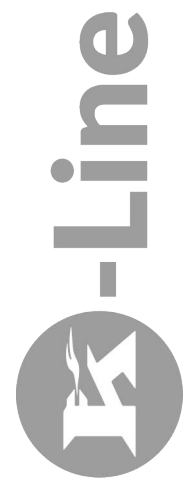


# Betriebs- und Installationsanleitung

Operations and Installation Instructions/  
Mode d'emploi et instructions de montage

Gas- Duplex- Antihaft- Bratplatte  
Gas Frying Plate with Duplex- Antihaft Base  
Plaque grillade gaz Duplex- Antihaft

KCF 0080  
FGB 430



## Hinweis zum vorliegenden Dokument

Betriebs- und Installationsanleitung,  
Gemäß Richtlinie 2006/42/EG definiert als  
„Originalbetriebsanleitung“ in der Sprache DE

Originalbetriebsanleitung erhältlich in den Sprachen DE, EN, FR  
(Stand: 04/2014)

☞ Wichtig: Entsprechend oben genannter Richtlinie ist eine Übersetzung, die nicht vom Hersteller autorisiert ist, als „Übersetzung der Originalbetriebsanleitung“ definiert und muss als solche benannt sein.

①		CE		⑦	
②		④			
Mod.:	③				
Type:	⑤	⑥	⑥	⑥	⑥
Gas:	⑨	mbar	⑨	mbar	
⑨				⑨	⑧

G20 (20mbar)	Qn		kW	⑩	m³/h
G25 (25mbar)	Qn		kW		m³/h
G25.3 (25mbar)	Qn		kW		kg/h
G30 (30/50mbar)	Qn		kW		kg/h
G31 (37/50mbar)	Qn		kW		kg/h
⑪					mbar
					mbar
					mbar
					mbar
					mbar
					mbar
					mbar
					mbar

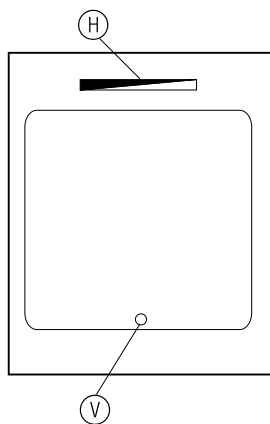
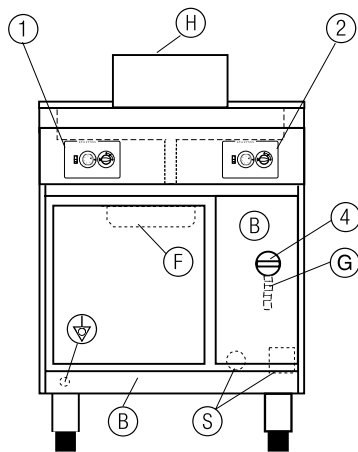
	D	GB	F
①	Hersteller	Manufactur	Constructeur
②	Geräte-Identifikation	Appliance identification	Identification de l'appareil
③	Modellbezeichnung	Name of model	Désignation de modèle
④	Approbationsbezeichnung	Approval mark	Désignation d'approbation
⑤	Bauart (bzgl. der Abgasführung)	Design (as regards evacuation of combustion products)	Type de construction (concernant le type d'éva- cuation des produits de combustion)
⑥	Angaben zum elektrischen Anschluß	Details on electrical connection (if applicale)	Indications concernant le raccordement électrique (si existant)
⑦	Angaben zur Baumusterprüfung	Details on design certifi- cation	Indications concernant le contrôle de fabrication
⑧	Elektrische Schutzart	Electrical protective system	Type de protection élec- trique
⑨	Eingestellte Gasart, mit Anschluß- druck, den Ländern zugeordnet	Type of gas set, with sup- ply pressure, with country classification	Réglage du type de gaz, avec pression d'alimen- tation
⑩	Nennwärmebelastung und Durch- flußmengen	Nominal heat input and gas rates	Débit calorifique nominal et débits de gaz
⑪	Nach Ländern: Zugelassene Kategorien mit Drücken und Druckpaaren	According to country: approved categories with pressure and pressure couples	Selon les pays: catégories autorisées avec pressions et couples de pression

# Inhaltsverzeichnis

Das Gerät im Überblick . . . . .	4
Betriebsanleitung . . . . .	5
Installationsanleitung . . . . .	10
Umstellanleitung . . . . .	13
Technische Daten . . . . .	15
The appliance at a glance. . . . .	16
Operating instructions . . . . .	17
Installation instructions. . . . .	22
Instructions for conversion to different gases . . . . .	25
Technical data. . . . .	27

Aperçu général de l'appareil . . . . .	28
Instructions de service . . . . .	29
Instructions d'installation. . . . .	34
Instructions pour l'adaptation à divers gaz. . . . .	37
Caractéristiques techniques. . . . .	39
Anhang / Appendix / Supplément . . . .	40

# Das Gerät im Überblick



## Bedienung:

- ① Bedienelement Heizzone links
- ② Bedienelement Heizzone rechts
- ③ Fettauffangbehälter GN 1/1-40
- ④ Gasabsperrhahn

## Installation:

- Ⓚ Untere Frontblenden
- ⓑ Frontblende
- ⓒ Gasanschlußschlauch
- ⓓ Abgasauslaß
- ⓔ Abwurfschacht
- ⓕ Potentialausgleich
- ⓖ Segmente für Anschlußleitungen

## Mitgeliefertes Zubehör

- 1 edelstahlummantelter Sicherheits-Gasschlauch
- 1 PTFE-Verschlußstopfen
- 1 Fettauffangbehälter GN 1/1-40
- 1 Firmenschild

## Zubehör ohne Mehrpreis

- DSA... Düsensätze für verschiedene Gasarten und Länder  
(bitte zusätzlich mitbestellen)

## Sonderzubehör gegen Mehrpreis

- ZUB 008 Schutzstange vorn
- ZUB 962 Spritzschutzrahmen
- ZUB 964 Spachtel

# Betriebsanleitung

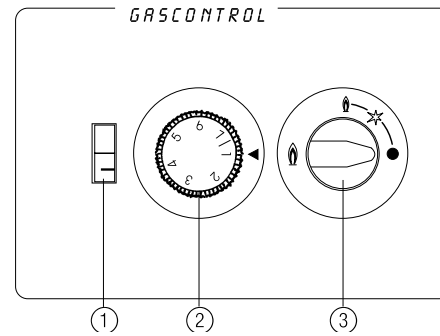
## Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur

**⚠** Das Gerät dient zur gewerblichen Zubereitung von Speisen. Bedienung und Reinigung darf nur durch eingewiesenes Personal erfolgen. Wartung und Reparatur darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal durchgeführt werden.

**⚠** Diese Hinweise sind den betroffenen Mitarbeitern im Rahmen der Betriebsanweisung bekanntzumachen.

- Das Gerät ist nur für den beaufsichtigten Betrieb vorgesehen!
- Das Gerät darf nur in einem ausreichend belüfteten Raum betrieben werden. Nur bei ausreichender Belüftung können Gesundheitsschäden durch Verbrennungsprodukte verhindert werden.
- Nachträgliche bauliche Veränderungen der Betriebsräume, die die Versorgung von Gasgeräten mit ausreichender Verbrennungsluft beeinträchtigen, können gefährliche Folgen haben.
- Bei Gasgeruch nicht zünden! Gasanschlußhahn sofort schließen! Fenster öffnen, vorsichtig prüfen wo eine Undichtheit besteht. Ist die Ursache nicht zu erkennen oder nicht zu beseitigen, sofort einen Gasinstallateur oder das Gaswerk benachrichtigen!
- Wird das Gerät außer Betrieb genommen: Zuerst alle Gashähne auf ● und dann Gasanschlußhahn in Stellung ⊖ bringen.
- Gerät nicht an Wände, Küchenmöbel, Dekorationen oder ähnliches aus brennbares Material stellen. Mindestabstand nach hinten zur Anstellwand 50 mm!  
Sonst besteht Brandgefahr!  
Örtliche Brandschutzbestimmungen einhalten!
- Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muß sichergestellt sein.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Gerät nur unter Aufsicht betreiben. Brennendes Fett und Öl niemals mit Wasser löschen! Gerät ausstellen.
- Geräteteile oder Zubehöre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmitteln gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.
- Das Gerät nicht mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern abspritzen! Wenn die Umgebung mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gesäubert wird: Das Gerät abschalten!
- Das Gerät muß bei der Reinigung außer Betrieb sein.
- Keine brennbaren Flüssigkeiten zur Gerätereinigung verwenden.
- Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- Das Gerät muß mindestens einmal jährlich durch vom Hersteller qualifiziertes Personal gewartet werden!
- Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert des Schallpegels ist kleiner als 70 dB (A). Diese Angabe ist aufgrund gewisser nationaler Sicherheitsverordnungen erforderlich.

## Bedienung



- ① Zündflammenüberwachungsanzeige
- ② Regler zur Temperatureinstellung
- ③ Knebel zum Zünden

### Anzünden der Zündflammen

- Der Gasanschlußhahn muß geöffnet sein: ⊕
  - Knebel ③ soweit wie möglich in Richtung ✱ drehen und eindrücken. Einige Sekunden warten, bis die Zünddüse ausreichend mit Gas versorgt ist.
  - Knebel ③ im gedrückten Zustand weiter nach links auf Position ♠ drehen.
  - Den Knebel ③ gedrückt halten, bis die Anzeige für die Zündflamme ① im orangenen Bereich ist (ca. 10 Sekunden).
- ⚠** Bei Knebel ③ in Position ♠ brennt lediglich die Zündflamme (Bereitschaftsstellung).

Ist keine Zündung erfolgt, kann der Zündvorgang sofort erneut ausgeführt werden.

### Einstellen der Bratplatte

- Knebel ③ in Brennstellung ♠ drehen.
- Die gewünschte Temperatur mit Regler ② einstellen (siehe Tabelle unten).

Mit Knebel ③ in Position ♠ kann die Bratplatte in Bereitschaft gehalten werden.

Knebeleinstellung ③	Einstellung auf:
♠	Bereitschaft
♠	Brennstellung
<b>Reglereinstellung ②</b>	
1	ca. 120 °C
2	ca. 150 °C
3	ca. 180 °C
4	ca. 210 °C
5	ca. 240 °C
6	ca. 270 °C
7	ca. 300 °C

### Außer Betrieb nehmen:

Knebel ③ auf Stellung ● löscht den Brenner und die Zündflamme.

**⚠** Bei Betriebsende: Zuerst Knebel ③ auf ● und dann den Gasanschlußhahn schließen: ⊖

Das Gerät kann erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn das Thermoelement ausreichend abgekühlt ist.

# Küchenpraktische Hinweise

## Vorteile des Duplex-Antihaf-Boden

Der Duplex-Antihaf-Boden ist ein Mehrschichtboden mit besonders guter Wärmeleitfähigkeit. Dies hat gegenüber Gusstiegeln folgende Vorteile:

- Kürzere Aufheizzeit
- Schnellerer Wärmenachschub
- Exaktere Temperaturführung während des Garvorgangs
- Beste Bräunungsergebnisse bis in die Randbereiche
- Die Oberfläche ist gegen Kratzer unempfindlich

Durch die gute Wärmeleitung beträgt die Aufheizzeit nur noch 4-5 Min., um eine Brattemperatur von 200 – 250 °C zu erreichen. Längere Aufheizzeiten, um den Tiegel wie bei Gusstiegeln zu überhitzen, sind weder erforderlich noch ratsam, da das Bratfett sonst leicht verbrennen kann. Der Duplex-Antihaf-Boden ist thermisch so belastbar, dass auch ein heißer Tiegel mit kaltem Wasser abgeschreckt werden kann, ohne das Material darunter leidet.

Durch die speziell behandelte Edelstahloberfläche backen Lebensmittel nicht mehr so schnell an und lassen sich leicht vom Boden lösen. Zum Arbeiten wird ein breiter Metall-Winkelspachtel empfohlen.

## Vorbereitung der Bratfläche

Um die Duplex Antihaf Bratfläche optimal zu nutzen, sind folgende Hinweise zu beachten:

- Die saubere und kalte Duplex Antihaf Bratfläche vor jedem Garvorgang mit ca. 4-5 mm halbflüssigem Bratfett (Öl, Butter, Schmalz usw.) komplett bedecken. Die Platte mit dem Bratfett auf 210 °C aufheizen und das Fett ca. 5 Minuten in die Vertiefung einziehen lassen. Danach Temperatur dem Gargut entsprechend absenken. Je nach Bratgut überschüssiges Fett wieder ablassen.
- Nach dem Einlegen das Gargut nicht mehr rühren oder verschieben, so dass sich eine feste Kruste bilden kann. Keine nassen Produkte einlegen, um ein Anhaften zu vermeiden.
- Das Gargut mit einem breiten Metall-Winkelspachtel wenden und entnehmen. Bei der 2. Charge sollte der Fettstand wieder ausgeglichen werden, danach kurz aufheizen und erneut beschicken.

# Garmethoden

## Braten (rotis)

Temperatur 130 – 250 °C

Das gewürzte Fleisch in das heiße Fett hineinlegen. Die Hitze wird nach der Größe und der Art des Fleisches reguliert.

Dunkles Fleisch wird zunächst bei starker Hitze angebraten, um die Poren zu schließen. Anschließend erfolgt bei etwas gedrosselter Hitze der Garprozess.

Bei weißem Fleisch muss der Gar- und Bräunungsprozess gleichzeitig erfolgen.

Während des Bratens ist das Fleisch mehrfach mit Fett zu übergießen. Wasser darf nicht hinzugegeben werden.

Geeignet für:

Große Fleischstücke von: Fisch, Geflügel, Rind, Kalb, Schwein, Hammel oder Wild, oder z.B. folgende Gemüse: Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen oder Knollensellerie.

## Kurzbraten (sautieren)

Temperatur 160 – 240 °C

Die aus dem Französischen stammende Bezeichnung sautieren entspricht den deutschen Bezeichnungen braten oder rösten und ist eine Ableitung von dem Wort sauter. Die Bratkasserolle wird als Sautoir bezeichnet. Das Braten im Sautoir hat den Vorteil, dass der Bratensatz stets verwendet wird, d.h. deglaciert werden kann. Dadurch erhält man einen feinen, dem Gericht entsprechenden Bratensaft.

