

## Culinario Easy / Culinario Easy Duplex pour la présentation d'aliments chauds à **commande manuelle**



Mode d'emploi  
Instructions pour le montage et la mise en service

## Sommaire

### MODE D'EMPLOI:

1	Mise en garde .....	3
1.1	Fonctionnement chaude et humide .....	3
1.2	Fonctionnement chaude et sèche .....	3
1.3	Fonctionnement froide .....	4
1.4	Attention! Comportement en cas de bris de lampes et de verre! .....	4
1.5	Verres / danger d'accident .....	4
2	Mise en service / mode d'emploi .....	6
2.1	La commande (pont d'éclairage et chauffante) .....	6
2.2	Enclencher l'appareil.....	7
2.3	Mode d'exploitation.....	7
2.4	Alarme de fonctionnement à sec (option).....	8
3	Transport et montage des appareils Culinario .....	8
4	Raccordement des appareils Culinario.....	9
5	Données techniques.....	9
6	Dimensions .....	10
7	Nettoyage et maintenance.....	10
7.1	Nettoyage .....	10
7.2	Maintenance .....	11
8	Guide pour le montage de la protection d'éclats (accessoire).....	13
9	Service à la clientèle .....	14
10	En annexe.....	15

**Sous réserve de changements**

## 1 Mise en garde

### 1.1 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. Utilisez pour cela la minuterie intégrée (option). La minuterie avec lampe flash est en option et doit être commandée à part.

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

### 1.2 Fonctionnement chaude et sèche

L'appareil doit être muni d'un cadre à sec.

**Chauffages inférieurs au maximum à puissance 5!**



#### Attention danger d'incendie

En exploitation sèche, les plaques chauffantes deviennent extrêmement chaudes et brûlantes au-delà de la position 5. 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!

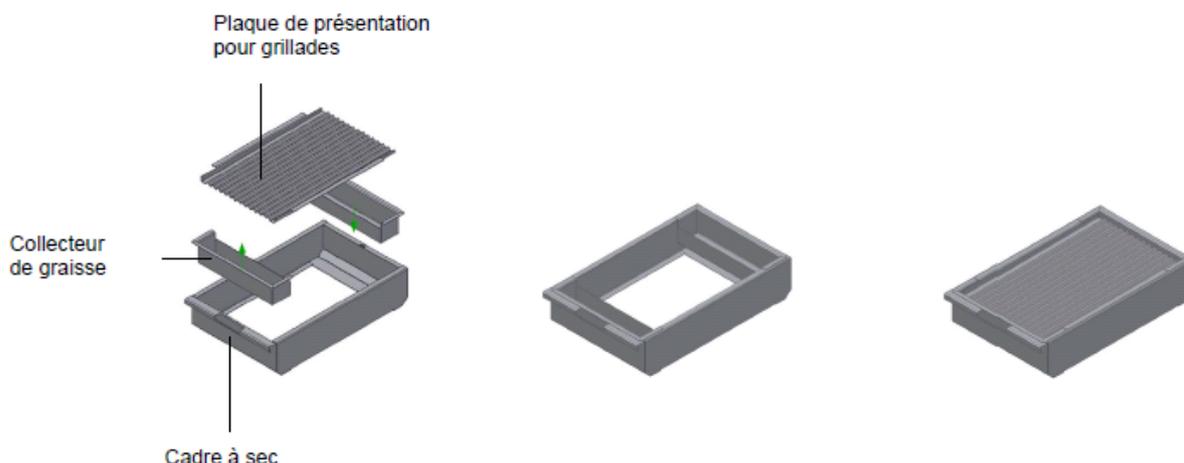
La graisse liquide et le bac sont extrêmement chaudes: danger de brûlure. Tout contact, par exemple pour retirer le bac et le vider, doit être effectué au moyen de gants ou de torchons. Faire particulièrement attention à ne pas renverser de l'huile ou de la graisse bouillante lors du retrait du bac et 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, immédiatement consulter un médecin.



### 1.3 Fonctionnement froide

Commutateur principal/de programme en position 

**Important:** Chauffages inférieurs, tous les boutons rotatifs du régulateur d'énergie au niveau 0 (off).



#### **Attention! 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/chaleur

**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.**

### 1.4 Attention! Comportement en cas de bris de lampes et de verre!

Tous les abat-jour des lampes sont équipés d'un verre de sécurité. Ce dernier empêche le contact direct avec les lampes. En cas de bris de lampes ou de vitres anti-projections, de rayons en verre, de vitrages latéraux ou frontaux, il faut prendre immédiatement les mesures suivantes:

- Tout de suite déclencher 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 (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.

### 1.5 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 par terre 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 sont 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 sont 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.

Si le support de la plaque de verre est déplacé vers le haut, l'arrêt supérieur de la plaque de verre frontale (côté clientèle) est entravé et la plaque de verre frontale peut tomber si l'on s'appuie fortement contre elle.

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)



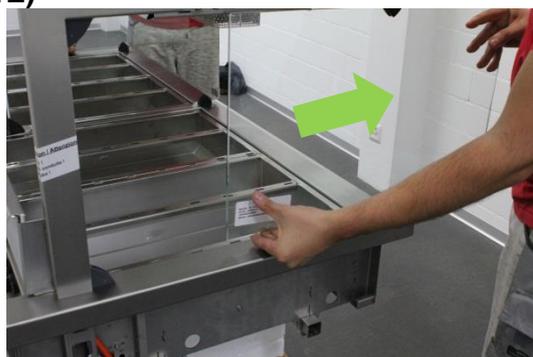
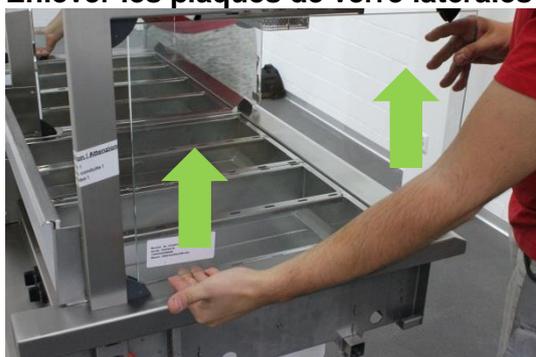
Tenir la plaque de verre des deux mains, une main fait glisser la plaque vers l'intérieur puis l'autre à travers l'arceau latéral.

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 précautions 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.

 Beer Grill AG décline toute responsabilité suite à des plaques de verre et/ou supports montés de manière incorrecte ou abîmés.

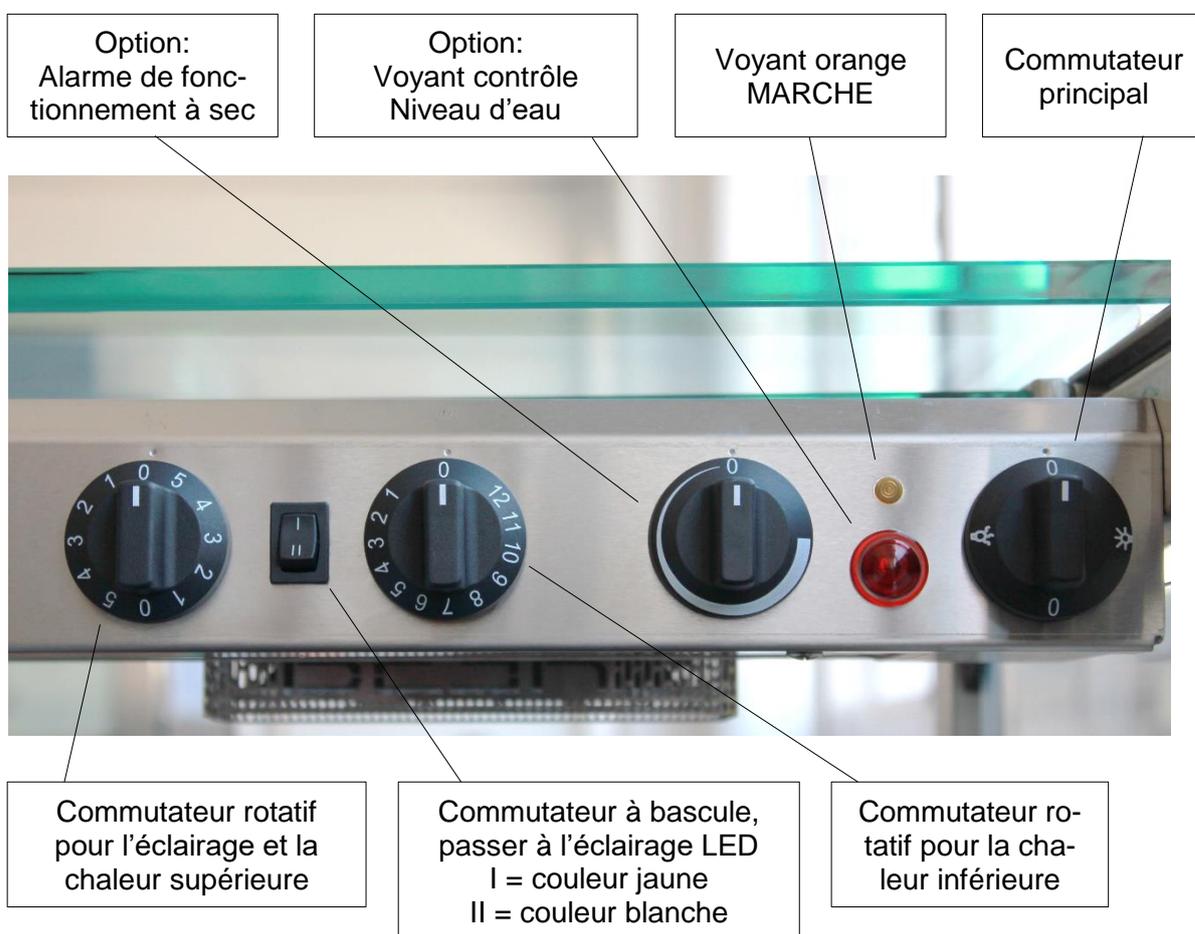
## 2 Mise en service / mode d'emploi

Avant mettre en service le Culinario Easy au premier fois, il faut lire cette instruction.

### Danger d'incendie!

Avant le premier enclenchement, enlevez tout l'emballage.

