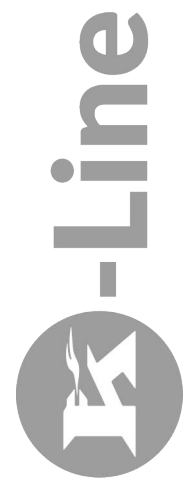


Betriebs- und Installationsanleitung

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

Gas-Kippbratpfanne mit Duplex Antihaft Tiegel (KCI)
Gas Tilt Bratt Pans with Compensation Base (KCI)
Sauteuses basculantes gaz avec cuve Tri-métal (KCI)

KCF 0441 KCF 0442
FGP 610 FGP910



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.

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

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

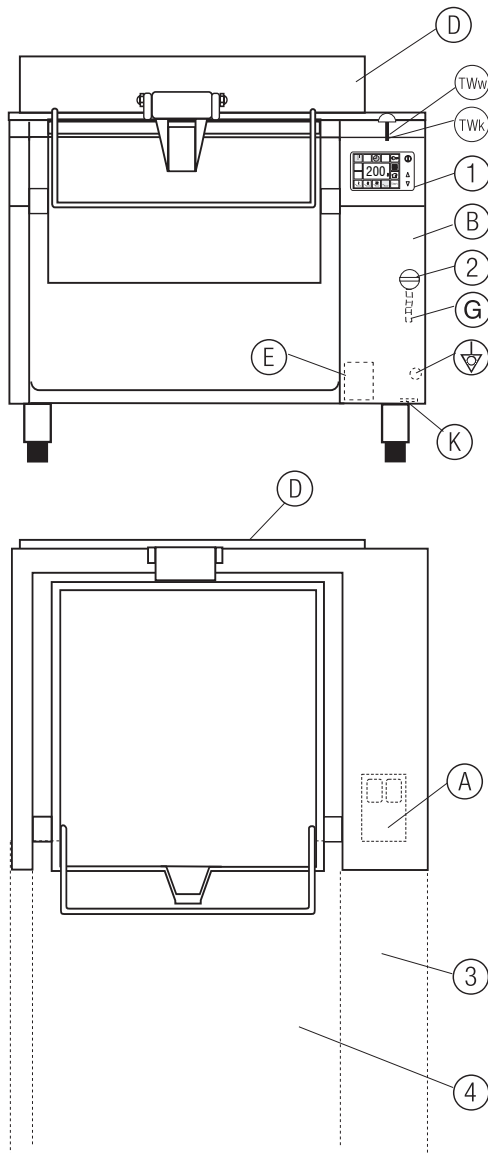
	D	GB	F
①	Hersteller	Manufactur	Constructeur
②	Geräte-Identifikation	Appliance identification	Identification de l'appareil
③	Modellbezeichnung	Name of model	Désignation de modèle
④	Approbationsbezeichnung	Approbation mark	Désignation d'approbation
⑤	Bauart (bzgl. der Abgasführung)	Design (as regards evacuation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

Inhaltsverzeichnis

Das Gerät im Überblick	4
Betriebsanleitung	5
Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur	5
Anzeigen im Überblick	6
Vorteile des Duplex-Antihaf-Boden	23
Vorbereitung der Bratfläche	23
Garmethoden	23
Reinigung und Pflege	26
Hilfe bei Störungen	26
Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“	27
Installationsanleitung	28
Sicherheitshinweise	28
Transport	28
Aufstellen	28
Anschluss	30
Gasumstellung	33
Technische Daten	34
The appliance at a glance	35
Operating instructions	36
Safety instructions for operation, cleaning and repairs	36
Displays at a glance	37
Advantages of the duplex non-stick base	54
Preparing the fryer	54
Cooking methods	54
Cleaning and care of the appliance	57
Help in case of faults	57
Recommendations for caring for large-scale kitchen appliances made of “non-rust stainless steel”	58
Installation instructions	59
Safety instructions	59
Transport	59
Installation	59
Connection	61
Gas conversion	64
Technical data	65

Aperçu général de l'appareil	66
Instructions de service	67
Consignes de sécurité concernant l'utilisation, le nettoyage et la réparation	67
Le appareils en aperçu	68
Atouts du fond Duplex-Antiadhésif	85
Préparation de la surface de rôtissage	85
Méthodes de cuisson	85
Nettoyage et entretien	88
Aide en cas de panne	88
Recommandations pour l'utilisation et l'entretien d'appareils en «Acier inoxydable» pour cuisines industrielles	89
Instructions d'installation	90
Consignes de sécurité	90
Transport	90
Installation	90
Branchement	92
Changement de type de gaz	95
Caractéristiques techniques	96
Anhang / Appendix / Supplément	97
Kurzersatzteilliste / spare parts / Pièces de rechange	97
Schaltpläne / wiring diagrams / schémas decâblage	98

Das Gerät im Überblick



Bedienung:

- ① Bedienfeld
- ② Gasanschlußhahn
- ③ Arbeitsbereich
- ④ Gefahrenbereich beim Kippvorgang innerhalb des Arbeitsbereiches