In der Regel handelt es sich dabei um Pfannengerichte, die nur auf Bestellung und direkt aus der Pfanne angerichtet und serviert werden. Daher werden sie auch „à la minute“ oder „Minuten-Gerichte“ genannt. Für die Zubereitung eignen sich nur gute und zarte Fleischstückchen, die stets klein oder in Portionsstücke zu schneiden sind.

Das Fleisch wird in heißem Fett schnell angeröstet und fertiggebraten. Starker Hitzeabfall ist auf jeden Fall zu vermeiden, da die Fleischstücke sonst Wasser ziehen und anfangen zu kochen. Auch darf das Fleisch bei gebundenen à-la-minute-Gerichten nicht mehr in der Sauce kochen.

Geeignet für:

Kleine Fleischstücke, z.B. Steaks, Koteletts, Medaillons, Schnitzel (naturell), Geflügelteile, Fische, Geschnetzeltes und Gemüse.

## Backen im Fettbad

Temperatur 120 – 150 °C

Das Backgut wird in heißem und schwimmenden Fett naturell oder in einer Umhüllung zu einer raschen Verkrustung gebracht.

Die Umhüllung kann z.B. aus Mehl und Ei oder Paniermehl oder Backteig bestehen.

Gemüse kann z.B. roh, blanchiert oder gargekocht herausgebacken werden.

Geeignet für:

Fische, Fleisch (Fondue), Geflügel, Gemüse, Kartoffeln, Beignets.

 Die Bratplatte darf nicht als Friteuse benutzt werden!

## Braundünsten (poëlieren)

Temperatur 120 – 150 °C

Braundünsten muss stets bei mäßiger Hitze vor sich gehen. Es wird keine Flüssigkeit hinzugefügt. Das Fleisch gart nur in der anfangs zugegebenen Butter und dem während des Garvorgangs aus dem Fleisch austretenden Saft.

Das Fleisch gart im eigenen Saft. Aus dem Saucenfond erhält man am Ende der Garzeit ein richtiges Konzentrat.

Geeignet für:

Geflügel und zarte Schlachtfleischanteile, z.B. kleine Fleischstücke aus der Nuß oder Fricandeau vom Schwein oder Kalb.

## Anwendungsbeispiele

Gargut	Praktische Hinweise	Temperatur	Zeit	Gesamtmenge pro Charge
				FGB 430
Schweinekoteletts natur	ca. 160 g / Stk.	220 °C	2 x 3 min.	16 Stk.
Schweineschnitzel paniert	ca. 160 g / Stk.	190 °C	2 x 5 min.	16 Stk.
Fischfilets paniert	ca. 150 g / Stk.	190 °C	2 x 5 min.	20 Stk.
Putenschnitzel paniert	ca. 120 g / Stk.	190 °C	2 x 5 min.	20 Stk.
Bratwürste gebrüht	ca. 100 g / Stk.	180 °C	2 x 5 min.	40 Stk.
Hacksteaks (Hamburger TK)	ca. 130 g / Stk.	220 °C	2 x 3 min.	30 Stk.
Rindergoulasch	erst anbraten, ablöschen dann auffüllen und schmoren (sonstige Zutaten nach Bedarf)	250 – 270 °C	30 min.	8 kg
		120 °C	70 min.	
Sc. Bolognese	erst anbraten, ablöschen dann auffüllen und schmoren (sonstige Zutaten nach Bedarf)	250 – 270 °C	20 min.	8 kg
		120 °C	40 min.	
Ratatouille	Convenience oder frische Zutaten je nach Bedarf	210 °C	45 min.	6 kg
Braune Grundsauce	Knochen, Mire Poix und sonstige Zutaten nach Bedarf anbraten, ablöschen und anschließend auffüllen	250 °C	30 min.	10 Ltr.
		120 °C	ca. 180 min.	
Bratkartoffeln	gegarte oder rohe Kartoffeln verwenden	220 °C	15 min.	8 kg
Spiegeleier	nur ca. 3 Min. vorheizen	160 °C	5 – 6 min.	20 Stk.
Rühreier	Masse mit etwas Sahne oder Milch und Gewürzen abschmecken	200 °C	3 – 5 min.	4 Ltr.
Eierpfannkuchen	Ø 12 – 15 cm	190 °C	2 x 4 min.	12 Stk.


Sollten doch einmal Produkte am Tiegelboden kleben und sich schwer entfernen lassen kann dies folgende Ursachen haben:

- zu wenig Fett im Tiegel, z.B. bei Reibeplätzchen.

Pfanne war noch nicht heiß genug. Abhilfe: vorher 30 – 40 °C über die gewünschte Temperatur aufheizen, z.B. bei Fischfilet.

## Reinigung und Pflege

 Für die Reinigung muß das Gerät außer Betrieb und ausreichend abgekühlt sein.

 Geräteteile oder Zubehöre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmitteln gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.

Aus hygienischen Gründen sollte das Gerät täglich nach Gebrauch gereinigt werden.

Keine stark kratzenden Reinigungshilfen verwenden. Auch keine spitzen Gegenstände zur Entfernung von anhaftenden Speiseresten verwenden. Lose Verunreinigungen können mit einem Spachtel (ZUB 964) entfernt werden.


Bei starken Verkrustungen die Grillplatte mit Wasser und etwas Reinigungsmittel bei ca. 70 °C einweichen.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen den Spezialreiniger „Combi-Clean“ verwenden (Gebrauchsanweisung und Sicherheitshinweise beachten).

Zur weiteren mechanischen Reinigung nur Edelstahlwolle oder Bürsten mit Natur- oder Kunststoffborsten verwenden. (z.B. SPECTRUM-Handbürsten von CARLISLE Food Service Products)

Auf Edelstahloberflächen sind Flecken auffälliger, als z.B. auf Flächen aus Gußeisen. Daher sind auf Edelstahloberflächen nach dem Arbeiten mit Wasser eher Kalkrückstände zu beobachten. Diese können jedoch leicht mit verdünntem Essig entfernt werden.

Bei schon eingebrannten mineralischen Rückständen Entkalker 1-2 Stunden einwirken lassen und anschließend reinigen.


 Reinigungs- und Entkalkungsmittel niemals gleichzeitig, sondern nur nacheinander anwenden. Diese Mittel können sich gegenseitig in ihrer Wirkung aufheben.

Die Schmutzschale regelmäßig entleeren und in der Spülmaschine reinigen.

### Edlestahloberflächen

Metallteile mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl-Rostfrei reinigen (siehe auch Seite 9). Körnige Reinigungsmittel sind zu vermeiden.

## Hilfe bei Störungen

 Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

Regelmäßige Inspektion und Wartung verhindern Betriebsstörungen und dienen der Sicherheit. Inspektions- und Wartungsintervalle hängen vom Einsatz des Gerätes ab. Fragen Sie den Kundendienst Ihres Händlers, oder fordern Sie die aktuellen Kundendienstinformationen des Herstellers an.

# Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“

## Wissenswertes über „Edelstahl rostfrei“

Großküchengeräte werden üblicherweise aus nichtrostenden Edelstählen mit folgenden Werkstoff-Nummern hergestellt:

- 1.4016 bzw. 1.4511  
= magnetisierbare Chromstähle
- 1.4301, 1.4401 und 1.4571  
= nicht magnetisierbare Chromnickelstähle

Chromstähle haben günstige wärmetechnische Eigenschaften. Sie neigen weniger zum Verziehen bei Wärmeeinwirkung.

Chromnickelstähle dagegen haben allgemein günstigere korrosionstechnische Eigenschaften.

Die Korrosionsbeständigkeit der nichtrostenden Stähle beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Sauerstoff gebildet wird. Der Sauerstoff der Luft reicht zur Bildung der Passivschicht bereits aus, so daß durch mechanische Einwirkung eingetretene Störungen oder Verletzungen der Passivschicht selbsttätig wieder behoben werden. Die Passivschicht bildet sich schneller aus bzw. neu, wenn der Stahl mit fließendem sauerstoffhaltigen Wasser in Berührung kommt. Eine weitere Steigerung des Effektes wird durch oxidierend wirkende Säuren (Salpetersäure, Oxalsäure) erreicht. Diese Säuren werden angewendet, falls der Stahl stark chemisch beansprucht worden ist und deshalb seine Passivschicht weitgehend verloren hat.

Die Passivschicht kann chemisch geschädigt oder gestört werden durch reduzierend wirkende (sauerstoffverbrauchende) Mittel, wenn sie konzentriert oder bei hohen Temperaturen auf den Stahl treffen. Solche aggressiven Stoffe sind z.B.:

- salz- und schwefelhaltige Stoffe
- Chloride (Salze)
- Würzkonzentrate wie Senf, Essigessenz, Würztabletten, Kochsalzlösungen usw.

Weitere Schädigungen können entstehen durch:

- Fremdrost (z.B. von anderen Bauteilen, Werkzeugen oder Flugrost)
- Eisenteilchen (z.B. Schleifstaub)
- Berührung mit Nichteisenmetallen (Elementbildung)
- Mangel an Sauerstoff (z.B. kein Luftzutritt, sauerstoffarmes Wasser).

## Arbeitsgrundsätze für Geräte aus „Edelstahl rostfrei“


- ☞ Halten Sie die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl immer sauber und für die Luft zugänglich. Gerätetür geöffnet halten wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, damit ein guter Luftzutritt ermöglicht wird.
- ☞ Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Sind vom Hersteller zu dem zu reinigenden Gerät gesonderte Reinigungsempfehlungen angegeben, so sind die dort aufgeführten Reinigungsmittel und -methoden zu verwenden. Werden keine besonderen Reinigungsempfehlungen gegeben, sollten in jedem Fall chloridarme Reinigungsmittel (z.B. Pril Supra) verwendet werden. Entfernen Sie nach jeder Reinigung sämtliche Reinigungsmittelrückstände durch Spülen mit reichlich frischem Wasser. Danach sollte die Oberfläche gründlich getrocknet werden.
- ☞ Bringen Sie Teile aus nichtrostendem Stahl nicht länger als unbedingt erforderlich mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion von „Edelstahl rostfrei“.
- ☞ Insbesondere bei Kesseln und Kombigarnen ist es nicht empfehlenswert, den Garraum ausschließlich mit stark salzhaltigem Gargut zu beschicken. Besser ist eine Beschickung mit unterschiedlichem Gargut, z.B. mit fetthaltigen Speisen oder säurehaltigen Gemüsen.
- ☞ Vermeiden Sie, die Oberfläche des nichtrostenden Stahls zu verletzen, insbesondere durch andere Metalle als nichtrostenden Stahl. Durch Fremdmetallreste bilden sich kleinste chemische Elemente, die Korrosion verursachen können. Auf jeden Fall sollte ein Kontakt mit Eisen und Stahl vermieden werden, weil das zu Fremdrost führt. Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung, kann dies der Auslöser von Korrosion sein. Verwenden Sie deshalb zur mechanischen Reinigung ausschließlich Edelstahlwolle oder Bürsten mit Natur-, Kunststoff- oder Edelstahlborsten. Stahlwolle oder Bürsten mit unlegiertem Stahl führen zu Fremdrost durch Abrieb. Frische Roststellen können Sie mit mild wirkenden Scheuermitteln oder feinem Schleifpapier beseitigen. Stärkere Roststellen lassen sich mit warmer 2 - 3 %iger Oxalsäurelösung wegwaschen. Wenn diese Reinigungsmittel versagen, ist eine Behandlung mit 10 %iger Salpetersäure erforderlich.




Vorsicht! Dies darf nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden!

# Installationsanleitung

## Sicherheitshinweise

- Der Gasanschluß muß durch einen zugelassenen Installateur nach den örtlich geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Die gesetzlich anerkannten Vorschriften sowie die Anschlußbedingungen des örtlichen Gasversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden. Einschlägige Bestimmungen beachten! (z.B. in Deutschland unter anderen DVGW-TRGI, TRF, DVGW Arbeitsblätter G600 und G634)
  - Das Gerät darf nur in einem ausreichend belüfteten Raum betrieben werden. Nur bei ausreichender Belüftung können Gesundheitsschäden durch Verbrennungsprodukte verhindert werden.
  - Dem Betreiber ist mitzuteilen, daß nachträgliche bauliche Veränderungen der Betriebsräume, die die Versorgung von Gasgeräten mit ausreichender Verbrennungsluft beeinträchtigen, gefährliche Folgen haben können.
  - Das Gerät nicht an Wände, Küchenmöbel, Dekorationen oder ähnliches aus brennbarem Material stellen.  
Mindestabstand nach hinten 50 mm!  
Sonst besteht Brandgefahr!  
Örtliche Brandschutzbestimmungen einhalten.
  - Anschlußmöglichkeit an ein Potentialausgleichsystem vorhanden. Anschluß gemäß VDE 0100 T 410 oder örtlichen Vorschriften vornehmen.
  - Leitungen nicht knicken, quetschen oder an scharfen Kanten beschädigen.
  - Leitungen so verlegen, daß ein Kontakt mit heißen Teilen nicht entstehen kann.
  - Die Auslegung von raumluftechnischen Anlagen ist nur von entsprechenden Fachleuten durchzuführen.
-  Nach Abschluß der Installationsarbeiten ist diese Anleitung dem Betreiber auszuhändigen. Der Betreiber ist über die Wirkungsweise, die richtige Handhabung und die Sicherheitseinrichtungen des Gerätes zu informieren.





## Transport

-  Gerät nicht an Oberplatte oder den seitlichen Gehäuseunterkanten hochheben oder verschieben. Gerät nur an den Gehäuseunterseiten vorn und hinten fassen.

## Aufstellen

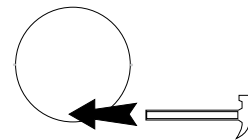
### Bauseitige Voraussetzungen

Prüfen ob Dimension und Lage des bauseitigen Gasanschlusses den Angaben im Geräteausführungsblatt, Prospekt oder Montageplan entsprechen.

