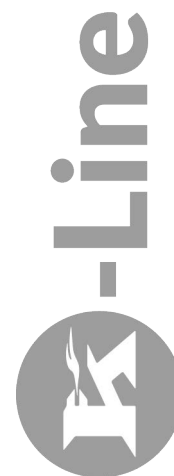


# Betriebs- und Installationsanleitung

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

Gas- Kippbratpfannen  
Gas Tilt Bratt Pans  
Sauteuses basculantes gaz

KCF0268    KCF 0269  
FGP 600    FGP 900



## Hinweis zum vorliegenden Dokument

Betriebs- und Installationsanleitung,  
Gemäß Richtlinie 2006/42/EG definiert als  
„**Originalbetriebsanleitung**“ in den Sprachen DE, EN, FR

☞ 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.

# Inhaltsverzeichnis

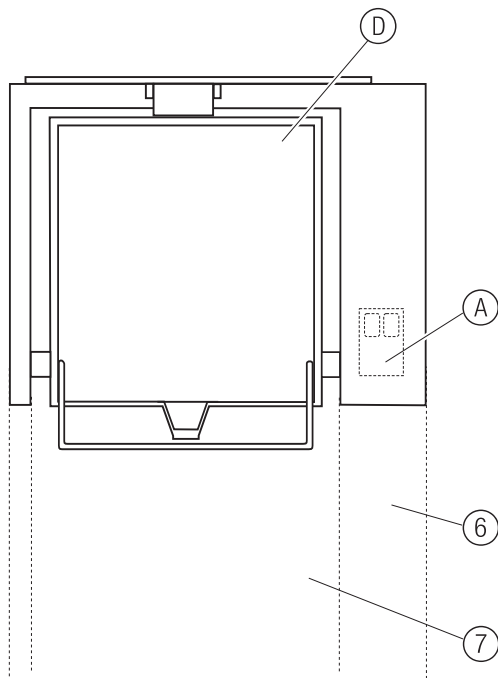
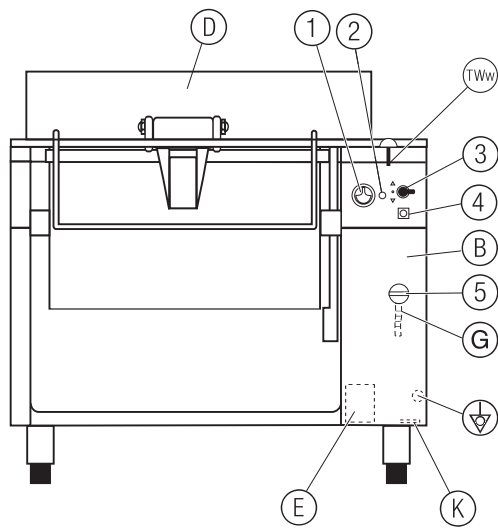
Das Gerät im Überblick .....	4	Instructions d'installation .....	36
Betriebsanleitung .....	5	Changement de type de gaz .....	41
Anleitung zum Reinigen des Guss-Kippbratpfannentiegels .....	6	Caractéristiques techniques .....	42
Installationsanleitung .....	10	Kurzersatzteilliste .....	43
Gasumstellung .....	15	Spare parts .....	43
Technische Daten .....	16	Pièces de rechange .....	43
The appliance at a glance .....	17	Schaltpläne / wiring diagrams / schéma de câblage .....	45
Operating instructions .....	18		
Instructions for cleaning the cast iron tilting bratt pan .....	19		
Installation instructions .....	23		
Gas conversion .....	28		
Technical data .....	29		
Aperçu général de l'appareil .....	30		
Instructions de service .....	31		
Instructions pour le nettoyage de cuves des sauteuses basculantes en fonte .....	32		

	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

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

# Das Gerät im Überblick



## Bedienung:

- ① Ein/Aus-Schalter, Wahlschalter Temperatur
- ② Betriebsanzeige (grün)
- ③ Motorische Kippung
- ④ Taster mit integriertem Leuchtmelder (rot) für Gasfehler
- ⑤ Gasanschlußhahn
- ⑥ Arbeitsbereich
- ⑦ Gefahrenbereich beim Kippvorgang innerhalb des Arbeitsbereiches

## Installation:

- Ⓑ Frontblende
- Ⓒ Gasanschlußschlauch\*
- Ⓔ Elektro-Anschlußklemmen\*
- Ⓚ Kabeleinführung
- Ⓐ Abdeckplatte mit zwei Deckeln
- Ⓜ Warmwasseranschluß  
(Nur bei Verwendung von ZUB 960 und ZUB 961)
- ⓓ Strahlbleche als wärmedämmende Maßnahme bei Anstellung an Wände aus brennbarem Material (ZUB 635/636)
- Ⓧ Potentialausgleich

\* Erreichbar nach Abnahme von Blende Ⓑ

## Mitgeliefertes Zubehör

- 1 edelstahlmantelter Sicherheits-Gasschlauch (montiert)
- 1 Satz Knebel und Firmenschild

## Sonderzubehör gegen Mehrpreis

- ZUB 960 Schlauchbrause für Warmwasser
- ZUB 961 Schwenkventil für Warmwasser
- ZUB 635 Strahlungsblech für FGP 600
- ZUB 636 Strahlungsblech für FGP 900

# 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 darf nur unter Aufsicht betrieben werden.
  - Das Gerät darf nur in einem ausreichend belüfteten Raum betrieben werden. Nur bei ausreichender Belüftung können Gesundheitsschäden durch Verbrennungsprodukte verhindert werden.
  - 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!
  - Bei Aufstellung an rückseitige Wände sind wärmedämmende Maßnahmen notwendig (siehe Hinweis weiter unten im Text). Sonst besteht Brandgefahr! Örtliche Brandschutzbestimmungen einhalten.
  - Das Gerät darf ohne wärmedämmende Maßnahmen nicht an Wände, Küchenmöbel, Dekorationen oder ähnlichem aus brennbarem Material gestellt werden. Brandgefahr!
  - Während des Kippvorgangs wird der Teil des Arbeitsbereiches vor dem Gerät zum Gefahrenbereich. Während des Kippvorgangs nicht im genannten Gefahrenbereich direkt vor dem Kessel aufhalten. (Siehe Geräteübersicht Seite 6)
  - 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! Knebel  auf Aus 
  - Die Kippbratpfanne darf nicht als Friteuse benutzt werden!
  - Trockengehen oder Abschrecken der heißen Pfanne mit kaltem Wasser kann zum Springen des Pfannenkörpers führen.
  - 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 vorher abschalten!
  - Das Gerät muß bei der Reinigung außer Betrieb sein.
  - Keine brennbaren Flüssigkeiten zur Gerätereinigung verwenden.
  - Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
  - Für Reparaturarbeiten muß das Gerät allpolig spannungsfrei gemacht werden (Bauseitige Trennvorrichtung z.B. Sicherungslasttrenner).
  - 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.
  - Teile, die durch den Hersteller versiegelt wurden, dürfen nicht betätigt werden.
- „Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt“. (EN 60335)
  - „Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.“ (EN 60335)
  - Die gesetzlich anerkannten Vorschriften zum Arbeitsschutz sowie zur Unfallverhütung sind zu beachten. Die Fußböden der Räume müssen z.B. tragfähig, trittsicher und rutschhemmend sein.

# Anleitung zum Reinigen des Guss-Kippbratpfannentiegels

## Erst-Inbetriebnahme

Die Kippbratpfanne ist für beaufsichtigten Betrieb, nur für gewerbliche Zwecke und die Bedienung durch Fachkräfte vorgesehen. Vor der ersten Inbetriebnahme sind alle vorhandenen Schutzfolien vom Gerät zu entfernen.

 Den Guss-Tiegel **nicht** vor der Erstinbetriebnahme / erstem Reinigen aufheizen!

 Achtung: Im Betrieb sind der Tiegel und im Tiegel aufgeheizte Flüssigkeiten / Produkte heiß und führen bei direkter Berührung zu Verbrennungen.

## Guss-Tiegel Reinigung

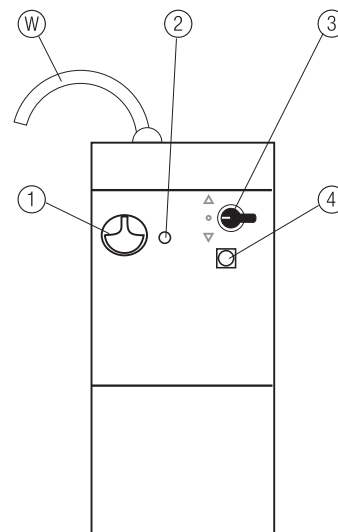
- Tiegel mit warmen Wasser unter Zugabe von handelsüblichem Spülmittelzusatz vollständig reinigen (ggf. die Speisereste bei niedriger Temperatureinstellung < 60°C einweichen lassen).
- Fettverkrustungen mit einer Bürste (mit Kunststoff- oder Naturborsten) beseitigen.
- Anschließend grundsätzlich mit klarem Wasser ausspülen und trocken nachreiben.
- Ggf. Tiegel auf kleinster Stufe trocken heizen und abkühlen lassen.
- Tiegel vollständig mit frischem Speiseöl einölen.

## Guss-Tiegel Reinigung bei Erstinbetriebnahme oder Intensiv-Reinigung

- Tiegel mit warmen Wasser unter Zugabe von handelsüblichem Spülmittelzusatz vollständig reinigen. Dabei alle Fettreste sicher entfernen. (ggf. die Reinigungsflotte bei niedriger Temperatureinstellung < 60°C einige Zeit einwirken lassen).
- Tiegel mit einer Bürste (mit Kunststoff- oder Naturborsten) von alle Rückständen befreien.
- Anschließend grundsätzlich mit klarem Wasser ausspülen und trocken nachreiben.
- Die zu reinigenden Flächen mit feinkörnigem Speisesalz bestreuen. Schichtstärke ca. 1 – 2 cm.
- Gerät unter Beachtung der Bedienungsanleitung auf ca. 160°C aufheizen. Nach Erreichen der Temperatur die Salzmasse wenden und vermischen und ca. 60 Minuten weiter heizen.
- Dabei immer wieder die Salzmasse mit den zu reinigenden Flächen, auch den hochgezogenen Wangen, in Verbindung bringen. Während der 60 minütigen Anwendungszeit färbt sich das Salz, infolge der Schmutzaufnahme bei Temperatureinwirkung, dunkel.

- Den Tiegel und das im Tiegel befindliche Salz abkühlen lassen.
- Anschließend Salzmasse restlos entfernen. Tiegel sauber und trocken auswischen.
- Den Tiegel mit Speisefett / Öl einfetten - die Fläche muss dabei voll mit Speisefett bedeckt sein - und dieses Fett nicht mehr als 160°C ca. 60 Minuten einwirken lassen.
- Pfanne abkühlen lassen.
- Fettreste durch Kippen entfernen und den Tiegel sauber wischen.
- Der Guss-Tiegel ist nun zum Einsatz im Küchenbetrieb vorbereitet

## Bedienung



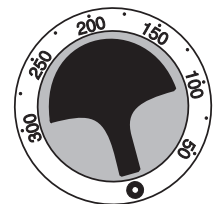
- ① Ein/Aus-Schalter, Wahlschalter Temperatur
- ② Betriebsanzeige (grün)
- ③ Motorische Kippung
- ④ Taster mit integriertem Leuchtmelder (rot) für Gasfehler
- W Wasserzulauf (ZUB 960 oder ZUB 961)


### Gerät einschalten

- Gasanschlußbahn öffnen, falls noch nicht geschehen.

- Knebel ① nach rechts drehen und die gewünschte Soll-Temperatur einstellen. Kontrolleuchte ② leuchtet auf.

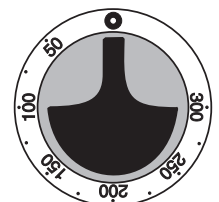
Die Zündung erfolgt automatisch.





-  Erfolgt keine Zündung des Brenners leuchtet der in den Taster ④ integrierte Leuchtmelder auf. Mögliche Ursachen und Abhilfe werden in der Störfallhilfe beschrieben.

### Gerät ausschalten

- Wahlschalter ① auf ● drehen.