Installation

- ⓑ Frontblende
- Ⓣ_{Ww} Anschlussstutzen Trinkwasser (warm) (nur bei Verwendung von ZUB 960, 961 oder ZUB F46)
- Ⓣ_{Wk} Anschlussstutzen Trinkwasser (kalt) (nur bei Verwendung von ZUB F46)
- Ⓚ Kabeleinführung
- Ⓐ Abdeckklappe mit zwei Deckeln (abnehmbar)
- ⓐ Gasanschlußschlauch*
- ⓔ Elektro-Anschlußklemmen*
- ⓓ Strahlbleche als wärmedämmende Maßnahme bei Anstellung an Wände aus brennbarem Material (ZUB 635/636)
- Ⓢ Potentialausgleich*

* Erreichbar nach Abnahme von Blende ⓑ

Mitgeliefertes Zubehör

- 1 edelstahlummantelter Sicherheits-Gasschlauch (montiert)

Sonderzubehör gegen Mehrpreis

- ZUB 960 Schlauchbrause für Trinkwasser
- ZUB 961 Schwenkventil für Trinkwasser
- ZUB F46 Schwenk-Mischbatterieventil für Trinkwasser
- ZUB 635 Strahlungsblech für FGP 610
- ZUB 636 Strahlungsblech für FGP 910
- ZUB 832 Sicherheits-Gasschlauch DN 15 (1/2"), Länge 600 mm

Betriebsanleitung

Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur

⚠ Das Gerät dient zur gewerblichen Zubereitung von Speisen. Bedienung und Reinigung nur durch eingewiesenes Personal. Wartung und Reparatur darf nur durch qualifiziertes 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!
- Wird das Gerät außer Betrieb genommen: Zuerst Gerät abschalten, dann Gasanschlußhahn schließen.
- 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!
- Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muß sichergestellt sein.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Gerät nur unter Aufsicht betreiben. Brennendes Fett und Öl niemals mit Wasser löschen! Gerät ausstellen .
- Die Kippbratpfanne darf nicht als Friteuse benutzt werden!
- 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!
- 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)
- 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.

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 610: 1 Liter

FGP 910: 1,5 Liter

Teilbeschickung

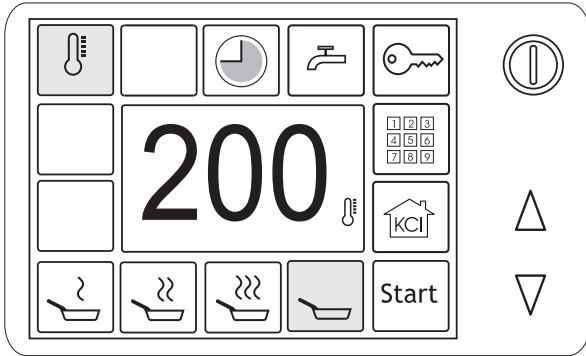
Die Fühler zur Temperaturregung befinden sich im vorderen Bereich des Brattigels. Für ein optimales Bratergebnis soll daher bei Teilbeschickung das Bratgut immer im vorderen Bereich beginnend aufgelegt werden. Dabei muß das Bratgut gleichmäßig auf der gesamten Breite verteilt werden.

Anzeigen im Überblick

Allgemein

- Die Sensortasten müssen nur kurz mit aufliegendem Finger berührt werden.
- Über die Funktion „KCI“ sind weitere Funktionen des Gerätes zu erreichen.
- Es werden nur die anwählbaren Funktionen angezeigt.
- Angewählte Funktionen sind rot unterlegt

Hauptfenster









Nachdem das Gerät im Garbetrieb gestartet wurde oder nach Ende eines Garvorganges, wird das Hauptfenster angezeigt. Die zuletzt angewählten Funktionen, sowie die letzte Soll-Temperatur wurden übernommen (außer der Garzeit). Angewählte Funktionen sind rot unterlegt

Im Hauptfenster stehen folgende Funktionen zur Verfügung:



- Funktionen, die im Hauptfenster direkt angewählt werden können und nach dem Start arbeiten.
- Funktionen, die eine weitere Eingabe erfordern und in ein weiteres Fenster führen.

Direkt anwählbare Funktionen

Diese Funktionen werden in diesem Fenster angewählt und sind nach dem Start des Garvorganges aktiviert.






-  Heizstufe I
Werkseitige Einstellung: 160 °C
-  Heizstufe II
Werkseitige Einstellung: 180 °C
-  Heizstufe III
Werkseitige Einstellung: 220 °C
-  Manuelle Temperatur
Zum Arbeiten mit einer frei eingestellten Temperatur: 200 °C.
-  Eingabe sperren
Verhindert ein versehentliches Ändern der eingestellten Werte. (Siehe Kapitel „Display sperren/entsperren“ Seite 9)
-  Start
Startet den Garvorgang mit den eingestellten Werten.

Tasten in Menüs

-  Zurück / Ebene hoch Taste
Mit dieser Taste geht man in Menues aus einem Fenster hinaus. In Einstellfenstern verlässt man diese, ohne das Änderungen übernommen werden.
-  OK Taste
Bestätigt eine Eingabe.

Funktionen mit weiteren Einstellmöglichkeiten

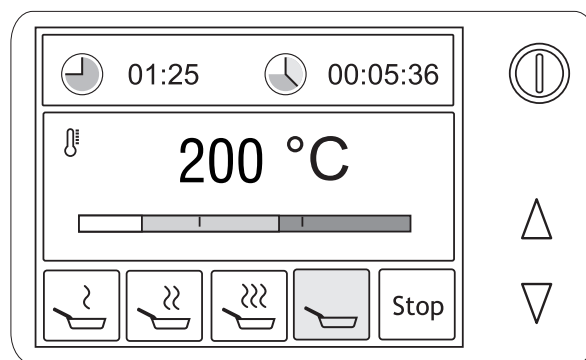
Diese Funktionen führen zu weiteren Einstellmöglichkeiten in separaten Einstellfenstern. Nach Einstellen und Bestätigen wechselt die Anzeige zurück zum Hauptfenster.