-  Die Gasart und der Anschlußdruck müssen mit der am Gerät angegebenen Gaseinstellung des Gerätes übereinstimmen. Die werksseitige Gaseinstellung ist auf dem Geräteschild (siehe Seite 2) angegeben. Wenn nicht, muß eine Umstellung oder Anpassung des Gerätes auf die örtlichen Gegebenheiten durchgeführt werden.
-  Die werksseitige Gaseinstellung ist auf dem Geräteschild (siehe Seite 2) angegeben.
-  Anschluß durch die Rückwand nur, wenn der Anschluß aus einem geschlossenen Installationsraum erfolgt!  
Die Installationsrohre dürfen nicht in das Gerät ragen.
-  Gerät nicht an Wände, Küchenmöbel, Dekorationen oder ähnlichem aus brennbarem Material stellen. Sonst besteht Brandgefahr. Örtliche Brandschutzbestimmungen einhalten.

Für den Anschluß durch die Geräterückwand sind verschiedene Durchbrüche für die Anschlüsse vorbereitet.

- Der Gasanschluß wird durch den mit einer verschraubten Platte abgedeckte rechteckige Durchbruch geführt.
- Für eventuelle weitere Anschlüsse sind in der Rückwand kreisrunde Durchbrüche vorbereitet: Mit einem Hammerstiel die kreisrunde Platte in Schräglage bringen und dann mit einer Zange solange hin und her biegen, bis die kreisrunde Platte herausbricht.



Bei Anschluß von hinten dürfen die Installationsrohre nicht in das Gerät ragen. Bei Anschluß von unten muß die Rohrlänge über Standfläche 50 mm sein.

### Aufstellung auf Füße

Am Aufstellungsort das Gerät über die höhenverstellbaren Füße waagrecht ausrichten. Dazu Fußstollen drehen. Mit der Wasserwaage auf den Kanten der Geräteoberplatte nach allen Seiten kontrollieren.

### Aufstellung auf bauseitige Sockel

Die Füße abschrauben.  
Die Abmessungen der bauseitigen Sockel müssen den Angaben in Ausführungsblatt, Montageplan oder Prospekt entsprechen. Bei Umbauten in andere Küchen sind diese vom Händler oder vom Hersteller anzufordern.

### Aufstellung in Gruppen und Blöcken

Bei Aufstellung in Gruppen oder Blöcken müssen die Geräte durch geeignete Verbindungselemente miteinander verbunden werden. Dieses dient der Hygiene. Geräteausführungsblätter, Prospekt oder Montageplan beachten. Bei Umbau in andere Küchen notwendiges Zubehör den entsprechenden Prospekten des Herstellers entnehmen.

# Anschluß

Für die Installation muß der Anschlußraum zugänglich gemacht werden.

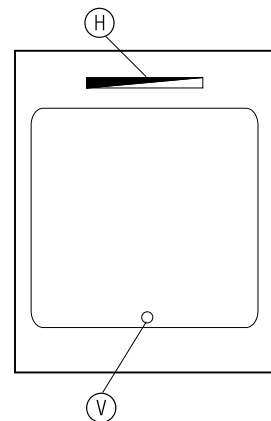
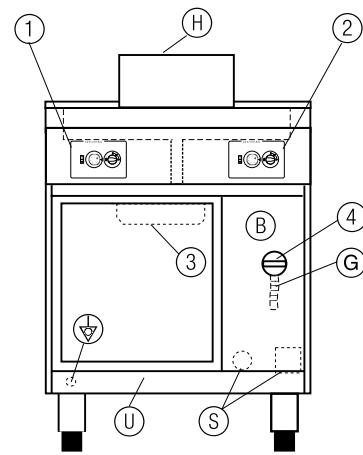
- Um die Frontblende ① zu entfernen, müssen die Schrauben ① gelöst werden. Die Frontblende kann dann nach unten abgezogen werden.
- Um die Frontblende ② zu entfernen, muß zuerst die Frontblende ① entfernt werden. Danach müssen die Schrauben ② gelöst werden. Die Frontblende kann dann nach unten abgezogen werden.

## Gas

Den Sicherheitsgasschlauch mit dem bauseitigen Gasanschlußrohr verbinden.

- ⚠ Der Gasanschluß muß durch einen zugelassenen Installateur nach den örtlich geltenden Vorschriften vorgenommen werden.
- ⚠ Bei Umstellung auf andere Gasarten unbedingt Umstellanleitung beachten!
- ⚠ Nachträgliche Umstellungen auf andere Gasarten müssen dauerhaft am Gerät auf dem Geräteschild kenntlich gemacht werden. Dazu liegen den Austausch-Düsenätzen Aufkleber bei.
- ⚠ Alle Gasleitungen und -Verbindungen müssen mit geeigneten Mitteln auf Dichtheit kontrolliert werden!
- ⚠ Das Gerät ist für einen maximalen Betriebsdruck von 50 mbar ausgelegt. Der Geräteanschluß darf mit maximal 150 mbar auf Dichtheit geprüft werden. Die Armaturen dürfen während der Prüfung nicht betätigt werden.
- ⚠ Vor der Inbetriebnahme ist die Gasleitung über den Druckmeßnippel am Hauptgasrohr zu entlüften.

Nach dem Anschluß und Funktionsprüfung Frontblenden anschrauben.

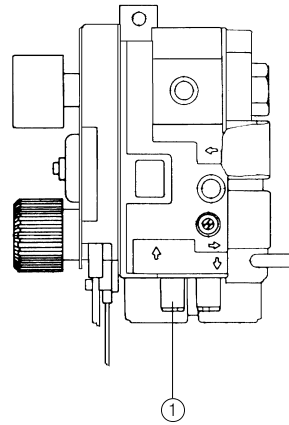


## Funktion prüfen

- Anschlußdruck (Fließdruck) prüfen: Druckmeßgerät an Druckmeßnippel ① anschließen. Brennstellen in Betrieb nehmen und überprüfen ob der zulässige Anschlußdruck eingehalten ist.
- Prüfen ob die dem Gasanschluß entsprechenden Düsen eingebaut sind. (Siehe Umstellanleitung)

⚠ Nach dem Messen Dichtschaube des Druckmessnippels wieder schließen.

- Alle Brennstellen in Betrieb nehmen. Vor dem ersten Anzünden befindet sich Luft in den Leitungen. Deswegen dauert es etwas länger bis sich die Zündbrenner anzünden lassen.
- Überzündung, Durchzündung und regelmäßiges Flammenbild prüfen.
- Abgasführung überprüfen.



## Anbringen des Firmenschildes

Nachdem das Gerät auf korrekte Funktion geprüft ist muß noch das Firmenschild angebracht werden.

## Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch das Gerät reinigen:

- Metallteile mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl-Rostfrei.

## Unterrichtung des Betreibers

Diese Betriebs- und Installationsanleitung muß dem Betreiber übergeben werden.

⚠ Dem Betreiber ist mitzuteilen, daß nachträgliche bauliche Veränderungen der Betriebsräume, die die Versorgung von Gasgeräten mit ausreichender Verbrennungsluft beeinträchtigen, gefährliche Folgen haben können.

# Düsentabelle

Dieses Gerät darf nur von autorisiertem Fachpersonal auf andere Gase umgestellt werden.



**Achtung:**

Gerät vollständig spannungsfrei schalten!

Auf Fremdspannung achten!

**Gasanschluss schließen!**

Gasart und Anschlussdruck müssen mit der am Gerät angegebenen Gaseinstellung des Gerätes übereinstimmen. Nachträgliche Umstellungen auf andere Gasarten müssen dauerhaft auf dem Typenschild des Gerätes kenntlich gemacht werden.

Länder	Erdgas H,E (G20) / mbar	Erdgas LL (G25) / mbar	Erdgas K (G25.3) / mbar	Druckpaar Erdgas (G20/25) / mbar	Propan (G31) / mbar	Druckpaar (Butan/Propan) (G30/31) / mbar	Butan (Butan) / Propan (G30) / mbar	Kategorie
Deutschland (DE)	20	20					50	I12ELL3B/P
Dänemark (DK) Estland (EE) Finnland (FI) Norwegen (NO) Schweden (SE) Slowakei (SK) Türkei (TR) Slowenien (SI) Litauen (LT) Tschechische Republik (CZ) Griechenland (GR)	20						28-30	I12H3B/P
Niederlande (NL)			25		50		28-30	I12EK3P I12EK3B/P
Frankreich (FR) Belgien (BE)				20/25		28 - 30/37		I12E+3+
Großbritannien (GB) Irland (IE) Italien (IT) Portugal (PT) Slowakei (SK) Türkei (TR) Slowenien (SI) Litauen (LT) Tschechische Republik (CZ) Spanien (ES) Griechenland (GR)	20					28 - 30/37		I12H3+
Österreich (AT) Schweiz (CH) Slowakei (SK)	20						50	I12H3B/P
Luxemburg (LU) Lettland (LV)	20							I2E
Zypern (CY) Malta (MT) Ungarn (HU)							28-30	I3B/P
Griechenland (GR)							50	I3B/P

Umstelldüsensätze	FGB/UGB 430
Erdgas H,E 20 mbar*	DSA 331
Erdgas LL 20 mbar (DE)	DSA 332
Erdgas K (G25) / mbar	DSA 333
Butan/Propan 50 mbar	DSA 334
Butan/Propan 30 mbar Propan 37 mbar	DSA 335
Propan 50 mbar (NL)	DSA 336

\* In Ländern mit Erdgas E+ auch für Erdgas-Druckpaar 20/25 mbar

	Zünddüse	Hauptdüse / Kleinstelldüse	
Erdgas H,E 20 mbar Druckpaar G20/G25	Nr. 3	185	150
Erdgas LL 20 mbar (DE)		205	160
Erdgas K (G25) / mbar		195	155
Butan/Propan 50 mbar	Nr. 5	110	80
Butan/Propan 30 mbar Propan 37 mbar		125	95
Propan 50 mbar (NL)		120	85

 Achtung: Nur über den Kundendienst bezogene Spezialdüsen verwenden! Die Werte der Tabelle sind in die Düsen eingepreßt! Die Verwendung größerer als für Gas/Anschlußdruck zugelassener Düsen führt zur Zerstörung des Gerätes und zu Gesundheitsschäden beim Personal (CO Emission)!

## Düsenwechsel

⚠️ Gerät vollständig spannungsfrei machen! Auf Fremdspannung achten. Gasanschlußhahn schließen!

Zwischenboden und Frontverkleidung des Brennraumes abschrauben.

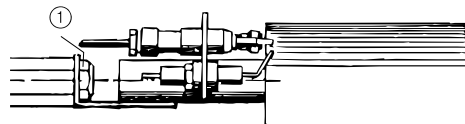
⚠️ Die Thermostateleitungen nicht beschädigen.

### Düsen der Hauptbrenner wechseln

Hauptdüse ① heraus-schrauben und durch neue Düse ersetzen.

⚠️ Auf Dichtungen (Kupferringe) achten!

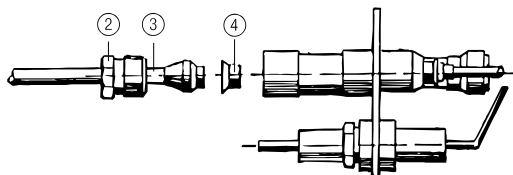
Neue Düse bis zum Anschlag fest einschrauben.



### Düsen der Zündbrenner wechseln

Schraube ② lösen und Zündgasleitung ③ abziehen.

Zünddüse ④ herausnehmen und neue Düse einsetzen. Zündgasleitung einsetzen und Schraube fest verschrauben.



### Kleinstelldüsen wechseln

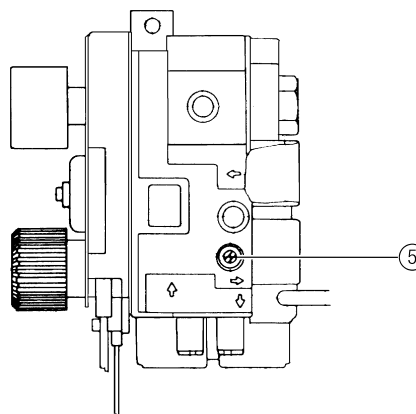
An der Armatur:

Kleinstelldüse ⑤ heraus-schrauben und durch neue Düse ersetzen.

Düse ganz einschrauben.

⚠️ Nach Umstellen ist das Gerät wie vor einer Erstinbetriebnahme vollständig zu prüfen!

⚠️ Nach den Umstarbeiten alle Abdeckungen und Knebel wieder richtig am Gerät anbringen.



# Technische Daten

## Abmessungen der Geräte

<b>Modell</b>	<b>FGB 430</b>
<b>Breite</b>	700
<b>Tiefe</b>	850
<b>Korpshöhe</b>	750

\* ohne Füße bis Arbeitsfläche.  
Alle Geräte standardmäßig auf höhenverstellbaren,  
150 mm hohen Füßen aus Kunststoff ( $\pm 25$  mm).