### 2.1 La commande (pont d'éclairage et chauffante)



## 2.2 Enclencher l'appareil

Tourner le commutateur principal dans la position voulue le voyant orange (MARCHE) est allumé

## 2.3 Mode d'exploitation

0 = off

 = Exploitation à chaude

 = Exploitation neutre ou exploitation à froid (avec glaces)

### Chaleur inférieure

Tourner le commutateur pour la chaleur inférieure dans la position voulue  
0 = off, 1 = puissance min., 12 = puissance max.



Avec l'option d'alarme de fonctionnement à sec: La chaleur inférieure s'enclenche seulement si vous tournez l'alarme de fonctionnement à sec.

### Eclairage & chaleur supérieure

Tourner le commutateur rotatif pour la chaleur supérieure dans la position voulue

0 = Eclairage pour la présentation neutre et froide

1 - 5 = Eclairage et chaleur supérieure pour exploitation à chaud

1 = puissance min. en haut , 5 = puissance max. en haut

Niveau 1-5 seulement possible, si l'appareil marche en exploitation à chaude.

Niveau 5 pas de fonction, si l'appareil marche en exploitation neutre ou à froid!



NE JAMAIS enclencher Culinario Easy avec des bacs d'eau vides pour l'exploitation à chaud humide.

Remplir les bacs d'eau au maximum jusqu'à la marque.



Pour l'exploitation chaude sèche retirer les bacs et les remplacer, si disponibles, par des cadres secs.



En exploitation sèche, régler le chauffage inférieur au maximum au niveau 5.

### Recommandation

Utilisez de l'eau chaude et détartree!

Si vous n'utilisez pas d'eau détartree, nous vous conseillons d'ajouter 1 cuillère à soupe de vinaigre comestible dans l'eau. Une concentration plus élevée ou l'utilisation d'autres additifs comme des produits synthétiques sont interdits, car ils peuvent endommager la matière du produit et rendre incomestibles les aliments cuits à la vapeur.

## 2.4 Alarme de fonctionnement à sec (option)

Avant d'utiliser ce mode de fonctionnement, toujours remplir d'eau.

Confirmer cet état en tournant vers la droite le commutateur rotatif de la minuterie jusqu'en butée. A la fin du temps de programmation (max. 120 min.), le voyant commence à clignoter et le chauffage inférieur s'arrête automatiquement. Contrôler le niveau d'eau et compléter au besoin. Remonter la minuterie. Le chauffage inférieur s'enclenche à nouveau.



### Risques de brûlures!

Les sources de chaleur lampes infrarouge en haut et les chauffages à rayonnement en bas atteignent très rapidement leur température d'exploitation. Les champs en vitrocéramique, la plaque de fond et le bac à eau dans la partie inférieure, de même que les abat-jour et les tôles de carénage de la partie supérieure deviennent très chauds.



### 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 fixées 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!

## 3 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 équilibrés, 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 dans la partie supérieure de variateurs électroniques d'éclairage. Il faut donc lors veiller à éviter de les placer à proximité immédiate d'autres appareils dégageant une forte chaleur (p.ex. salamandres, grils, fours).

## 4 Raccordement des appareils Culinario

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

Contrôler si les données du réseau électrique en matière de tension et de fréquence coïncident avec celles de la plaquette signalétique se trouve à l'extérieur à gauche derrière la rainure découlement d'eau. Un exemplaire du schéma électrique correspondant se trouve en annexe.

Raccordement selon IEC CEI 335-1 respectivement et conformément aux dispositions locales, c'est-à-dire: pose de la fiche de secteur adaptée à la puissance de courant nominal sur le permanent, il faut prévoir un commutateur principal pour la séparation de tous les pôles avec une distance de contact de 3 mm au minimum.

Les bornes de raccordement 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.

L'appareil doit être branché sur un système de compensation de potentiel (selon VDE 0700, partie 36 / IEC 335-2-36)

Retirer l'autocollant Attention câble électrique dans le tuyau» (sur l'étrier latéral).

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 et fusibles: Voir annexe

## 5 Données techniques

Voir annexe

## 6 Dimensions

Voir annexe

## 7 Nettoyage et maintenance

### 7.1 Nettoyage

Culinario Easy est un appareil électrique. Avant de le nettoyer, il faut donc le séparer 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. Les joints de silicone de cuisson en céramique (de chaleur en bas) ne doivent pas entrer en contact avec un agent de nettoyage, car les joints de silicone peuvent se dégrader en raison de résidus de détergent.



**Il est interdit de nettoyer l'appareil avec de l'eau sous pression (jet ou nettoyeur)**

#### 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 être retirés avec un produit détartrant convenant aux produits alimentaires.



#### Information importante

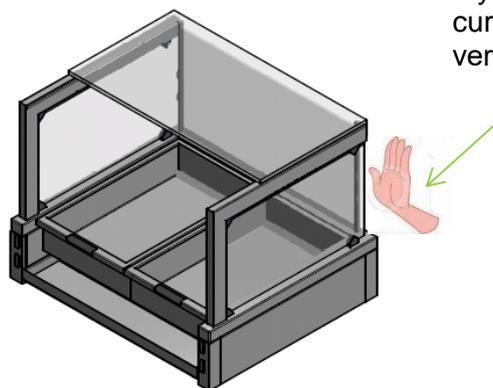
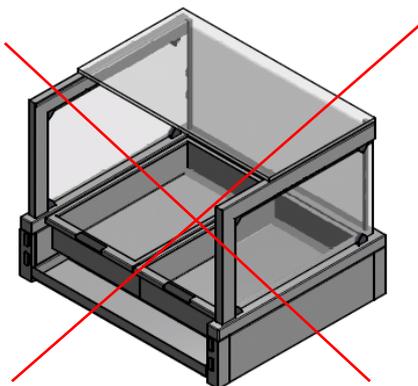
Les couches de calcaire réduisent la transmission de la chaleur à l'eau dans les bacs. L'eau n'atteint alors plus la température nécessaire à l'évaporation. La partie chauffante risque alors de surchauffer. Ceci peut entraîner la destruction du champ en vitrocéramique, du joint mastiqué et pour finir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

Après le détartrage et avant la mise en service, les bacs à eau sont à rincer à grand eau.

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.

## 7.2 Maintenance

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

### Lampes compactes PLL

Utiliser uniquement des lampes de rechange de même puissance.

### Tubes fluorescents

Selon l'usage qui en est fait, faire attention à la couleur de l'éclairage. Le recours à des tubes de puissance différente peut entraîner la destruction des éléments électriques intégrés!

### Lampes infrarouge

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.

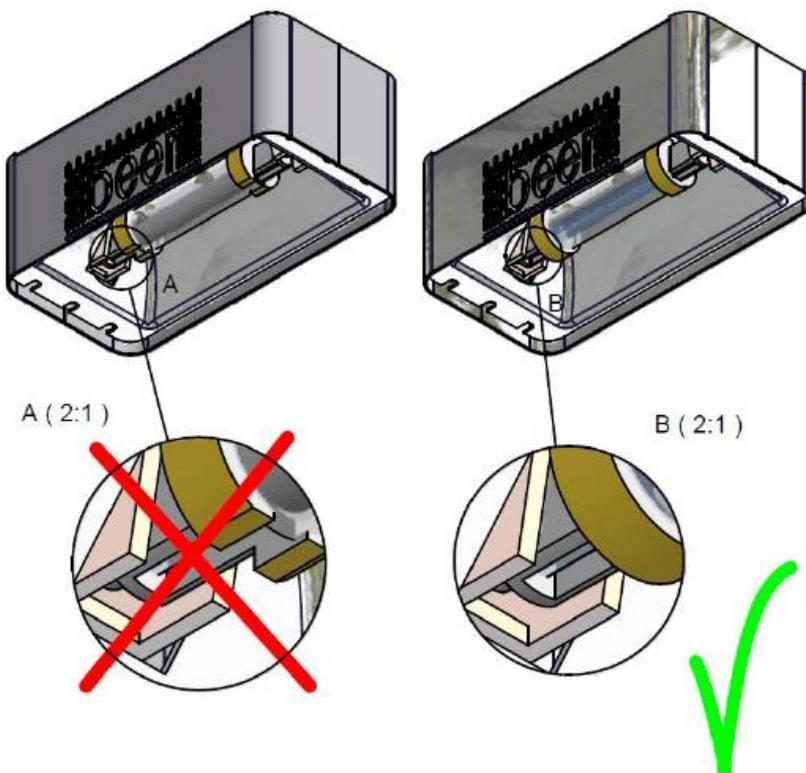
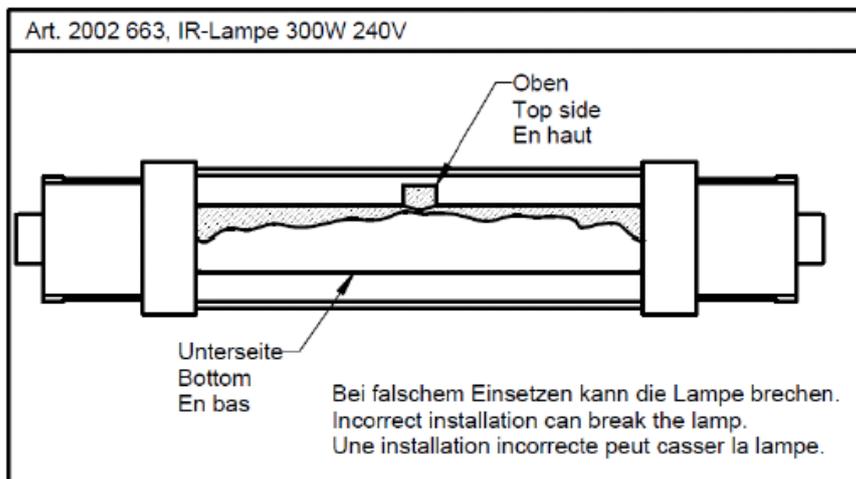


### Attention!

Les lampes infrarouge avec moins de 300 watts ne sont pas propres à l'utiliser parce que les dégagent peu de la chaleur.

### Montage correct des lampes à infrarouge

Lors du montage d'une nouvelle lampe à infrarouge avec protection d'éclats, veuillez à ce que le luminaire soit placé selon les illustrations suivantes:



**Attention! Danger de brûlures!**

## 8 Guide pour le montage de la protection d'éclats (accessoire)

Tenir des deux mains la protection d'éclats.



Etirer légèrement.



Placer par-dessus le capot de la lampe.