-  Soll-Temperatur einstellen
Anwählen führt in das Temperatur-Einstellfenster.
-  Garzeit einstellen
Anwählen führt in das Garzeit-Einstellfenster.
-  Mengengesteuerte Wasserbefüllung (nur VAR 320) einstellen
Anwählen führt in das Wasser-Einstellfenster.
-  Tastatur-Anzeige
Siehe Seite 8
-  KCI Hauptmenue
Anwählen führt in das KCI Menue

Prozessfenster

Nachdem der Garvorgang gestartet wurde, erscheint das Prozessfenster.

- Im oberen Bereich zeigt das rechte Uhrensymbol die abgelaufene Garzeit in Minuten an. Hier ist ein Umschalten auf Restzeit möglich.
- Links wird die eingestellte Garzeit dargestellt, wenn eingestellt.
- Im mittleren Fenster wird die Soll-Temperatur als Zahl angezeigt.
- Der Balken unter der Soll-Temperatur zeigt den Temperaturanstieg/Verlauf an.
- Der gelbe Balken zeigt die Ist-Temperatur an.
- Der orangene Balken zeigt die Soll-Temperatur an.



Prozessfenster

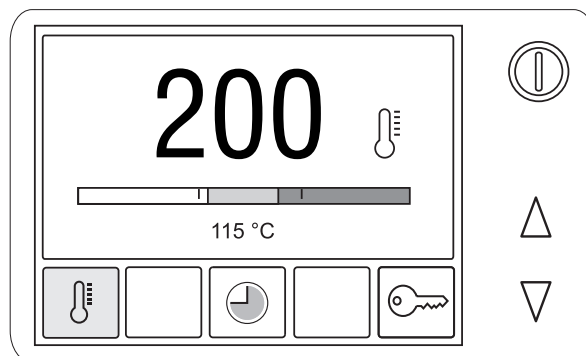
Im Prozessfenster kann jederzeit zwischen den verschiedenen Heizstufen gewechselt werden.

Soll-Istwertanzeige

Die Soll-Istwertanzeige wird aus dem Prozessfenster aufgerufen. Dazu muss die Balkenanzeige angewählt werden.

- Der Sollwert wird über den Balken groß angezeigt.
- Der Istwert wird unter dem Balken angezeigt.

Aus der Soll-Istwertanzeige können über die entsprechenden Symbole die verschiedenen Einstell-Anzeigen sowie weitere Funktionen aufgerufen werden.



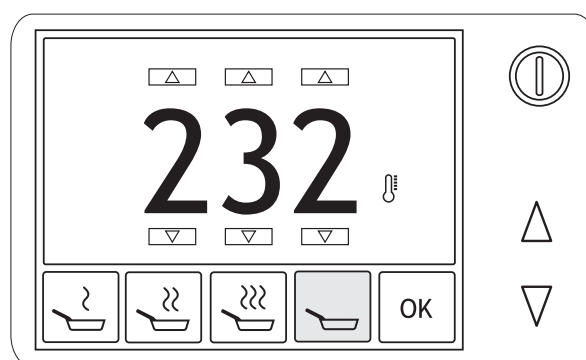
Soll-Istwertanzeige

Einstellungen (Beispiel Temperatur-Einstellung)

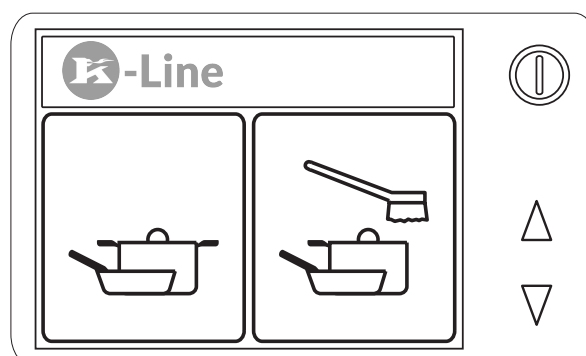
Die Einstell-Anzeige wird aus dem Hauptfenster oder dem Prozessfenster aufgerufen.

Dazu muss die Funktion Temperatureinstellung angewählt werden.

- Die Soll-Temperatur wird groß angezeigt und kann verstellt werden.
- Einstellung erfolgt über die kleinen Pfeile oberhalb und unterhalb der Zahlenwerte.
- Heizstufen können direkt angewählt werden.

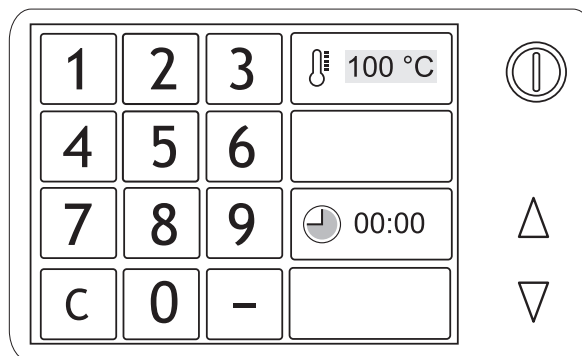
**Dialogfenster**

Das Dialogfenster wird angezeigt, wenn zu dieser Zeit eine Auswahl zwischen verschiedenen Möglichkeiten getroffen werden muss.