Heizwerte nach EN 203 und NTA 8837	Heizwert $H_i$ -15°C			
	MJ/m <sup>3</sup>	kWh/m <sup>3</sup>	MJ/kg	kW/kg
Erdgas H (G20)	34,02	9,45		
Erdgas LL (G25)	29,25	8,12		
Erdgas K (G25.3)	29,92	8,3		
Butan (G30)			45,65	12,68
Propan (G31)			46,34	12,87

Gas	Erdgas			Flüssiggas	
<b>Wärmebelastung Voll-/Kleinbrand</b>	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
	12,0 / 6,0 kW				

Gas	Erdgas			Flüssiggas	
Durchflußwerte Vollbrand	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
	1,27 m <sup>3</sup> /h	1,44 m <sup>3</sup> /h	1,48 m <sup>3</sup> /h	0,946 gk/h	0,932 gk/h

Gas	Erdgas			Flüssiggas	
Durchflußwerte Kleinbrand	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
	0,63 m <sup>3</sup> /h	0,72 m <sup>3</sup> /h	0,74 m <sup>3</sup> /h	0,473 gk/h	0,466 gk/h

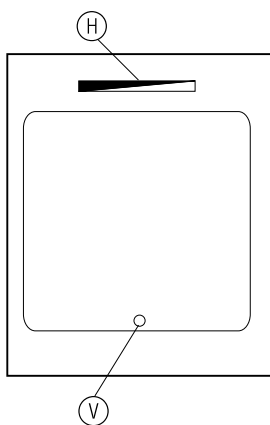
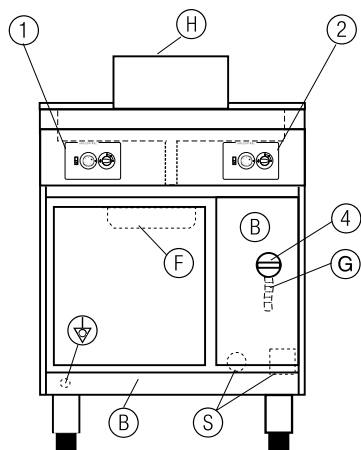
<b>Modell</b>	<b>FGB 430</b>
<b>Approbation</b>	
Kategorie	siehe Seite 13
Bauart	A <sub>1</sub>
CE - Baumusterprüfung	0063CS3144
Schutzart	IPX5

Anwendungsspezifische Daten	
Bratfläche	0,35 m <sup>2</sup>
Beckenmaße B x T x H	610 x 640 x 65 mm
Maximalinhalt	20 l
Regelbereich Thermostat	120 – 300 °C

Anschlußdaten	
<b>Gas:</b>	Wärmebelastung / Durchflußwerte
	siehe Tabellen oben
	Mindestluftmenge
	13 m <sup>3</sup> /h
	Anschluß
	Innengewinde R 1/2" (DN 15)

Ergänzende technische Daten	
Gerätgewicht incl. Verpackung	112,8 kg
Abwärme (VDI 2052)	gesamt
	8,7 kW
	sensibel
	3,6 kW
	latent
	5,1 kW
Dampfabgabe	7,51 kg/h

# The appliance at a glance



## Operation:

- ① Temperature regulator for heating zone left side
- ② Temperature regulator for heating zone right side
- ③ Drip pan GN 1/1-40
- ④ Mains gas valve

## Installation:

- Ⓚ Lower front panels
- ⓑ Front panel
- ⓒ Gas connection hose
- ⓓ Flue connection
- ⓔ Scrap outlet
- ⓕ Equipotential bonding
- ⓖ Segments for connection cables

## Standard accessories

- 1 stainless-steel-clad gas safety hose
- 1 PTFE plug
- 1 GN 1/1-40 drip pan
- 1 company label

## Accessories included in price

- DSA... Nozzle sets for different gas types and countries (please order separately)

## Optional accessories at extra charge

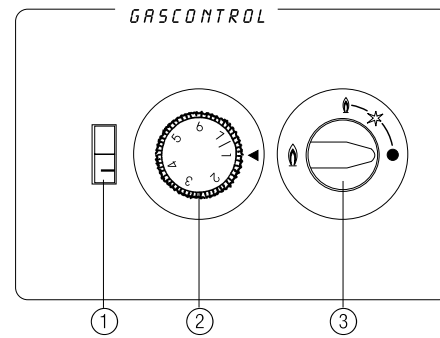
- ZUB 008 Front protection bar
- ZUB 962 Splashguard
- ZUB 964 Spatula

# Operating instructions

## Safety instructions for operation, cleaning and repairs

- ⚠ The appliance is only intended to be used for commercial cooking applications. It should be operated and cleaned only by trained personnel. Maintenance and repair work should only be carried out by qualified personnel.
- ⚠ These instructions must be made known to the employees concerned when they are trained in how to use the appliance.
  - The appliance must not be left unattended when in operation!
  - The appliance should only be operated in a sufficiently well ventilated room. Health risks from combustion products can only be avoided with adequate ventilation.
  - Subsequent constructional changes to rooms where the appliance is in operation which impair the supply of sufficient combustion air to gas appliances can have dangerous consequences.
  - Do not ignite if there is a smell of gas! Immediately shut off the gas connection tap! Open the window and carefully check for any signs of leakage. If you cannot discover or remove the cause, immediately call a gas fitter or the gasworks!
  - If the appliance is to be switched off: first set all gas valves to ∞, then set mains gas valve to ⊖.
  - Do not place the appliance up against walls, kitchen furniture, decorations or similar objects made of inflammable material. Minimum distance to wall at the back 50 mm! Otherwise there is a danger of fire! Observe the local fire protection regulations!
  - It must be ensured that the fire protection regulations are observed to the letter.
  - Fat and oil which have become overheated can ignite automatically. The appliance must not be left unattended when in operation! Never use water to extinguish fat and oil which have caught fire! Switch off the appliance.
  - Parts of the appliance or accessories that come into contact with food must be thoroughly rinsed with drinking water after being cleaned with cleaning agents.
  - Do not spray the appliance with water, a jet of steam or high-pressure cleaners! Switch off the appliance before cleaning the surrounding area with water, a jet of steam or high-pressure cleaners!
  - The appliance must not be in operation during cleaning.
  - Do not use any flammable liquids to clean the appliance.
  - Maintenance and repair work should only be carried out by qualified personnel.
  - The appliance must be given a maintenance check at least every year by qualified staff trained by the manufacturer!
  - The noise level at the workplace is below 70 dB (A). This specification is necessary due to certain national safety regulations.

## Operation



- ① Pilot flame monitor display
- ② Setting the hot-plate temperature
- ③ Control knob for ignition

### Lighting the pilot flames

- The mains gas valve must be open: ⊕
  - Turn control knob ③ all the way to ✱ and push in. Wait a few seconds until the ignition injector is sufficiently supplied with gas.
  - Turn control knob ③ in depressed state further to the left to position ♠.
  - Keep control knob ③ depressed until the indicator for the pilot flame ① is in the orange range (approx. 3 seconds).
- 🔧 With the control knob ③ in position ♠, only the pilot flame is burning (standby-position).

If there is no ignition, the ignition operation can be repeated immediately.

### Setting of the frying plate

- Turn control knob ③ in burning position ♠.
- Set desired temperature with control knob ② (see table below).

With control knob ③ in position ♠, the frying plate can be held in stand-by.

Control knob set to ③	Setting to:
♠	Stand-by
♠	Burning pos.
<hr/>	
Control knob set to ②	Temperature
1	approx. 120 °C
2	approx. 150 °C
3	approx. 180 °C
4	approx. 210 °C
5	approx. 240 °C
6	approx. 270 °C
7	approx. 300 °C

### Switching off the rings:

Setting the knob ③ to position ● extinguishes the burner and the pilot flame.

- 🔧 On finishing operation: first set knob ③ to ● and then close gas mains valve: ⊖

The appliance should not be operated again until the heating element has sufficiently cooled.

# Practical hints for the kitchen

## Advantages of the duplex non-stick base

The duplex non-stick base is a multi-layer base with particularly good thermal conductivity qualities. This has the following advantages over cast iron pans:

- Shorter heating time
- Faster transfer of heat
- More accurate temperature control during the cooking process
- Optimum browning results right to the edges
- The surface is scratch-resistant

Owing to the good thermal conductivity the heat-up time is only 4-5 minutes to attain a roasting temperature of 200-250 °C. Longer heat-up times to overheat the pan in the same way as for cast iron pans are neither necessary nor advisable as the cooking fat can easily burn in this case.

The duplex non-stick base can be subjected to thermal loads that enable even a hot pan to be quenched with cold water without the material suffering damage.

Thanks to the specially treated stainless steel surface food does not stick so quickly and can be easily removed from the base.

It is recommended that a wide metal spatula with an angled handle be used for working.

## Preparing the fryer

The following should be observed in order to get the best use of the duplex non-stick fryer:

- Completely cover the clean, cold duplex non-stick fryer with approx. 4-5 mm of semi-fluid cooking fat. Heat up the fryer coated in cooking fat up to 210 °C and allow the fat to be drawn into the depression for about 5 minutes. Then lower the temperature in accordance with the food. Allow surplus fat to drain off again, depending on the roast.
- Food must not be stirred or moved around after it has been put into the fryer in order to allow a firm crust to form. Do not put any wet products into the fryer as they may stick.
- Turn the food and remove it from the fryer with a wide angled metal spatula. When loading a second batch, the cooking fat should be topped up. Allow it to heat up briefly before putting food into the fryer again.

# Cooking methods

## Frying (rotis)

Temperature 130 - 250 °C

Put the spiced meat into the hot fat. Heat is regulated depending on the size and the type of meat.

Red meat is initially fried in very hot fat to close the pores. It is then cooked over a lower heat.

White meat must be cooked and browned simultaneously.

During frying the meat should be basted with fat several times. Do not add water.

Suitable for:

Larger portions of: fish, poultry, beef, veal, pork, mutton or venison, or the following kinds of vegetables: potatoes, onions, zucchinis, egg plant or tuber celery.

## Sautee

Temperature 160 – 240 °C

The word, derived from the French, is the same as the English fry or roast, derived from the word sauter. The frying casserole is called a sautoir. The advantage of frying in a sautoir is that the meat juice can always be used, i.e. deglaced. This way a fine meat juice corresponding to the meal is obtained.

Generally these are meals cooked in the pan, cooked to order in the pan and served immediately. They are therefore also known as "a la minute".

Only small good and tender meat pieces are suitable, they always have to be cut into portion size.

The meat is fast fried and cooked in hot fat. Considerable heat reduction must be avoided as the meat will otherwise draw water and start to boil. Also, when cooking a-la-minute dishes, the meat must not cook in the sauce.

Suitable for:

Small pieces of meat, e.g. steaks, chops, médaillons, escalope, pieces of poultry, fish and vegetables.

## Deep fat frying

Temperature 120 – 150 °C


The food is cooked in plenty of hot fat, either plain or covered in a batter, so that a crust is quickly obtained.

The batter can be e.g. flour and egg or bread crumbs or dough.

Vegetables can be deep fried either raw or boiled.

Suitable for:

Fish, meat (fondue), poultry, vegetables, potatoes, beignets.

 The frying plate must not be used as a deep fat fryer!

## Stewing

Temperature 120 – 150 °C

Stewing is always at moderate heat. No liquid is added. The meat is cooked in the butter added in the beginning and in the juice obtained during the cooking process.

The meat is cooked in its own juice. The meat juice is concentrated at the end of the cooking process.

Suitable for:

Poultry and tender meat pieces, e.g. small pieces of loin or fricandeau of pork or veal.

## Application examples


Food	Practical tips	Temperature	Time	Total amount per batch
				FGB 430
Pork chop au naturel	about 160 g each	220 °C	2 x 3 min.	16
Escalope of pork in bread-crumbs	about 160 g each	190 °C	2 x 5 min.	16
Fillet of fish in breadcrumbs	about 150 g each	190 °C	2 x 5 min.	20
Escalope of turkey in bread-crumbs	about 120 g each	190 °C	2 x 5 min.	20
Boiled sausage	about 100 g each	180 °C	2 x 5 min.	40
Frozen hamburgers	about 130 g each	220 °C	2 x 3 min.	30
Beef goulash	brown first, add a little liquid, than add rest of liquid and braise (other ingredients as required)	250 – 270 °C	30 min.	8 kg
		120 °C	70 min.	
Bolognese sauce	brown first, add a little liquid, than add rest of liquid and braise (other ingredients as required)	250 – 270 °C	20 min.	8 kg
		120 °C	40 min.	
Ratatouille	convenience or fresh ingredients as required	210 °C	45 min.	6 kg
Brown stock	brown bones, mirepoix and other ingredients as required, add a little liquid and then the rest of the liquid	250 °C	30 min.	10 l
		120 °C	approx. 180 min.	
Fried potatoes	use cooked or raw potatoes	220 °C	15 min.	8 kg
Fried eggs	only heat for about 3 min.	160 °C	5 – 6 min.	20
Scrambled eggs	Add some cream or mil and spices to taste	200 °C	3 – 5 min.	4 l
Pancakes	Ø 12 – 15 cm	190 °C	2 x 4 min.	12


If products happen to stick to the pan bottom and are difficult to remove several reasons can be responsible for this:

- not enough fat in the pan, e.g. for potato pancakes

the pan was not hot enough. Remedy: heat the pan 30 – 40 °C over desired temperature before cooking, e.g. for fish fillet.

## Cleaning and care of the appliance

 Before the appliance is cleaned, it must be switched off and allowed to sufficiently cool down.

 Parts of the appliance or accessories that come into contact with food must be thoroughly rinsed with drinking water after being cleaned with cleaning agents.

For hygiene reasons the appliance should be cleaned daily after use.

Do not use any strong abrasive cleaning agents. Also do not use any pointed objects to remove food residues.

Loose impurities can be removed by means of a spatula (ZUB 964).

In case of severe soiling, soak the grill plate with water and a little amount of detergent at approx. 70 °C.


In the case of stubborn dirt, use the special cleaning agent

“Combi-Clean” (observe instructions for use and safety instructions).

For further mechanical cleaning, only use stainless steel wool or brushes with natural or plastic bristles (e. g. SPECTRUM hand brushes of CARLISLE Food Service Products).

Stains are more noticeable on stainless steel surfaces than e.g. on cast iron surfaces. After working with water, deposits of calcium carbonate are therefore more easily detected on stainless steel surfaces. However, these residues may be easily removed with diluted vinegar.

In case of baked-on mineral residues, let decalcifier work for 1-2 hours and clean afterwards.

 Never use detergents and decalcifiers simultaneously but always one after the other, as the effects of these agents may otherwise cancel each other out.

Empty the drip pan in regular intervals and clean it in the dishwasher.

### Stainless steel surfaces

Clean the metal surfaces with the usual cleaning agents for stainless steel (see also page 21). Avoid abrasive cleaning agents.

## Help in case of faults

 Repairs should only be carried out by suitably qualified staff.

Regular inspection and maintenance prevent faults from occurring during operation and help to ensure safety. The inspection and maintenance intervals depend on the way the appliance is used. Ask the Customer service staff of your dealer or send for the current Customer service information material provided by the manufacturer.

