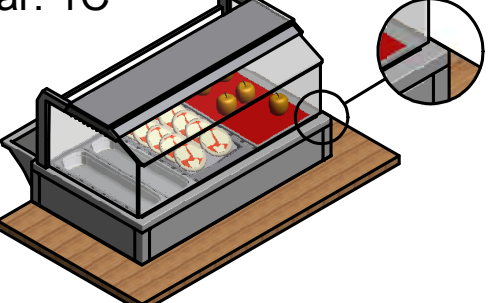
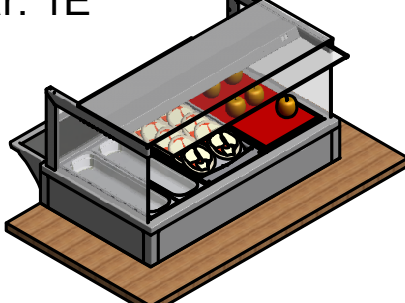
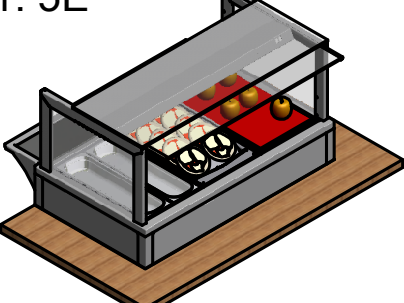
Var. 5E (400/450)



R2	R1	Aender.	B	27.02.2013	mab	1C korrigiert					Ers. durch:		
			A	13.06.2012	EAF	Anpa. der Aufbauten					Ers. für:		
			Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.		
<h2>Culinario Master/Easy</h2> <h3>Technisches Datenblatt</h3>											Gezeich.	Franz	19.01.2011
											Geprüft		
											Masstab	Blatt 1	
											%	von 2	
 Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beerg grill.com											<h1>17Ma100-00B</h1>		

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

Glasaufbauten / Constructions en verre / Glass Constructions

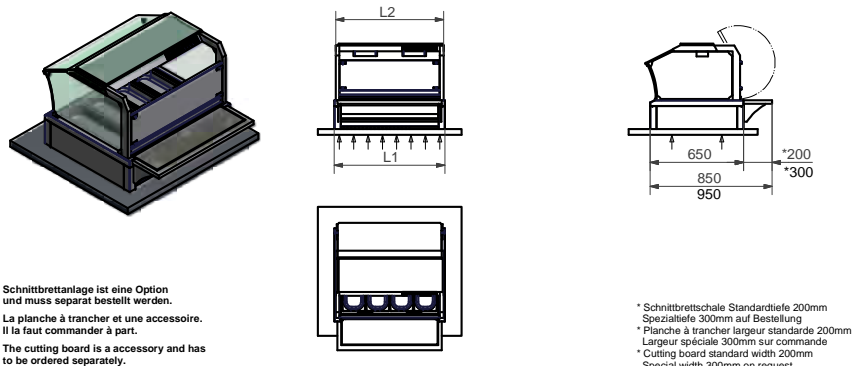
<p>Tischgerät überstehend Modèle de table, encastré Table top model, built-in</p>	<p>Var. 1C</p> 	<p>Var. 1E</p> 	<p>Var. 5E</p> 	<p>Einbau in offene Nische Encastré dans niche ouverte Built-in in open niche</p> 
<p>Tischgerät flächenbündig Modèle de table, plan de travail Table top model, flush with table top</p>	<p>Var. 1C</p> 	<p>Var. 1E</p> 	<p>Var. 5E</p> 	<p>Einbau in offene Nische Encastré dans niche ouverte Built-in in open niche</p> 
<p>Tischgerät auf Tisch Modèle de table, sur la table Table top model, on table</p>	<p>Var. 1C</p> 	<p>Var. 1E</p> 	<p>Var. 5E</p> 	

Installationvorschrift gemäss 17-M-08-191-00
Installation selon la 17-M-08-191-00
Installation according 17-M-08-191-00

R2	R1							Ers. durch:			
Aender.	B	27.02.2013	mab	1C korrigiert				Ers. für:			
	A	13.06.2012	EAF	Anpa. der Aufbauten				Komm.			
	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Gezeich.	Franz	18.02.2011
<h2>Culinario Master/Easy</h2> <h3>Technisches Datenblatt</h3>									Geprüft		
									Massstab		Blatt 2
		%		von 2		<h1>BEER</h1> <p>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</p>					
											<h2>17Ma100-00B</h2>

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

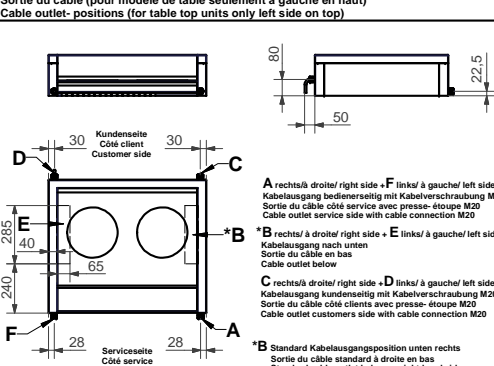
Tischmodell
Modèle de table
Table top model



Schnittbretanlage 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 an 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

Kabelausgangspositionen (nur für Tischmodell links oben)
Sortie du câble (pour modèle de table seulement à gauche en haut)
Cable outlet - positions (for table top units only left side on top)



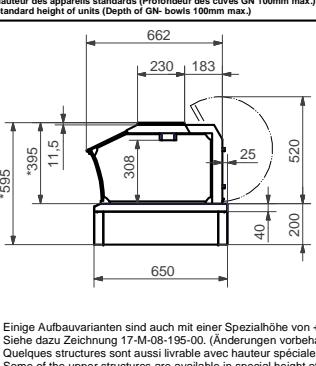
A rechts/à droite/ right side + F links/à gauche/ left side
Kabelausgang bedienersseitig mit Kabelverschraubung M20
Sortie du câble côté service avec presse-étoupe M20
Cable outlet service side with cable connection M20

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

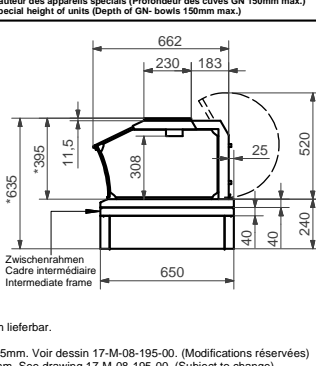
* B Standard Kabelausgangsposition unten rechts
Sortie du câble standard à droite en bas
Standard cable outlet below on right hand side

Geräte - Höhe standard (Tiefe der GN-Schalen kann 100mm)
Hauteur des appareils standards (Profondeur des cuves GN 100mm max.)
Standard height of units (Depth of GN-bowls 100mm max.)