## 9 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 SA  
Allmendstrasse 7  
CH-5612 Villmergen**

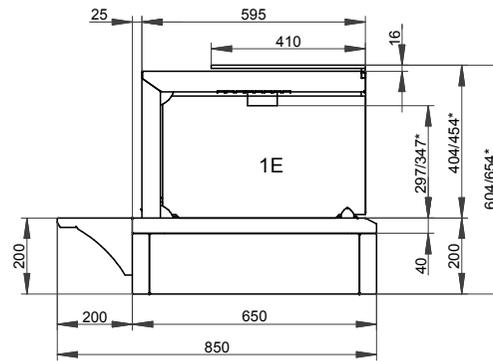
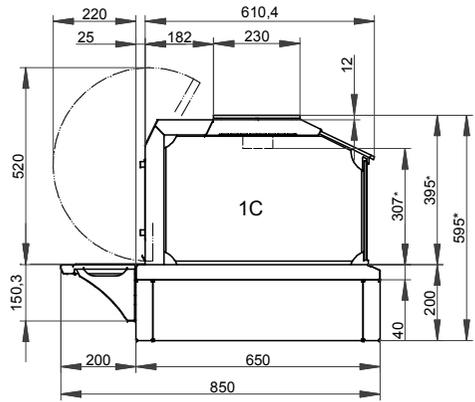
**Service-Tel. ++ 41 (0)21 351 3030**

## 10 En annexe

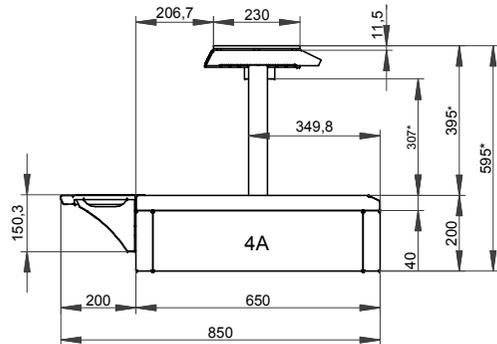
Plan 17-M-03-016-10	Vue de côté de la structure, Culinario
Plan 17-M-10-026-00	Données techniques / encastré, diagonale
Plan 17Ma100-00	Données techniques
Plan 17-M-08-192-00	Spécification d'installation
Plan 17-M-08-191-00	Instructions d'installation
Schéma 17-Ea-800-01	Easy 2/1 – 5/1, Construction de base avec chaleur inférieure
Schéma 17-Ea-802-51	Easy 2/1 – 5/1, Canal lumineux et thermique avec PLL, avec variateur
Schéma 17-Ea-802-61	Easy 2/1 – 5/1, Canal lumineux et thermique avec PLL, sans variateur
Schéma 17-Ea-803-00	Easy 2/1 – 5/1, Canal lumineux et thermique avec LED 230V, avec variateur
Schéma 17-Ea-803-61	Easy 2/1 – 5/1, Canal lumineux et thermique avec LED 230V, sans variateur
Schéma 17-Ea-803-51	Easy 2/1 – 5/1, Canal lumineux et thermique avec LED 230V, avec variateur

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

**Var. 1:**

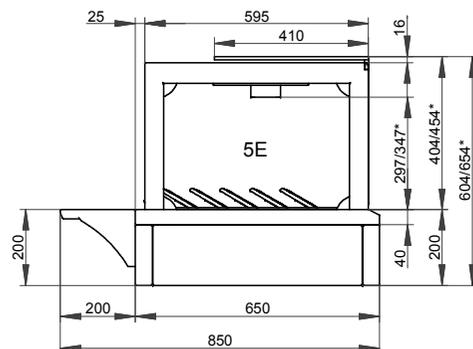


**Var. 4:**

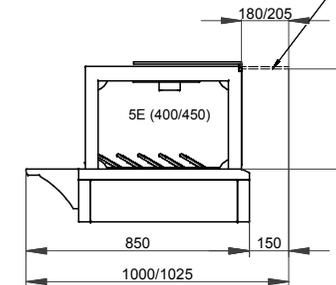
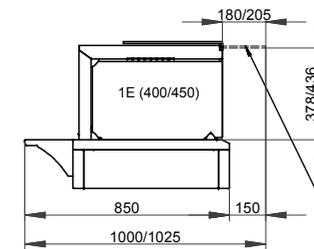
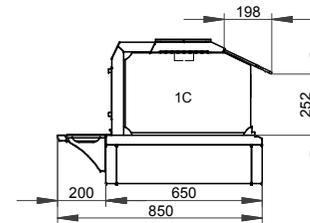


\* Andere Aufbauformen/Höhen auf Anfrage!  
\* Autres construction forme/hauteurs sur demande!  
\* Other assembly forming/heights on request!

**Var. 5:**

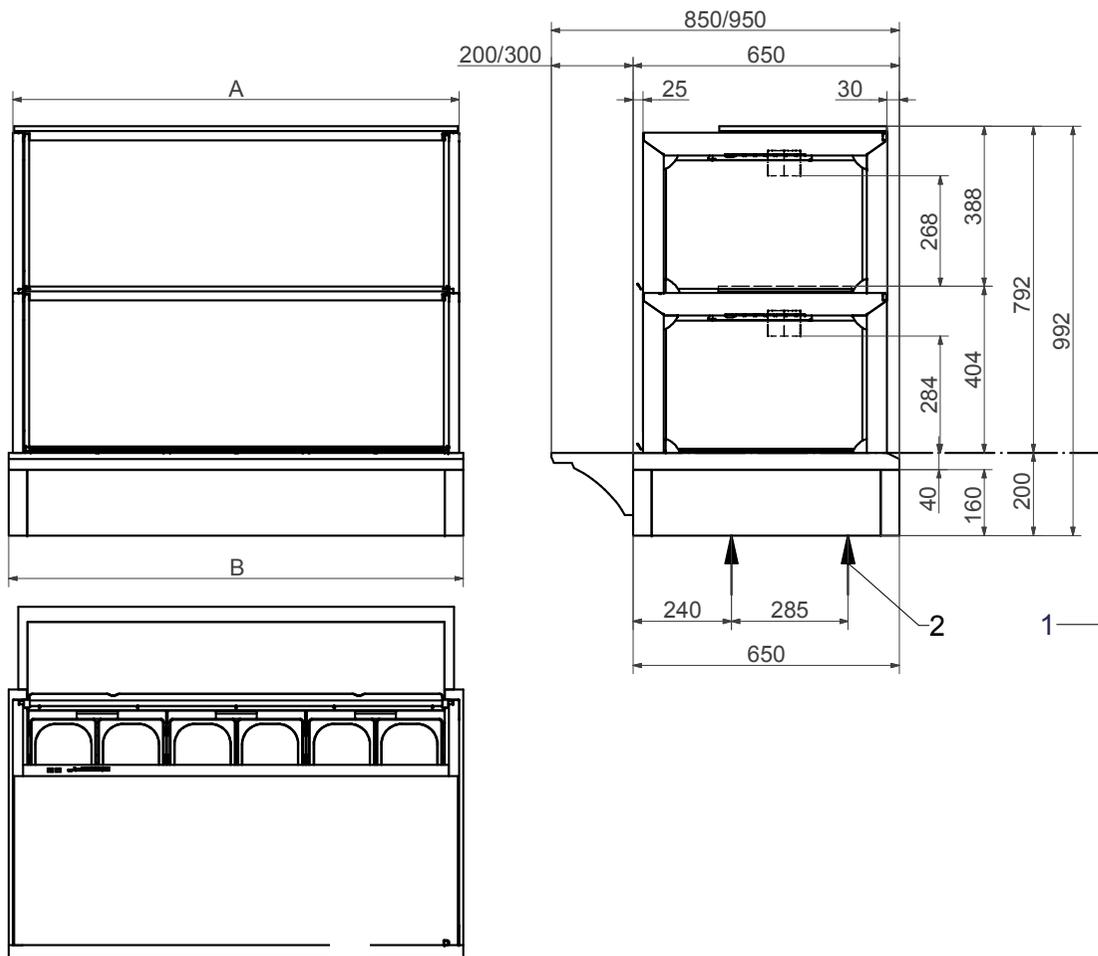


Bei Selbstbedienung (ohne Frontglas)  
En self-service (sans vitre frontale)  
For self-service (without front glass):

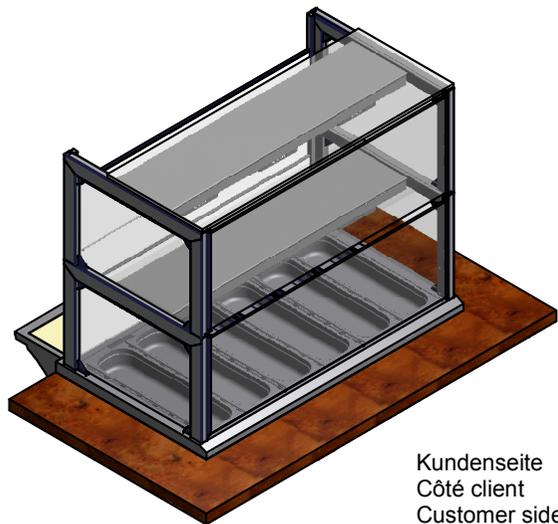


Deutschland: 30mm

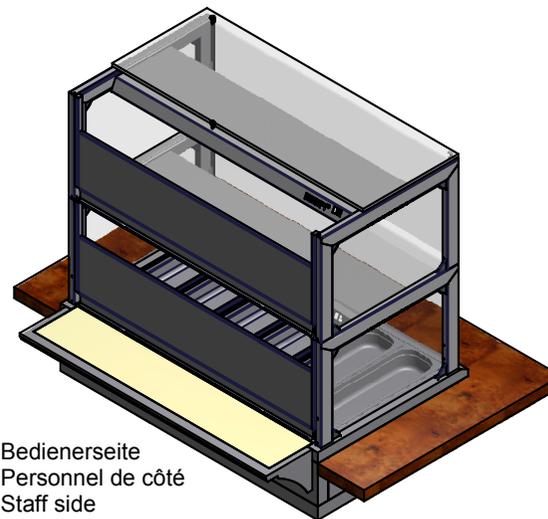
R2/R1	F	12.12.2012	mab	EA entfernt					Ers. durch:
Aenderung:	E	05.06.2012	EAF	Reduzier. der Aufb.					Ers. für:
Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.	Gezeichnet: seyta 11.08.2004
Seitenansicht Aufbauten, Culinario Vue de côté de la structure, Culinario Side- view of upper structure, Culinario									Gepüft: von 1
Massestab 1:20									Blatt 1 von 1
 BEER  Beer GmbH 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
<b>A [mm]</b>	750	1090	1430	1770
<b>B [mm]</b>	770	1110	1450	1790
<b>Elektrischer Anschluss</b>	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
<b>Données électriques</b>	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
<b>Electrical connection</b>	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