# Recommendations for caring for large-scale kitchen appliances made of “non-rust stainless steel”

## What you should know about “non-rust stainless steel”

Appliances for large-scale kitchens are usually made of non-rust stainless steel with the following material numbers:

- 1.4016 or 1.4511  
= magnetisable chromium steel
- 1.4301, 1.4401 and 1.4571  
= non-magnetisable chromium nickel steel

Chromium steel has advantageous heat properties. It is less likely to become distorted when exposed to heat.

Chromium nickel steel, on the other hand, generally has more advantageous non-rust properties.

The corrosion resistance of non-rust steel is due to a passive layer which is formed on the surface when exposed to oxygen. The oxygen in the air already suffices to form the passive layer so that interferences with or damage to the passive layer due to mechanical influences easily remedy themselves. The passive layer is formed more rapidly or re-formed when the steel comes into contact with running water containing oxygen. The effect is increased by acids which have an oxidising effect (nitric acid, oxalic acid). These acids are used in the event that the steel is exposed to strong chemicals, thus largely losing its passive layer.

The passive layer can be chemically damaged or disturbed by substances which have a reducing effect (substances which consume oxygen) when they are concentrated or come into contact with steel at high temperatures. Examples of such aggressive substances are:

- substances containing salt and sulphur
- chloride (salts)
- concentrated flavourings such as mustard, vinegar essence, flavouring tablets, cooking salt solutions etc.

Further damage can occur due to:

- extraneous rust  
(e.g. from other components, tools or rust film)
- ferrous particles (e.g. sanding dust)
- contact with non-ferrous metals (element formation)
- lack of oxygen  
(e.g. no entrance of air, water with a low oxygen content).

## Working principles for appliances made of “non-rust stainless steel”

☞ Always keep the surface of non-rust stainless steel appliances clean and accessible to air. Keep the door of the appliance open when the appliance is not in operation so that air can enter.

☞ Regularly clean away any layers of calcium, grease, starch and protein. Corrosion can be formed underneath this layer due to lack of air. When cleaning the appliance no cleaning agents containing bleaching agents or chlorine should be used.


If the manufacturer specifies separate recommendations for the cleaning of the appliance we recommend that you only use the listed cleaning agents and methods.

If no special cleaning recommendations are given, cleaning agents low in chloride (e.g. Pril Supra) should always be used. After each cleaning remove all traces of cleanser by rinsing well with fresh water. Then dry the surface thoroughly.

☞ Do not allow parts made of non-rust stainless steel to come into contact with concentrated acids, flavourings, salts etc. for long periods of time. Acid fumes formed when the tiles are cleaned also promote the corrosion of “non-rust stainless steel”. Clean the contact surfaces with fresh water.

☞ It is not recommended, especially with boiling pans and combination cookers, to fill the cooking chamber with very salty foods. A variety of foods is better, e.g. fat-containing foods or acid-containing vegetables.

☞ Avoid damaging the surface of non-rust stainless steel, especially by metals other than non-rust stainless steel. Remains of foreign metals form chemical elements which can cause corrosion. Contact with iron and steel should be avoided at all costs as these metals cause extraneous rust. If non-rust steel comes into contact with iron (steel wool, slivers from cables, water containing iron), this can cause quite serious corrosion. Therefore you should use only non-rust steel wool or brushes with natural, plastic, or non-rust bristles for mechanical cleaning. Use of regular steel wool or brushes with non-alloy steel will lead to rusting. Fresh rust can be removed by using a mild abrasive cleaning agent or fine emery paper. Heavier rust can be washed away using a warm solution with 2 - 3 % oxalic acid. If these cleaning agents do not help, the rust must be treated with a solution containing 10 % nitric acid:

 Caution! This work should only be carried out by technically trained staff observing the existing regulations!

# Installation instructions

## Safety instructions



- Gas connection must be carried out by a qualified gas fitter in accordance with the locally applicable regulations. The statutory regulations and the connection conditions of the local gas supply company must be observed to the letter. Observe the relevant regulations! (In Germany these include, for example, DVGW-TRGI, TRF, DVGW worksheets G600 and G634.)
  - The appliance should only be operated in a sufficiently well ventilated room. Health risks from combustion products can only be avoided with adequate ventilation.
  - The operator must be informed that subsequent constructional changes to rooms where the appliance is in operation which impair the supply of sufficient combustion air to gas appliances can have dangerous consequences.
  - Do not place the appliance up against walls, kitchen furniture, decorations or similar objects made of inflammable material. Minimum distance at the back 50 mm! Otherwise there is a danger of fire! Observe the local fire protection regulations.
  - The appliance can be connected to an equipotential bonding system. Connect in conformity with VDE 0100 T 410 or the local regulations.
  - Do not bend or squash cables or damage them on any sharp edges.
  - Lay the cables in such a way that they cannot come into contact with hot parts.
  - Air conditioning systems should only be planned and installed by suitably qualified personnel.
- 👉 When the installation work has been completed, these instructions should be handed over to the operator of the appliance. The operator of the appliance should be informed of how to handle the appliance correctly and made familiarised with its safety facilities.

## Transport

- 👉 Do not lift or move the appliance by the upper plate or the underside edges at the side of the housing. Only take hold of the appliance on the front and rear undersides of the housing.

## Installation

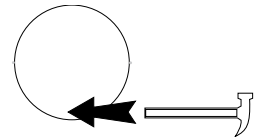
### Preconditions on the customer side

Check whether the dimensions and the position of the gas connection on the customer side corresponds to the specifications in the leaflet for the version type, the brochure or the installation diagram.

- ⚠️ The type of gas and the supply pressure must correspond to the gas setting specified on the appliance. The gas setting made at the factory is specified on the appliance identification plate (see page 2). If this is not the case, the appliance must be adjusted or adapted to local conditions.
- ⚠️ The gas setting made at the factory is specified on the appliance identification plate (see page 2).
- ⚠️ Connection should only be made through the rear wall when there is an enclosed installation space!  
The site installation pipes must not project into the appliance.
- ⚠️ Do not place the appliance up against walls, kitchen furniture, decorations or similar objects made of inflammable material. Otherwise there is a danger of fire! Observe the local fire protection regulations.

In the rear wall of the appliance circular holes have been provided for connection.

Use the handle of a hammer to bring the circular plate into a skew position and then, using a pair of pliers, bend it backwards and forwards until the circular plate breaks away.



If connecting the appliance from the rear, the site installation pipes must not project into the appliance. If connecting the appliance from below, the length of the pipe over the floor space must be less than 50 mm.

### Installation on legs

At the installation site align the appliance horizontally on the height-adjustable feet. To do this, rotate the legs studs. Check all sides of the appliance using the spirit level set on the edges of the top plate of the appliance.

### Installation on customer pedestal

Unscrew the legs.

The dimensions of the customer pedestal must correspond to the specifications in the leaflet for the version type, the installation diagram or the brochure. If the appliance is being fitted into other kitchens, ask the dealer or the manufacturer for the relevant literature.

### Installation in groups or blocks

For installation in groups or blocks, the appliances must be connected to each other by using suitable connection elements. This is in the interests of hygiene. Take note of the respective instructions in the leaflet for the version type, the brochure or the installation diagram. If the appliance is being fitted into other kitchens, refer to the corresponding brochures of the manufacturer for the necessary accessories.

## Connection

For installation, the connection space must be made accessible.

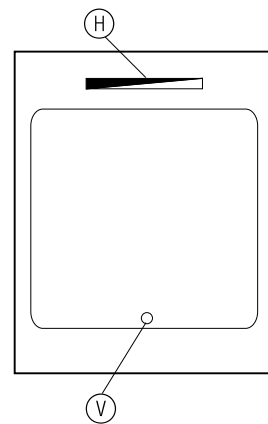
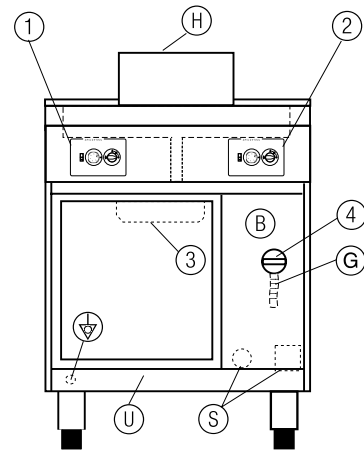
- In order to remove the front panel ①, you must unscrew the screws ①. The front panel can then be removed by pulling it downwards.
- In order to remove front panel ②, you must first remove front panel ①. Then screws ② must be unscrewed. The front panel can then be removed by pulling it downwards.

## Gas

Connect the safety gas hose to the gas connection pipe on the customer side.

- ⚠ Gas connection must be carried out by a qualified gas fitter in accordance with the locally applicable regulations.
- ⚠ If changing to other types of gas, be absolutely certain to observe the relevant instructions!
- ⚠ Subsequent adjustments to other types of gas must be permanently marked on the identification plate of the appliance. For this purpose the replacement injector sets have been provided with stickers.
- ⚠ All gas pipes and connections must be checked using suitable instruments to ensure that there is no leakage!
- ⚠ The appliance is designed for a maximum operating pressure of 50 millibar. The connection terminal should be checked for signs of leakage at a maximum pressure of 150 millibar. The fittings must not be operated during this check.
- ⚠ Before the appliance is put into operation, the gas conduit should be deaerated via the pressure measurement nipple on the main gaspipe.

After completing connection and function check, screw on the front panels.

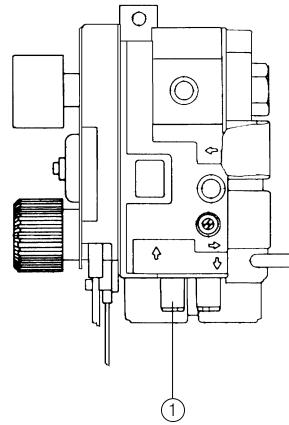


## Function check

- Check the connection pressure (flow pressure): connect an instrument for measuring pressure to the pressure measurement nipple ①. Switch on the burners and check whether the permitted connection pressure is maintained.
- Check whether the correct injectors for the gas connection have been fitted. (See adjustment instructions)

**⚠** After measurement, close the sealing screw of the pressure measurement nipple again.

- Switch on all burners. Before the gas is lit for the first time, there will be air in the pipes. For this reason it will take a little time until the ignition burners can be lit.
- Check for ignition, cross-lighting and flame stability.
- Check the fume guide.



## Mounting the company label

After carrying out a function check of the appliance the company label must be mounted.

## Before using the appliance for the first time

Clean the appliance before using it for the first time.

- Clean the metal parts using the usual cleaning agents for stainless steel.

## Instructing the operator

These operating and installation instructions must be handed over to the operator.

**⚠** The operator must be informed that subsequent constructional changes to rooms where the appliance is in operation which impair the supply of sufficient combustion air to gas appliances can have dangerous consequences.

# Injector Chart

This appliance may only be converted to other gases by authorised professional staff members.



**Important:**

Completely disconnect the appliance from the power source.

Be careful that there is no external voltage.

**Close the gas connection tap!**


The type of gas and the supply pressure must correspond to the gas setting specified on the appliance. Subsequent adjustments to other types of gas must be permanently marked on the identification plate of the appliance.

Countries	Natural gas H,E (G20) / mbar	Natural gas LL (G25) / mbar	Natural gas K (G25.3) / mbar	Pressure couple natural gas (G20/G25) / mbar	Propane (G31) / mbar	Pressure couple (butane/propane) (G30/31) mbar	Butane (Butane/Propane) (G30) / mbar	Category
Germany (DE)	20	20					50	I12ELL3B/P
Denmark (DK) Estonia (EE) Finland (FI) Norway (NO) Sweden (SE) Slovakia (SK) Turkey (TR) Slovenia (SI) Lithuania (LT) Czech Republic (CZ) Greece (GR)	20						28-30	I12H3B/P
Netherlands (NL)			25		50		28-30	I12EK3P I12EK3B/P
France (FR) Belgium (BE)				20/25		28 / 30- 37		I12E + 3+
Great Britain (GB) Ireland (IE) Italy (IT) Portugal (PT) Slovakia (SK) Turkey (TR) Slovenia (SI) Lithuania (LT) Czech Republic (CZ) Spain (ES) Greece (GR)	20					28 - 30/37		I12H3+
Austria (AT) Switzerland (CH) Slovakia (SK)	20						50	I12H3B/P
Luxembourg (LU) Latvia (LV)	20							I2E
Cyprus (CY) Malta (MT) Hungary (HU)							28-30	I3B/P
Greece (GR)							50	I3B/P

Sets of conversion injectors	FGB 430
Natural gas H,E 20 mbar*	DSA 331
Natural gas LL 20 mbar (DE)	DSA 332
Natural gas K (G25) / mbar	DSA 333
Butane/propane 50 mbar	DSA 334
Butane/propane 30 mbar Propane 37 mbar	DSA 335
Propane 50 mbar (NL)	DSA 336

\* In countries with natural gas E+ also for natural gas pressure couple 20/25 mbar

	Ignition injector	Main injector / low-setting injector	
Natural gas H,E 20 mbar Pressure couple G20/G25	Nr. 3	185	150
Natural gas LL 20 mbar (DE)		205	160
Natural gas K (G25) / mbar		195	155
Butane/propane 50 mbar	Nr. 5	110	80
Butane/propane 30 mbar Propane 37 mbar		125	95
Propane 50 mbar (NL)		120	85

 Attention: Only use the special injectors to be obtained from Customer service! The figures in the table are inscribed on the injectors! The use of injectors which are larger than the injectors permitted for the gas/supply pressure will destroy the appliance and is detrimental to the health of the staff (CO emission)!

## Changing the injectors

**⚠** The appliance should be put into a state in which it is not under voltage! Be careful that there is no external voltage. Close the gas connection tap!

Remove intermediate bottom and front cover of combustion chamber..

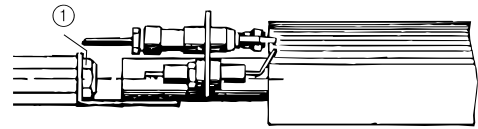
**⚠** Do not damage the thermostat cables.