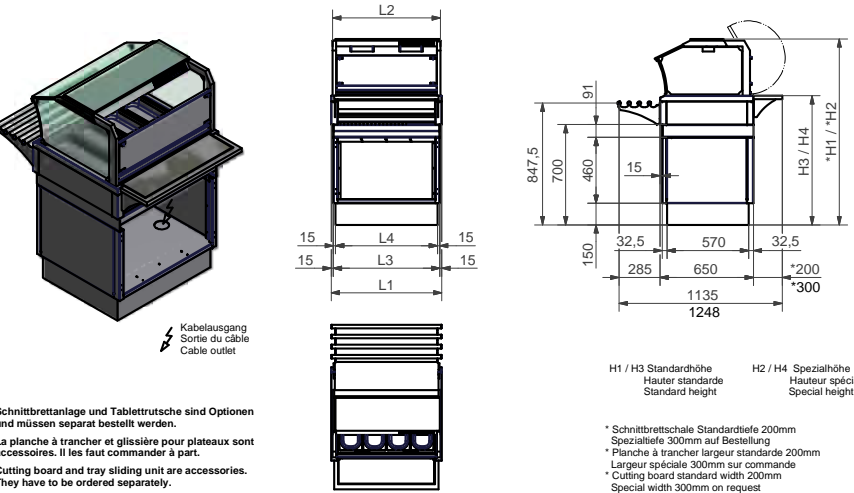


Eingiege Aufbauvarianten sind auch mit einer Spezialhöhe von +55mm lieferbar.
Siehe dazu Zeichnung 17-M-08-195-00. (Änderungen vorbehalten)
Quelques structures sont aussi livrables avec hauteur spéciale de +55mm. Voir dessin 17-M-08-195-00. (Modifications réservées)
Some of the upper structures are available in special height of +55mm. See drawing 17-M-08-195-00. (Subject to change)

Geräte - Höhe speziell (Tiefe der GN-Schalen kann 150mm)
Hauteur des appareils spéciale (Profondeur des cuves GN 150mm max.)
Special height of units (Depth of GN-bowls 150mm max.)



Standmodell mit Sockel
Modèle sur socle
Free standing model



Kabelausgang
Sortie du câble
Cable outlet

Schnittbretanlage und Tabletrutsche sind Optionen und müssen separat bestellt werden.
La planche à trancher et glissière pour plateaux sont accessoires. Il les faut commander à part.
Cutting board and tray sliding unit are accessories. They have to be ordered separately.

H1 / H3 Standardhöhe
Hauter standarde
Standard height

H2 / H4 Spezialhöhe
Hauter spéciale
Special height

* 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

Lieferbare Standardgrößen
Grandeurs standards en vente
Available standard sizes

Einzelgeräte
Appareils individuelles
Single units

CULINARIO 2x GN 1/1

CULINARIO 3x GN 1/1

CULINARIO 4x GN 1/1

CULINARIO 5x GN 1/1

Lieferbare Standardgrößen
Grandeurs standards en vente
Available standard sizes

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

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

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

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

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

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

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

Bezeichnung der zusammengebauten Geräte:
Aus Sicht von Servicesseite von links nach rechts
z.B. 5x GN 1/1 (2+3) links 2er- und rechts 3er-Teil

Wichtige Informationen
Informations importantes
Important informations

Aufbauten: Die Installationspläne sind unabhängig von der Aufbauform (gezeichnet Aufbau Var. A)
Für Aufbauvarianten A - 5A siehe Zeichnung Nr. 17-M-03-08-08. (Änderungen vorbehalten)
Für Geräte mit Wasserablauf: Festanschluss an das baueitige Abwasserzweig sowie den möglichen Anschlusspositionen siehe die in der Auftragsbestätigung erwähnte Installationszeichnung auf dem speziellen Installationsplan. (Nr. in Auftragsbestätigung erwähnt)

Wasserablauf: Verhindert das Durchbiegen des Gerätes (Gewichtsanzeige siehe Tabelle unten)
(Für Abstützpositionen siehe Zeichnung links oben)
1 Baueitige Abstützung auf ganzer Gerätebreite
2 Baueitige Abstützpunkte
3 Baueitige Arbeitsfläche

Baueitige Abstützung: L1 Länge Culinario
L2 Länge Oberbau (L1-20mm)
L3 Länge Unterbau (L1-30mm)
L4 Länge Sockel (L1-50mm)

Unterbauten: Les plans d'installation sont indépendants de la forme (Dessiné Var. A)
Pour formes et dimensions des Variantes A-5A voir dessin 17-M-03-08-08. (Modifications réservées)
Pour appareils avec écoulements d'eau, connexion fixe au réseau d'eau ou les positions des raccords possibles voir le dessin mentionné dans la confirmation de commande.
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 Planches de travail (à procurer par le client)

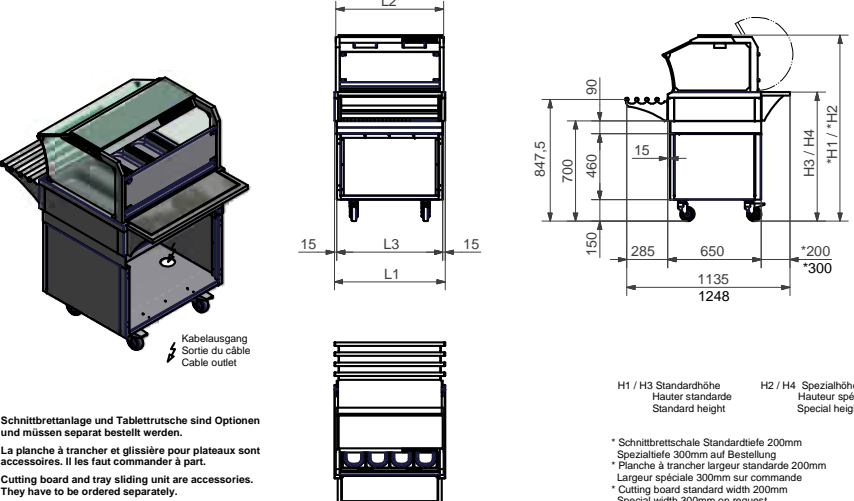
Partie supérieure: Dimensions variables: L1 Longueur du Culinario
L2 Longueur de la partie supérieur
L3 Longueur de la meuble
L4 Longueur du socle

Ecoulement d'eau: Installation instructions are independent of the shape (Drawn Var. A)
For units ordered with a fix water drain an for the possible connecting position see the drawing indicated in the confirmation of order.