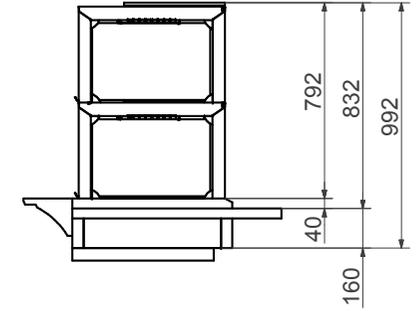
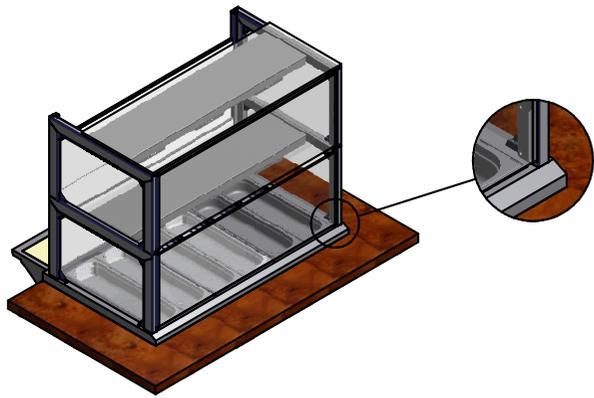
- Empfohlene Arbeitshöhe 800mm  
Nous proposons une hauteur de travail de 800mm  
We propose a working height of 800mm
- Bauseitige Abstützung auf ganzer Gerätebreite  
Consolidation sur toute la longueur  
Supporting on the whole length provided by the customer

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

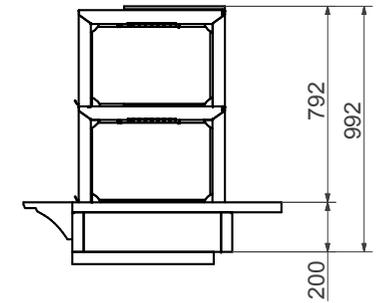
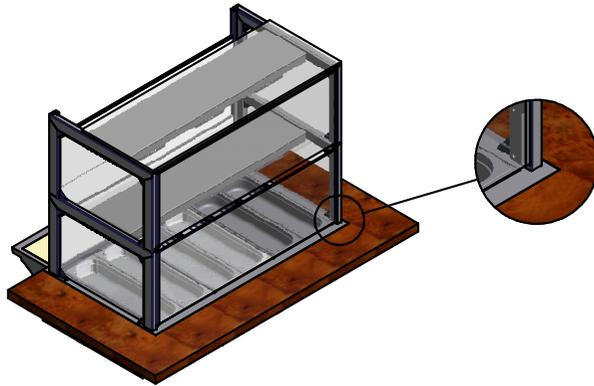
Kabelausgang siehe 17-M-08-191-00  
Sortie du câble conformément à la directive 17-M-08-191-00  
Cable outlet according to 17-M-08-191-00

R2	R1	Aender.	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.	Ers. durch:	Ers. für:
		C		26.06.2012	EAF	Techn. Daten							
		B		19.10.2010	pb	Techn. Daten	D	04.09.2012	cbo	Neuer SE Aufbau			
<p>Culinario Master/Easy Duplex</p> <p>Technisches Datenblatt</p> <p><b>BEER</b>  Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beergill.com</p>												<p>Gezeich. F. Schuler 29.01.2010</p> <p>Geprüft</p> <p>Massstab %</p> <p>Blatt 1 von 2</p>	
<p>17-M-10-026-00D</p>													
<p>Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice</p>													

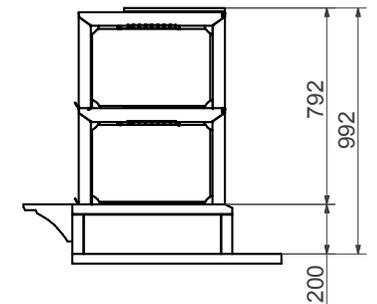
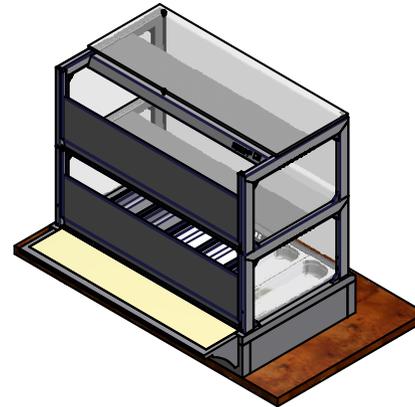
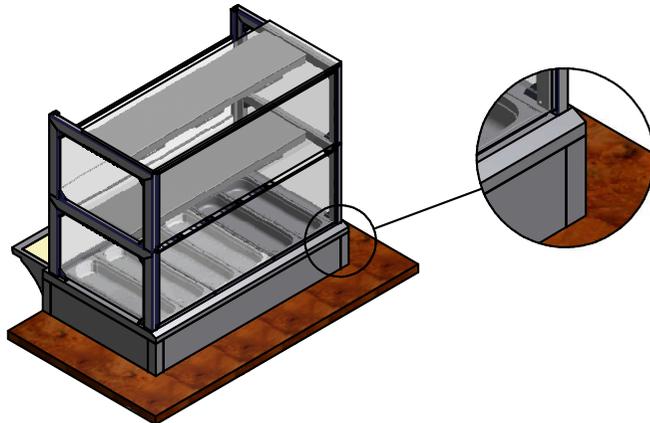
**Variante 1**  
 Mit aufgesetztem Rahmen  
 Cadre posé sur la planche  
 With frame supported by table top



**Variante 2**  
 Mit bündigem Rahmen  
 Cadre affleurant avec la planche  
 With frame flush by table top



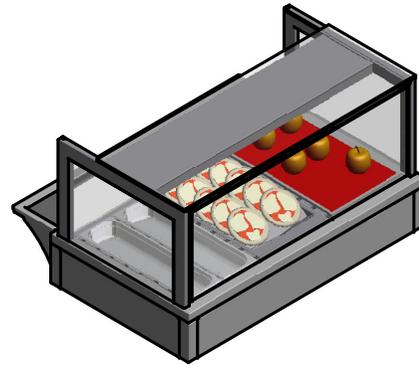
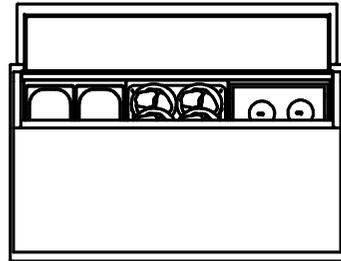
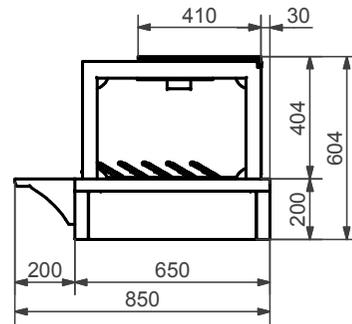
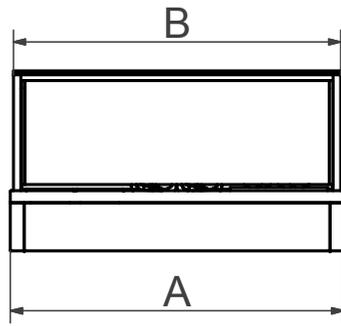
**Variante 3**  
 Tischmodell  
 Modèle de table  
 Model for table



R2	R1	C	26.06.2012	EAF	Techn. Daten							Ers. durch:
		B	19.10.2010	pb	Techn. Daten	D	04.09.2012	cbo	Neuer SE Aufbau			Ers. für:
		Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Komm.		
										Gezeich.	F.Schuler	29.01.2010
										Geprüft		
										Massstab	Blatt 2	
										%	von	2
										<b>BEER</b>		
										Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beergill.com		
										<b>17-M-10-026-00D</b>		

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

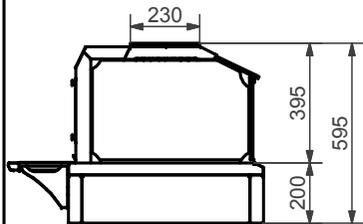
# Culinario Master / Easy



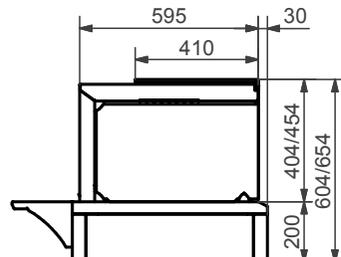
Installationvorschrift gemäss 17-M-08-191-00  
 Installation selon la 17-M-08-191-00  
 Installation according 17-M-08-191-00

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
<b>Elektrischer Anschluss CH</b>	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					
Kabellänge ca. [m]	3	3	3	3	3	3	3
<b>Elektrischer Anschluss D</b>	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
<b>Données électrique</b>	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					
Longueur du câble env. [m]	3	3	3	3	3	3	3
<b>Electrical connection</b>	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

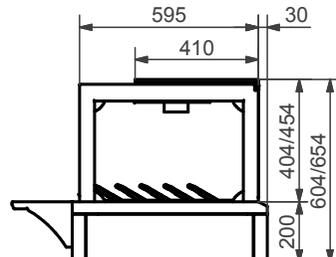
Var. 1C



Var. 1E (400/450)