### Changing the injectors of the main burners

Unscrew main injector ① and replace by new injector.

**⚠** Don't forget about the seals (copper rings)!

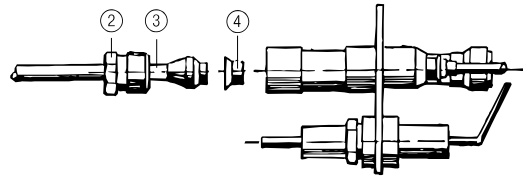
Screw new injector all the way in and tighten well.



### Changing the injectors of the ignition burners

Loosen screw ② and pull off ignition gas conduit ③.

Remove the ignition injector ④ and install new injector. Insert ignition gas conduit and tighten screw secure.



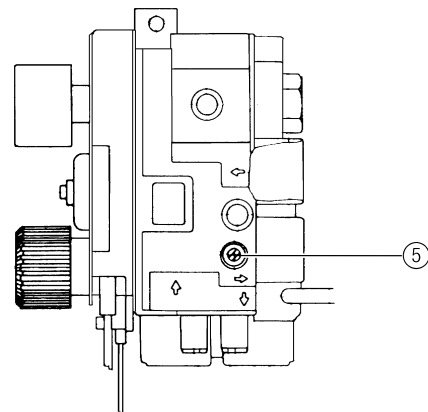
### Changing the low-setting injectors

On the fitting:

Unscrew low-setting injector ⑤ and replace by new injector. Screw the injector all the way in.

**⚠** After carrying out any conversion work, the appliance should again be subjected to a complete check in the same way as when it is put into operation for the first time!

**⚠** When you have completed the adjustment work, put all the covers and control knobs back into their correct positions on the appliance.



# Technical data

## Appliance dimensions

<b>Model</b>	<b>FGB 430</b>
<b>Width</b>	700
<b>Depth</b>	850
<b>Height of body</b>	750

\* without feet to counter top.  
All appliances with standard height-adjustable plastic feet  
150 mm high ( $\pm 25$  mm).

Calorific values according to EN 203 and NTA 8837	Net calorific value $H_i$ -15 °C			
	MJ/m <sup>3</sup>	kWh/m <sup>3</sup>	MJ/kg	kWh/kg
Natural gas H (G20)	34.02	9.45		
Natural gas L (G25)	29.25	8.12		
Natural gas K (G25.3)	29.92	8.3		
Butane (G30)			45.65	12.68
Propane (G31)			46.34	12.87

Gas	Natural gas			Liquefied petroleum gas	
Heat input full flame/low flame	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
	12,0 / 6,0 kW				

Gas	Natural gas			Liquefied petroleum gas	
Flow rates full flame	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
	1,27 m <sup>3</sup> /h	1,44 m <sup>3</sup> /h	1,48 m <sup>3</sup> /h	0,946 gk/h	0,932 gk/h

Gas	Natural gas			Liquefied petroleum gas	
Flow rates low flame	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
	0,63 m <sup>3</sup> /h	0,72 m <sup>3</sup> /h	0,74 m <sup>3</sup> /h	0,473 gk/h	0,466 gk/h

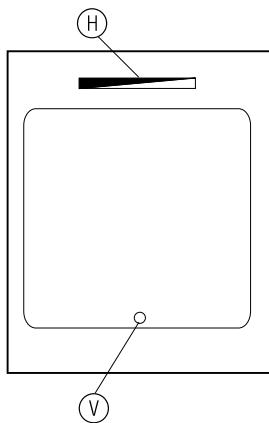
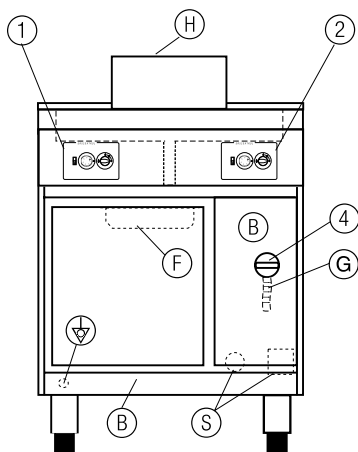
<b>Model</b>	<b>FGB 430</b>
<b>Approbation</b>	
Category	see page 25
Design	A1
<b>CE</b> - Design certification	0063CS3144
Type of enclosure	IPX5

Data specific to application	
Frying surface	0.35 m <sup>2</sup>
Dimensions of basin W x D x H	610 x 640 x 65 mm
Maximum capacity	20 l
Thermostat range	120 - 300 °C

Connections	
<b>Gas:</b>	
Heat input / Flow rates	see table above
Minimum air rate	13 m <sup>3</sup> /h
Connection	Pipe thread R1/2" (DN 15)

Supplementary technical data	
Appliance weight including packaging	112.8 kg
Heat loss (VDI 2052)	
in total	8.7 kW
sensitive	3.6 kW
latent	5.1 kW
Steam release	7.51 kg/h

# Aperçu général de l'appareil



## Utilisation :

- ① Élément de commande pour la zone de cuisson gauche
- ② Élément de commande pour la zone de cuisson droite
- ③ Tiroir collecteur des graisses GN 1/1-40
- ④ Robinet d'arrêt du gaz

## Installation :

- U Panneaux frontaux du fond
- B Panneau frontal
- G Tuyau de gaz
- H Evacuation des gaz brûlés
- V Trémie de déversement
- Compensation de potentiel
- S Segments pour les conduites de branchement

## Accessoires standard

- 1 tuyau de gaz de sécurité avec renforcement en acier inoxydable
- 1 bouchon en PTFE
- 1 tiroir collecteur des graisses GN 1/1-40
- 1 plaque de société

## Accessoires sans supplément

- DAS... Jeux d'injecteurs pour différents types de gaz et différents pays (veuillez commander en sus).

## Accessoires à supplément

- ZUB 008 Barre de protection à l'avant
- ZUB 962 Pare-graisse
- ZUB 964 Spatule

# Instructions de service

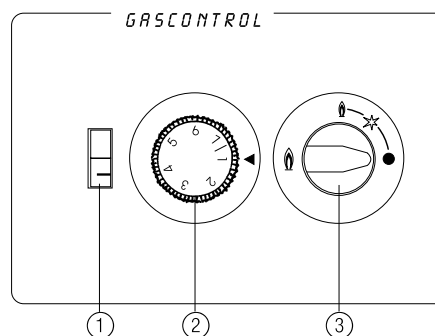
## Consignes de sécurité concernant l'utilisation, le nettoyage et la réparation

**⚠** Cet appareil est conçu pour la préparation industrielle de repas. Son utilisation et son nettoyage ne doivent être effectués que par des personnes averties. Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être réalisés que par un spécialiste.

**⚠** Ces remarques sont à communiquer aux collaborateurs dans le cadre des consignes de sécurité d'utilisation.

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance!
- L'appareil ne doit être utilisé que dans un local suffisamment ventilé. Seule une ventilation correcte permet d'éviter que des produits de combustion ne représentent un risque pour la santé.
- Les modifications de construction apportées ultérieurement aux locaux et qui empêchent l'alimentation suffisante en air comburant des appareils à gaz peuvent être néfastes.
- En cas d'odeur de gaz, ne pas allumer! Fermer immédiatement le robinet au gaz! Ouvrir les fenêtres et vérifier, avec précaution, où se situe la fuite. Si vous n'en trouvez pas l'origine ou si vous ne pouvez pas y remédier, contactez immédiatement un installateur gaziste ou la compagnie du gaz!
- Si l'appareil est mis hors service: placer tout d'abord les boutons sur ● et ensuite le robinet d'alimentation en gaz sur ⊖.
- Ne pas installer l'appareil contre les murs, les meubles de cuisine, les décorations ou autres objets similaires en matériaux combustibles. Ecart minimum à l'arrière avec la paroi de fixation 50 mm!  
Sinon, risque d'incendie!  
Respecter les prescriptions locales de la protection contre les incendies.
- Se conformer de la manière la plus stricte aux directives de protection contre les incendies.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance. Ne jamais tenter d'éteindre des graisses et des huiles enflammées avec de l'eau! Mettre l'appareil hors tension.
- Rincer abondamment à l'eau potable les parties de l'appareil ou les accessoires étant en contact avec des aliments après les avoir nettoyés avec des produits de nettoyage.
- Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau, au jet de vapeur ou à haute pression! Si les environs de l'appareil sont nettoyés de cette manière, mettre l'appareil hors tension!
- Lorsque vous nettoyez l'appareil, mettez-le hors service.
- Pour le nettoyage n'utilisez pas de liquides inflammables.
- Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être réalisés que par un spécialiste.
- L'appareil doit être révisé au moins une fois par an par le personnel qualifié du fabricant!
- Le niveau sonore du poste de travail est inférieur à 70 dB (A). Cette indication est exigée selon certaines prescriptions de sécurité nationales.

## Utilisation



- ① Témoin de contrôle de veilleuse
- ② Bouton de réglage de température
- ③ Bouton pour allumer

### Allumage de la veilleuse

- La vanne d'arrivée de gaz doit être ouverte: ⊕
  - Tourner le bouton ③ aussi loin que possible vers ☆ et l'enfoncer. Attendre quelques secondes avant que l'injecteur d'allumage reçoive suffisamment de gaz.
  - Tourner le bouton ③ toujours enfoncé vers la gauche sur la position ♠.
  - Maintenir le bouton ③ enfoncé jusqu'à ce que le témoin de contrôle de la flamme d'allumage ① soit dans la zone orange (env. 10 secondes).
- 🔔** Lorsque le bouton ③ se trouve en position ♠, seule la veilleuse d'allumage brûle (position de veille).

Si l'allumage n'a pas réussi, vous pouvez recommencer la procédure immédiatement.

### Réglage de la puissance de la plaque grillade

- Tourner le bouton ③ en position de cuisson ♠.
- Régler la température voulue avec le bouton de réglage de température ② (cf. tableau ci-dessous).

La plaque grillade peut être maintenue en position de veille avec le bouton ③ en position ♠.

Réglage du bouton ③	Réglage sur:
♠	Veille
♠	Position de feu
<b>Bouton de réglage ② sur</b>	
	<b>Température</b>
1	env. 120 °C
2	env. 150 °C
3	env. 180 °C
4	env. 210 °C
5	env. 240 °C
6	env. 270 °C
7	env. 300 °C

### Mise hors-service

Mettre le bouton ③ sur la position ● éteint le feu et la flamme de veilleuse.

**🔔** A la fin du service: tourner d'abord le bouton ③ sur la position ● et fermer ensuite le robinet d'arrivée du gaz: ⊖

L'appareil ne peut être remis en service que lorsque le thermocapteur est suffisamment refroidi.

# Avis pratiques de cuisine

## Atouts du fond Duplex-Antiadhésif

Le fond Duplex-Antiadhésif est une semelle multicouche présentant des caractéristiques de conductibilité thermique particulièrement bonnes. Comparé à la fonte, ceci présente les avantages suivants :

- Durée de montée en température plus courte
- Transmission de coup de feu plus rapide
- Gestion plus exacte de la température pendant le processus de cuisson
- Excellents résultats de brunissage jusqu'aux extrémités de la pièce à rôtir
- La surface est insensible aux rayures

Grâce à la bonne conductibilité thermique, la durée de montée en température ne représente plus que 4 à 5 min pour atteindre une température de rôtissage de 200 à 250 °C. Des durées de montée en température plus longues, pour surchauffer la cuve comme sur les modèles en fonte, ne sont ni nécessaires ni recommandés car la graisse risque facilement de brûler.

Le fond Duplex-Antiadhésif est si résistant à la chaleur que même une cuve brûlante peut être directement refroidie à l'eau froide dans que le matériau n'en souffre.

Grâce à sa surface en acier inoxydable spécialement traitée, les aliments n'attachent plus aussi rapidement et se laissent facilement détacher du fond.

Nous recommandons d'utiliser une spatule coudée large en métal.

## Préparation de la surface de rôtissage

Pour utiliser de manière optimale la surface de rôtissage Duplex-Antiadhésif, il convient de respecter les remarques suivantes :

- Recouvrir entièrement la surface de cuisson Duplex-Antiadhésif propre et froide d'une couche d'env. 4-5 mm de graisse semi-liquide. Chauffer la plaque avec la graisse à 210 °C et laisser la graisse pénétrer pendant env. 5 minutes dans les anfractuosités. Ensuite, abaisser la température en fonction de l'aliment à cuire. Selon l'aliment, vider la graisse superflue.
- Après la dépose sur la surface de cuisson, ne pas mélanger ni déplacer l'aliment afin qu'une croûte ferme puisse d'abord se constituer. Ne pas déposer de produits mouillés pour éviter toute adhésion.
- Retourner l'aliment avec une spatule coudée métallique large et le retirer. Pour la 2<sup>e</sup> charge, le niveau de graisse doit avoir été reconstitué ; le faire monter brièvement en température et y déposer de nouveaux aliments.

# Méthodes de cuisson

## Rôtis

Température 130 – 250 °C

Déposer la viande assaisonnée dans la graisse brûlante. La chaleur sera régulée en fonction de la taille et du type de viande.

Les viandes rouges seront tout d'abord saisies à forte température, pour en refermer les pores. Ensuite, poursuivre la cuisson à température réduite.

Pour les viandes blanches, cuire et dorer la viande doivent se produire simultanément.

Arroser généreusement la viande avec la graisse à plusieurs reprises pendant la cuisson. Ne pas ajouter d'eau.

Convient pour :

les pièces importantes de viande de : poisson, volaille, bœuf, veau, porc, mouton ou gibier, ou bien p. ex. pour les légumes suivants : pommes de terre, oignons, courgettes, aubergines ou céleri-rave.

## Sauter

Température 160 - 240 °C

L'une des plus traditionnelles manières de cuire. L'instrument nécessaire est appelé sautoir. L'avantage de cette méthode de cuisson est que l'on utilise toujours le jus qui sort pour déglacer. Voilà comment obtenir la sauce correspondant à l'aliment cuit.

Il s'agit en règle générale de plats sautés qui seront réalisés uniquement sur commande et directement servis depuis le sautoir. C'est pour quoi ils sont également appelés «plats à la minute».