Etayage: 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)

Meubles: Variable dimensions: L1 Length of Culinario
L2 Length of upper part
L3 Length of substructure
L4 Length of base

Modell fahrbar
Modèle mobile
Mobile model



Kabelausgang
Sortie du câble
Cable outlet

Schnittbretanlage und Tabletrutsche sind Optionen und müssen separat bestellt werden.
La planche à trancher et glissière pour plateaux sont accessoires. Il les faut commander à part.
Cutting board and tray sliding unit are accessories. They have to be ordered separately.

H1 / H3 Standardhöhe
Hauter standarde
Standard height

H2 / H4 Spezialhöhe
Hauter spéciale
Special height

* 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

Lieferbare Standardgrößen
Grandeurs standards en vente
Available standard sizes

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

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

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

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

Apparate-Typ M o d e l l M o d e l s	Einzelgeräte Appareils individuels Single units			Zusammengebaute Geräte Appareils assemblés Built together units				
	Einteilig			2-teilig				3-teilig
Grösse/ Grandeur/ Siz	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
Elektrischer Anschluss Connection électrique Electrical connection	230V A C N P E	230/400V A C N P E / 2 N P E	400V A C 2 N P E	400V A C 3 N P E	400V A C 3 N P E	400V A C 3 N P E	400V A C 3 N P E	400V A C 3 N P E
Kabel/ Câble/ Cable	9 A	13.4 A / 9 A	4050 W	5050 W	4050 W	5050 W	6050 W	6050 W
Stecker/ Fiche/ P. C H EU GB/ IR	T 12 Schuko	T 15 CEE 16	ca. 3 m	ca. 3 m	ca. 3 m	ca. 3 m	ca. 3 m	ca. 3 m
Gewicht/ Poids/ Weight	165 kg	230 kg	295 kg	360 kg	290 kg	355 kg	440 kg	450 kg
Dimensionen Dimensions	L1 770 mm	L1 1100 mm	L1 1450 mm	L1 1790 mm	L2 1495 mm	L2 1835 mm	L2 2175 mm	L2 2220 mm
Dimensions	L2 750 mm	L2 1090 mm	L2 1430 mm	L2 1770 mm	L3 1475 mm	L3 1815 mm	L3 2155 mm	L3 2200 mm
Dimensions	L3 740 mm	L3 1080 mm	L3 1420 mm	L3 1760 mm	L4 1465 mm	L4 1805 mm	L4 2145 mm	L4 2190 mm
H1	740 mm	1050 mm	1390 mm	1730 mm	1435 mm	1775 mm	2115 mm	2160 mm
H2					1295 mm			
H3					1335 mm			
H4					900 mm			
					940 mm			

Culinario Master + Easy
Aufstellvorschriften
Spécification d'installation
Specification of installation

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

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.

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-08-192-00A

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

Tischgeräte eingebaut in offene Nischen (Modelle Master und Easy)
Modèles de table encastrés dans niche ouverte (Modèles Master et Easy)
Table top built in in open niche (Models Master and Easy)

Tischgeräte eingebaut in offene Nischen (Modelle Master und Easy)
Modèles de table encastrés dans niche ouverte (Modèles Master et Easy)
Table top built in in open niche (Models Master and Easy)

Tischgeräte eingebaut in offene Nischen (Modelle Master und Easy)
Modèles de table encastrés dans niche ouverte (Modèles Master et Easy)
Table top built in in open niche (Models Master and Easy)

Kundenseite
Côté client
Customer side

Serviceseite
Côté service
Operator side

4 Abgeschrägter Frontrahmen
Cadre frontal biaisé
Slanted front frame

* 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

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

Tischgerät mit eikigem Rahmen flächenbündig
Modèle de table, cadre rectangulaire affleurant avec plan de travail
Table top model, rectangular frame built-in flush with table top

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

5 Rechteckiger Frontrahmen
Cadre frontal rectangulaire
Rectangular front frame

* 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

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

Tischgerät mit abgeschrägtem Rahmen überstehend
Modèle de table avec cadre biaisé, encastré
Table top model with slanted frame, built-in

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

4 Abgeschrägter Frontrahmen
Cadre frontal biaisé
Slanted front frame

* 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

Achtung Belüftung!
Für spezielle Anforderungen an bauseitiges 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
Attention aération!
For special instructions for the design of substructure see plan for installation indicated in confirmation of order.

Tischgerät mit eikigem Rahmen flächenbündig
Modèle de table, cadre rectangulaire affleurant avec plan de travail
Table top model, rectangular frame built-in flush with table top

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

5 Rechteckiger Frontrahmen
Cadre frontal rectangulaire
Rectangular front frame

* 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

Achtung Belüftung!
Für spezielle Anforderungen an bauseitiges 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
Attention aération!
For special instructions for the design of substructure see plan for installation indicated in confirmation of order.

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.

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

*** B 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
Encastré dans niche ouverte
Built-in in open niche

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

Achtung Belüftung!
Attention aération!
Attention aération!

Lieferbare Standardgrößen
Grandeurs standards en vente
Available standard sizes

Einzelgeräte
Appareils individuels
Single units

Lieferbare Standardgrößen
Grandeurs standards en vente
Available standard sizes

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

Lieferbare Standardgrößen
Grandeurs standards en vente
Available standard sizes

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

Lieferbare Standardgrößen
Grandeurs standards en vente
Available standard sizes

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.)

Geräte- Höhe speziell (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.)

Wichtige Informationen
Informations importantes
Important informations

Aufbauten: Die Installationspläne sind unabhängig von der Aufbauform (gezeichnet Aufbau Var.1A)
Für Aufbauvarianten 1A - 5A siehe Zeichnung Nr. 17-M-03-016-10B Änderungen vorbehalten.
4 Abgeschrägter Frontrahmen für Tischmodelle versenkt eingebaut
5 Rechteckiger Frontrahmen für flächenbündigen Einbau
Für Geräte mit Wasserablauf: Festanschluss an das bauseitige Abwasseretz sowie den möglichen Anschlusspositionen siehe Installationszeichnung 17-M-08-193-00, Änderungen vorbehalten
Für Geräte, die in eine geschlossene Nische eingebaut werden, sind an bauseitigem Einbaumöbel besondere konstruktive Massnahmen vorzunehmen. Die dazu nötigen Informationen befinden sich auf dem speziellen Installationsplan 17-M-08-190-00, Änderungen vorbehalten.