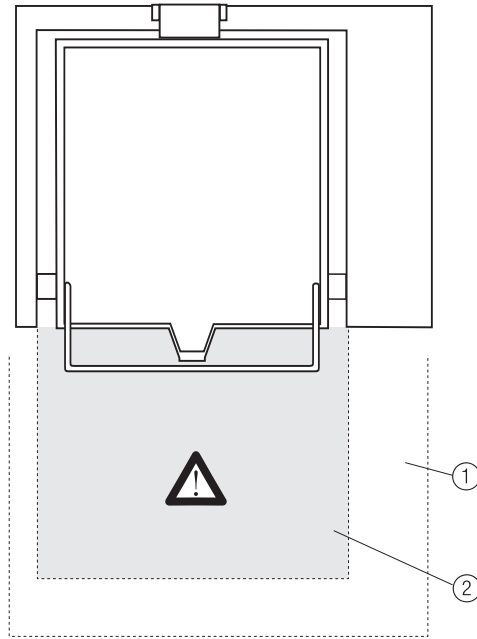



## Motorische Kippung

-  Vor Betätigen der motorischen Kippung muss der Deckel geöffnet werden.
-  Achtung! Während des Kippvorgangs wird der Teil des Arbeitsbereiches vor dem Gerät zum Gefahrenbereich. Während des Kippvorgangs nicht im genannten Gefahrenbereich direkt vor dem Gerät aufhalten.

- ① Arbeitsbereich vor dem Gerät
- ② Gefahrenbereich innerhalb des Arbeitsbereiches beim Kippvorgang (direkt vor dem Gerät).

Die Fläche ② ist nur während des Kippvorgangs ein Gefahrenbereich. Während des Garvorgangs gehört die Fläche ② zum Arbeitsbereich des Gerätes.



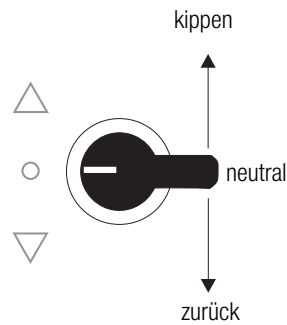
-  Vor Betätigung des Schwenktasters für die motorische Kippung muß der Tiegeldeckel geöffnet werden.

Beim Verlassen der Koch- und Bratstellung schaltet sich der Brenner automatisch aus.

Nach der Rückkehr in die Koch- und Bratstellung schaltet sich der Brenner automatisch wieder ein.

Die Kippbratpfanne ist in jeder Neigung stabil.

- Taster nach oben und halten senkt die Schnaupe.
- Taster nach unten und halten hebt die Schnaupe.
- Beim Loslassen des Tasters kehrt dieser in Neutralstellung zurück. Der Tiegel verbleibt in der gegenwärtigen Position.



## Hinweise zum Bratprozess

### Bratfett

Die Panade des Bratguts nimmt während des Bratens ca. 15 – 20 g Bratfett auf. Bei einer Vollbeschickung werden dadurch mindestens 450 – 600 g Bratfett verbraucht.

Für eine Vollbeschickung wird daher folgende Fettmenge benötigt:

FGP 600: 1 Liter  
 FGP 900: 1,5 Liter

### Teilbeschickung

Die Fühler zur Temperaturregung befinden sich im vorderen Bereich des Brattigels. Für ein optimales Bratergebnis soll daher bei Teilbeschickung das Bratgut immer im vorderen Bereich beginnend aufgelegt werden. Dabei muß das Bratgut gleichmäßig auf der gesamten Breite verteilt werden.

## 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.

### Edelstahloberflächen

Metallteile mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl-Rostfrei reinigen (siehe auch Seite 8). Körnige Reinigungsmittel sind zu vermeiden.

### Für Kippbratpfannen mit Gußtiegel

Der Gusstiegel muß nach der Reinigung trocken sein. Nach jeder Reinigung den Gußtiegel mit Speisefett gegen Korrosion schützen.

## 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.

Einige Störungen können Sie ohne den Kundendienst zu rufen beheben. Dieses kann Zeit und Geld sparen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät eingeschaltet, aber heizt nicht auf, grüne Kontrollleuchte leuchtet.	Soll-Temperatur zu niedrig eingestellt.	Soll-Temperatur richtig einstellen.
Gerät eingeschaltet, aber heizt nicht auf, grüne Kontrollleuchte und rote Kontrollleuchte (Gasfehler) leuchten.	a) Zentraler Gasanschlußhahn nicht geöffnet.	a) Zentralen Gasanschlußhahn öffnen und Gasfehler durch Druck auf Taster ④ quittieren.
	b) Luft in der Gasleitung.	b) Gasfehler durch Druck auf Taster ④ quittieren. Gegebenenfalls mehrfach wiederholen. Auf Gasgeruch achten!
	c) Fehler des Gasreglers.	c) Gerät außer Betrieb nehmen und Kundendienst verständigen.
Beim Einschalten des Gerätes schalten bauseitige Sicherungen wiederholt ab.	a) Falsche Absicherung.	a) Absicherung durch Elektriker überprüfen lassen.
	b) Gerät defekt.	b) Gerät vom Netz trennen und Kundendienst verständigen.

# 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 Kombigarern ist es ist 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!



## Aufstellung auf Füße

Den Deckel (Z) -links der Abdeckklappe (A) entfernen: Schraube von unten lösen und den Deckel herausnehmen. 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..

**!** Nur den Deckel (Z) herausnehmen. Die Abdeckklappe (A) darf bei der Aufstellung auf Füße nicht entfernt werden!

## Aufstellung auf bauseitige Sockel

Die Füße abschrauben Abdeckplatte (A) entfernen: Schrauben von unten lösen und die Platte herausnehmen.

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.

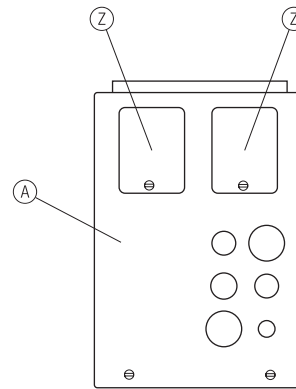
## Aufstellung an rückseitige Wände

Bei Aufstellung an rückseitige Wände ist eine wärmedämmende Maßnahme notwendig:

- Modell FGP/UGP 610 ZUB 635
- Modell FGP/UGP 910 ZUB 636

**!** Bei Aufstellung an rückseitige Wände sind wärmedämmende Maßnahmen notwendig. Sonst besteht Brandgefahr! Örtliche Brandschutzbestimmungen einhalten.

**!** Das Gerät darf ohne wärmedämmende Maßnahmen nicht an Wände, Küchenmöbel, Dekorationen oder ähnlichem aus brennbarem Material gestellt werden. Brandgefahr!



# Anschluß

Für die Installation muß der Anschlußraum zugänglich gemacht werden.

- Frontblende ② entfernen; Schrauben ① lösen und die Blende nach unten abziehen.

## Zusätzlich bei Aufstellung auf bauseitige Sockel (nur bei Anschluß durch den Geräteboden)

- Abdeckplatte ① entfernen: Schrauben von unten lösen und die Platte herausnehmen.

## Gas

Den Sicherheitsgasschlauch ③ 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!
- ⚠ 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.

## Elektro

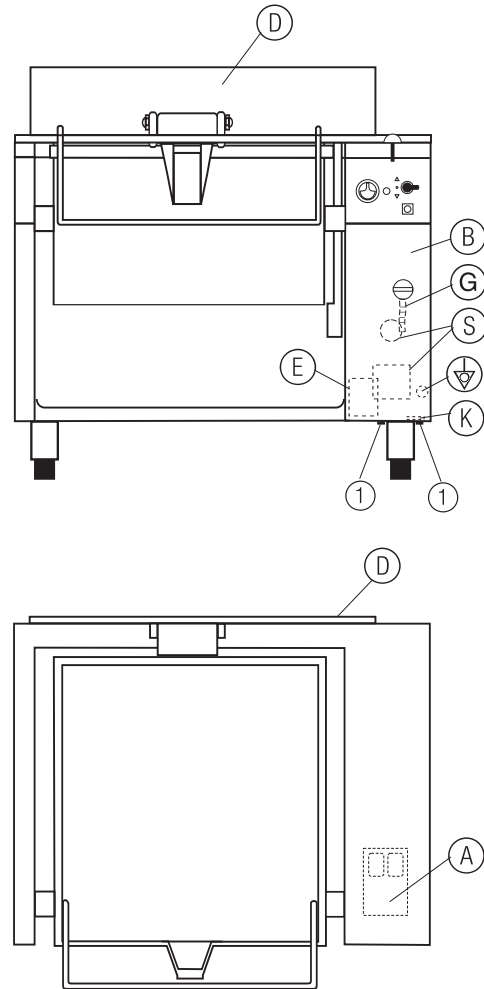
Die Elektroanschlußklemmen ⑤ sind von vorn zu erreichen. Sie befinden sich hinter der Frontblende ②.  
Anschluß nach gültigem Schaltplan (Schaltbild) vornehmen.

- ⚠ Die Anschlußleitung muß ab Verschraubung bis Eingang Anschlußklemmen voll ummantelt durch das Gerät geführt werden!

Die Nummer des gültigen Schaltplanes befindet sich auf dem Geräteschild (siehe Seite 2).

Die Schaltpläne sind Bestandteil dieser Anleitung.  
Schaltplannummern mit Geräteschild vergleichen.

- ⚠ Nach den Installationsarbeiten alle Abdeckungen und Blenden wieder anbringen und festschrauben. Erst dann bauseitige allpolige Trennvorrichtung (z.B. Sicherungslasttrenner) schließen.



## Installation

- ② Frontblende
- ① Abdeckplatte mit Deckeln
- ③ Gasanschlußschlauch\*
- ⑤ Elektro-Anschlußklemmen\*
- ④ Strahlbleche als wärmedämmende Maßnahme bei Anstellung an Wände aus brennbarem Material
- ⚡ Potentialausgleich\*
- ⑥ Segmente für Anschluß durch die Rückwand

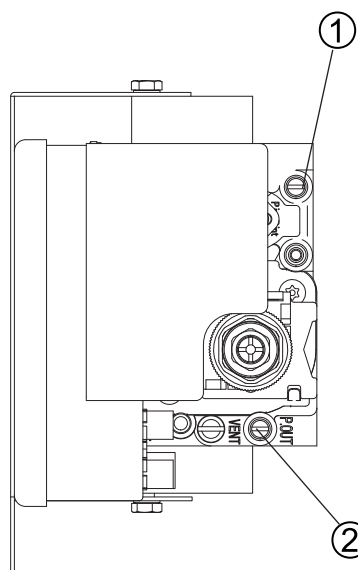
\* Erreichbar nach Abnahme von Blende ②

## Funktion prüfen

### Anschlussdruck prüfen:

Druckmessgerät an Druckmessnippel ① am Stellgerät anschließen. Hierzu ist es notwendig die Schraube des Messnippels zu lösen oder auch ganz herauszuschrauben.

Nach dem Messen Dichtschaube des Messnippels wieder schließen. Anschlussdruck entsprechend der Gaskategorie kontrollieren. (Siehe auch Seite 15)



### Düsendruck prüfen:

Druckmessgerät an Druckmessnippel ② am Stellgerät anschließen. Hierzu ist es notwendig die Schraube des Messnippels zu lösen oder auch ganz herauszuschrauben.

## Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch das Gerät reinigen:

- Metallteile mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl-Rostfrei.
- Der Gußtiegel ist mit physiologisch unbedenklichen Fett gegen Korrosion geschützt. Dieses Fett muß vor der ersten Inbetriebnahme entfernt werden. Handelsübliche Reinigungsmittel verwenden!

## Unterrichtung des Betreibers

Diese Betriebs- und Installationsanleitung muß dem Betreiber übergeben werden.

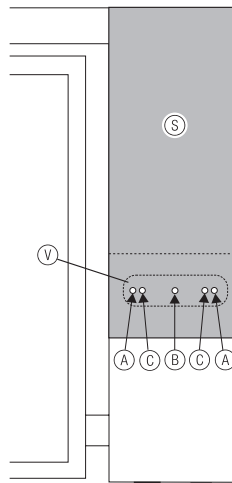
- ⚠ Dem Betreiber ist mitzuteilen, daß nachträgliche bauliche Veränderungen der Betriebsräume, die die Versorgung von Gasgeräten mit ausreichender Verbrennungsluft beeinträchtigen, gefährliche Folgen haben können.