Pour la préparation, on utilisera seulement des morceaux de viande tendre de qualité, qui seront toujours coupés menus ou en petites portions.

La viande sera saisie rapidement et dorée dans de la graisse chaude.

Il faut en tous les cas éviter les chutes de température brutales car les morceaux de viande absorberaient alors de l'eau et commenceraient à cuire. Pour les plats à la minute, la viande ne doit pas non plus être cuite avec la sauce.

Convient pour :

les petits morceaux de viande, p.ex. steaks, côtelettes, médaillons, escalopes (au naturel), pièces de volailles, poisson, émincés et légumes.

## Frire

Température 120 - 150 °C


Les aliments seront déposés nature ou enrobés dans un bain de graisse chaude pour former rapidement une croûte.

L'enrobage peut être p.ex. de la farine et de l'oeuf, ou bien de la panade, ou bien de la pâte à beignets.

Les légumes peuvent être frits p.ex. crus, blanchis ou cuits.

Convient pour :

poisson, viande (fondue bourguignonne), volaille, légumes, pommes de terre, beignets.

 La plaque grillade ne doit pas être utilisée comme friteuse!

## Poêler

Température 120 - 150 °C

Le poêlage s'effectue toujours à température moyenne. Aucun liquide ne sera rajouté. La viande ne doit être poêlée que dans le beurre déposé dans la poêle et dans le jus qui sort pendant la cuisson.

La viande cuit alors dans son propre jus. A partir du jus de cuisson, on obtient en fin de cuisson un véritable concentré.

Convient pour :

les volailles et les restes d'abattage, p.ex. les petits morceaux de viande tirés de la noix ou du fricandeau de porc ou de veau.

## Exemples d'utilisation

Aliment	Avis pratiques	Température	Temps	Quantité totale par charge
				FGB 430
Côtelettes de porc nature	env. 160 g / pièce	220 °C	2 x 3 min.	16 pièces
Escalope de porc panée	env. 160 g / pièce	190 °C	2 x 5 min.	16 pièces
Filets de poisson panés	env. 150 g / pièce	190 °C	2 x 5 min.	20 pièces
Escalope de dinde panée	env. 120 g / pièce	190 °C	2 x 5 min.	20 pièces
Saucisse	env. 100 g / pièce	180 °C	2 x 5 min.	40 pièces
Steack hachés (Hamburger surgelé)	env. 130 g / pièce	220 °C	2 x 3 min.	30 pièces
Goulash de bœuf	tout d'abord saisir, glacer puis remplir et laisser mijoter à feu doux (ajouter d'autres ingrédients selon recette)	250 – 270 °C	30 min.	8 kg
		120 °C	70 min.	
Sauce Bolognaise	tout d'abord saisir, glacer puis remplir et laisser mijoter à feu doux (ajouter d'autres ingrédients selon recette)	250 – 270 °C	20 min.	8 kg
		120 °C	40 min.	
Ratatouille	légumes à convenance ou frais	210 °C	45 min.	6 kg
Sauce de base brune	saisir les os, le mirepoix et les autres ingrédients selon recette, glacer et remplir ensuite	250 °C	30 min.	10 l
		120 °C	env. 180 min.	
Pommes de terre sautées	utiliser des pommes de terre cuites à l'eau ou crues	220 °C	15 min.	8 kg
Œufs au plat	préchauffer seulement 3 min. env.	160 °C	5 – 6 min.	20 pièces
Œufs brouillés	épicer la masse avec un peu de crème ou du lait et des épices	200 °C	3 – 5 min.	4 l
Crêpes aux œufs	Ø 12 – 15 cm	190 °C	2 x 4 min.	12 pièces


Si des produits devaient attacher au fond de la cuve et être difficiles à détacher, ceci peut avoir les causes suivantes :

- pas assez de graisse dans la cuve, p.ex. pour les roestis de pomme de terre.

la poêle n'était pas assez chaude. Remède : chauffer au préalable à 30 - 40 °C au-dessus de la température voulue, p.ex. pour les filets de poisson.

## Nettoyage et entretien

 Pour le nettoyage, l'appareil doit être mis hors service et suffisamment refroidi.

 Rincer abondamment à l'eau potable les parties de l'appareil ou les accessoires étant en contact avec des aliments après les avoir nettoyés avec des produits de nettoyage.

Pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé tous les jours après utilisation.

N'utilisez pas d'ustensiles de nettoyage énormément abrasifs, de même que des ustensiles pointus pour l'élimination de restes d'aliments attachés.


Les saletés récentes peuvent être enlevées à l'aide d'une spatule (ZUB 964).

En cas de saletés incrustées, laisser tremper la plaque grillade avec de l'eau et quelques gouttes de détergent à env. 70 °C.

En cas de restes tenaces, utiliser le produit détergent spécial «Combi-Clean» (Respecter les prescriptions d'utilisation et les avis de sécurité). Pour le nettoyage mécanique des incrustations, n'utiliser que de la laine d'acier inoxydable ou bien des brosses munies de garnitures naturelles ou plastique. (P.ex. les brosses SPECTRUM de la société CARLISLE Food Service Products.)

Sur les surfaces en acier inoxydable, les tâches sont plus visibles que sur les surfaces en fonte par exemple. C'est pourquoi on observera plus souvent des traces de calcaire après le nettoyage de ces surfaces avec de l'eau. Ces traces de calcaire pourront toutefois être facilement éliminées avec un peu de vinaigre dilué.

Pour les traces de calcaire incrustées, il suffira de laisser agir le détartrant pendant 1 à 2 heures avant de rincer la surface en question et de la nettoyer.


 Ne jamais employer simultanément détartrant et produit détergent, mais l'un après l'autre. En effet, les effets de ces deux produits peuvent s'annuler l'un l'autre.

Vider régulièrement le bac à déchets et nettoyer celui-ci au lave-vaisselle.

### Surfaces en acier inoxydable

Nettoyer les parties métalliques avec des produits de nettoyage usuels pour acier inoxydable (voir p. 33). Éviter d'utiliser des détergents abrasifs.

## Aide en cas de panne

 Des travaux de réparation ne doivent être effectués que par des spécialistes autorisés.

Une inspection et un entretien réguliers évitent des pannes et sont nécessaires pour la sécurité. Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent de l'emploi de l'appareil. Renseignez-vous auprès du service après-vente de votre fournisseur ou demandez les renseignements actuels au service après-vente du fabricant.

# Recommandations pour l'utilisation et l'entretien d'appareils en «Acier inoxydable» pour cuisines industrielles

## Ce qu'il faut savoir sur «l'acier inoxydable»

D'ordinaire, les appareils pour cuisines industrielles sont fabriqués en acier inoxydable, le type de matériau étant identifié par les numéros suivants:

- 1.4016 ou 1.4511  
= aciers chromés magnétisables
- 1.4301, 1.4401 et 1.4571  
= aciers au nickel-chrome non magnétisables.

Les aciers chromés possèdent de bonnes propriétés de conduction thermique. Ils ont peu tendance à se déformer sous l'effet de la chaleur.

De leur côté, les aciers au nickel-chrome possèdent de bonnes propriétés anticorrosion.

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables repose sur une couche passive qui se forme à la surface du métal, en présence d'oxygène. L'oxygène contenu dans l'air suffit à la formation de cette couche passive, en sorte que les dommages subis à la suite d'actions mécaniques peuvent se résorber tout seuls. La couche passive se forme / se reconstitue plus rapidement lorsque l'acier entre en contact avec une eau courante contenant de l'oxygène. Les acides oxydants (acide nitrique, acide oxalique) augmentent encore davantage l'effet en question. On emploie ces acides lorsque l'acier a été soumis à une agression chimique importante et a, de ce fait, perdu la presque totalité de sa couche passive.

La couche passive peut être chimiquement endommagée ou détruite par des oxydo-réducteurs (produits consommant de l'oxygène) lorsque ceux-ci sont concentrés ou qu'ils entrent en contact sous haute température avec l'acier. Parmi ces agents, on trouve par ex.:

- les substances salées et soufrées
- les chlorures (sels)
- les concentrés de condiments tels que moutarde, essence de vinaigre, cubes d'épices, solutions contenant du sel de cuisine etc.

D'autres dommages peuvent être provoqués par:

- la rouille étrangère (provenant d'autres éléments de construction, des ustensiles ou de la rouille volante p.ex.)
- des particules de fer (poussière de ponçage p.ex.)
- contact avec des métaux non-ferreux (formation d'éléments chimiques)
- déficit en oxygène (absence de ventilation, eau à faible teneur en oxygène, par exemple).

## Principes de base pour l'utilisation d'appareils en «acier inoxydable»

☞ Veillez à maintenir constamment propre et aérée la surface des appareils en acier inoxydable. Lorsque l'appareil n'est pas en service, maintenez la porte de ce dernier ouverte afin d'assurer une bonne ventilation.

☞ Eliminez régulièrement par nettoyage les couches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumen. Sous ces couches, l'absence d'air entraîne un phénomène de corrosion. N'utilisez pas de produits détergents contenant du chlore ou des substances décolorantes.

Si le fabricant édicte des recommandations particulières de nettoyage pour l'appareil à nettoyer, celles-ci sont donc à respecter, ainsi que les produits et les méthodes recommandés.

Si aucune recommandation particulière de nettoyage n'est donnée, il faudra en tous les cas utiliser des détergents pauvre en chlorures (p.ex. Pril Supra).


Après chaque opération de nettoyage, retirer tous les restes de produits d'entretien en rinçant abondamment à l'eau fraîche. La surface doit ensuite être essuyée minutieusement.

☞ Les parties en acier inoxydable ne doivent pas être maintenues trop longtemps en contact avec des acides concentrés, condiments, sels, etc. Les vapeurs acides libérées par les produits d'entretien pour surfaces carrelées ont également un effet corrosif sur «l'acier inoxydable».

☞ Pour les marmites et les fours combinés, il n'est pas recommandé de remplir l'espace de cuisson exclusivement avec des aliments à forte teneur en sel. Il est préférable d'utiliser des aliments de nature diverse, par exemple des mets gras ou des légumes acides.

☞ Evitez d'endommager la surface de l'acier inoxydable, en particulier avec des métaux autres que de l'inox. Les restes de métaux étrangers provoquent la formation de minuscules éléments chimiques qui peuvent déclencher la corrosion. Dans tous les cas, évitez le contact fer-acier, qui entraîne l'apparition de rouille étrangère. Lorsque l'inox entre en contact avec du fer (laine d'acier, copeaux provenant des conduites, eau ferrugineuse), ceci peut entraîner une corrosion progressive.

On peut éliminer la rouille récente avec des produits abrasifs doux ou de la toile émeri fine. Les emplacements rouillés plus en profondeur peuvent être nettoyés avec une solution chaude d'acide oxalique à 2-3%. La rouille qui résiste à la solution d'acide oxalique peut être éliminée avec une solution à 10% d'acide nitrique:

 Attention! Ces opérations ne doivent être entreprises que par du personnel ayant été formé à ces techniques et conformément aux prescriptions légales en vigueur!

# Instructions d'installation

## Consignes de sécurité



- Le raccordement de l'alimentation en gaz doit être effectué par un installateur agréé conformément aux prescriptions locales légales en vigueur. Les prescriptions légales en vigueur, de même que les conditions de raccordement des entreprises locales de fourniture de gaz doivent être respectées dans leur intégralité. Respecter toutes les prescriptions légales! (P.ex. en Allemagne, fiches de travail DVGW-TRGI, TRF, DVGW G600 et G634 entre autres.)
  - L'appareil ne doit être utilisé que dans un local suffisamment ventilé. Seule une ventilation correcte permet d'éviter que des produits de combustion ne représentent un risque pour la santé.
  - Informer l'utilisateur que toute modification de construction postérieure à l'installation des locaux où des appareils à gaz sont utilisés et qui influencent de manière importante l'alimentation en air de combustion, peuvent avoir des conséquences dangereuses.
  - Ne pas installer l'appareil contre les murs, les meubles de cuisine, les décorations ou autre objets similaires en matériaux combustibles.  
Ecart minimum vers l'arrière: 50 mm!  
Sinon, risque d'incendie!  
Respecter les prescriptions locales de la protection contre les incendies.
  - Branchement possible sur un système de compensation de potentiel. Effectuer le branchement selon VDE 0100 T 410 ou selon les prescriptions locales.
  - Ne pas plier ou coincer les câbles ou les endommager sur des bords vifs.
  - Poser les câbles de façon à éviter un contact avec les parties chaudes de l'appareil.
  - Les installations d'aération ne doivent être effectuées que par des spécialistes compétents.
- ➡ Après la fin des travaux d'installation, cette brochure doit être remise à l'utilisateur. L'utilisateur doit être informé au sujet du fonctionnement, de l'utilisation correcte et des systèmes de sécurité de l'appareil.

## Transport

- ➡ Ne pas soulever ni déplacer l'appareil en le saisissant par la plaque supérieure ou les rebords latéraux. Ne saisir l'appareil que par le bas à l'avant ou à l'arrière.

## Installation

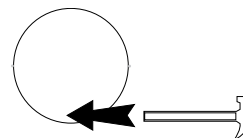
### Dispositions à la charge du client

Vérifier si la dimension et la position du branchement en gaz incombant au client correspondent aux valeurs indiquées dans la documentation de l'appareil, le prospectus ou le plan de montage.

- ⚠ Le type de gaz et la pression d'alimentation doivent correspondre aux réglages indiqués sur l'appareil. Le réglage de gaz effectué en usine est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil (voir page 2). Si ce n'est pas le cas, une adaptation ou un réglage de l'appareil en fonction des conditions locales doit être effectué.
- ⚠ Le réglage de gaz effectué en usine est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil (voir page 2).
- ⚠ Les raccordements par l'arrière ne peuvent être effectués que lorsque le raccordement vient d'un local d'installation fermé! Les tuyaux d'installation ne doivent pas dépasser à l'intérieur de l'appareil.
- ⚠ Ne pas installer l'appareil contre les murs, les meubles de cuisine, les décorations ou autre objets similaires en matériaux combustibles. Sinon, risque d'incendie. Respecter les prescriptions locales de la protection contre les incendies.