Rahmenform: 4 Cadre frontal biaisé pour encastrément semi-noyé
5 Cadre frontal rectangulaire pour encastrément affleurant avec plan de travail

Wasserablauf: Für Geräte mit Wasserablauf: Festanschluss an das bauseitige Abwasseretz sowie den möglichen Anschlusspositionen siehe Installationszeichnung 17-M-08-193-00, Änderungen vorbehalten

Belüftung: Für Geräte, die in eine geschlossene Nische eingebaut werden, sind an bauseitigem Einbaumöbel besondere konstruktive Massnahmen vorzunehmen. Die dazu nötigen Informationen befinden sich auf dem speziellen Installationsplan 17-M-08-190-00, Änderungen vorbehalten.

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.1A)
Pour formes et dimensions des Variantes 1A-5A voir dessin 17-M-03-016-10B, modifications réservées.

Forme de cadres: 4 Cadre frontal biaisé pour encastrément semi-noyé
5 Cadre frontal rectangulaire pour encastrément affleurant avec plan de travail

Écoulement d'eau: Pour appareils avec écoulements d'eau, connexion fixe au réseau d'eau usées et les positions des raccordements possibles voir dessin 17-M-08-193-00, modifications réservées.

Aération: Pour appareils encastrés dans des niches fermées les meubles sont à construire selon plan d'installation 17-M-08-190-00, modifications réservées.

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 Planche de travail (à procurer par le client)

Upper parts: Installation instructions are independent of the shape (Drawn Var.A)
For shapes of upper parts Var.1A-5A see drawing no.17-M-03-016-10B. (Subject to change)

Frame shapes: 4 Front frame slanted for units built in partly lowered
5 Rectangular front frame for units built in flush with table top

Water drain: For units ordered with a fix water drain an for the possible connecting position see the drawing 17-M-08-193-00. (Subject to change)

Cooling system: For all units built- in to a closed niche. For special instructions for the design of the sub structure see plan for installation 17-M-08-190-00.(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)
1 Support on full length (to be made on site, arranged by customer)
2 Position of support points (to be made on site, arranged by customer)
3 Table top (supplied by customer)

Apparate-Typ Modèle Models	Einzelgeräte Appareils individuels Single units			Zusammengebaute Geräte Appareils assemblés 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 2+2	GN 5/1 2+3 / 3+2	GN 6/1 2+4 / 4+2 / 3+3	GN 6/1 2+2+2
Elektrischer Anschluss Connection électrique Electrical connection	230VAC NPE	230/400VAC NPE / 2 NPE	400VAC 2 NPE	400VAC 2 NPE	400VAC 3 NPE			
	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	ca. 3 m							
Stecker/ Fiche/ Plug CH	T 12			T 15				
EU	Schuko			CEE 16				
GB/IR	without plug							
Gewicht/ Poids/ Weight	120 kg	170 kg	220 kg	270 kg	230 kg	280 kg	330 kg	340 kg
Dimensionen Dimensions	L 1 770mm	L 1 1100mm	L 1 1450mm	L 1 1790mm	L 1 1495mm	L 1 1835mm	L 1 2175mm	L 1 2220mm
	L 2 750mm	L 2 1090mm	L 2 1430mm	L 2 1770mm	L 2 1475mm	L 2 1815mm	L 2 2155mm	L 2 2200mm
	L 3 775mm	L 3 1155mm	L 3 1455mm	L 3 1795mm	L 3 1500mm	L 3 1840mm	L 3 2180mm	L 3 2225mm
	T 1 0 - 185mm max.							
	T 2 0 - 235mm max.							
	T 3 200mm							
	T 4 240mm							

Culinario Master + (Easy)

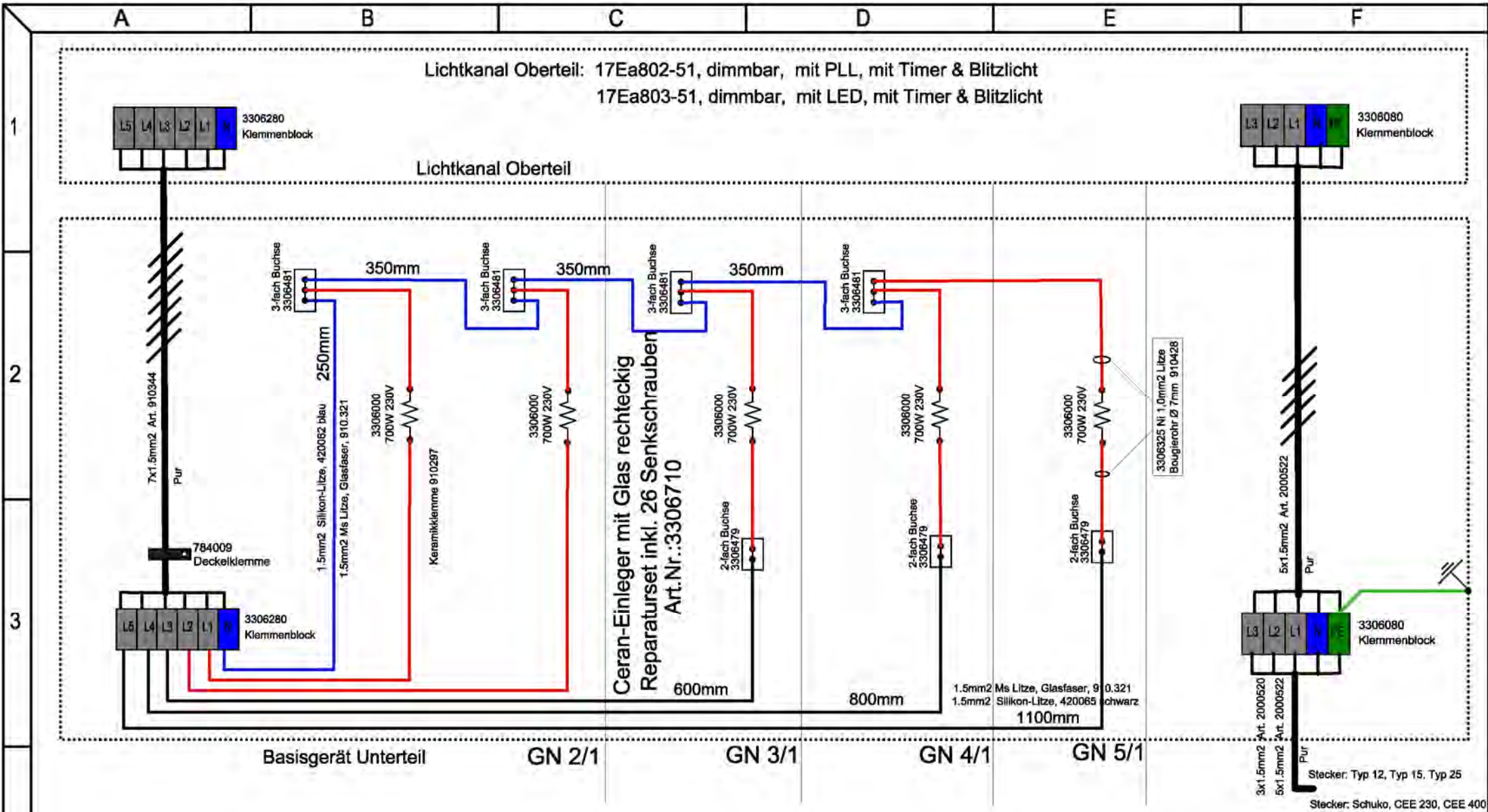
Einbauvorschriften
Instructions d'installation
Installation instructions