## Warmwasseranschluß

Zulässiger Druckbereich für den Warmwasseranschluß:  
100 – 600 kPa (1 – 6 bar).

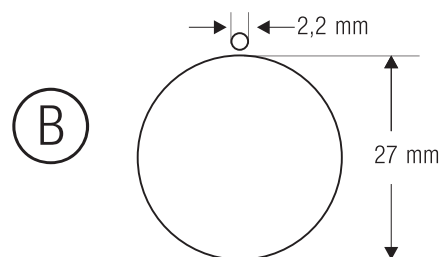
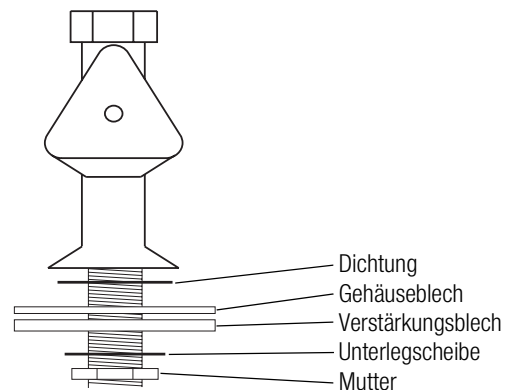
- ⚠ Kaltwasseranschluß nicht zulässig wegen möglicher Beschädigung des aufgeheizten Tiegels.
- ⚠ Haben die Wasserschläuche nach dem Verschrauben Überlänge, ist darauf zu achten, daß sie keinen Kontakt zu stromführenden Teilen bekommen können: Für den Ausgleich der Überlänge den rückwärtigen Teil des Raumes hinter der seitlichen Frontblende ⑤ nutzen!
- ⚠ Die Wasserschläuche so verlegen, daß sie nicht im Bereich der Schwenkvorrichtung (Drehgelenk bzw. Motor) liegen.

Unter der Oberplatte des Gerätes ist ein Verstärkungsblech fest montiert. Die darin befindliche Öffnung ④ muß für die nachträgliche Montage der Schlauchbrause bzw. des Schwenkventils genau getroffen werden. Um dies zu erleichtern, liegt den Zubehörteilen eine Pappschablone ⑤ bei.



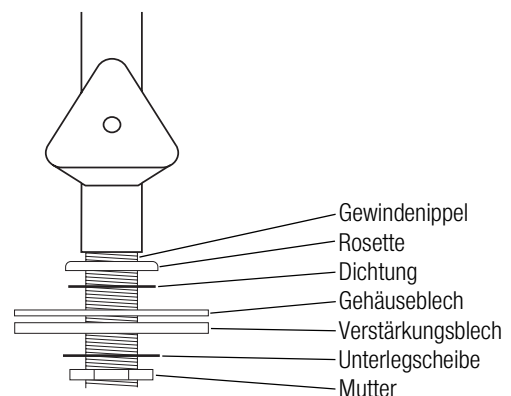
## Schlauchbrause (ZUB 960)

- Die Pappschablone ⑤ wird gemäß obiger Abbildung auf das Gerät gelegt.
- Die beiden äußeren Markierungen ① geben die Mittelpunkte der für die Schlauchbrause nötigen Öffnungen an. Diese Positionen sind zu markieren (z.B. vorkörnen). Anschließend mit geeignetem Werkzeug die Öffnungen mit einem Durchmesser von 28 mm  $\pm$  1 mm erzeugen.
- ⚠ Die bei den Arbeiten anfallenden Metallpartikel müssen vollständig aus dem Gerät entfernt werden. Die Wasserschläuche so verlegen, daß sie nicht im Bereich der Schwenkvorrichtung (Drehgelenk bzw. Motor) liegen.
- ⚠ Die Wasserschläuche so verlegen, daß sie nicht im Bereich der Schwenkvorrichtung (Drehgelenk bzw. Motor) liegen.
- Das Standventil der Schlauchbrause gemäß Abbildung in eine der Öffnungen montieren.
- Das Stützrohr auf die gleiche Weise in der noch freien Öffnung befestigen.
- Zusammenbau der Schlauchbrause gemäß beiliegender Anleitung.
- Wasseranschluß mit beiliegendem 1/2" Flexschlauch vornehmen.
- ⚠ Installation auf Dichtigkeit prüfen.



## Schwenkventil (ZUB 961)

- Die Pappschablone ⑤ wird gemäß obiger Abbildung auf das Gerät gelegt.
- Die mittleren Markierungen ③ geben die Mittelpunkte der für das Schwenkventil nötigen Öffnungen an. Diese Position ist zu markieren (z.B. vorkörnen). Anschließend mit geeignetem Werkzeug die Öffnungen (Durchmesser siehe Zeichnung) erzeugen.
- ⚠ Die bei den Arbeiten anfallenden Metallpartikel müssen vollständig aus dem Gerät entfernt werden.
- ⚠ Die Wasserschläuche so verlegen, daß sie nicht im Bereich der Schwenkvorrichtung (Drehgelenk bzw. Motor) liegen.
- Das Schwenkventil gemäß Abbildung mit dem Knebel nach vorne montieren.
- Wasseranschluß mit beiliegendem 3/4" Flexschlauch vornehmen.
- ⚠ Installation auf Dichtigkeit prüfen.



# 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	II2ELL3B/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	II2H3B/P
Niederlande (NL)			25		50		28-30	II2EK3P II2EK3B/P
Frankreich (FR) Belgien (BE)				20/25		28 - 30/37		II2E+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		II2H3+
Österreich (AT) Schweiz (CH) Slowakei (SK)	20						50	II2H3B/P
Luxemburg (LU) Lettland (LV)	20							I2E
Zypern (CY) Malta (MT) Ungarn (HU)							28-30	I3B/P
Griechenland (GR)							50	I3B/P

Umstelldüsensätze	Modell FGP 600	Modell FGP 900
Erdgas H, E (G20) 20 mbar*	DSA 614	DSA 608
Erdgas LL (G25) 20 mbar (DE)	DSA 615	DSA 609
Erdgas K (G25.3) / 25 mbar**	DSA 616	DSA 610
Butan/Propan (G30/31) / 50 mbar	DSA 617	DSA 611
Butan/ Propan (G30/31) / 28-30/37 mbar	DSA 618	DSA 612
Propan (G31) / 50 mbar (NL)	DSA 619	DSA 613

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

\*\* Auch für Erdgas L 25 mbar

# Technische Daten

## Abmessungen der Geräte

Modell FGP	600	900
Breite	1100	1400
Tiefe	850	
Korpushöhe*	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	kWh/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

	Erdgas			Flüssiggas	
Wärmebelastung Vollbrand	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
Modell 600	18,0 kW				
Modell 900	24,0 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
Modell 600	1,90 m <sup>3</sup> /h	2,17 m <sup>3</sup> /h	2,22 m <sup>3</sup> /h	1,42 kg/h	1,40 kg/h
Modell 900	2,54 m <sup>3</sup> /h	2,89 m <sup>3</sup> /h	2,96 m <sup>3</sup> /h	1,89 kg/h	1,86 kg/h

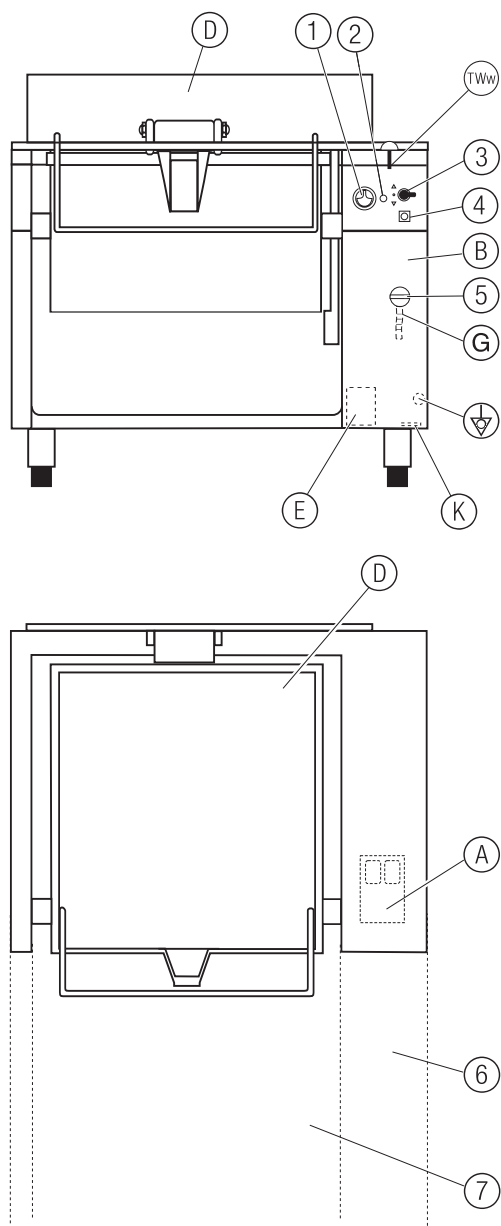
Modell FGP/UGP	600	900
<b>Approbation</b>		
Kategorie	siehe Tabelle vorige Seite	
Bauart	A1	
CE Baumusterprüfung	t.b.d.	
Strahlwasserschutz	IPX5	

Anwendungsspezifische Daten		
Tiegelmaße B x T x H	600 x 600 x 175 mm	900 x 600 x 175 mm
Bratfläche	0,3 m <sup>2</sup>	0,47 m <sup>2</sup>
Nutzhalt nach DIN 18857	53 l	80 l
Maximalinhalt	69 l	103 l
Regelbereich Thermostat	50 – 300 °C	

Anschlußdaten		
<b>Elektro:</b>	Nennaufnahme	0,25 kW
	Anschluß / Absicherung	230 V AC 50 Hz 6 A
	Anschlußklemmen	4 mm <sup>2</sup>
	<b>Gas:</b>	siehe Tabelle vorige Seite
<b>Warm-</b>	ZUB 960	Innengewinde G 1/2" (DN 15); 100 – 600 kPa
<b>Wasser:</b>	ZUB 961	Innengewinde G 3/4" (DN 20); 100 – 600 kPa

Ergänzende technische Daten			
Gerätengewicht incl. Verpackung	217 kg	265 kg	
Abwärme (VDI 2052)	gesamt	15,21 kW	20,28 kW
	sensibel	7,56 kW	10,08 kW
	latent	7,65 kW	10,2 kW
Dampfabgabe	11,27 kg/h	15,02 kg/h	

# The appliance at a glance



## Operation:

- ① ON/OFF switch, temperature selection dial
- ② Operating indicator (green)
- ③ Motor tilting function
- ④ Switch with integrated pilot light (red) for gas faults
- ⑤ Gas shut-off valve
- ⑥ Working area
- ⑦ Danger area in the working area

## Installation:

- Ⓑ Front panel
- Ⓖ Gas connection hose\*
- Ⓔ Electric connection terminals\*
- Ⓚ Cable inlet
- Ⓐ Cover plate with two lids
- Ⓣ<sub>HW</sub> Hot water connection  
(Only when using ZUB 960 and ZUB 961)
- Ⓓ Heat shields as a thermal insulation measure for installing near walls of combustible material (ZUB 635/636)
- Ⓧ Equipotential bonding

\* Accessible by removing panel Ⓑ

## Standard accessories

- 1 stainless-steel-clad gas safety hose (mounted)
- 1 set of control knobs and company label

## Optional accessories at extra charge

- ZUB 960 Shower hose for warm water
- ZUB 961 Swivel tap for warm water
- ZUB635 Heat shield for FGP/UGP 600
- ZUB635 Heat shield for FGP/UGP 900

# 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 should only be operated under supervision!
  - The appliance should only be operated in a sufficiently well-ventilated room. Health risks from combustion products can only be avoided with adequate ventilation.
  - 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!
  - For installation against rear walls, heat insulation measures are necessary (see note below).  
Otherwise there is a danger of fire! Observe the local fire protection regulations.
  - Without heat insulation measures, the appliance must not be stood against walls, kitchen furniture, decorations, or the like, of combustible material. Danger of fire!
  - 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! Set the control knob ① to OFF (●).
  - The working area in front of the appliance becomes a danger area when the appliance is being tilted. Do not stand in the defined danger area right in front of the pan when it is being tilted (see appliance overview on page 18).
  - The tilting bratt pan must not be used as a deep fat fryer!
  - If the pan runs dry or is rinsed with cold water when hot the body of the pan can crack.
  - Parts of the appliance or accessories that come into contact with food must be thoroughly rinsed with tap water after being cleaned with cleaning agents.
  - Do not spray the appliance with water, a jet of steam or high-pressure cleaners! First 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.
  - Repairs should only be carried out by suitably qualified staff.
  - When carrying out repair work, all the poles of the appliance must be free of voltage (cut-off device provided by customer, e.g. fuse switch-disconnector).
  - 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.
  - Parts sealed by manufacturer must not be actuated.
- “This appliance is not intended to be used by persons (including children) with physical, mental or sensory impairments or by persons (including children) who lack the required experience or know-how, unless such persons are supervised by a person responsible for their safety.” (EN 60335)
  - “Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.” (EN 60335)
  - Recognised statutory provisions on occupational safety and on accident prevention are to be observed. For example, floors in relevant rooms must be capable of bearing loads and they must be sound and slip-resistant.