Tastatur-Anzeige

Die Tastatur Anzeige erlaubt dem mit dem Gerät vertrauten Benutzer Einstellungen in einem Fenster vorzunehmen. Funktionen nacheinander anwählen und Werte über die Tastatur setzen.
Mit **OK** werden angewählte Funktionen bestätigt, ohne angewählte Funktion wird zum Hauptfenster gewechselt.



Tastatur-Anzeige, 100 °C Solltemperatur angewählt

Display sperren/entsperren

Das Display kann gesperrt werden, um ein versehentliches Ändern der eingestellten Werte oder einen unbeabsichtigten Start zu verhindern.

Sperrung

Um ein versehentliches Verstellen der Werte während des Garvorganges zu verhindern, kann das Betriebsfenster für die Zeit des Garvorganges gesperrt werden. Dazu muss die Funktion „Sperren“ **vor** dem Start angewählt werden.



anwählen, um die Funktion „Sperren“ zu aufrufen.

- Das Schlüsselsymbol ist zur Hälfte rot markiert.
- Angewählte Funktionen werden angezeigt.

Die Funktion „Sperren“ ist jetzt angewählt und wird nach dem Start des Garvorganges aktiviert.



anwählen, um den Garprozess mit den angezeigten Einstellungen zu starten.

Der Garvorgang startet. Das Betriebsfenster wird angezeigt. Das Display ist während des Garvorganges gesperrt. Es können keine Eingaben gemacht werden, ohne das Display zu entsperren.

Sperrung aufheben

Im Betrieb:

- Berühren Sie das Display, um die Sperrung aufzuheben,

Wenn die Funktion „Sperren“ aktiviert ist, wird im Display groß das Schlüsselsymbol rot angezeigt.

- Display mit Schlüsselsymbol solange (ca. 3 Sec.) berühren (halten), bis das Schlüsselsymbol grau angezeigt wird.

Wird das Schlüsselsymbol grau angezeigt, ist die Sperrung aufgehoben.

- Display nicht mehr berühren (Display loslassen)

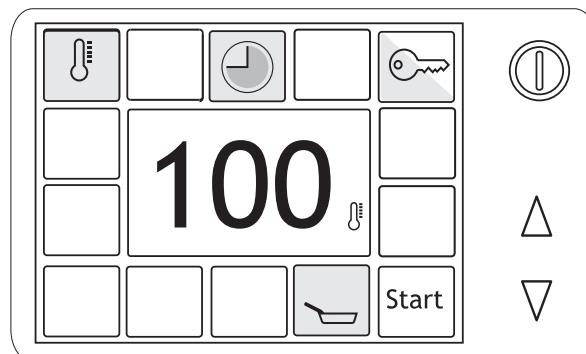
Das Display ist entsperrt.

Autosperrung.

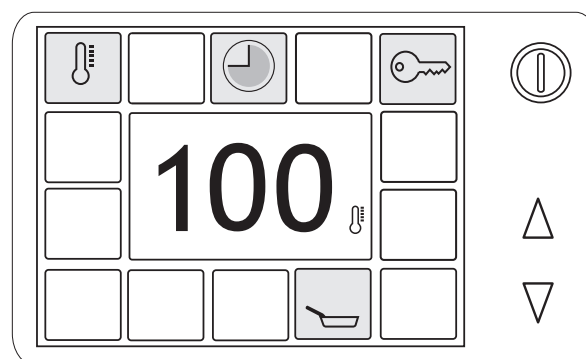
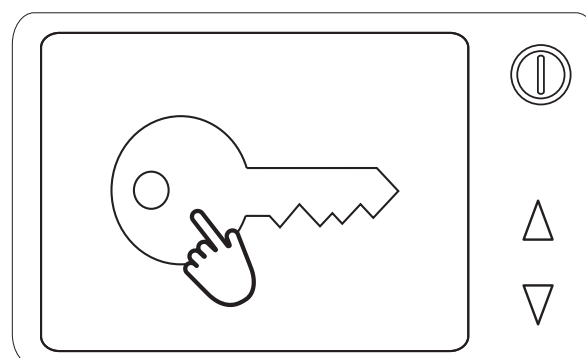
Um ein versehentliches Starten des Garvorganges zu verhindern, wird das Hauptfenster automatisch gesperrt, wenn für ca. 120 Sekunden keine Eingabe erfolgt.

- Das Hauptfenster wird weiter angezeigt.
- Das Schlüsselsymbol leuchtet rot.
- Nur angewählte Funktionen werden angezeigt.
- Die Startfunktion wird ausgeblendet.

Es können keine Einstellungen gemacht werden, ohne das Display zu entsperren. Der Garvorgang kann nicht gestartet werden, ohne das Display zu entsperren.



Sperren für den Garvorgang vorbereitet.



Hauptfenster gesperrt. Kein Starten möglich.

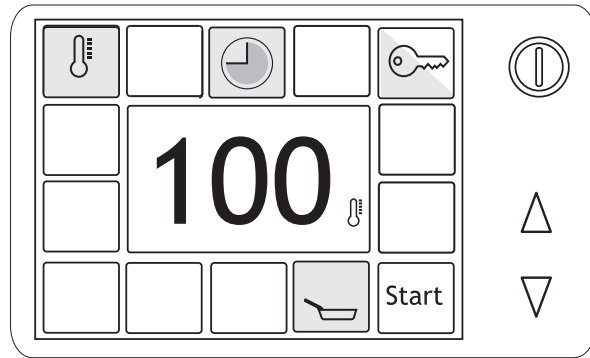
Manuelle Sperrung / Sofortsperrung.