Ers. durch:
Ers. für:
Komm.
Gezeichnet, Gerhard 11.06.2008
Geprüft:
Masstab 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@beergill.com

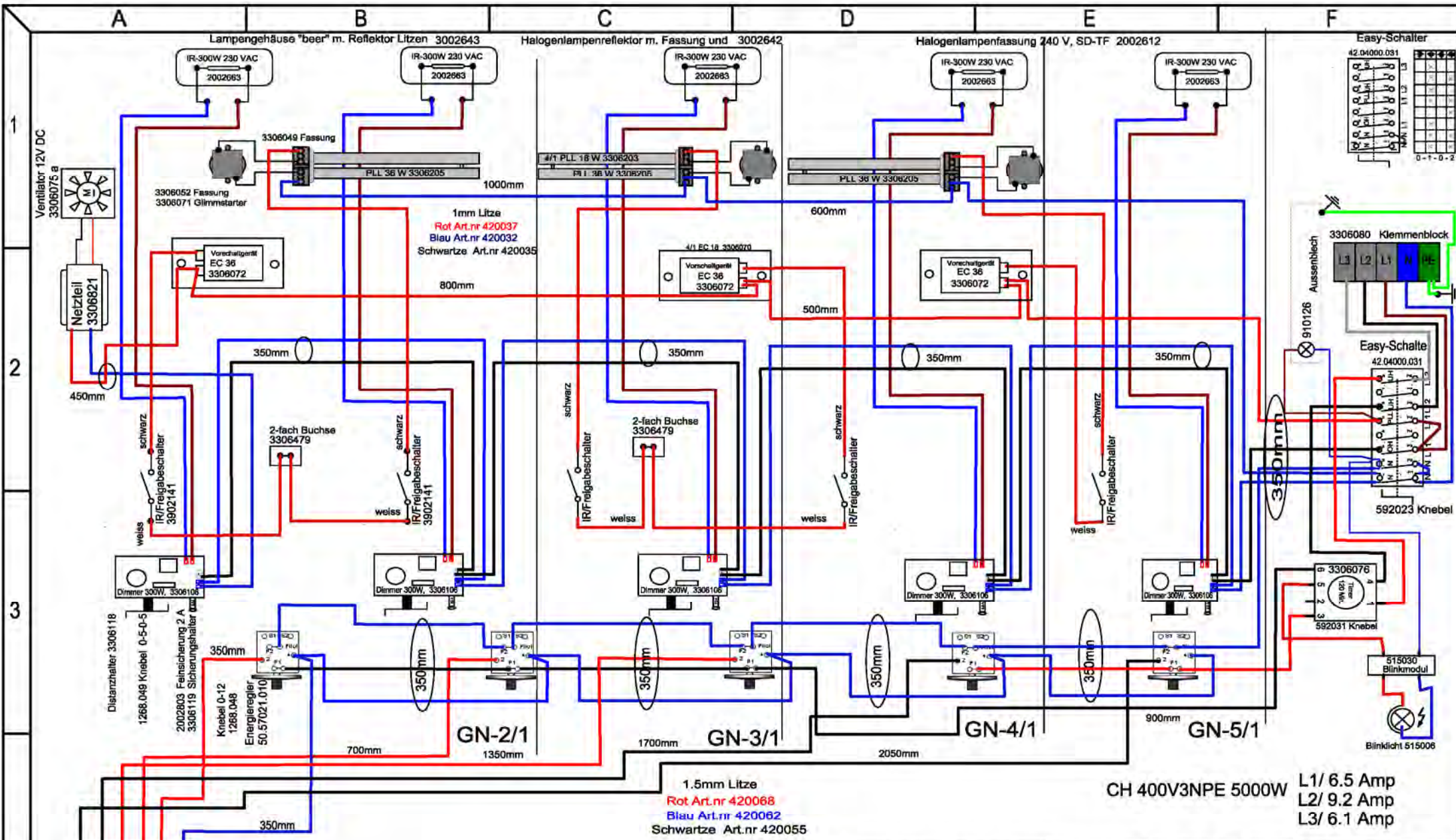
17-M-08-191-00

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



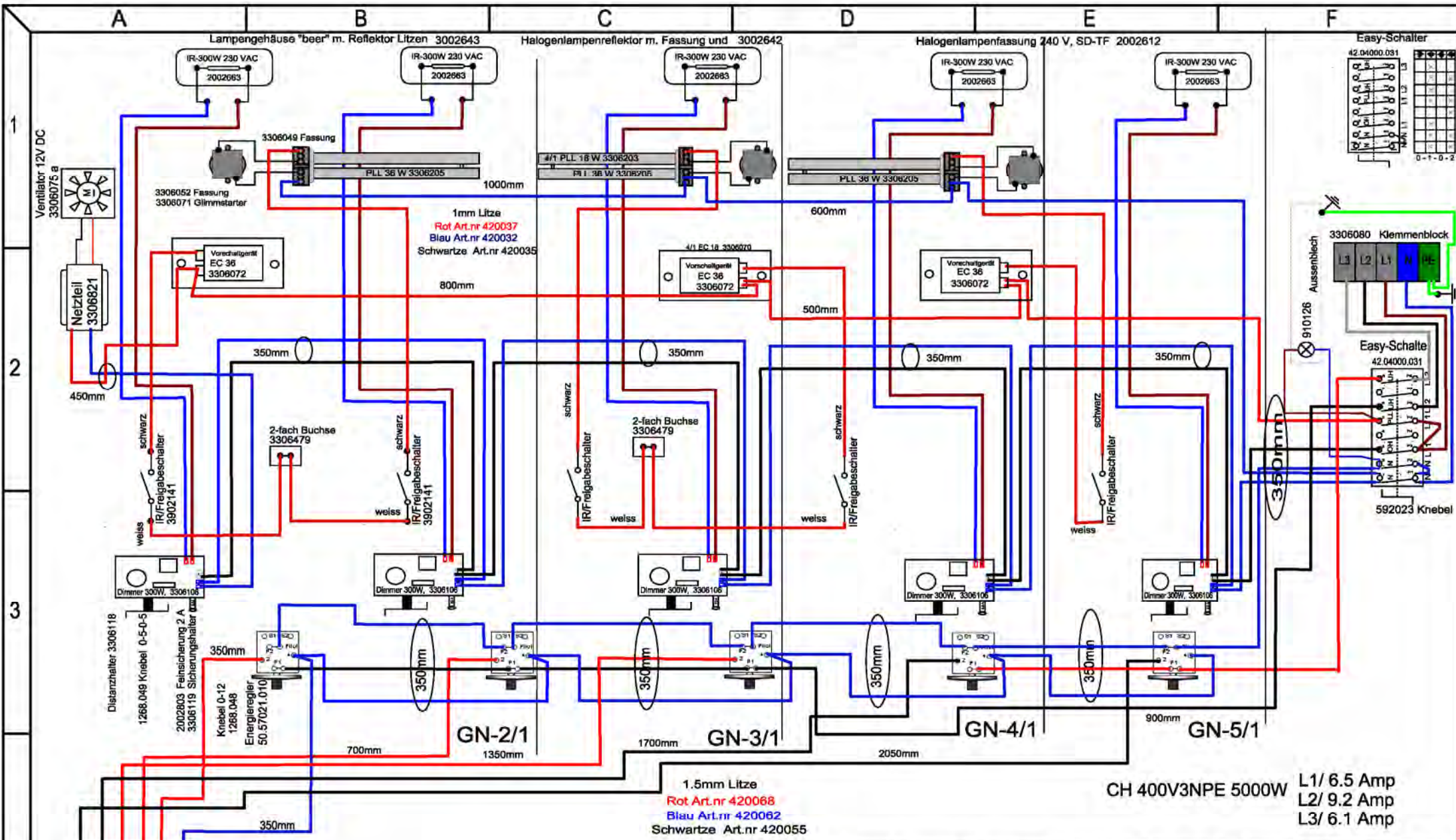
Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung: Easy 2/1 - 5/1	Blattzahl: 01
Datum	Name	gez.: 08.07.13	CCO		Basisgerät mit Unterhitze
		gepr.:		Zeichnungs-Nr.: 17-Ea-800-01A	

BEER®



1mm Litze		1.5mm Litze	