# Instructions for cleaning the cast iron tilting bratt pan

## Initial commissioning

The tilting frying pan is intended for supervised operation, only for commercial purposes and operation by skilled personnel. All protective foils must be removed from the device before initial operation.

 Do **not** heat up the cast-iron pan before initial commissioning / cleaning!

 Attention: During operation the pan and liquids / products heated up in the pan are hot and lead to burns if touched directly.

## Cast-iron pan cleaning

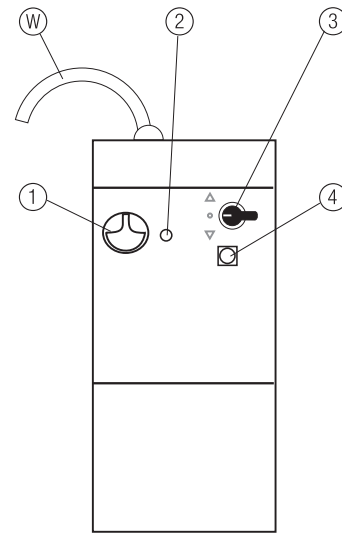
- Clean the pan completely with warm water with addition of commercially available detergent additive (if necessary let the food residues soak at a low temperature setting < 60°C).
- Remove grease deposits with a brush (with plastic or natural bristles).
- Rinse with clear water and rub dry.
- If necessary, heat the pan dry at the lowest setting and allow it to cool.
- Completely oil the pan with fresh cooking oil.

## Cast-iron pan cleaning during initial commissioning or intensive cleaning

- Clean the pan completely with warm water with addition of commercially available detergent additive. Remove all grease residues safely. (If necessary, allow the cleaning liquor to take effect for some time at a low temperature setting < 60°C).
- Remove all residues from the pan with a brush (with plastic or natural bristles).
- Rinse with clear water and rub dry.
- Sprinkle the surfaces to be cleaned with fine-grained table salt. Layer thickness approx. 1 - 2 cm.
- Heat the appliance to approx. 160°C in accordance with the operating instructions. After reaching the temperature, turn the salt mass over and mix and continue heating for approx. 60 minutes.
- Always bring the salt mass into contact with the surfaces to be cleaned, including the raised cheeks. During the 60-minute application time, the salt turns dark due to the absorption of dirt at high temperatures.
- Allow the pan and the salt mass to cool down.

- Then remove the salt mass completely. Wipe the pan clean and dry.
- Grease the pan with edible fat / oil - the surface must be fully covered with edible fat - and leave this fat to work in for approx. 60 minutes at no more than 160°C.
- Allow the oil to cool down.
- Remove grease residues by tilting, wipe the pan clean.
- The cast-iron pan is now ready for use in the kitchen.

## Operation



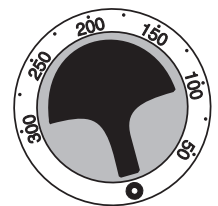
- ① ON/OFF switch, temperature selection dial
- ② Operating indicator (green)
- ③ Motor tilting function
- ④ Switch with integrated pilot light (red) for gas faults
- Ⓜ Water supply (ZUB 960 or ZUB 961)


### Switching the appliance on

- Open mains gas valve unless already open.

- Turn knob ① clockwise and set desired temperature. The pilot light ② comes on.

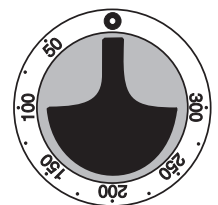
Ignition is automatic.




 If there is no ignition of the burner, the pilot light integrated in switch ④ lights up. Possible causes and remedies are described in the trouble shooting section.


### Switching off the appliance

- Turn the selector switch ① to .




## Motor tilting function

 Before operating the switch for tilting the pan by motor, the lid must be opened.


 Caution! The working area in front of the appliance becomes a danger area when the appliance is being tilted. Do not stand in the defined danger area right in front of the appliance when it is being tilted

① Working area in front of the appliance

② Danger area within the working area when the appliance is being tilted (right in front of the appliance).

 The area ② is only a danger area when the appliance is being tilted. The area ② is part of the appliance working area during the cooking process.

Before operating the switch for tilting the pan by motor, the lid of the pan must be opened.

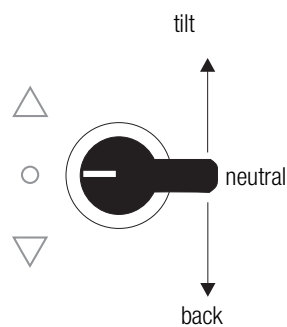
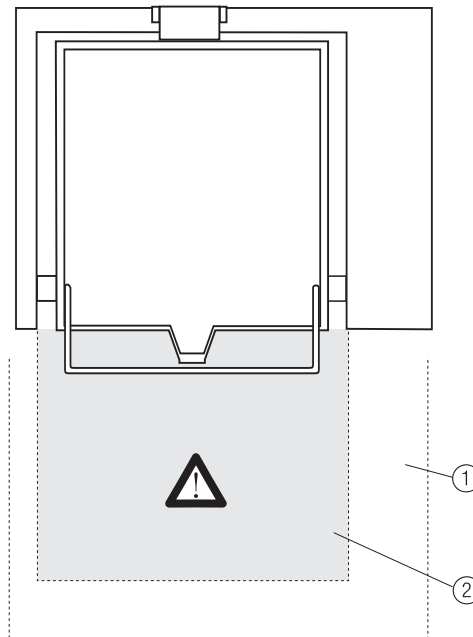
 Before switching on swivel switch for motor tilting function the pan lid must be opened.

When exiting the cooking / braising position, the burner will switch off automatically.

After return to the cooking / braising position, the burner will switch on again automatically.

The tilting bratt pan is stable at any inclination.

- Moving the switch upwards and holding it in position will lower the pan.
- Moving the switch downwards and holding it in position will lift the pan.
- When the switch is released, it will return to the neutral position. The pan remains in the current position.



## Roasting instructions

### Cooking fat

The coating on the roast will absorb approx. 15 – 20 g of cooking fat during the roasting process. This means that when the oven is fully loaded at least 450 – 600 g of cooking fat will be needed.


The following quantities of cooking fat are hence needed for a fully-loaded oven:

FGP 600: 1 litre  
FGP 900: 1.5 litre

### Partial load

The sensors for regulating the temperature are located in the front of the roasting pan. For the best roasting results the roast should always be loaded from the front for partial loads. The roast must be spread evenly over the entire width of the pan.

## 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 tap water after being cleaned with cleaning agents.

### Stainless steel surfaces

Clean the metal surfaces with the usual cleaning agents for stainless steel (see also page 20). Avoid abrasive cleaning agents.

### For tilting bratt pans with cast iron pan

The cast iron pan should be dry on cleaning. After each cleaning protect the pan against corrosion with cooking fat.

## 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.

Some problems can be solved without calling the customer service. This can save time and money.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance is switched on but does not heat up, green pilot light comes on.	Target temperature set too low.	Adjust target temperature to the correct setting.
Appliance is switched on but does not heat up; green pilot light and red pilot light (gas fault) come on.	a) Mains gas valve not opened.	a) Open mains gas valve and acknowledge gas fault by pressing button ④.
	b) Air in the gas line.	a) Open mains gas valve and acknowledge gas fault by pressing button ④. Repeat several times if required. Check for gas odour!
	c) Fault in the gas regulator.	c) Switch off the appliance and call Customer service.
When the appliance is switched on, the customer fuses repeatedly blow.	a) Incorrect fuses.	a) Have fuses checked by an electrician.
	b) Appliance defective.	b) Disconnect the appliance from the mains and call Customer service.

# 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



- The electrical installation and connection should only be carried out by a fully qualified electrical fitter who has been examined by the local electricity supply company. The statutory regulations and the connection conditions of the local electricity supply company must be closely observed.
- On the customer side a cut-off device effective on all poles and with a contact opening of at least 3 mm must be provided, e.g. fuse switch-disconnectors which allow the appliance to be disconnected from the mains when repair and installation work is being carried out.
- The appliance can be connected to an equipotential bonding system. Connect in conformity with VDE 0100 T 410 or the local regulations.
- Current and nominal voltage must correspond to the details on the appliance identification plate.
- 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.
- When using ZUB 960 and 961 the water hoses must be installed in a way that they are not in the way of the swivel device (swivel joint or motor).
- The mains connection must be provided with a connection cable of at least type NYM or H07RN-F.
- The appliance is intended for fixed connection; it is not permitted to connect the appliance using plugs.
- The connection cable leading through the appliance must be fully sheathed from the connection point up to the entrance to the connection terminals!
- Air conditioning systems should only be planned and installed by suitably qualified personnel.
- Gas connection should only be carried out by a qualified and approved fitter according to 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.
- For installation against rear walls, heat insulation measures are necessary (see note below). Otherwise there is a danger of fire! Observe the local fire protection regulations.
- Without heat insulation measures, the appliance must not be stood against walls, kitchen furniture, decorations, or the like, of combustible material. Danger of fire!
- 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.
- The amount of air necessary for combustion must be a minimum of 2 m<sup>3</sup>/h per kW.
- Parts sealed by the manufacturer must not be actuated.

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

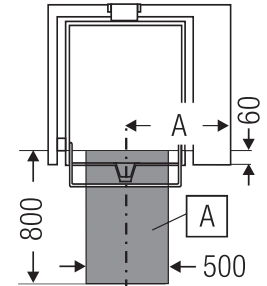
- Do not lift or move the appliance by the upper plate or the underside edges at the side of the housing. Only take hold of the appliance on the front and rear undersides of the housing.

## Installation

### Preconditions on the customer side

A floor drainage system must be provided for in the case of tiltable appliances.

A floor drain channel is also recommended when appliances are installed in a group.



Appliance	Dimension A
FGP 600	688 mm
FGP 900	788 mm

Floor drainage systems must be executed in compliance with local regulations. The dimensions shown on the diagram above are only minimum recommendations.

Check whether the dimensions and the position of the customer's electric outlet correspond to the specifications in the appliance data sheet, the brochure or the installation diagram.

Check whether the dimensions and the position of the gas connection on the customer side correspond to the specifications in the appliance data sheet, the brochure or the installation diagram.

The type of gas and the supply pressure must correspond to the gas setting specified on the appliance. If this is not the case, the appliance must be adjusted or adapted to local conditions. Conversion to other gas types may only be carried out by qualified personnel authorised by the appliance manufacturer.

The gas setting made at the factory is specified on the appliance identification plate (see page 2).

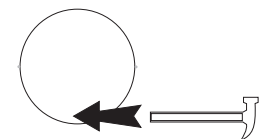
The connections can be carried out

- from below through the base of the appliance
- or from the back.

Connection should only be made through the rear wall when there is an enclosed installation space!

Various openings have been provided in the rear wall of the appliance for the connections.

- The gas connection is lead through the square opening covered with a screwed plate.
- Circular openings have been prepared in the rear wall of the appliance for any other connections: 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.




For the connection through the appliance bottom there are two lids in the cover plate. Undo screws and remove lid.

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 50 mm.