Sie können das Hauptfenster auch direkt sperren, um ein versehentliches Starten des Garvorganges zu verhindern.



anwählen, um die Funktion „Sperren“ zu aufrufen.

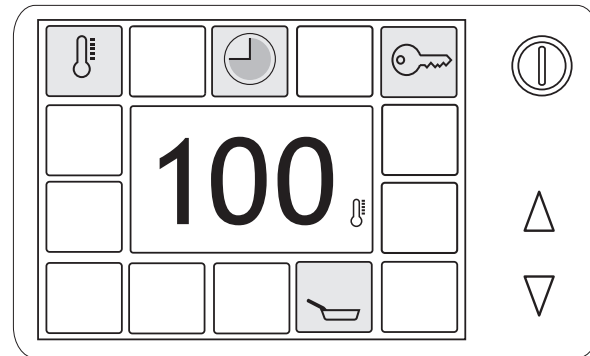
- Das Schlüsselsymbol leuchtet ist zur Hälfte rot markiert.
 - Angewählte Funktionen werden angezeigt.
- Die Funktion „Sperren“ ist angewählt, aber noch nicht aktiviert.



erneut auswählen, um die Funktion Sperren sofort zu aktivieren.

- Das Hauptfenster wird weiter angezeigt.
- Das Schlüsselsymbol leuchtet rot.
- Nur angewählte Funktionen werden angezeigt.
- Die Startfunktion wird ausgeblendet.

Es können keine Einstellungen gemacht werden, ohne das Display zu entsperren. Der Garvorgang kann nicht gestartet werden, ohne das Display zu entsperren



Autosperrung oder manuelle bzw. Sofortsperrung aufheben

Bei Autosperrung oder manueller Sperrung (Sofortsperrung):



anwählen, um die Sperrung aufzuheben

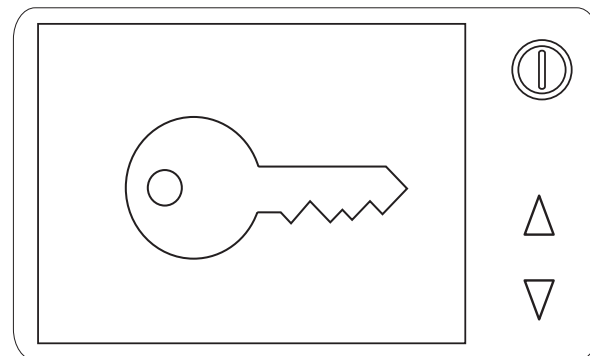
Wenn die Funktion „Sperren“ aktiviert ist, wird nach einer Berührung im Display groß das Schlüsselsymbol rot angezeigt.

- Display mit Schlüsselsymbol solange (ca. 3 Sec.) berühren (halten), bis das Schlüsselsymbol grau angezeigt wird.

Wird das Schlüsselsymbol grau angezeigt, ist die Sperrung aufgehoben.


- Display loslassen

Das Display ist entsperrt.



Bedienung

Gerät einschalten

 anwählen, um das Gerät einzuschalten.

Der Eingangsbildschirm wird im Display angezeigt.
Es besteht die Wahlmöglichkeit zwischen der

- Betriebsbereitschaft für den Garbetrieb oder der
- Betriebsbereitschaft für den Reinigungs- und Wartungsbetrieb.

Garbetrieb

 anwählen, um in den Garbetrieb zu gelangen.

Das Hauptfenster wird im Display angezeigt.

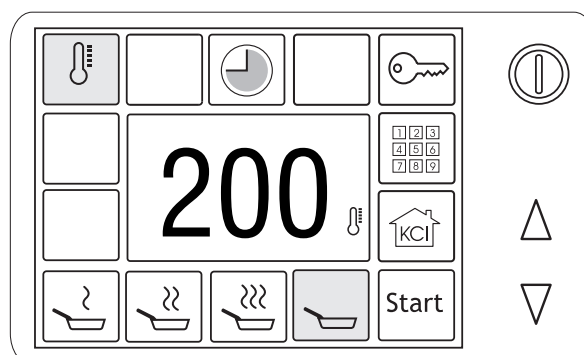
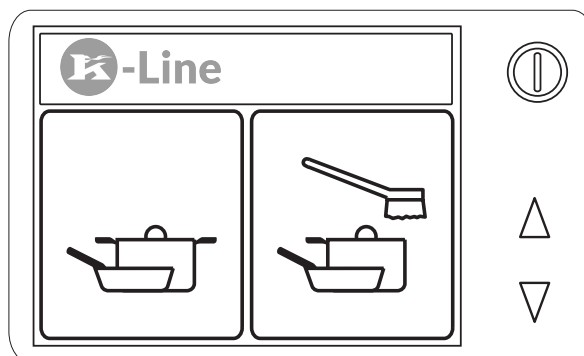
Die zuletzt angewählten Funktionen sowie die letzte Soll-Temperatur sind gesetzt und werden angezeigt.

Es können jetzt eigene Einstellungen vorgenommen werden oder der Garvorgang mit den vorhandenen Einstellungen gestartet werden.