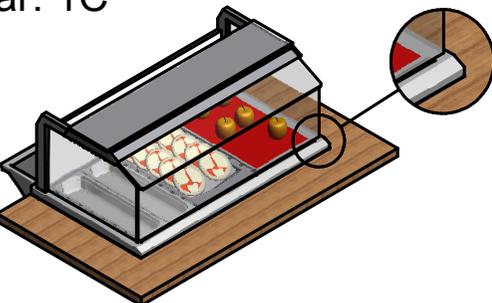
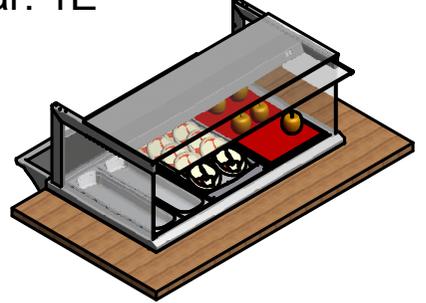
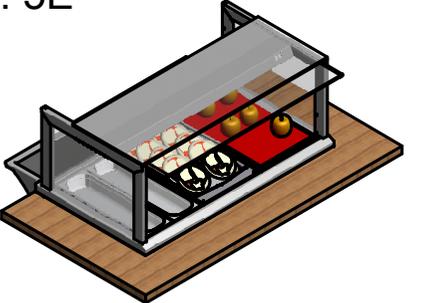
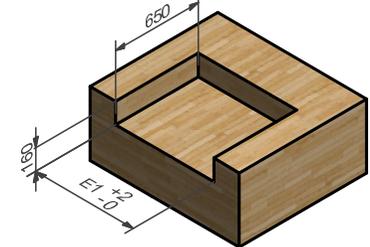
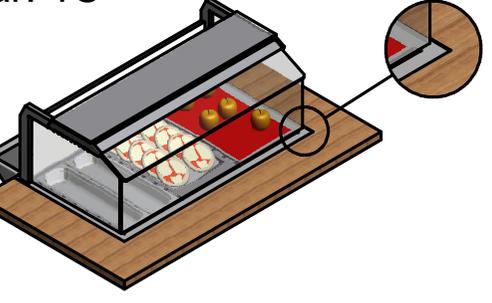
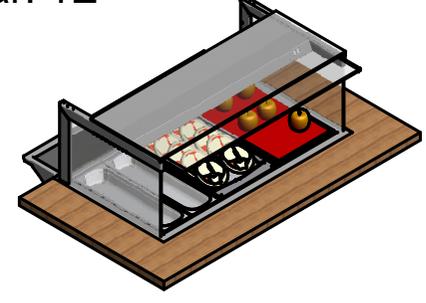
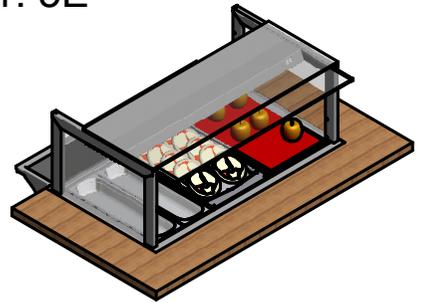
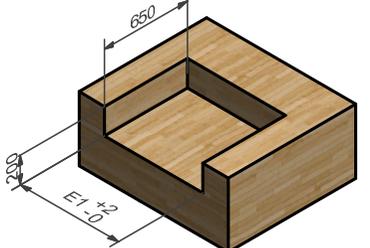
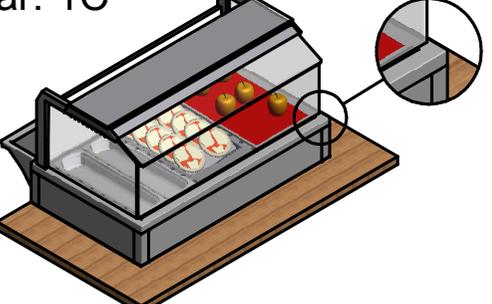
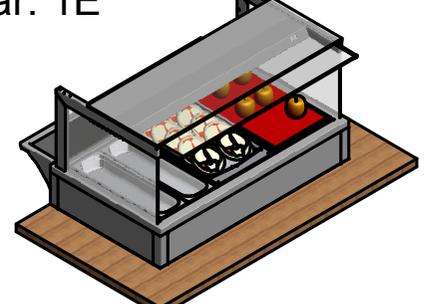
Var. 5E (400/450)



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		
 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											Massstab		Blatt 1
											%		von 2
<h1>17Ma100-00B</h1>													

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

# Glasaufbauten / Constructions en verre / Glass Constructions

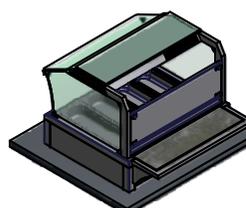
<p>Tischgerät überstehend Modèle de table, encastré Table top model, built-in</p>	<p>Var. 1C</p> 	<p>Var. 1E</p> 	<p>Var. 5E</p> 	<p>Einbau in offene Nische Encastré dans niche ouverte Built-in in open niche</p> 
<p>Tischgerät flächenbündig Modèle de table, plan de travail Table top model, flush with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

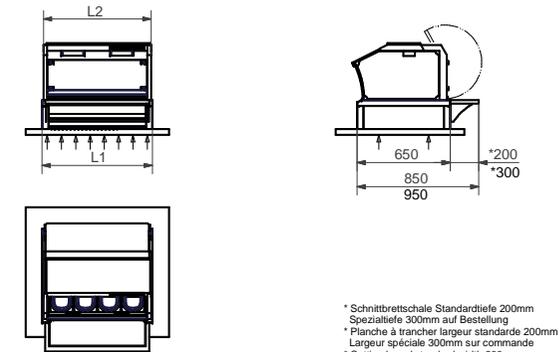
R2	R1									Ers. durch:		
Aender.	B	27.02.2013	mab	1C korrigiert						Ers. für:		
	A	13.06.2012	EAF	Anpa. der Aufbauten						Komm.		
	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ind.	Datum	Name	Aenderung				
<p>Culinario Master/Easy Technisches Datenblatt</p>										Gezeich.	Franz	18.02.2011
										Geprüft		
	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

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

**Tischmodell**  
Modèle de table  
Table top model

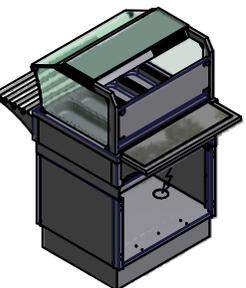


Schnittbrettanlage ist eine Option und muss separat bestellt werden.  
La planche à trancher et un accessoire. Il la faut commander à part.  
The cutting board is a accessory and has to be ordered separately.



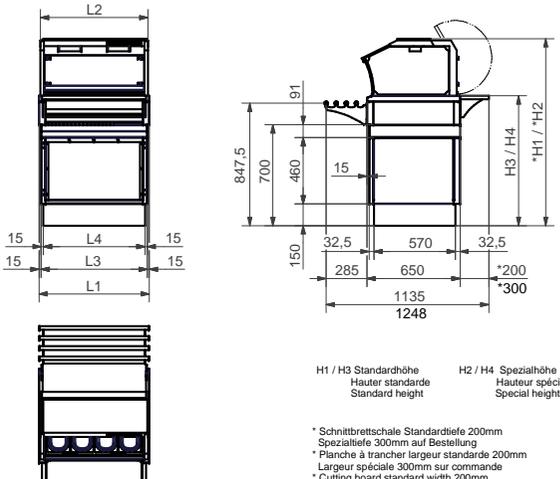
\* Schnittbrettschale Standardtiefe 200mm  
Spezialtiefe 300mm auf Bestellung  
\* Planche à trancher largeur standarde 200mm  
Largeur spéciale 300mm sur commande  
\* Cutting board standard width 200mm  
Special width 300mm on request

**Standmodell mit Sockel**  
Modèle sur socle  
Free standing model



Kabelausgang  
Sortie du câble  
Cable outlet

Schnittbrettanlage 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

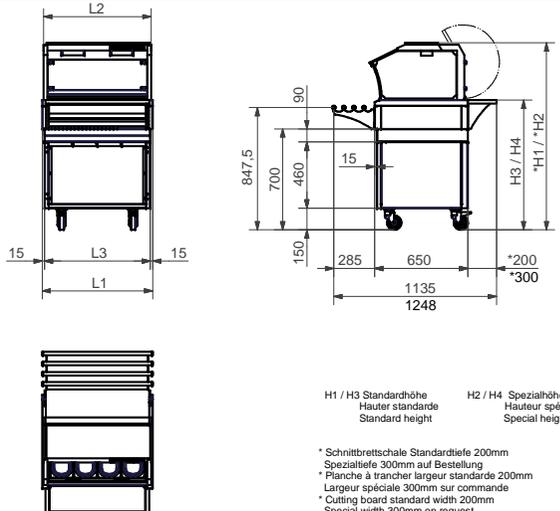
\* Schnittbrettschale Standardtiefe 200mm  
Spezialtiefe 300mm auf Bestellung  
\* Planche à trancher largeur standarde 200mm  
Largeur spéciale 300mm sur commande  
\* Cutting board standard width 200mm  
Special width 300mm on request

**Modell fahrbar**  
Modèle mobile  
Mobile model



Kabelausgang  
Sortie du câble  
Cable outlet

Schnittbrettanlage 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.

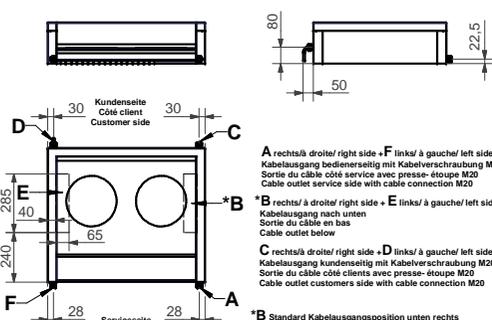


H1 / H3 Standardhöhe  
Hauter standarde  
Standard height

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

**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

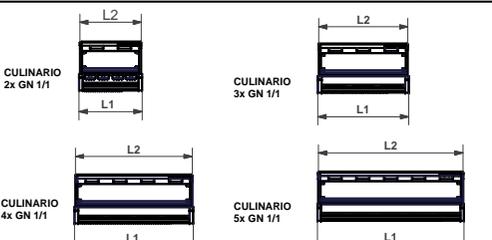
B rechts/à droite/ right side + E links/à gauche/ left side  
Kabelausgang nach unten  
Sortie du câble en bas  
Cable outlet below

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

**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)

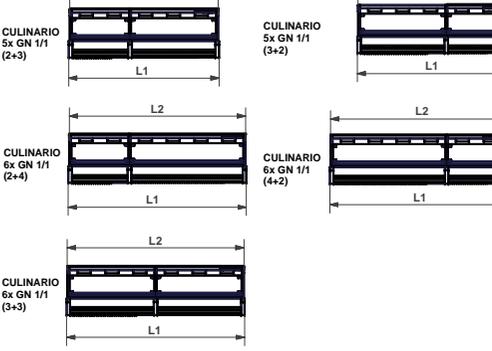
CULINARIO 6x GN 1/1 (4+2)

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

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

**Lieferbare Standardgrößen**  
Grandeurs standards en vente  
Available standard sizes

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



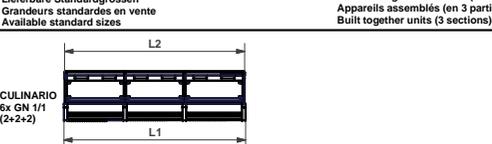
CULINARIO 5x GN 1/1 (2+3)

