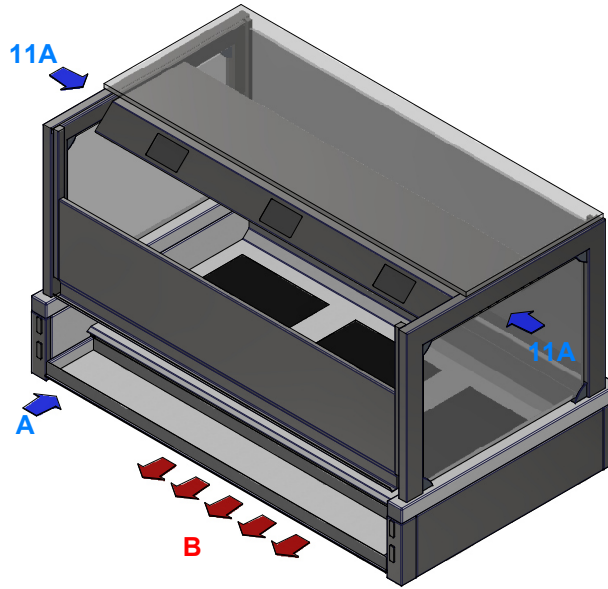
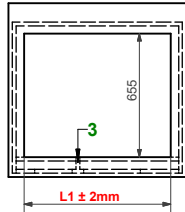
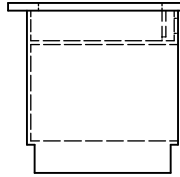
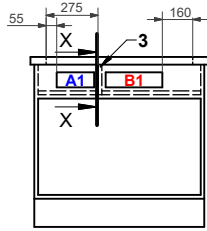


# Möbel für Einbau- Einzelgeräte Appareils individuels Single units



## Möbel: \*

### Allgemeine Informationen

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

\* 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

## Meuble: \*

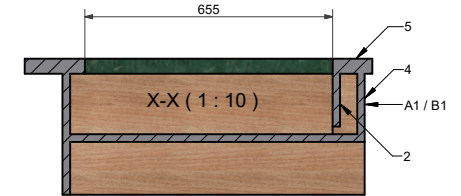
### Informations générales

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

## Sub structure: \*

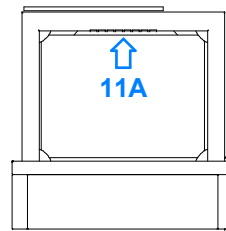
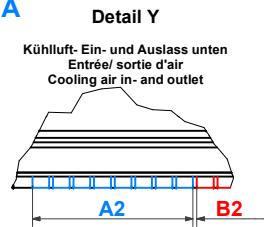
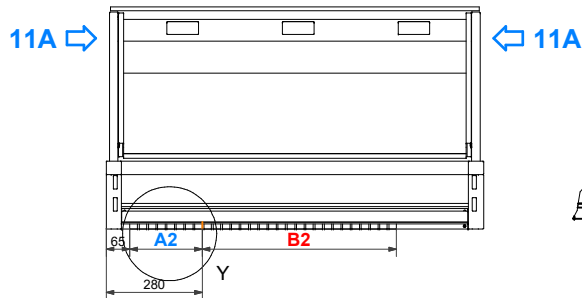
### General informations

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



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

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



## 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 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.

## Hinweise zu Lüftungssystem

### Lüftung in LW- Kanal

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

### Lüftung im Basisgerät

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

## Indications pour le système d'aération

### Aération dans pont d'éclairage

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

### Aération dans appareil de base

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

## Details for cooling system

### Cooling system in light bridge

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

### Cooling system in basic unit

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

Apparate-Typ Modèle Models	Einzelgeräte Appareils individuels Single units			
	Einstellig			
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

R2	R1	B	19.03.2019	ume	komplett überarbeitet	Ers. durch:
A	08.06.2017	mab	Elektrische Daten angepasst			Ers. für:
Ind.	Datum	Name	Aenderung			Komm.
Easy / Touch / Master Touch Culinario - Belüftung der Steuerung Culinario - Ventilation du commande Culinario - Ventilation of de controller						Gezeichnet G. Affolter 11.02.2014
						Geprüft
						Massstab 1:8
						Format A2
						Blatt 1 von 1
<b>BEER</b>						17-M-08-190-00B