Garvorgang starten

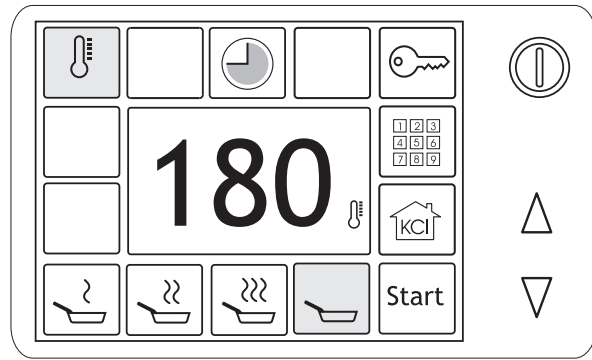
 anwählen, um den Garvorgang mit den angezeigten Einstellungen zu starten.

 Erfolgt innerhalb von 120 Sekunden keine Eingabe, wird das Display gesperrt. Siehe Kapitel „Display sperren/entsperren“ Seite 9.



Einstellungen vornehmen

Es können eigene Einstellungen vorgenommen werden oder der Garvorgang mit den vorhandenen Einstellungen gestartet werden. Vom Hauptfenster aus können vor dem Start des nächsten Garvorganges die benötigten Funktionen und Einstellungen gesetzt werden. Ausgewählte Funktionen werden rot angezeigt.



Soll-Temperatur

Die Soll-Temperatur kann frei eingestellt werden. Zusätzlich können drei voreingestellte Heizstufen angewählt werden. Die angewählte Heizstufe leuchtet rot. Die jeweilige Soll-Temperatur wird im Display angezeigt.

Arbeiten mit voreingestellter Soll-Temperatur

Sie möchten zum Beispiel mit einer Soll-Temperatur von 180 °C arbeiten:



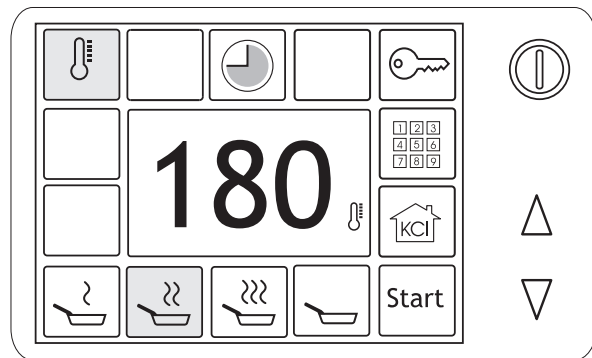
anwählen, um die Heizstufe II aufzurufen.

Die angewählte Heizstufe leuchtet rot. Die Soll-Temperatur der Heizstufe II wird im Display angezeigt.

Wenn keine weiteren Einstellungen benötigt werden, kann der Garvorgang gestartet werden.



anwählen, um den Garvorgang mit den angezeigten Einstellungen zu starten.



Die einzelnen Heizstufen können mit individuellen Soll-Temperaturen hinterlegt werden. Siehe Kapitel „KCI - Kundeneinstellungen ändern“ ab Seite 19.

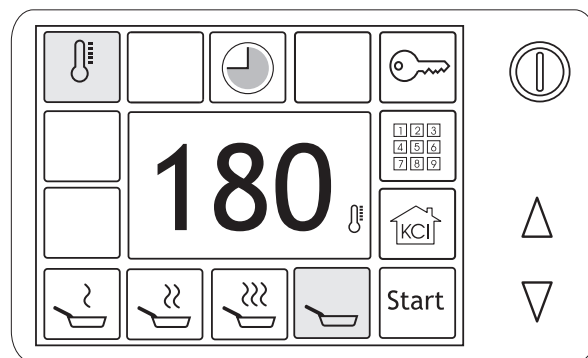
Arbeiten mit individuell eingestellter Soll-Temperatur

Das Hauptfenster wird angezeigt.

Um eine individuelle Soll-Temperatur einzustellen, rufen Sie mit der Funktion „Soll-Temperatur“ das Temperatur-Einstellfenster auf.



anwählen, um das Temperatur-Einstellfenster aufzurufen.



Das Temperatur-Einstellfenster wird angezeigt.

Die Anzeige erfolgt in °C.

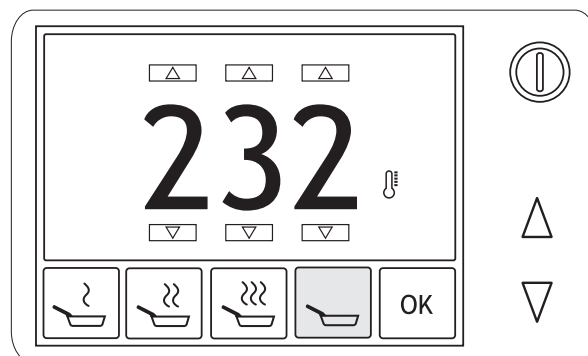
Die Einstellung der Temperatur erfolgt über die kleinen Pfeile oberhalb und unterhalb der Temperaturanzeige.

Alternativ können Sie über die Heizstufen I bis III den Temperaturbereich grob anwählen und dann über die Pfeiltasten den genauen Wert eingeben.

Die hinterlegten Werte der Heizstufen I - III können an dieser Stelle nicht geändert werden. Siehe Kapitel „KCI - Kundeneinstellungen ändern“ ab Seite 19.



anwählen, um die den eingestellten Sollwert zu bestätigen und die Temperatureinstellung zu verlassen.