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

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

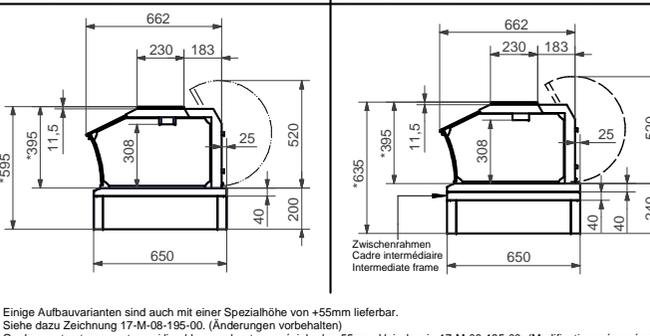
**Lieferbare Standardgrößen**  
Grandeurs standards en vente  
Available standard sizes

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

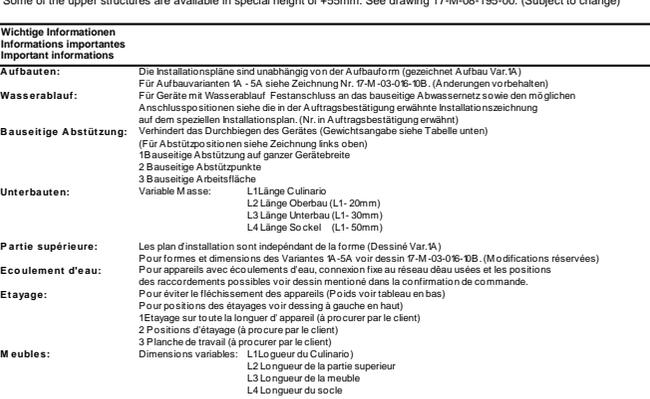


CULINARIO 6x GN 1/1 (2+2+2)

**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 spéciale (Profondeur des cuves GN 150mm max.)  
Special height of units (Depth of GN-bowls 150mm max.)



Einige 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)

**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-03-08-108. (Änderungen vorbehalten)  
Für Geräte mit Wasserablauf: Festanschluss an das baauseitige 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 (Gewichtsausgabe siehe Tabelle unten)  
(Für Abstützpositionen siehe Zeichnung links oben)  
1 Bauseitige Abstützung auf ganzer Gerätebreite  
2 Bauseitige Abstützpunkte  
3 Bauseitige 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 (Dessin Var. A)  
Pour formes et dimensions des Variantes A-5A voir dessin 17-M-03-08-108. (Modifications réservées)  
Pour appareils avec écoulements d'eau, connexion fixe au réseau d'eau usées et les positions des raccords possibles voir 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 Plancher 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

**Écoulement d'eau:** Installation instructions are independent of the shape (Drawn Var. A)  
For units ordered with a fix water drain and 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

Apparate-Typ Modèle M o d e l s	Einzelgeräte Appareils individuels Single units			Zusammengebaute Geräte Appareils assemblés Built together units				
	Einteilig Single units			2-teilig 2-part				
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. CH EU GB/ IR	T 12 Schuko			T 15 CEE 16				
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
	L2 750 mm	L2 1090 mm	L2 1430 mm	L2 1770 mm	L3 1475 mm	L3 1815 mm	L3 2155 mm	L3 2200 mm
	L3 740 mm	L3 1080 mm	L3 1420 mm	L3 1760 mm	L4 1465 mm	L4 1805 mm	L4 2145 mm	L4 2190 mm
	L4 740 mm	L4 1050 mm	L4 1390 mm	L4 1730 mm	H1 1295 mm	H1 1295 mm	H1 1295 mm	H1 1295 mm
	H1 1295 mm	H2 1335 mm	H2 1335 mm	H2 1335 mm	H3 900 mm	H3 900 mm	H3 900 mm	H3 900 mm
	H3 900 mm	H4 940 mm	H4 940 mm	H4 940 mm				

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

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

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

17-M-08-192-00A

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

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

**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)**

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

**Kundenseite**  
Côté client  
Customer side

**4** Abgeschrägter Frontrahmen  
Cadre frontal biaisé  
Slanted front frame

**\*** Schnittbrettschale Standardtiefe 200mm  
Spezialtiefe 300mm auf Bestellung  
\* Planche à trancher largeur standard 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 standard 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 standard 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 standard 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.

**Kabelaussgangspositionen**  
**Sortie du câble**  
**Cable outlet- positions**

**A** rechts/à droite/ right side + **F** links/à gauche/ left side  
 Kabelaussgang 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  
 Kabelaussgang nach unten  
 Sortie du câble en bas  
 Cable outlet below

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

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

**Ausschnitte in Arbeitsflächen**  
**Découpes 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**

**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**

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

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

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

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

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

**Lieferbare Standardgrößen**  
**Grandeurs standards en vente**  
**Available standard sizes**

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

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

**Lieferbare Standardgrößen**  
**Grandeurs standards en vente**  
**Available standard sizes**

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

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

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

**Geräte- Höhe 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.)**

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

**Wichtige Informationen**  
**Informations importantes**  
**Important informations**

**Aufbauten:** Die Installationspläne sind unabhängig von der Aufbauform (gezeichnet Aufbau Var.1A)  
 Für Aufbauvarianten 1A - 5A siehe Zeichnung Nr. 17-M-03-016-10B Änderungen vorbehalten.

**Rahmenform:** 4 Abgeschrägter Frontrahmen für Tischmodelle versenkt eingebaut  
 5 Rechteckiger Frontrahmen für flächenbündigen Einbau

**Wasserablauf:** Für Geräte mit Wasserablauf: Festanschluss an das bauseitige Abwassernetz 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 plans 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.

**Étagage:** Pour éviter le fléchissement des appareils (Poids voir tableau en bas)  
 Pour positions des étagages voir dessin à gauche en haut)  
 1 Étagage sur toute la longueur d'appareil (à procurer par le client)  
 2 Positions d'étagage (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	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 L 1	770mm	1100mm	1450mm	1790mm	1495mm	1835mm	2175mm	2220mm
Dimensions L 2	750mm	1090mm	1430mm	1770mm	1475mm	1815mm	2155mm	2200mm
Dimensions L 3	775mm	1115mm	1455mm	1795mm	1500mm	1840mm	2180mm	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**

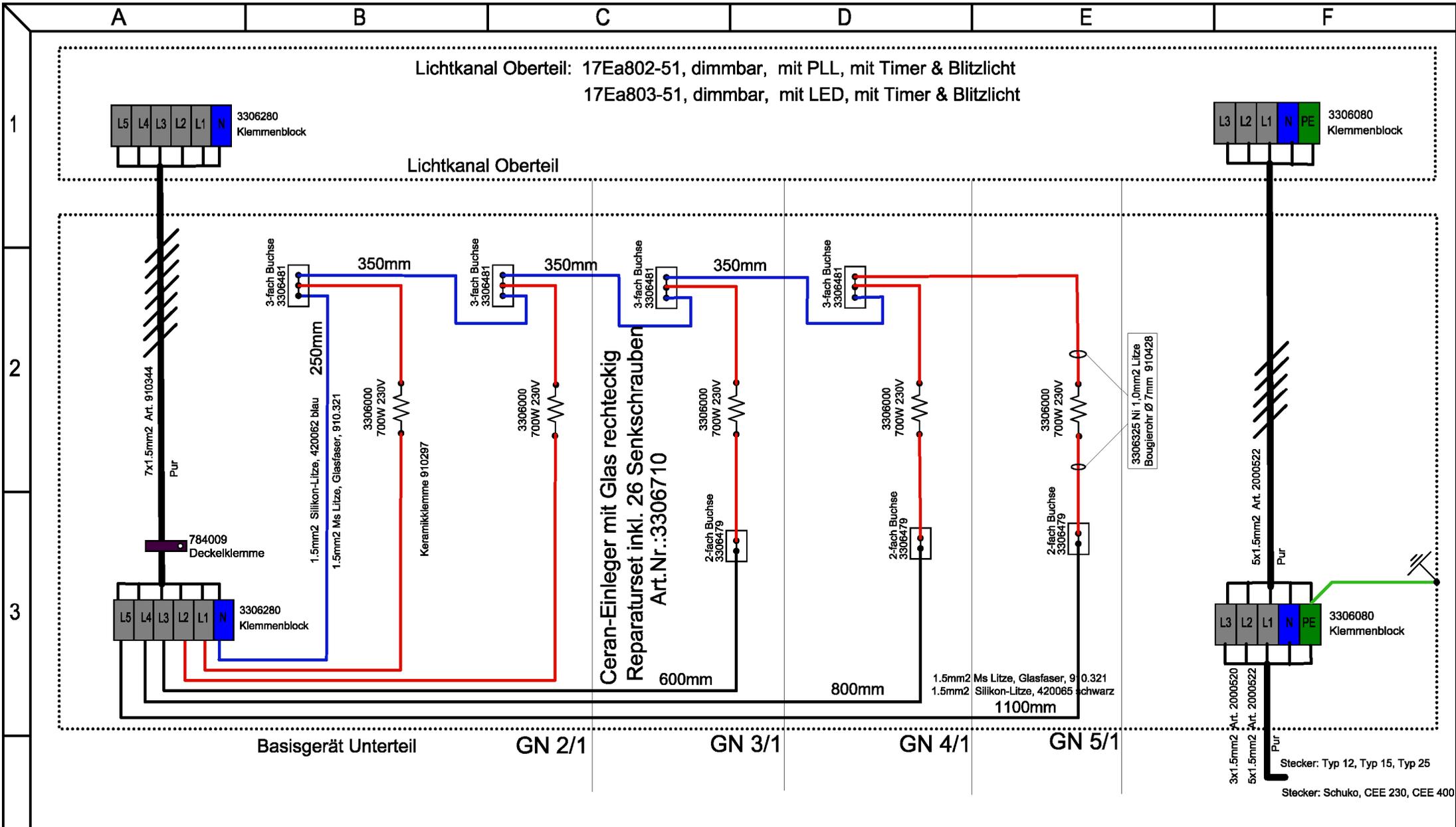
Ers. durch:  
 Ers. für:  
 Komm.  
 Gezeichnet, Gerhard 11.06.2008  
 Geprüft:  
 Masstab Blatt 1  
 : von 1