Des emplacements circulaires sont prévus sur la paroi arrière pour ce type de raccordement.

Enfoncer la plaque ronde avec un manche de marteau et ensuite, avec une pince, tordre la plaque jusqu'à ce que la plaque ronde se détache. Lors d'un branchement par l'arrière, les tuyaux d'installation ne doivent pas dépasser à l'intérieur de l'appareil. Lors d'un branchement par en bas, la longueur de tuyau au-dessus de l'encombrement doit être 50 mm.



### Installation sur pieds

Sur les lieux d'installation, orienter l'appareil horizontalement à l'aide des pieds réglables en hauteur. A cet effet, tourner les patins des pieds.  
Utiliser un niveau à bulle posé sur le panneau supérieur de l'appareil pour contrôler toutes les faces.

### Installation sur un socle prévu par le client

Dévisser les pieds.  
Les dimensions du socle doivent correspondre aux valeurs indiquées dans la documentation de l'appareil, le plan de montage ou le prospectus. Lors d'un déplacement dans d'autres cuisines, demandez-les au fournisseur ou au fabricant.

### Installation en groupes ou blocs

Lors d'une installation en groupes ou blocs, les appareils doivent être reliés les uns aux autres par des éléments de fixation appropriés. Cela est pour raisons hygiéniques. Respecter les indications dans la documentation, le prospectus ou le plan de montage. Lors d'un déplacement dans d'autres cuisines, référez-vous aux accessoires mentionnés dans les prospectus du fabricant.

## Branchement

Pour une installation, la boîte de raccordement doit être accessible.

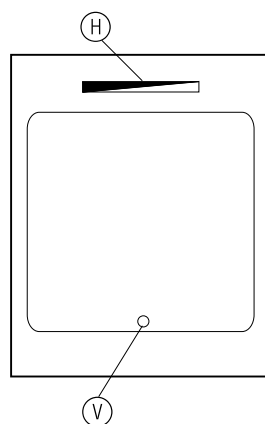
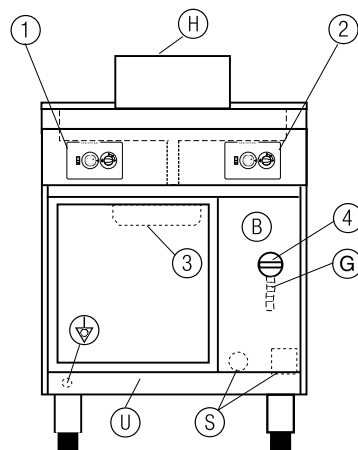
- Pour enlever le panneau frontal ①, dévisser les vis ①. Le panneau frontal peut alors être tiré vers le bas.
- Pour enlever le panneau frontal ②, il faut d'abord enlever le panneau frontal ①. Ensuite, dévisser les vis ②. Le panneau frontal peut alors être tiré vers le bas.

## Gaz

Raccorder le tuyau d'alimentation avec le tuyau d'arrivée du gaz.


- ⚠ Le raccordement de l'alimentation en gaz doit être effectué par un installateur agréé conformément aux prescriptions locales légales en vigueur.
- ⚠ En cas de changement de type de gaz, respecter obligatoirement les instructions d'adaptation!
- ⚠ Toute modification durable du type de gaz, postérieure à la livraison de l'appareil, doit être indiquée de manière durable sur la plaque signalétique. Les autocollants correspondants sont livrés avec les jeux d'adaptation d'injecteurs.
- ⚠ L'étanchéité de tous les tuyaux et raccordements de gaz doit être contrôlée avec les moyens adéquats!
- ⚠ L'appareil est conçu pour une pression maximale d'utilisation de 50 mbar. L'étanchéité du raccordement de l'appareil doit être contrôlée avec une pression maximale de 150 mbar. La robinetterie ne doit pas être actionnée pendant le contrôle.
- ⚠ Avant la mise en service, le circuit doit être purgé au raccord de manomètre de la conduite principale de gaz.

Après avoir effectué le raccordement et contrôlé le fonctionnement, revisser les panneaux frontales.

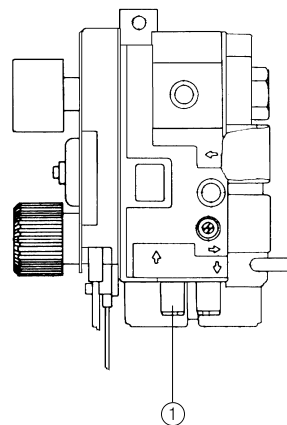


## Vérifier le fonctionnement

- Contrôler la pression d'alimentation (pression courante): brancher le manomètre au raccord de mesure de la pression ①. Faire fonctionner les feux et contrôler si la pression d'alimentation autorisée est respectée.
- Contrôler si les injecteurs correspondants sont branchés sur le raccordement. (Voir instructions d'adaptation.)

 Après le contrôle, refermer la bague d'étanchéité du raccord de mesure.

- Faire fonctionner tous les feux. Avant d'allumer les feux, il y a de l'air dans les tuyauteries. C'est pourquoi les veilleuses mettent un certain temps avant de s'allumer.
- Contrôler l'allumage, l'interallumage et la stabilité des flammes.
- Contrôler l'évacuation des produits de combustion.



## Montage de la plaque de société.

Après le contrôle de fonctionnement correct de l'appareil, la plaque de société doit être montée.


## Avant la première utilisation

Avant la première utilisation nettoyez l'appareil :

- les parties métalliques avec des produits de nettoyage usuels pour acier inoxydable.

## Formation de l'utilisateur

Cette brochure d'installation et d'utilisation doit être remise à l'utilisateur.

 Informer l'utilisateur que toute modification de construction postérieure à l'installation des locaux où des appareils à gaz sont utilisés et qui influencent de manière importante l'alimentation en air de combustion, peuvent avoir des conséquences dangereuses.

# Tableau d'injecteurs

Cet appareil ne peut être converti à d'autres types de gaz que par un professionnel qualifié agréé.



## Attention :

Placer l'appareil totalement hors-tension !

Veiller à l'absence de tout courant externe !

### Fermer le robinet d'alimentation de gaz !


Le type de gaz et la pression d'alimentation doivent correspondre aux réglages indiqués sur l'appareil. Toute conversion ultérieure vers d'autres types de gaz doit être indiquée de manière durable sur la plaque signalétique.

Pays	Gaz naturel H,E (G20)/mbar	Gaz naturel LL (G25)/mbar	Gaz naturel K (G25.3)/25 mbar	Paire de pressions gaz naturel (G20/25)/mbar	Propane (G31)/mbar	Paire de pressions (butane/propane) (G30/31)/mbar	Butane (butane/propane) (G30)/mbar	Catégorie
Allemagne (DE)	20	20					50	I12ELL3B/P
Danemark (DK) Estonie (EE) Finlande (FI) Norvège (NO) Suède (SE) Slovaquie (SK) Turquie (TR) Slovénie (SI) Lithuanie (LT) République tchèque (CZ) Grèce (GR)	20						28-30	I12H3B/P
Pays-Bas (NL)			25		50		28-30	I12EK3P I12EK3B/P
France (FR) Belgique (BE)				20/25		28 - 30/37		I12E+3+
Grande-Bretagne (GB) Irlande (IE) Italie (IT) Portugal (PT) Slovaquie (SK) Turquie (TR) Slovénie (SI) Lithuanie (LT) République tchèque (CZ) Espagne (ES) Grèce (GR)	20					28 - 30/37		I12H3+
Autriche (AT) Suisse (CH) Slovaquie (SK)	20						50	I12H3B/P
Luxembourg (LU) Lettonie (LV)	20							I2E
Chypre (CY) Malte (MT) Hongrie (HU)							28-30	I3B/P
Grèce (GR)							50	I3B/P

Jeu d'injecteurs de modification	FGB 430
Gaz naturel H,E 20 mbar*	DSA 331
Gaz naturel LL 20 mbar (DE)	DSA 332
Natural gas K (G25.3)	DSA 333
Butane/propane 50 mbar	DSA 334
Butane/propane 30 mbar Propane 37 mbar	DSA 335
Propane 50 mbar (NL)	DSA 336

\* Dans les pays avec gaz naturel E+, également pour le couple de pressions gaz naturel 20/25 mbar.

	Injecteur d'allumage	Injecteur principal/de débit réduit	
Gaz naturel H,E 20 mbar Couple de pressions G20/G25	no. 3	185	150
Gaz naturel LL 20 mbar (DE)		205	160
Natural gas K (G25.3)		195	155
Butane/propane 50 mbar	no. 5	110	80
Butane/propane 30 mbar Propane 37 mbar		125	95
Propane 50 mbar (NL)		120	85

 Attention : Utiliser uniquement les injecteurs fournis par le service après-vente ! Les valeurs du tableau sont gravées sur les injecteurs ! L'utilisation d'injecteurs plus grands que ceux prévus pour la pression de gaz ou d'alimentation de l'appareil conduit à la destruction de l'appareil et à des risques pour la santé du personnel utilisateur (émission de CO) !

## Changement des injecteurs

⚠ Mettre l'appareil totalement hors-tension! Attention aux courants étrangers. Fermer le robinet d'alimentation en gaz!

Dévisser la tôle de fond intermédiaire et la plaque de façade de l'espace de combustion.

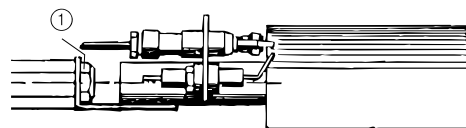
⚠ Ne pas endommager les fils du thermostat.

### Changement de l'injecteur principal du brûleur

Dévisser l'injecteur principal ① et le remplacer par un nouvel injecteur.

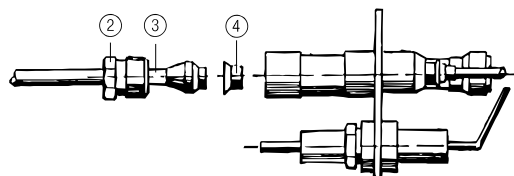
⚠ Attention aux joints (anneaux de cuivre)!

Visser à fond le nouvel injecteur.



### Changement des injecteurs de veilleuse

Dévisser la vis ② et retirer la conduite d'alimentation d'allumage ③. Retirer l'injecteur d'allumage ④ et mettre en place le nouvel injecteur. Mettre en place la conduite d'alimentation d'allumage et revisser la vis à fond.



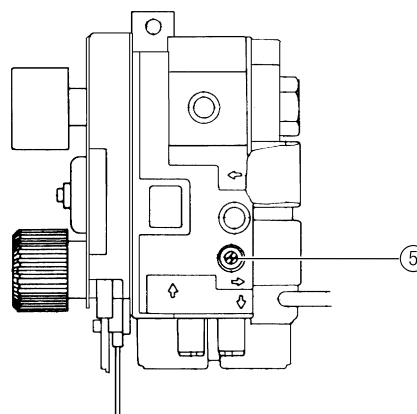
### Changement des injecteurs de débit réduit

Sur la robinetterie:

Dévisser l'injecteur de débit réduit ⑤ et le remplacer par un nouvel injecteur. Visser l'injecteur à fond.

⚠ Lorsque les travaux d'adaptation sont terminés, remettre en place tous les caches et tous les boutons à leur emplacement correct.

⚠ Après une adaptation, l'appareil doit subir la même procédure complète de contrôle que lors de la première mise en service!



# Caractéristiques techniques

## Dimensions des appareils

<b>Modèle</b>	<b>FGB 430</b>
<b>Largeur</b>	700
<b>Profondeur</b>	850
<b>Hauteur du corps</b>	750

\* sans pieds jusqu'au plan de travail.  
Tous les appareils sont équipés en série de pieds réglables en hauteur, de 150 mm de haut, en plastique ( $\pm 25$  mm).

Pouvoir calorifique inférieurs selon EN 203	Pouvoir calorifique inférieurs H <sub>i</sub> -15 °C			
	MJ/m <sup>3</sup>	kWh/m <sup>3</sup>	MJ/kg	kWh/kg
Gaz naturel H (G20)	34,02	9,45		
Gaz naturel L (G25)	29,25	8,12		
Gaz naturel K (G25.3)	29,92	8,3		
Butane (G30)			45,65	12,68
Propane (G31)			46,34	12,87

Gaz	Gaz naturel			Gaz liquide	
Débit calorifique plein débit/débit réduit	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
	12,0 / 6,0 kW				

Gaz	Gaz naturel			Gaz liquide	
Débit plein débit	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
	1,27 m <sup>3</sup> /h	1,44 m <sup>3</sup> /h	1,48 m <sup>3</sup> /h	0,946 gk/h	0,932 gk/h

Gaz	Gaz naturel			Gaz liquide	
Débit débit réduit	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
	0,63 m <sup>3</sup> /h	0,72 m <sup>3</sup> /h	0,74 m <sup>3</sup> /h	0,473 gk/h	0,466 gk/h

<b>Modèle</b>	<b>FGB 430</b>
<b>Approbation</b>	
Catégorie	voir page 37
Type de construction	A1
CE - Contrôle de fabrication	0063CS3144
Indice de protection	IPX5

Caractéristiques relatives à l'utilisation	
Surface de cuisson	0,35 m <sup>2</sup>
Cuve L x P x H	610 x 640 x 65 mm
Contenance maximale	20 l
Plage de réglage du thermostat	120 - 300 °C

Branchements	
<b>Gaz:</b>	
Débit calorifique / Débit	voir le tableau en haut
Quantité d'air min.	13 m <sup>3</sup> /h
Branchement	filetage intérieur R 1/2" (DN 15)

Caractéristiques techniques supplémentaires	
Poids de l'appareil, encombrement inclus	112,8 kg
Chaleur perdue (VDI 2052) total	8,7 kW
sensible	3,6 kW
latent	5,1 kW
Emission de vapeur	7,51 kg/h

**Anhang / Appendix / Supplément**

**Kurzersatzteilliste / Spare parts / Pièces de rechange**

Gerät



Ihr Partner