## Installation on legs

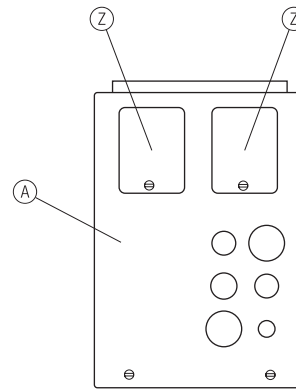
Remove the lid ② on the left from the cover plate ①: undo screws from below and take the lid out. At the installation site align the appliance horizontally on the height-adjustable feet. To do this, rotate the legs studs. Check all sides of the appliance using the spirit level set on the edges of the top plate of the appliance.

 Remove lid ② only. The cover plate ① must not be removed when installing on legs!

## Installation on customer base

Unscrew the legs. Remove cover plate ①: undo screws from below and remove the plate.

The dimensions of the customer base 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.

## Installation against rear walls

For installation against rear walls, heat insulation measures are necessary.

- Model FGP/UGP 610 ZUB 635
- Model FGP/UGP 910 ZUB 636

 For installation against rear walls, heat insulation measures are necessary. Otherwise there is a danger of fire! Observe the local fire protection regulations.

 Without heat insulation measures, the appliance must not be stood against walls, kitchen furniture, decorations, or the like, of combustible material. Danger of fire!

## Connection

For installation, the connection space must be made accessible.

- Remove front panel (B): undo screws (1) and pull the panel downwards.

### Additionally when installing on customer base (only for connection through the base of the appliance)

- Remove cover plate (A): undo screws from below and remove the plate.

### Gas

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

- ⚠ Gas connection must be carried out by a qualified gas fitter in accordance with the regulations which apply locally.
- ⚠ If changing to other types of gas, be absolutely certain to observe the relevant instructions!
- ⚠ 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.

### Electric

The electric connection terminals (E) are accessible from the front. They are located behind the front panel (B).

Connect the appliance as shown in the applicable wiring diagram.

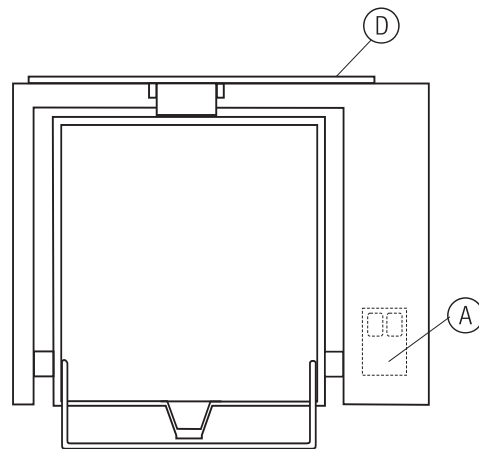
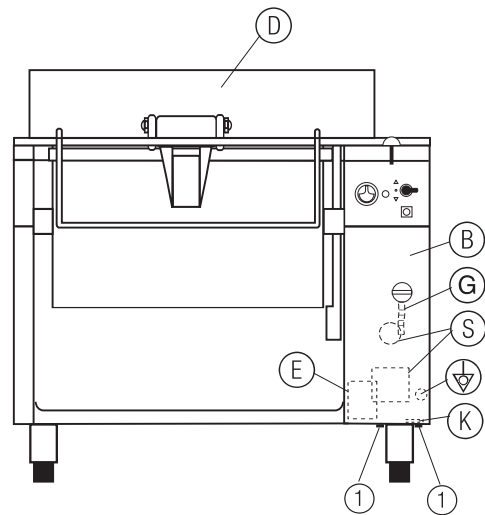
- ⚠ The connection cable leading through the appliance must be fully sheathed from the connection point up to the entrance to the connection terminals!

The number of the applicable wiring diagram is on the appliance identification plate (see page 2).

The wiring diagrams are part of these instructions.

Compare the numbers of the wiring diagrams with the appliance identification plate.

- ⚠ After completing all installation work, remount all covers and panels and screw them tight. Only then should the customer's all-pole cut-off device (e.g. fuse switch-disconnectors) be closed.



### Installation

- (B) Front panel
- (A) Cover plate with lids
- (G) Gas connection hose\*
- (E) Electric connection terminals\*
- (D) Heat shields as a thermal insulation measure for installing near walls of combustible material
- (K) Equipotential bonding\*
- (S) Segments for connection through rear wall

\* Accessible by removing panel (B)

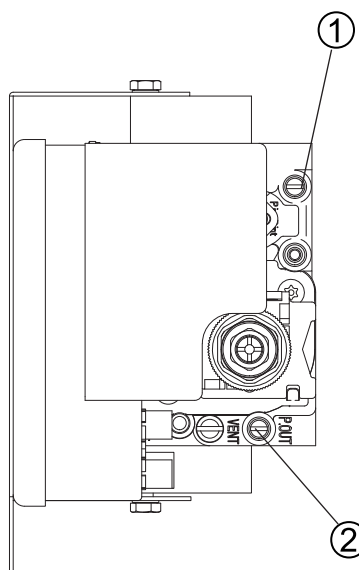
## Function check

### Checking the inlet pressure:

Connect a pressure meter to the pressure measurement nipple ① on the control device.  
To do this, it is necessary to loosen the screw of the measurement nipple or to unscrew it completely.  
After measurement, close the sealing screw of the pressure measurement nipple again.  
Check for correct connection pressure for the gas category. (See also page 28).

### Checking the nozzle pressure:

Connect a pressure meter to the pressure measurement nipple ② on the control device.  
To do this, it is necessary to loosen the screw of the measurement nipple or to unscrew it completely.



## 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.
- The pan has been protected against corrosion by physiologically harmless grease. This grease has to be removed before first start-up. Use commercial-type cleaning agents!

## Instructing the operator

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

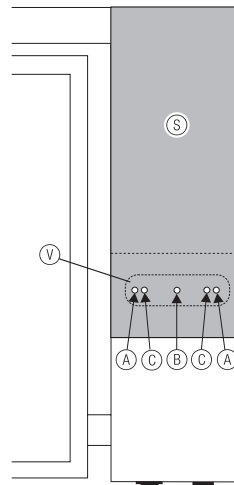
- ⚠ The operator must be informed that subsequent constructional changes to rooms where the appliance is in operation which impair the supply of sufficient combustion air to gas appliances can have dangerous consequences.

## Hot water connection

Permissible pressure range for the hot water connection:  
50 – 1000 kPa (0.5 – 10 bar).

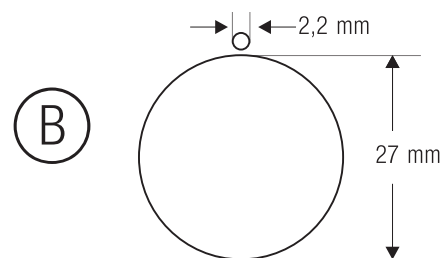
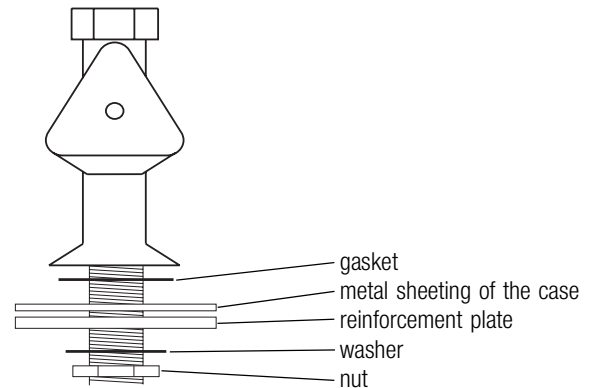
- ⚠ Cold water connection is not possible because of possible damage of the heated pan.
- ⚠ If the water hoses are too long after they have been connected, it must be ensured that they cannot come into contact with any live parts: Please use the back part behind the side panel ⑥ to compensate for any excessive length!
- ⚠ The water hoses must be installed in a way that they are not in the way of the swivel device (swivel joint or motor).

A reinforcement plate is permanently installed under the top plate of the appliance. The opening ⑤ in this plate must be exactly aligned for the subsequent installation of the shower hose or the swivel tap. To facilitate this, a cardboard template ⑤ is provided with the accessories.



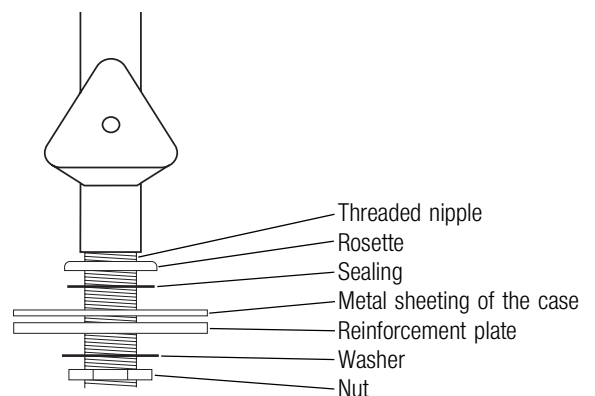
## Shower hose (ZUB 960)

- The cardboard template ⑤ is placed on the appliance as shown in the drawing on the right.
- The two markings ④ on the outside indicate the centres of the openings required for the shower hose. These positions must be marked (e.g. by pre-graining). Then drill the holes using a suitable tool so that they have a diameter of  $28 \text{ mm} \pm 1 \text{ mm}$ .
- ⚠ The metal particles produced during this work must be completely removed from the appliance. The water hoses must be installed in a way that they are not in the way of the swivel device (swivel joint or motor).
- ⚠ The water hoses must be installed in a way that they are not in the way of the swivel device (swivel joint or motor).
- Insert the standpipe valve of the shower hose into one of the openings as shown in the diagram.
- In a similar way, insert the support pipe into the opening that is still free and fasten.
- Assemble the shower hose as indicated in the enclosed instructions.
- Connect up to the water supply using the 1/2" flexible hose supplied with the equipment.
- ⚠ Check the installation to ensure that it is completely watertight and that there is no leakage.



## Swivel tap (ZUB 961)

- The cardboard template ⑤ is placed on the appliance as shown in the above drawing.
- The centre markings ④ indicate the centre for the openings required for the swivel tap. This position must be marked (e.g. by pre-graining). Then drill the holes using a suitable tool (for the diameter refer to the drawing).
- ⚠ The metal particles produced during this work must be completely removed from the appliance.
- ⚠ The water hoses must be installed in a way that they are not in the way of the swivel device (swivel joint or motor).
- Assemble the swivel tap as shown in the diagram.
- Connect up to the water supply using the 3/4" flexible hose supplied with the equipment.
- ⚠ Check the installation to ensure that it is completely watertight and that there is no leakage.



# 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

Conversion injector sets	Model FGP 600	Model FGP 900
Natural gas H, E (G20) / 20 mbar*	DSA 614	DSA 608
Natural gas LL (G25) / 20 mbar	DSA 615	DSA 609
Natural gas K (G25.3) / 25 mbar**	DSA 616	DSA 610
Butane/ Propane (G30/31) / 50 mbar	DSA 617	DSA 611
Butane/ Propane (G30/31) / 28-30/37 mbar	DSA 618	DSA 612
Propane (G31) / 50 mbar	DSA 619	DSA 613

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

\*\*Also for natural gas L 25 mbar

# Technical data

## Appliance dimensions

Model FGP	600	900
Width	1100	1400
Depth	850	
Height of body*	750	

\* without feet to counter top.

All appliances with standard height-adjustable plastic feet

150 mm high (± 25 mm).