**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**

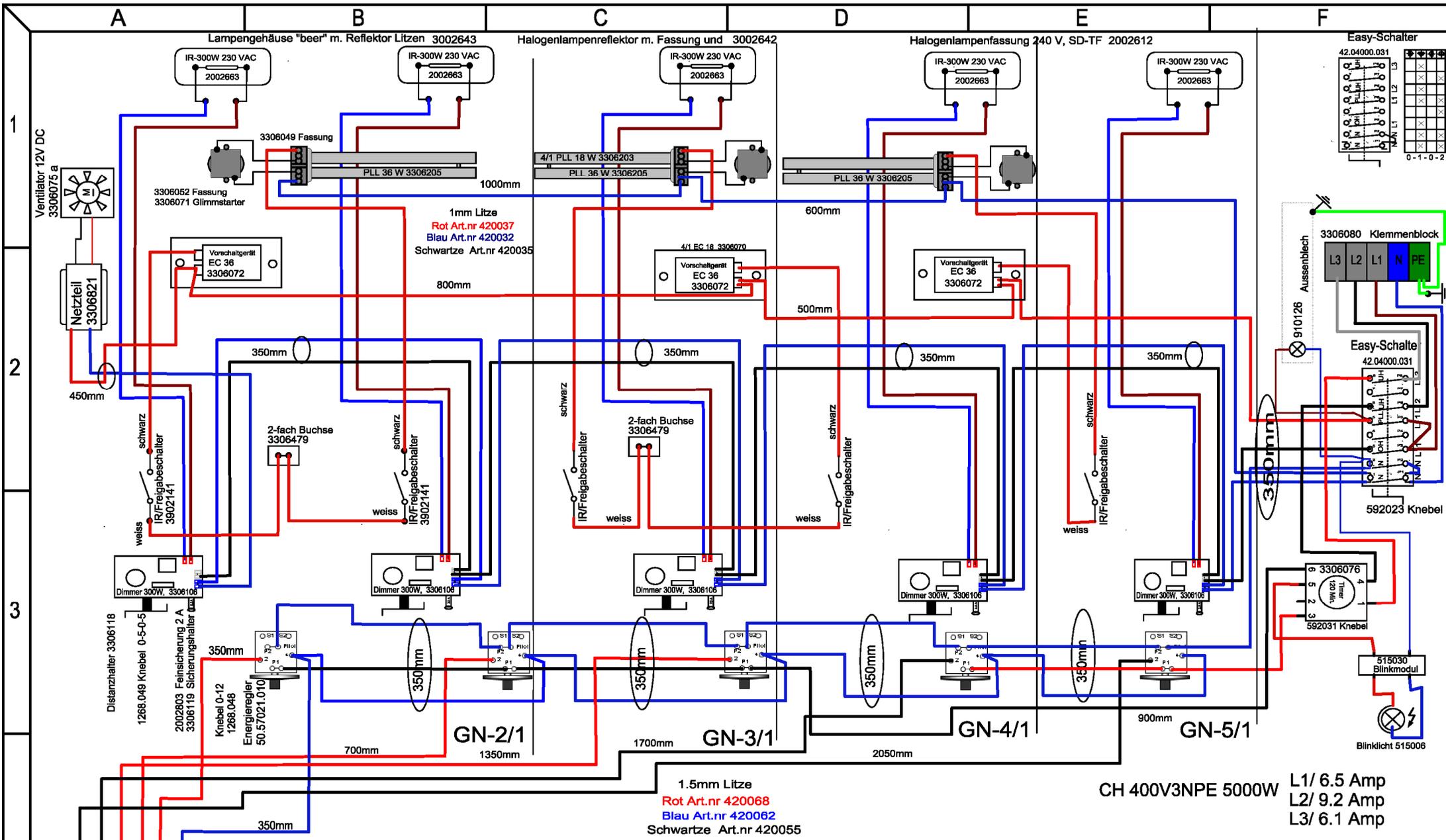
Änderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice



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

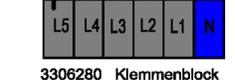
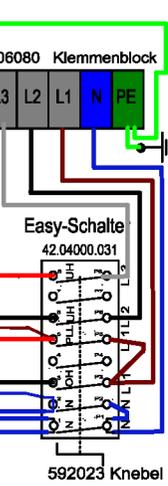
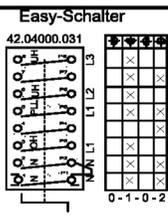
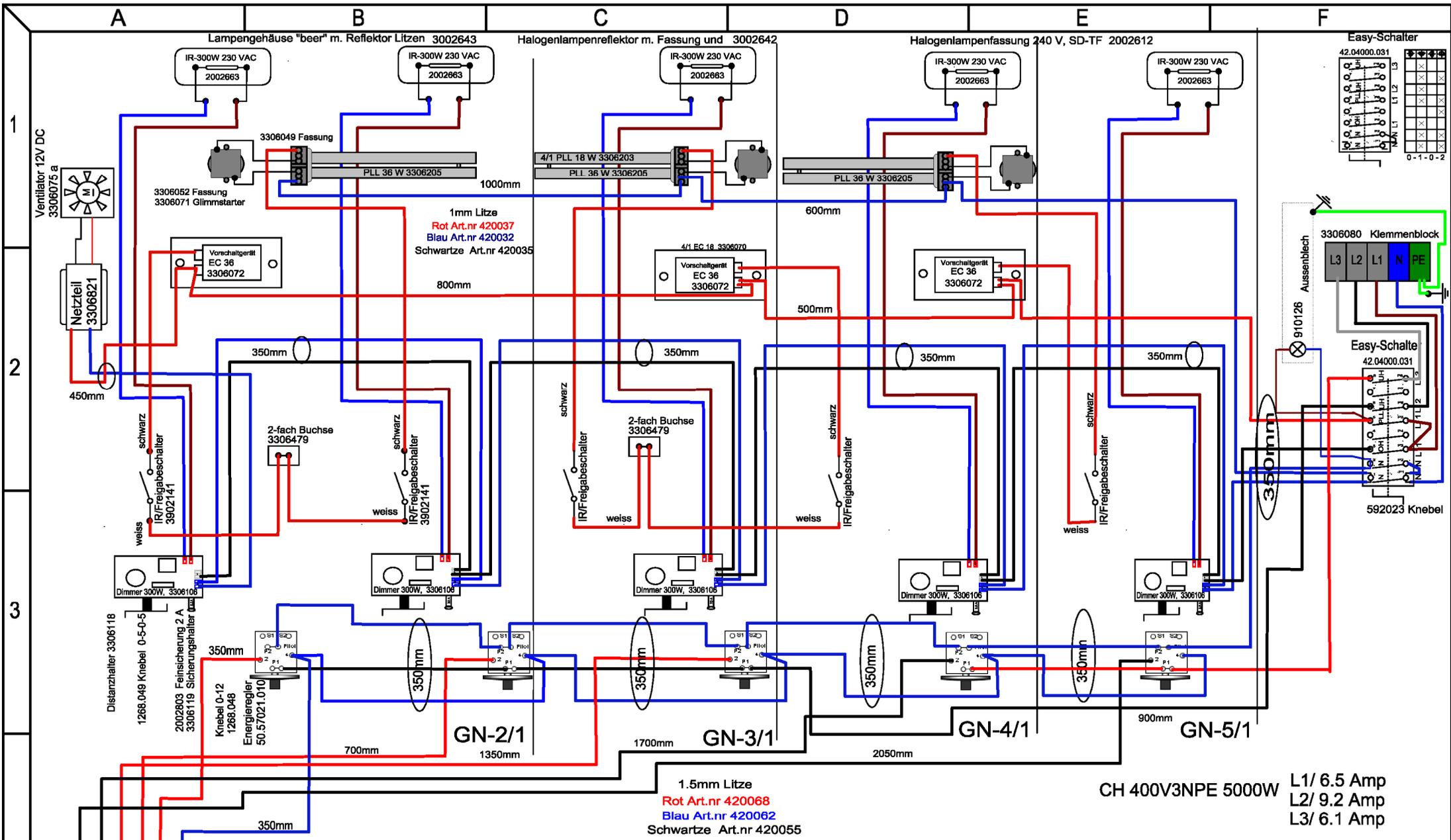
**BEER** <sup>®</sup>

17-Ea-800-01A



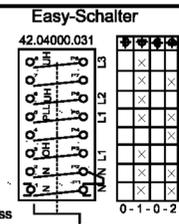
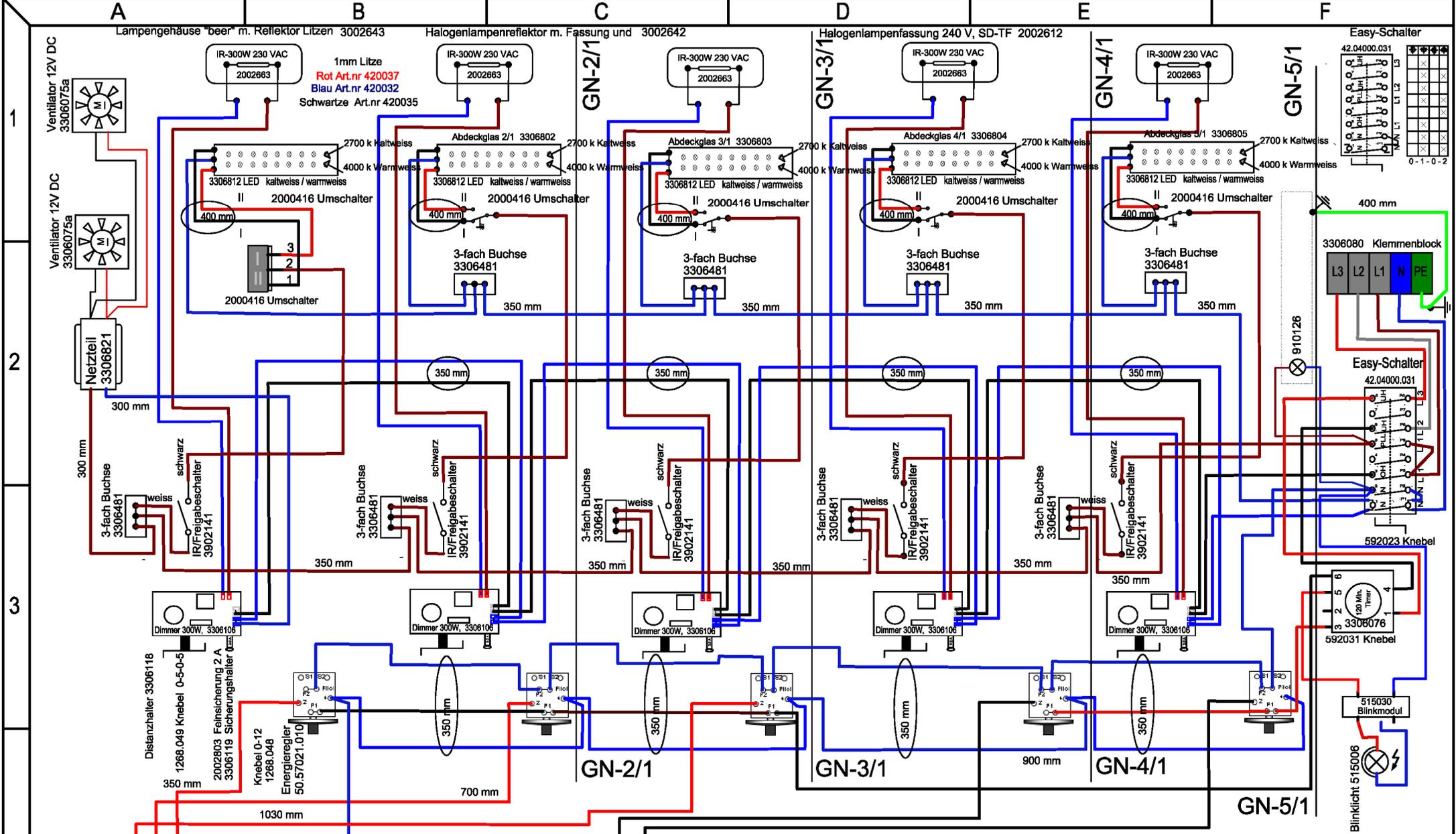
1mm Litze		1.5mm Litze	
Rot Art.nr 420037	2100mm	Rot Art.nr 420068	2430mm
Blau Art.nr 420032	5200mm	Blau Art.nr 420062	3500mm
Schwarze Art.nr 420035	3500mm	Schwarze Art.nr 420065	4650mm