Rot Art.nr 420037	2100mm	Rot Art.nr 420068	2430mm
Blau Art.nr 420032	5200mm	Blau Art.nr 420062	3500mm
Schwarze Art.nr 420035	3500mm	Schwarze Art.nr 420065	4650mm

Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung: Easy 2/1 - 5/1	Blattzahl: 01
Datum	Name	gez.: 28.7.13	CCO	dimmbar, mit Timer & Blitzlicht UH Abschaltung	Blatt-Nr.: 1
		gepr.:		Licht- Wärmekanal PLL	
BEER				Zeichnungs-Nr.: 17-Ea-802-51	



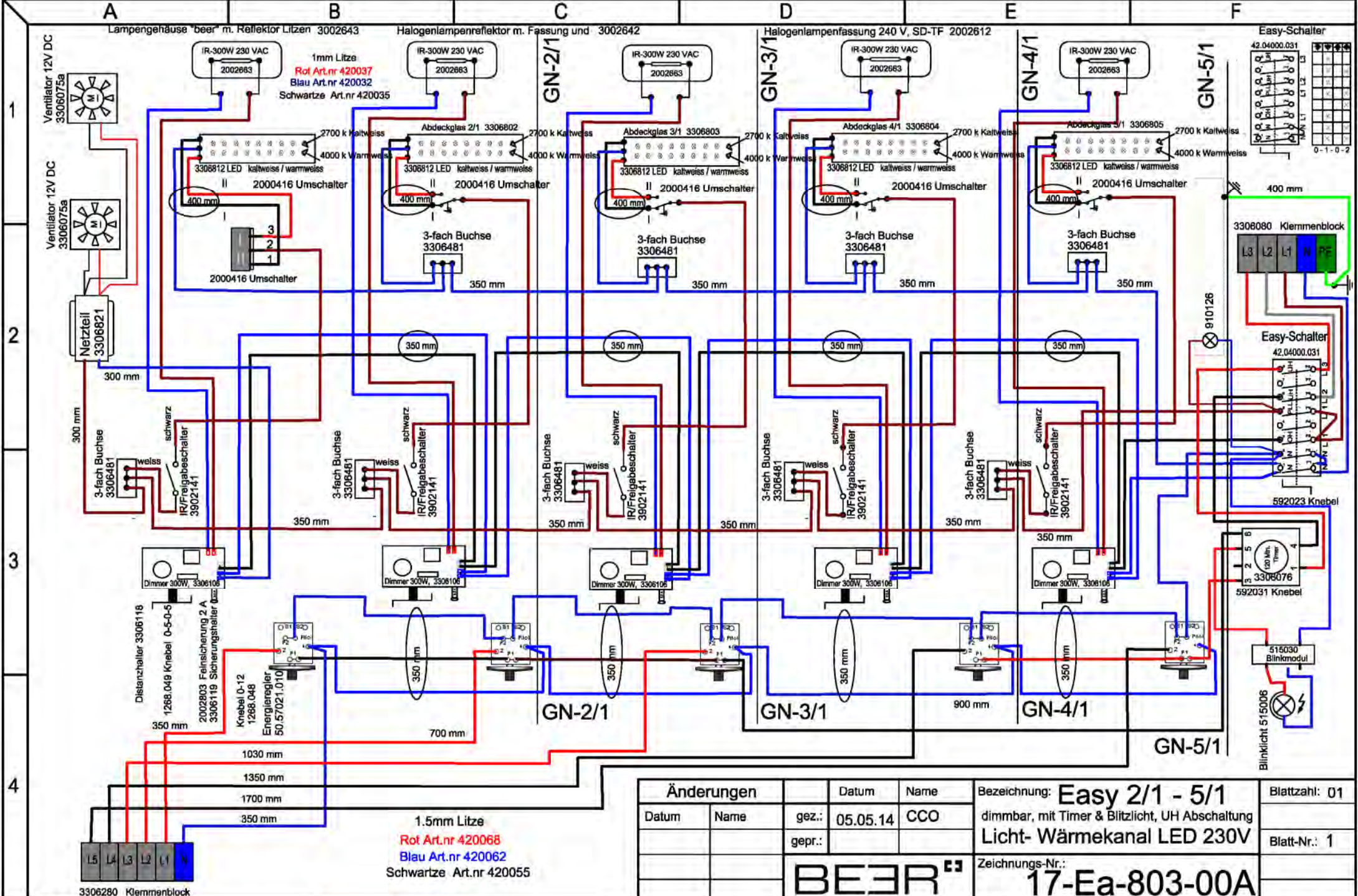
1mm Litze	
Rot Art.nr 420037	2100mm
Blau Art.nr 420032	5200mm
Schwartz Art.nr 420035	3500mm