Heizwerte nach EN 203	Heizwert H <sub>i</sub> -15 °C			
	MJ/m <sup>3</sup>	kWh/m <sup>3</sup>	MJ/kg	kWh/kg
Erdgas H (G20)	34,02	9,45		
Erdgas L (G25)	29,25	8,12		
Natural gas K (G25.3)	29.92	8.3		
Butan (G30)			45,65	12,68
Propan (G31)			46,34	12,87

	Natural gas		Liquefied petroleum gas	
Heat input full flame	H, E (G20) 20 mbar	(G25) LL 20 mbar / L 25 mbar	(G30) 30 and 50 mbar	(G31) 50 mbar
Model 600	18.0 kW			
Model 900	24.0 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
Model 600	1,90 m <sup>3</sup> /h	2,17 m <sup>3</sup> /h	2,22 m <sup>3</sup> /h	1,42 kg/h	1,40 kg/h
Model 900	2,54 m <sup>3</sup> /h	2,89 m <sup>3</sup> /h	2,96 m <sup>3</sup> /h	1,89 kg/h	1,86 kg/h

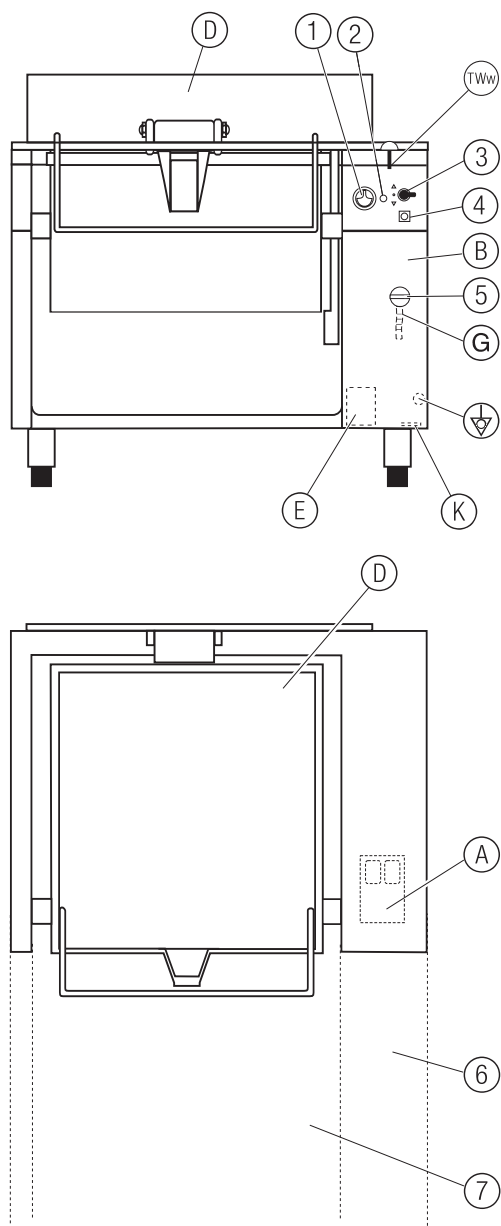
Model FGP/UGP	600	900
<b>Approbation</b>		
Category	see table on previous page	
Design	A <sub>1</sub>	
CE Design certification	t.b.d.	
Hose-proofed	IPX5	

Data specific to application		
Pan dimensions W x D x H	600 x 600 x 175 mm	900 x 600 x 175 mm
Frying surface	0.3 m <sup>2</sup>	0.47 m <sup>2</sup>
Useable capacity to DIN 18857	53 l	80 l
Maximum capacity	69 l	103 l
Thermostat range	50 – 300 °C	

Connections		
<b>Electrics:</b>	Nominal consumption	0.25 kW
	Connection / Fuses	230 V AC 50 Hz 6 A
	Connection terminals	4 mm <sup>2</sup>
	<b>Gas:</b>	see table on previous page
<b>Warm water:</b>	ZUB 960	inside thread G 1/2" (DN 15); 50 – 1000 kPa
	ZUB 961	inside thread G 3/4" (DN 20); 50 – 1000 kPa

Supplementary technical data		
Appliance weight including packaging	217 kg	265 kg
Heat loss (VDI 2052)	Total	15.21 kW
	Sensitive	7.56 kW
	Latent	7.65 kW
Steam release	11.27 kg/h	15.02 kg/h

# Aperçu général de l'appareil



## Utilisation:

- ① Commutateur marche/arrêt, sélecteur de température
- ② Indicateur de service (vert)
- ③ Basculement par moteur
- ④ Touche avec voyant lumineux d'alarme intégré (rouge) pour erreur gaz
- ⑤ Robinet de raccordement au gaz
- ⑥ Zone de travail
- ⑦ Zone de danger au sein de la zone de travail

## Installation:

- Ⓑ Panneau frontal
- Ⓖ Tuyau de gaz\*
- Ⓔ Bornes de raccordement électrique\*
- Ⓚ Passage de câbles
- Ⓐ Plaque de recouvrement à deux couvercles
- Ⓣ<sub>Ww</sub> Alimentation en eau chaude (Uniquement en cas d'utilisation de ZUB 960 et ZUB 961)
- Ⓓ Tôles de protection contre le rayonnement thermique en guise de mesure d'isolation thermique en cas d'installation devant des parois en matériaux inflammables (ZUB 635/636)
- Ⓣ Compensation de potentiel

\* Accessible en démontant le panneau Ⓑ

## Accessoires standard

- 1 tuyau de gaz de sécurité avec renforcement en acier inoxydable (monté)
- 1 jeu de boutons et une plaque de société

## Accessoires à supplément

- ZUB 960 Douchette pour eau chaude
- ZUB 961 Robinet col de cygne pour eau chaude
- ZUB 635 Tôle anti-rayonnement thermique pour FGP/UGP 600
- ZUB 636 Tôle anti-rayonnement thermique pour FGP/UGP 900

# 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 utiliser 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.
  - 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!
  - En cas de montage devant des parois montées sur l'arrière, il est nécessaire de prendre des mesures de protection thermique (cf. l'avis plus bas dans le texte). Sinon, risque d'incendie! Respecter les prescriptions locales de la protection contre les incendies.
  - Ne pas installer l'appareil sans mesures de protection thermique contre les murs, les meubles de cuisine, les décorations ou autres objets similaires en matériaux combustibles. Risque d'incendie!
  - Une partie de la zone de travail située devant l'appareil devient zone dangereuse pendant le basculement. Ne pas rester dans la zone dangereuse décrite directement devant la cuve pendant le basculement. (Voir Aperçu de l'appareil, page 30.)
  - 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 le bouton ① sur Arrêt (●).
  - La sauteuse basculante ne doit pas être utilisée comme friteuse!
  - Le chauffage à sec ou le refroidissement brutal de la sauteuse chaude avec de l'eau froide peut provoquer une fêlure du corps de l'appareil.
  - 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 d'abord l'appareil hors tension!
  - Lorsque vous nettoyez l'appareil, mettez-le hors service.
  - Pour le nettoyage, ne pas utiliser de liquides inflammables.
  - Les travaux de réparation devront être confiés exclusivement à des professionnels qualifiés.
  - En cas de réparations, mettre l'appareil hors tension sur tous les pôles (dispositif de coupure incombant au client p.ex. disjoncteurs à coupure en charge).
  - 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 en vertu de certaines prescriptions de sécurité nationales.
  - Les organes qui ont été scellés par le constructeur ne doivent pas être manipulés.
  - «Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité.» (EN 60335)
  - «Les enfants doivent être surveillés, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.» (EN 60335)
  - Respecter les prescriptions légales reconnues relatives à la protection du travail, ainsi que la protection contre les accidents. Les sols des locaux doivent p. ex. présenter une capacité portante suffisante, être stables sous le pied et antidérapants.

# Instructions pour le nettoyage de cuves des sauteuses basculantes en fonte

## Première mise en service

La sauteuse basculante est conçue pour une utilisation surveillée, uniquement à des fins commerciales et par un personnel qualifié. Tous les films de protection doivent être retirés de l'appareil avant la mise en service.

 Ne pas chauffer la cuve avant la première mise en service / nettoyage !

 Attention : Pendant le fonctionnement, la cuve et les liquides / produits chauffés dans la cuve sont chauds et provoquent des brûlures en cas de contact direct.

## Nettoyage de la cuve en fonte

- Nettoyer la cuve avec de l'eau additionnée d'un détergent disponible dans le commerce (si nécessaire, laisser tremper les résidus alimentaires à basse température < 60°C).
- Enlever les incrustations de graisse à l'aide d'une brosse (avec des poils en plastique ou naturels).
- Rincer ensuite à l'eau claire et essuyer avec un chiffon sec.
- Si nécessaire, chauffer la cuve à très basse température et la laisser refroidir.
- Huiler complètement la cuve avec de l'huile de cuisson fraîche.

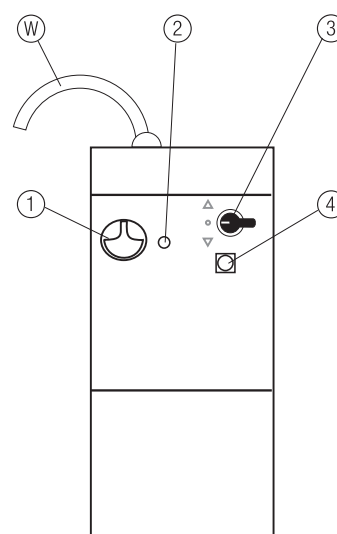
## Nettoyage de la cuve en fonte lors de la première mise en service ou du nettoyage intensif

- Nettoyer la cuve avec de l'eau additionnée d'un détergent disponible dans le commerce. Enlevez sincèrement tous les résidus de graisse (si nécessaire, laisser le liquide de nettoyage réagir pendant un certain temps à basse température < 60°C).
- Enlever tous les résidus de la cuve à l'aide d'une brosse (avec des poils en plastique ou naturelles).
- Rincer ensuite à l'eau claire et essuyer avec un chiffon sec.
- Saupoudrez les surfaces à nettoyer de sel de table à grain fin. Epaisseur de couche env. 1 - 2 cm.
- Chauffer l'appareil à env. 160°C conformément au mode d'emploi. Lorsque la température est atteinte, tourner et mélanger la masse de sel et continuer à chauffer pendant environ 60 minutes.
- Toujours mettre la masse de sel en contact avec

les surfaces à nettoyer, y compris les joues surélevées. Pendant le temps d'application de 60 minutes, le sel devient foncé en raison de l'absorption de la saleté lorsqu'il est exposé à la température.

- Laisser refroidir la cuve et le sel dans la cuve
- Retirez ensuite complètement la masse de sel. Essuyer la cuve et la sécher.
- Graisser la cuve avec de la graisse / huile alimentaire - la surface doit être entièrement recouverte de graisse alimentaire - et ne pas laisser cette graisse agir à plus de 160°C pendant environ 60 minutes.
- Laisser refroidir la sauteuse.
- Enlever les résidus de graisse en basculant et essuyer la cuve.
- Le cuve en fonte est maintenant prêt à l'emploi dans la cuisine.

## Utilisation




- ① Commutateur marche/arrêt, sélecteur de température
- ② Indicateur de service (vert)
- ③ Basculement par moteur
- ④ Touche avec voyant lumineux d'alarme intégré (rouge) pour erreur gaz
- W Alimentation en eau (ZUB 960 ou ZUB 961)

## Mettre l'appareil en marche

- Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz, si ce n'est pas encore fait.

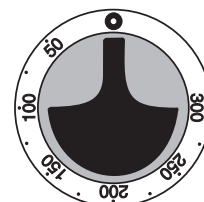
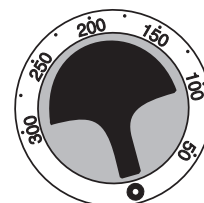
- Tourner le bouton ① à droite et régler la température de référence souhaitée. Le voyant de contrôle ② s'allume.

L'allumage s'effectue automatiquement.

-  Si le brûleur n'est pas allumé, le voyant lumineux incorporé dans le bouton ④ s'allume. Les causes possibles et les remèdes sont décrits dans le chapitre correspondant.

## Eteindre l'appareil

- Mettre le sélecteur ① sur la position

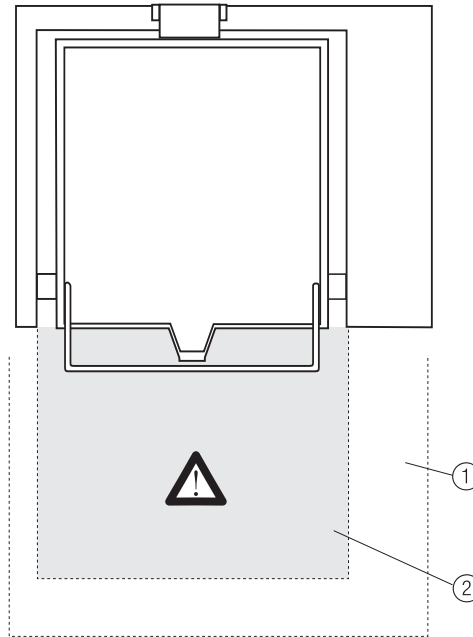


## Basculement par moteur

- ⚠ Avant d'actionner le basculement par moteur, le couvercle doit être ouvert.
- ⚠ Attention! Une partie de la zone de travail située devant l'appareil devient zone dangereuse pendant le basculement. Ne pas rester dans la zone dangereuse décrite directement devant l'appareil pendant le basculement.