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



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
Schwartz Art.nr 420035	3500mm	Schwartz Art.nr 420065	4650mm

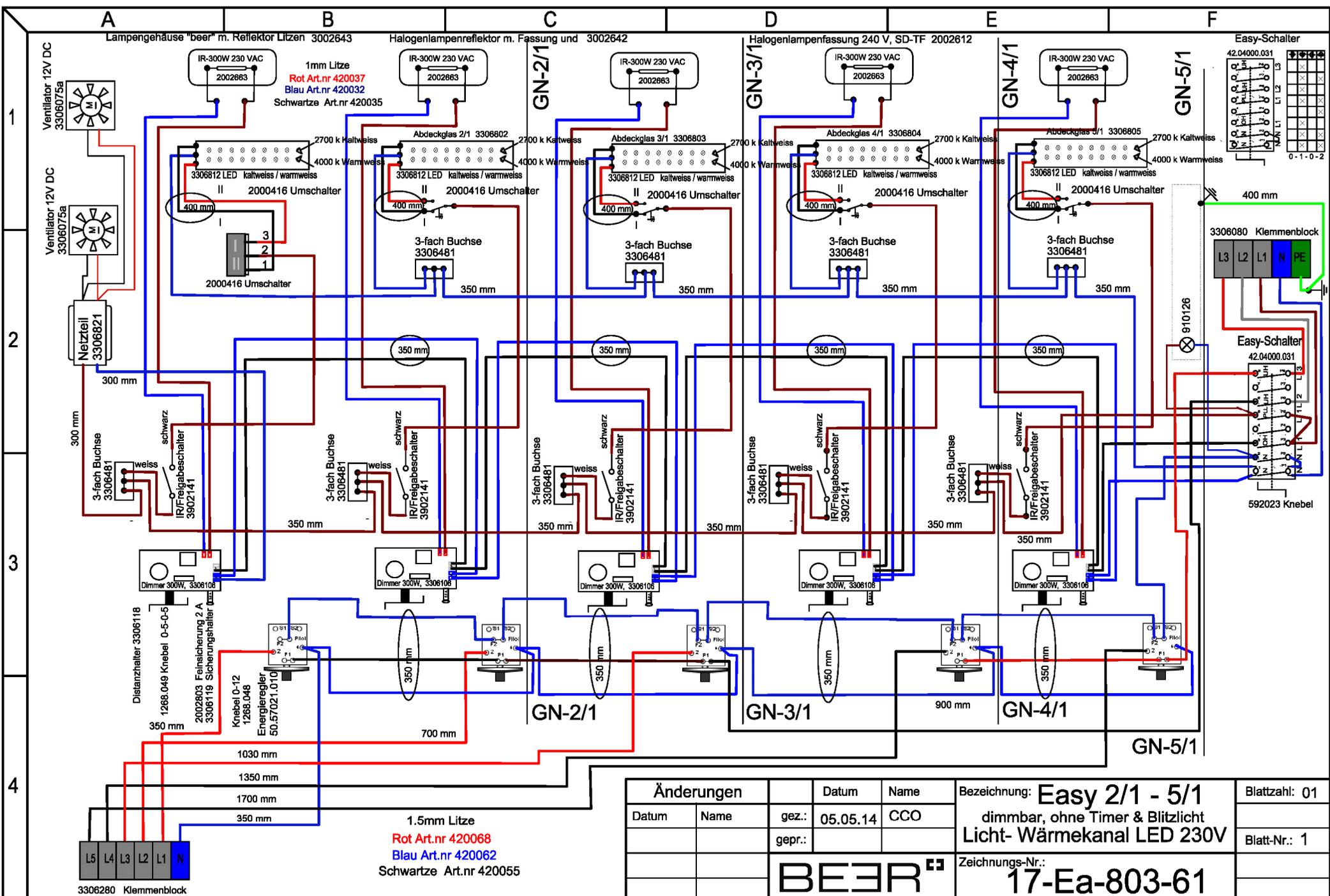
Änderungen		Datum	Name	Bezeichnung: <b>Easy 2/1 - 5/1</b>	Blattzahl: 01
Datum	Name	gez.: 05.05.14	CCO	dimmbar, Ohne Timer & Blitzlicht	Blatt-Nr.: 1
		gepr.:		<b>Licht- Wärmekanal PLL</b>	
<b>BEER</b>				Zeichnungs-Nr.: <b>17-Ea-802-61</b>	



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

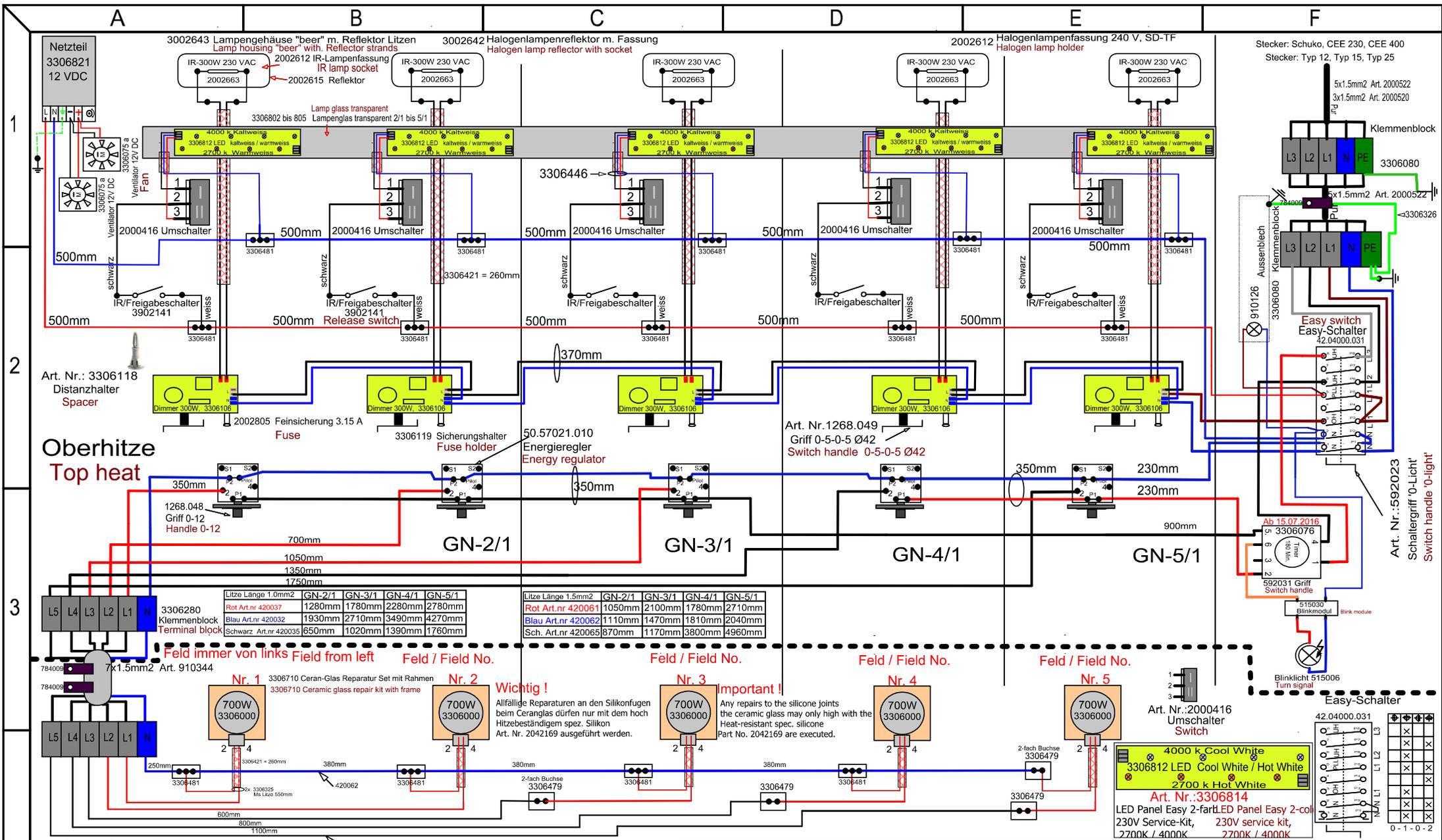
1mm Litze		1.5mm Litze	
Rot Art.nr 420037	3800mm	Rot Art.nr 420068	2430mm
Blau Art.nr 420032	5200mm	Blau Art.nr 420062	3500mm
Schwartz Art.nr 420035	3500mm	Schwartz Art.nr 420065	4650mm

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



1mm Litze		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



**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

**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  
 4000 k Cool White  
 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, 2700K / 4000K

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