Das Hauptfenster mit dem eingestellten Sollwert wird angezeigt.



anwählen, um den Garvorgang zu starten.

Das Betriebsfenster erscheint.

Solltemperatur-Einstellung im Betrieb ändern

Der Garvorgang läuft, das Prozessfenster wird angezeigt.



anwählen um Heizstufe I aufzurufen oder



anwählen um Heizstufe II aufzurufen oder



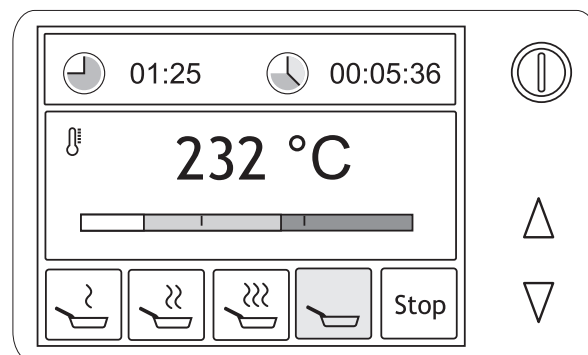
anwählen um Heizstufe III aufzurufen oder



anwählen um die zuletzt frei eingestellte Heizstufe aufzurufen oder wenn



anwählen und mit dem Temperatureinstellfenster Solltemperatur neu einstellen



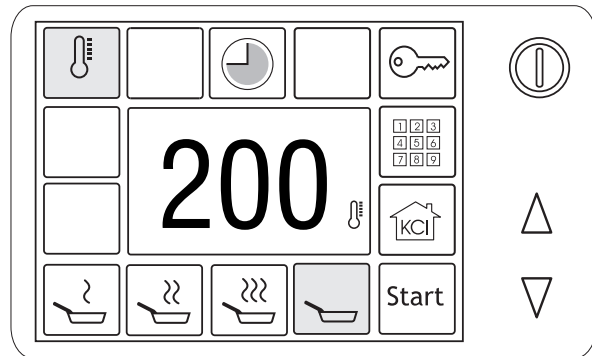
Garzeit einstellen

Die Einstellung der Garzeit erfolgt in der Garzeit-Einstellung.
Die Garzeit-Einstellung kann vor oder nach dem Start des Garvorganges aufgerufen werden.

Garzeit-Einstellung vor dem Start durchführen

Das Hauptfenster wird angezeigt.

 anwählen, um in die Garzeit-Einstellung zu gelangen.



Die Garzeit-Einstellung wird angezeigt.

Die Zeiteinstellung erfolgt über die kleinen Pfeile oberhalb und unterhalb der Zeitanzeige.


Alternativ kann eine voreingestellte Garzeit angewählt werden.

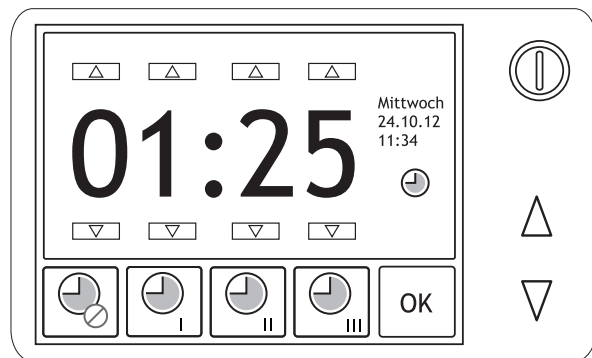
 anwählen, um die voreingestellte Garzeit I auszuwählen.
Werksseitige Einstellung: 20 Minuten

 anwählen, um die voreingestellte Garzeit II auszuwählen.
Werksseitige Einstellung: 40 Minuten


 anwählen, um die voreingestellte Garzeit III auszuwählen.
Werksseitige Einstellung: 60 Minuten
oder

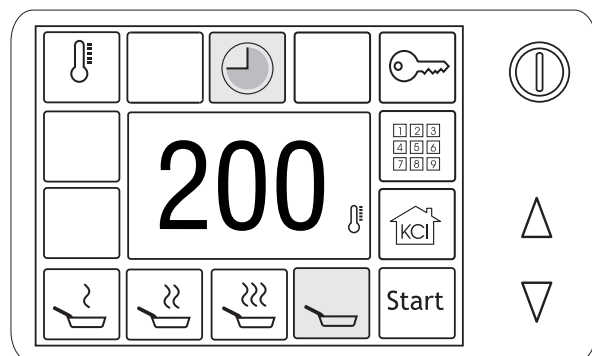
 anwählen, um alle voreingestellte Zeiten zu deaktivieren um mit dem Gerät ohne Zeitsteuerung zu arbeiten.

 anwählen, um die eingestellte Garzeit zu bestätigen und die Garzeit-Einstellung zu verlassen.



Das Hauptfenster wird wieder angezeigt.

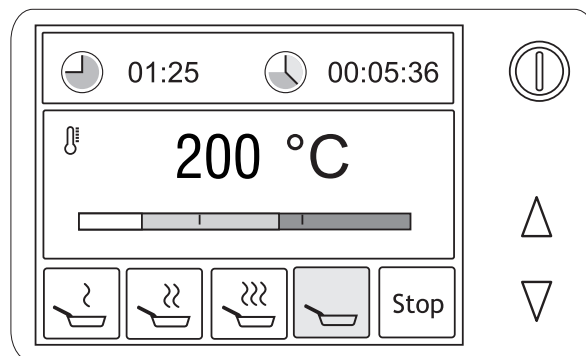
 Die Garzeiten I, II und III können mit einer gewünschten Garzeit belegt werden. Siehe Kapitel „KCl - Kundeneinstellungen“ Seite 19.