- ① Zone de travail devant l'appareil
- ② Zone de danger au sein de la zone de travail lors du basculement (directement devant l'appareil).

La surface ② ne devient dangereuse que pendant le basculement. Pendant la cuisson, la surface ② fait partie de la zone de travail de l'appareil.



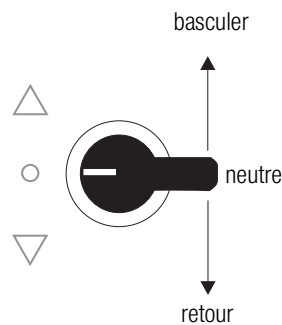
- ⚠ Avant d'actionner le commutateur pour le basculement par moteur, le couvercle de la cuve doit être ouvert.

Lorsque l'on quitte la position de cuisson et de rôtissage, le brûleur se coupe automatiquement.

Lorsque l'on revient sur la position de cuisson et de rôtissage, le brûleur s'allume automatiquement.

La sauteuse basculante est stable dans toutes les positions.

- Si le bouton est basculé vers le haut et maintenu dans cette position, le bec s'abaisse.
- Si le bouton est basculé vers le bas et maintenu dans cette position, le bec se lève.
- Lorsqu'on relâche le commutateur, celui-ci revient en position neutre. La cuve reste dans la position actuelle.



## Remarques concernant le rôtissage

### Graisse

La panade de l'aliment absorbe pendant le rôtissage env. 15 à 20 g de graisse. En cas de remplissage complet, ceci entraîne qu'au moins 450 à 600 g de graisse seront utilisés.


C'est pourquoi le remplissage complet implique la quantité de graisse suivante:


FGP 600: 1 litre  
FGP 900: 1,5 litres

### Remplissage partiel

La sonde de régulation de température se trouve dans la partie antérieure de la cuve. C'est pourquoi, lors d'un remplissage partiel, les aliments doivent ainsi être placés en partant de l'avant pour un résultat de cuisson optimal. Ici, les aliments doivent être répartis régulièrement sur toute la largeur de l'enceinte de cuisson.

## 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.


### Surfaces en acier inoxydable

Nettoyer les parties métalliques avec des produits de nettoyage usuels pour acier inoxydable (voir aussi page 32). Éviter d'utiliser des détergents abrasifs.

### Pour sauteuses basculantes avec cuve en fonte

Après le nettoyage, la cuve en fonte doit être sèche. Après chaque nettoyage, la cuve en fonte peut être protégée contre la corrosion avec de la graisse.

## Aide en cas de panne

 Les travaux de réparation devront être confiés exclusivement à des professionnels qualifiés.

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.

Vous pouvez éliminer certains défauts ou causes de pannes sans faire appel au service après-vente. Cela économise du temps et de l'argent.

Anomalie	Cause possible	Solution
Appareil sous tension mais ne chauffe pas, le voyant vert s'allume.	Température prescrite trop basse.	Régler correctement la température prescrite.
Appareil sous tension mais ne chauffe pas, le voyant vert et le voyant rouge (erreur gaz) s'allument.	a) Le robinet central de raccordement au gaz est fermé.	a) Ouvrir le robinet central de raccordement au gaz et confirmer l'erreur gaz en actionnant la touche correspondante <sup>④</sup> .
	b) De l'air se trouve dans la conduite de gaz.	b) Confirmer l'erreur gaz en actionnant la touche correspondante <sup>④</sup> , le cas échéant, à plusieurs reprises. Attention à l'odeur de gaz!
	c) Anomalie du régulateur.	c) Mettre l'appareil hors tension et contacter le service après-vente.
Lors de la mise sous tension de l'appareil les fusibles du client sont coupés à plusieurs reprises.	a) Fusibles incorrects.	a) Faire vérifier les fusibles par un électricien.
	b) Appareil défectueux.	b) Débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.

# 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.

☞ Éliminez 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 pauvres 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.

☞ Évitez 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



- L'installation électrique ainsi que le branchement doivent être confiés exclusivement à un électricien agréé par le service de distribution d'électricité. Les réglementations légales reconnues (VDE pour l'Allemagne, ÖVE pour l'Autriche, SEV pour la Suisse, etc.), ainsi que les conditions de raccordement du fournisseur local d'électricité doivent être scrupuleusement respectées.
- Le client est tenu de prévoir un dispositif de coupure sur tous les pôles, p.ex. disjoncteur à coupure en charge présentant un écartement des contacts d'au moins 3 mm, par lequel l'appareil peut être déconnecté du réseau en cas de travaux de réparation et d'installation.
- Possibilité de branchement possible sur un système de compensation de potentiel. Effectuer le branchement selon VDE 0100 T 410 ou selon les prescriptions locales.
- La nature du courant et la tension du réseau doivent correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne pas plier ou coincer les câbles ou les endommager sur des arêtes vives.
- Poser les câbles de façon à éviter un contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- En cas d'utilisation de ZUB 960 ou 961, les conduites d'eau doivent être posées de telle sorte qu'elles ne se trouvent pas dans la zone de déplacement du système de basculement (articulation, resp. moteur).
- Le branchement au réseau doit être réalisé avec au moins un câble de type NYM ou H07RN-F.
- L'appareil est conçu pour une installation fixe, un branchement à l'aide d'une prise est interdit.
- La conduite de raccordement à travers l'appareil doit être enrobée et ceci à partir du vissage jusqu'à l'arrivée aux bornes de raccordement!
- La pose des installations d'aération de la pièce doit être confiée exclusivement à des professionnels compétents.
- Le raccordement à l'alimentation en gaz doit être effectué par un installateur agréé et conformément aux prescriptions locales 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.
- En cas de montage devant des parois montées sur l'arrière, il est nécessaire de prendre des mesures de protection thermique (cf. l'avis plus bas dans le texte).  
Sinon, risque d'incendie! Respecter les prescriptions locales de la protection contre les incendies.
- Ne pas installer l'appareil sans mesures de protection thermique contre les murs, les meubles de cuisine, les décorations ou autres objets similaires en matériaux combustibles. Risque d'incendie!
- 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.
- Le volume minimum d'air nécessaire à la combustion doit être de 2 m<sup>3</sup>/h par kW.
- Les organes qui ont été scellés par le constructeur ne doivent pas être manipulés.


 Après la fin des travaux d'installation, cette brochure doit être remise à l'exploitant. 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.

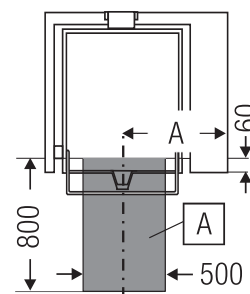
## Installation

### Dispositions à la charge du client

La planification d'un siphon de sol  est nécessaire pour les appareils basculants.

Une rigole d'écoulement supplémentaire est recommandée en cas de placement par groupe.


Appareil	Cote A
FGP 600	638 mm
FGP 900	788 mm




Les siphons de sol doivent être réalisés dans le respect des prescriptions locales. Les cotes présentées sur le plan ci-dessus ne sont que des recommandations minimum.

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

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. 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 d'autres types de gaz ne doit être effectué que par des spécialistes autorisés par le constructeur.

 Le réglage de gaz effectué en usine est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil (voir page 2).

Les branchements peuvent s'effectuer

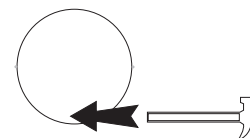
- par en bas, c'est-à-dire par le fond de l'appareil
- ou bien par l'arrière.

 Les raccordements par l'arrière ne peuvent être effectués que lorsque le raccordement vient d'un local d'installation fermé!

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

- Le raccordement de gaz sera réalisé à travers l'orifice de passage carré recouvert par une plaque vissée.

- D'autres récipients supplémentaires circulaires sont préparés dans la paroi arrière: 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.




Pour le branchement par le fond, il existe deux couvercles dans la plaque de recouvrement. Dévisser les vis et enlever le couvercle.

Lors d'un branchement par l'arrière, les tuyaux d'installation ne doivent pas dépasser à l'intérieur de l'appareil. Lors du branchement par le bas, la longueur de tube doit être de 50 mm au-dessus de la surface d'installation.

### Installation sur pieds

Retirer le couvercle (Z) à gauche de la plaque de recouvrement (A): Dévisser les vis par en-dessous et retirer le couvercle. 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.

 Ne retirer que le couvercle (Z). Lors de l'installation sur pieds, ne pas retirer la plaque de recouvrement (A)!

### Installation sur un socle prévu par le client

Dévisser les pieds. Enlever la plaque de recouvrement (A): dévisser les vis par en-dessous et retirer la plaque.

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'une installation dans des cuisines de marques différentes, référez-vous aux accessoires mentionnés dans les prospectus du fabricant.

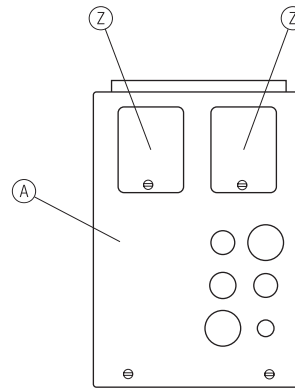
### Montage devant des parois montées sur l'arrière

En cas de montage devant des parois montées sur l'arrière, il est nécessaire de prendre des mesures de protection thermique:

- Modèle FGP 610 ZUB 635
- Modèle FGP 910 ZUB 636

 En cas de montage devant des parois montées sur l'arrière, il est nécessaire de prendre des mesures de protection thermique. Sinon, risque d'incendie! Respecter les prescriptions locales de la protection contre les incendies.

 Ne pas installer l'appareil sans mesures de protection thermique contre les murs, les meubles de cuisine, les décorations ou autres objets similaires en matériaux combustibles. Risque d'incendie!



# Raccordement

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

- Enlever le panneau de façade (B) : dévisser les vis (1) et retirer le panneau vers le bas.

**En plus, en cas d'installation sur un socle prévu par le client (Uniquement en cas de branchement par le fond de l'appareil)**

- Enlever la plaque de recouvrement (A) : dévisser les vis par en-dessous et retirer la plaque.

## Gaz

Raccorder le tuyau d'alimentation en gaz (G) avec la conduite d'arrivée du gaz du client.

- ⚠ 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!
- ⚠ 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.

## Electrique

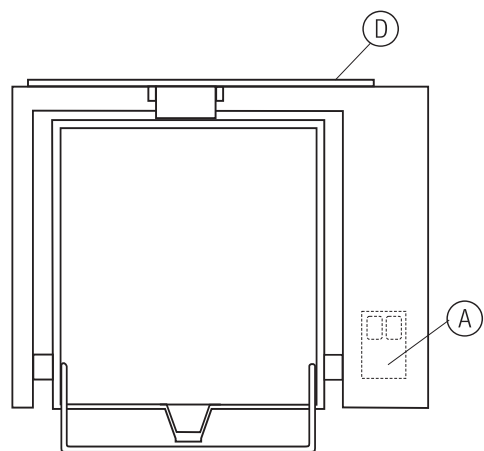
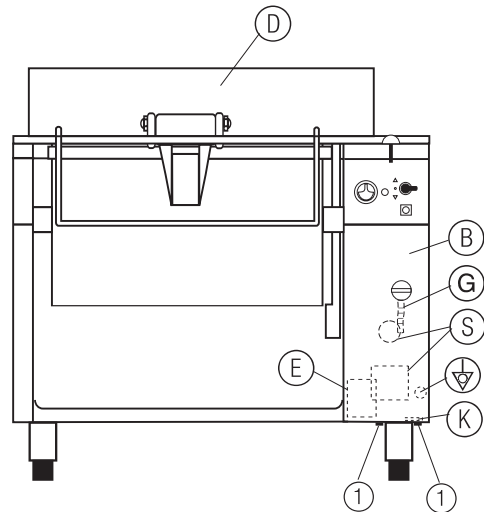
Les bornes de raccordement électrique (E) sont accessibles par le devant. Elles se trouvent derrière le panneau de façade (B). Effectuer le branchement selon le schéma de câblage valable.