1.5mm Litze	
Rot Art.nr 420068	2430mm
Blau Art.nr 420062	3500mm
Schwartz Art.nr 420065	4650mm

1.5mm Litze
 Rot Art.nr 420068
 Blau Art.nr 420062
 Schwartz Art.nr 420065

CH 400V3NPE 5000W L1/ 6.5 Amp
 L2/ 9.2 Amp
 L3/ 6.1 Amp

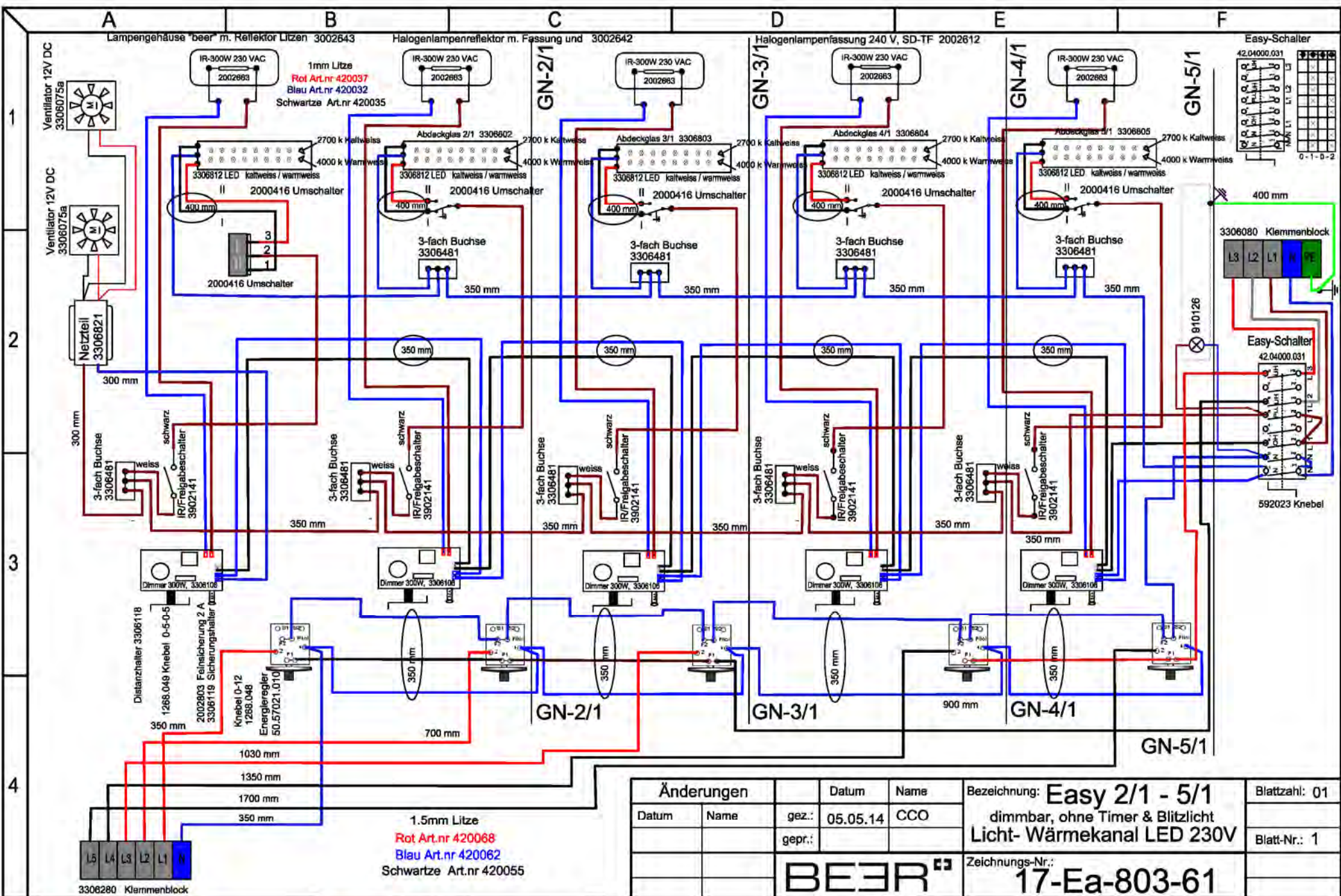
Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung: Easy 2/1 - 5/1	Blattzahl: 01
Datum	Name	gez.: 05.05.14	CCO	dimmbar, Ohne Timer & Blitzlicht	Blatt-Nr.: 1
		gepr.:		Licht- Wärmekanal PLL	
BEER				Zeichnungs-Nr.: 17-Ea-802-61	



Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung: Easy 2/1 - 5/1	Blattzahl: 01
Datum	Name	gez.: 05.05.14	CCO	dimmbar, mit Timer & Blitzlicht, UH Abschaltung Licht- Wärmekanal LED 230V	Blatt-Nr.: 1
		gepr.:			
BEER				Zeichnungs-Nr.: 17-Ea-803-00A	

1mm Litze		1.5mm Litze	
Rot Art.nr 420037	3800mm	Rot Art.nr 420068	2430mm
Blau Art.nr 420032	5200mm	Blau Art.nr 420062	3500mm
Schwartz Art.nr 420035	3500mm	Schwartz Art.nr 420065	4650mm