- ⚠ La conduite de raccordement à travers l'appareil doit être enrobée et ceci à partir du vissage jusqu'à l'arrivée aux bornes de raccordement!

Le numéro du schéma de câblage valable se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil (cf. page 2).

Les schémas de câblage font partie de ces instructions. Comparer les numéros des schémas de câblage avec la plaque signalétique.

- ⚠ A la fin des travaux d'installation, remonter et revisser tous les couvercles et panneaux. Seulement après, fermer le circuit du dispositif de séparation sur tous les pôles (p.ex. disjoncteur à coupure en charge).



## Installation

- (B) Panneau frontal
- (A) Plaque de recouvrement avec des couvercles
- (G) Tuyau de gaz\*
- (E) Bornes de raccordement électrique\*
- (D) Tôles de protection contre le rayonnement thermique en guise de mesure d'isolation thermique en cas d'installation devant des parois en matériaux inflammables
- (K) Compensation de potentiel\*
- (S) Segments pour le raccordement à travers la paroi arrière

\* Accessible en démontant le panneau (B)

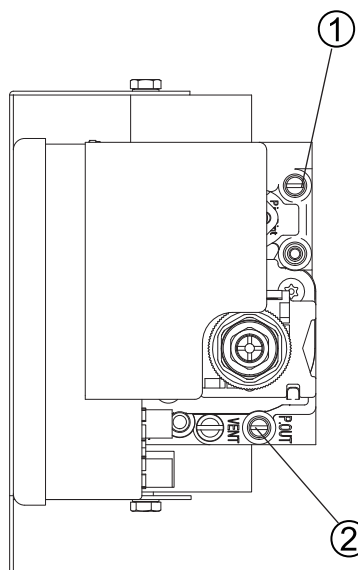
## Vérifier le fonctionnement

### Contrôler la pression d'alimentation :

Raccorder le manomètre au raccord de mesure de pression ① sur l'appareil de réglage. Pour cela, il est nécessaire de dévisser la vis de l'embout de mesure ou bien de la retirer entièrement.  
Après le contrôle, refermer la vis d'étanchéité du raccord de mesure. Contrôler la pression d'alimentation conformément à la catégorie de gaz. (Voir aussi page 41).

### Contrôler la pression d'injecteur :

Raccorder le manomètre au raccord de mesure de pression ② sur l'appareil de réglage.  
Pour cela, il est nécessaire de dévisser la vis de l'embout de mesure ou bien de la retirer entièrement.



## Avant la première utilisation

Avant la première utilisation nettoyez l'appareil :

- Les parties métalliques avec des produits de nettoyage usuels pour acier inoxydable.
- La cuve en fonte est protégée contre la corrosion avec de la graisse physiologiquement inoffensive. Cette graisse doit être enlevée avant la première utilisation. Utiliser des produits de nettoyage conventionnels!

## 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.

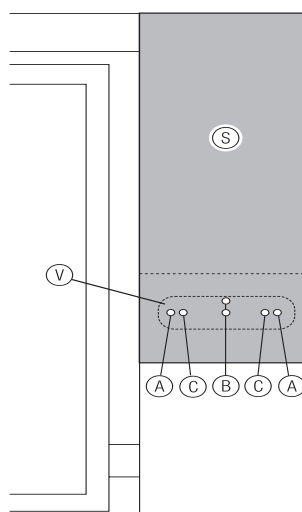
## Alimentation en eau chaude

Plage des pressions admissible pour le branchement d'eau chaude:  
100 – 600 kPa (0,5 – 10 bar).

- ⚠ Le raccordement à une alimentation en eau froide est interdit en raison de dommages possibles sur la cuve chauffée.
- ⚠ En cas d'une surlongueur des tuyaux à eau après la fixation, faites attention à ce qu'ils ne touchent pas les parties sous tension: Pour compenser la surlongueur, utiliser l'espace situé derrière le panneau de façade latéral gauche ⑥ de l'appareil!
- ⚠ Les conduites d'eau doivent être posées de telle sorte qu'elles ne se trouvent pas dans la zone de déplacement du système de basculement (articulation, resp. moteur).

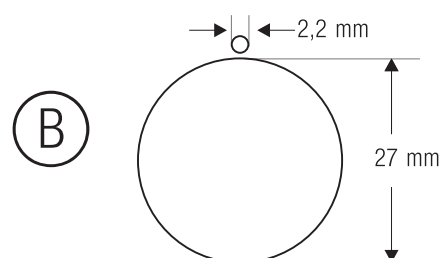
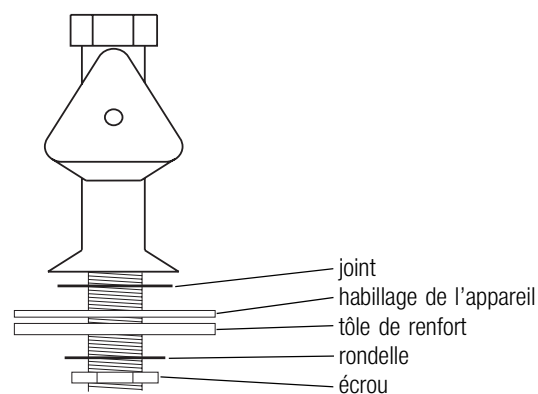
Une tôle de renfort est fixée sous la plaque supérieure de l'appareil. L'ouverture ⑦ qui s'y trouve doit être positionnée de manière très exacte pour le montage ultérieur de la douchette ou du robinet pivotant. Pour faciliter ceci, un patron en carton ⑤ est joint aux pièces accessoires.

⚠ Contrôler l'étanchéité de l'ensemble de l'installation.



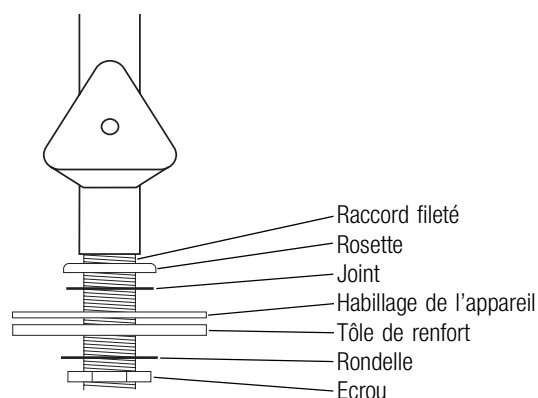
## Douchette (ZUB 960)

- Le patron en carton ⑤ est posé sur l'appareil conformément à l'illustration ci-dessus.
- Les deux marques extérieures ① indiquent le milieu des ouvertures nécessitées pour la douchette. Ces ouvertures doivent être marquées (par ex. avec un pointeau), et ensuite réalisées avec l'outillage nécessaire pour présenter un diamètre de 28 mm ± 1 mm.
- ⚠ L'appareil doit être entièrement débarrassé des particules de métal apparaissant lors des travaux. Les conduites d'eau doivent être posées de telle sorte qu'elles ne se trouvent pas dans la zone de déplacement du système de basculement (articulation, resp. moteur).
- ⚠ Les conduites d'eau doivent être posées de telle sorte qu'elles ne se trouvent pas dans la zone de déplacement du système de basculement (articulation, resp. moteur).
- Monter le robinet simple de la douchette, conformément à l'illustration ci-contre dans l'une des ouvertures.
- Fixer le tube de soutien de la même manière dans l'ouverture encore libre.
- Monter la douchette conformément aux instructions ci-jointes.
- Réaliser le raccordement du tuyau flexible de 1/2" livré avec l'appareil.
- ⚠ Contrôler l'étanchéité de l'ensemble de l'installation.



## Robinet pivotant (ZUB 961)

- Le patron en carton ⑤ est posé sur l'appareil conformément à l'illustration ci-dessus.
- Les marques médianes ② indiquent le milieu des ouvertures nécessaires pour le montage du robinet pivotant. Cette position doit tout d'abord être marquée (par ex. avec un pointeau), et ensuite réalisée avec l'outillage nécessaire (diamètre cf. plan).
- ⚠ L'appareil doit être entièrement débarrassé des particules de métal apparaissant lors des travaux.
- ⚠ Les conduites d'eau doivent être posées de telle sorte qu'elles ne se trouvent pas dans la zone de déplacement du système de basculement (articulation, resp. moteur).
- Monter le robinet pivotant avec le bouton vers l'avant conformément à l'illustration.
- Réaliser le raccordement du tuyau flexible de 3/4" livré avec l'appareil.



# 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

Jeux d'injecteurs de modification	Modèle FGP 600	Modèle FGP 900
Gaz naturel H, E (G20) / 20 mbar*	DSA 614	DSA 608
Gaz naturel LL (G25) / 20 mbar	DSA 615	DSA 609
Gaz naturel K (G25.3) / 25 mbar**	DSA 616	DSA 610
Butane/ propane (G30/31) / 50 mbar	DSA 617	DSA 611
Butane/ propane (G30/31) / 28-30/37 mbar	DSA 618	DSA 612
Propane (G31) / 50 mbar	DSA 619	DSA 613

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

\*\* Également pour le gaz naturel L 25 mbar

# Caractéristiques techniques

## Dimensions des appareils

Modèle FGP	600	900
Largeur	1100	1400
Profondeur	850	
Hauteur du corps*	750	

\* Sans pieds jusqu'au plan de travail.

Tous les appareils sont équipés en série de pieds réglables en hauteur, 150 mm de haut, en plastique ( $\pm 25$  mm).

Pouvoir calorifique inférieurs selon EN 203	Pouvoir calorifique inférieurs $H_i$ -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 naturel		Gaz liquide	
Débit calorifique plein débit	H, E (G20) 20 mbar	(G25) LL 20 mbar / L 25 mbar	(G30) 30 et 50 mbar	(G31) 50 mbar
Modèle 600	18,0 kW			
Modèle 900	24,0 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
Modèle 600	1,90 m <sup>3</sup> /h	2,17 m <sup>3</sup> /h	2,22 m <sup>3</sup> /h	1,42 kg/h	1,40 kg/h
Modèle 900	2,54 m <sup>3</sup> /h	2,89 m <sup>3</sup> /h	2,96 m <sup>3</sup> /h	1,89 kg/h	1,86 kg/h

Modèle FGP/UGP	600	900
<b>Approbation</b>		
Catégorie	voir le tableau à la page précédente	
Type de construction	A1	
CE Contrôle de fabrication	t.b.d.	
Protection contre projection d'eau	IPX5	

Caractéristiques relatives à l'utilisation		
Dimensions de la cuve L x P x H	600 x 600 x 175 mm	900 x 600 x 175 mm
Surface de cuisson	0,3 m <sup>2</sup>	0,47 m <sup>2</sup>
Contenance utile selon DIN 18857	53 l	80 l
Contenance maximale	69 l	103 l
Plage de réglage du thermostat	50 – 300 °C	

Branchements		
<b>Système électrique:</b>	Consommation nominale	0,25 kW
	Branchement / Protection	230 V AC 50 Hz 6 A
	Bornes de raccordement	4 mm <sup>2</sup>
	<b>Gaz:</b>	voir le tableau à la page précédente
<b>Eau chaude:</b>	ZUB 960	Filetage intérieur G 1/2" (DN 15); 100 – 600 kPa
	ZUB 961	Filetage intérieur G 3/4" (DN 20); 100 – 600 kPa

Caractéristiques techniques supplémentaires		
Poids de l'appareil, y compris emballage	217 kg	265 kg
Chaleur perdue (VDI 2052)	total	15,21 kW
	sensible	7,56 kW
	latent	7,65 kW
émission de vapeur	11,27 kg/h	15,02 kg/h

## Kurzersatzteilliste / Spare parts / Pièces de rechange



## Schaltpläne / Wiring diagrams / Schémas de câblage

Die Schaltpläne sind dieser Anleitung separat beigelegt.

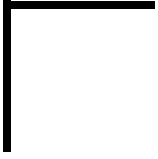
The wiring diagrams are separately enclosed to these instructions!

Les schémas de câblage se trouvent séparés de cette brochure!





Gerät



Ihr Partner