CH 400V3NPE 5000W
 L1/ 6.5 Amp
 L2/ 9.2 Amp
 L3/ 6.1 Amp



1mm Litze	
Rot Art.nr 420037	3800mm
Blau Art.nr 420032	5200mm
Schwartz Art.nr 420035	3500mm

1.5mm Litze	
Rot Art.nr 420068	2430mm
Blau Art.nr 420062	3500mm
Schwartz Art.nr 420065	4650mm

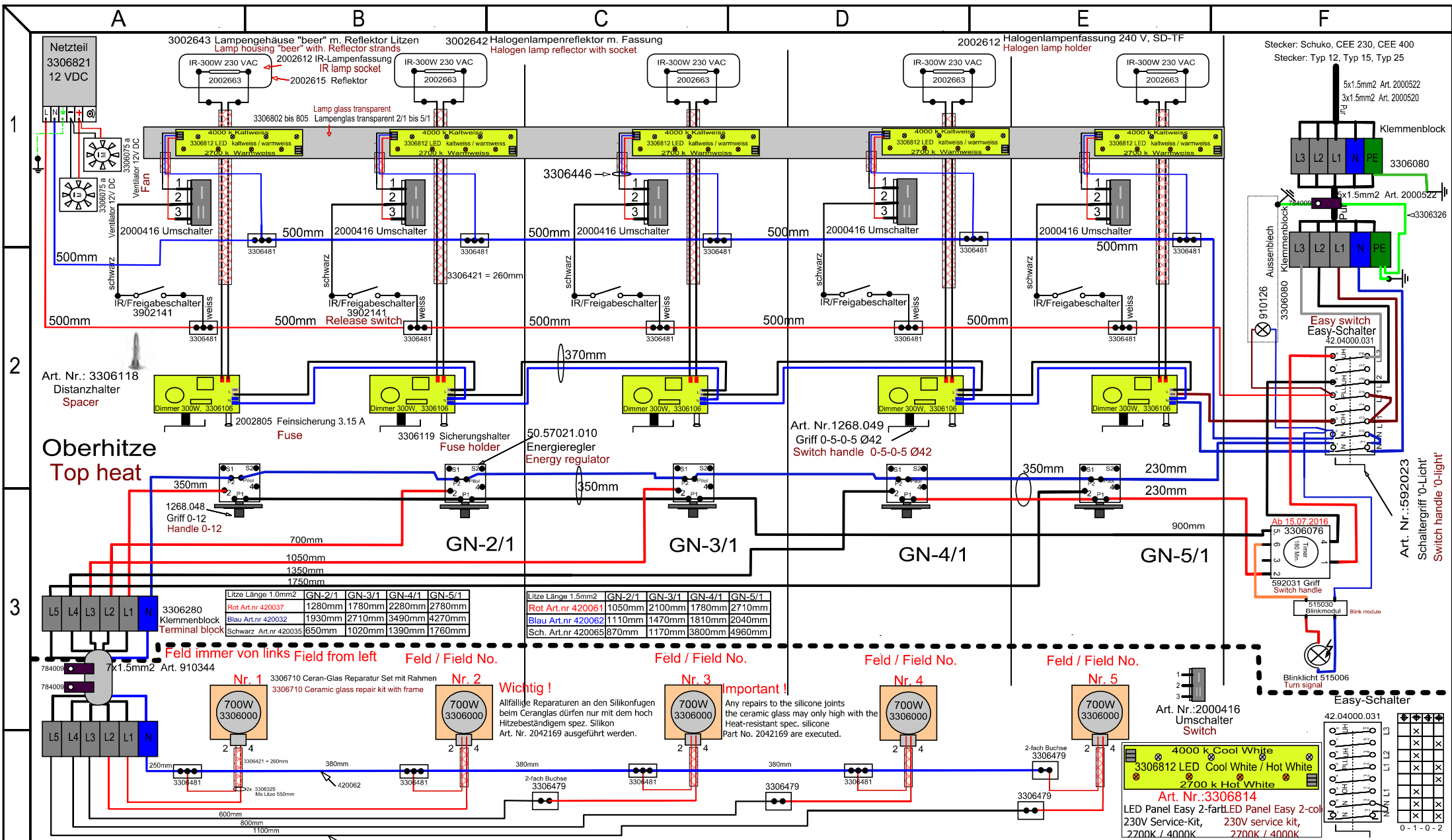
Änderungen		Datum	Name
Datum	Name	gez.: 05.05.14	CCO
		gepr.:	

Bezeichnung: **Easy 2/1 - 5/1**
 dimmbar, ohne Timer & Blitzlicht
 Licht- Wärmekanal LED 230V
 Zeichnungs-Nr.: **17-Ea-803-61**

Blattzahl: 01
Blatt-Nr.: 1

CH 400V3NPE 5000W
 L1/ 6.5 Amp
 L2/ 9.2 Amp
 L3/ 6.1 Amp

BEER



**Oberhitze
Top heat**

**Unterhitze
Bottom heat**

Technische Daten / Technical specifications

	EU		CH	
2 GN: 2000 Watt	LNPE 230VAC	8.8 A	LNPE 230VAC	8.8 A
3 GN: 3000 Watt	LNPE 230VAC	13.2 A	2LNPE 400VAC	4.1 / 9.1 A
4 GN: 4000 Watt	3LNPE 400VAC	5.2 / 6.1 / 6.1 A	3LNPE 400VAC	5.2 / 6.1 / 6.1 A
5 GN: 5000 Watt	3LNPE 400VAC	6.5 / 9.2 / 6.1 A	3LNPE 400VAC	6.5 / 9.1 / 6.1 A

Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung: Easy 2/1 - 5/1	Blattzahl: 01
Datum	Name	gez.: 03.07.17	CCO	dimmbar, mit Timer & Blitzlicht UH Abschaltung Licht- Wärmekanal LED 230V	Blatt-Nr.: 01
		gepr.:			
BEER				Zeichnungs-Nr.:	17-Ea-803-51B

Wichtig!
Allfällige Reparaturen an den Silikonfugen beim Ceranglas dürfen nur mit dem hoch Hitzebeständigem spez. Silikon Art. Nr. 2042169 ausgeführt werden.

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

LED Panel Easy 2-farbt
3306812 LED Cool White / Hot White
2700 k Hot White
Art. Nr.: 3306814
LED Panel Easy 2-farbt
230V Service-Kit, 230V service kit, 2700K / 4000K

Art. Nr.: 592023
Schaltergriff '0-Licht'
Switch handle '0-light'

Ab 15.07.2016
592031 Griff
Switch handle