Garzeit-Einstellung im Betrieb durchführen

Der Garvorgang läuft, das Prozessfenster wird angezeigt.

Beispiel: 1 Stunde 25 Minuten Garzeit eingestellt, davon 5 Min. 36 Sekunden abgelaufen.



anwählen, um zwischen Restzeit und abgelaufener Zeit umzuschalten.

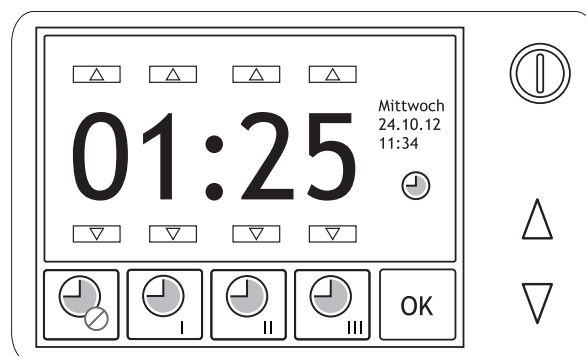


anwählen, um in die Garzeit-Einstellung zu gelangen.

Die Garzeit-Einstellung wird angezeigt

Die Zeiteinstellung erfolgt über die kleinen Pfeile oberhalb und unterhalb der Zeitanzeige.

Im Beispiel den Wert 01:25 Stunden durch Pfeil unter der 1 in 25 Minuten ändern



Alternativ kann eine voreingestellte Garzeit angewählt werden.



anwählen, um die voreingestellte Garzeit I auszuwählen.
Werksseitige Einstellung: 20 Minuten



anwählen, um die voreingestellte Garzeit II auszuwählen.
Werksseitige Einstellung: 40 Minuten



anwählen, um die voreingestellte Garzeit III auszuwählen.
Werksseitige Einstellung: 60 Minuten
oder



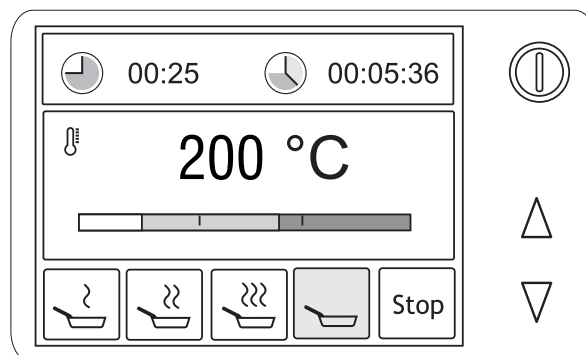
anwählen, um alle voreingestellte Zeiten zu deaktivieren um mit dem Gerät ohne Zeitsteuerung zu arbeiten.



anwählen, um die eingestellte Garzeit zu bestätigen und die Garzeit-Einstellung zu verlassen.

Im Beispiel neue Garzeit 25 Minuten von denen 5 und 36 Sekunden bereits vorbei sind.

 Die Garzeiten I und II können mit einer gewünschten Garzeit belegt werden. Siehe Kapitel „KCI - Kundeneinstellungen“ Seite 19.

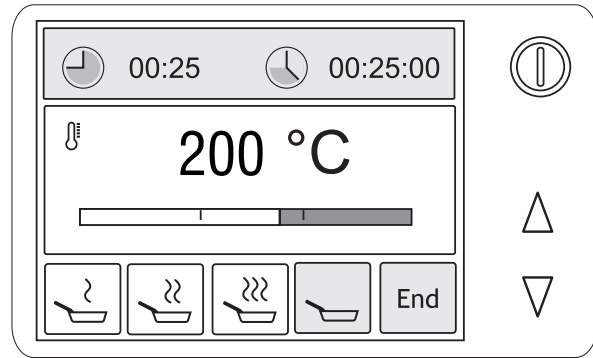


Garende

Ein zeitgesteuerten Garprozess wird als beendet dargestellt im Prozessfenster. Das Feld auf dem die Zeiten angezeigt werden ist grün. Im Beispiel war eine Garzeit von 1 Stunde und 25 Minuten eingestellt. Die abgelaufene Zeit und die eingestellte Zeit wird dargestellt. **END** ist grün hinterlegt und ein Signalton ertönt.

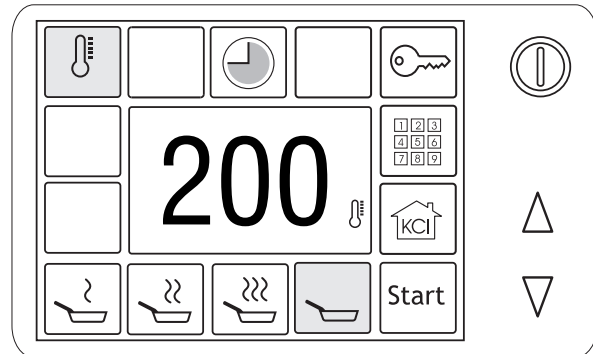
End anwählen.

Das Hauptfenster wird angezeigt. Die letzten Einstellungen bleiben für die nächste Charge eingestellt.




Die Garzeit ist aber nicht aktiv sondern nur hinterlegt. Um nochmals mit der gleichen Zeit zu arbeiten:

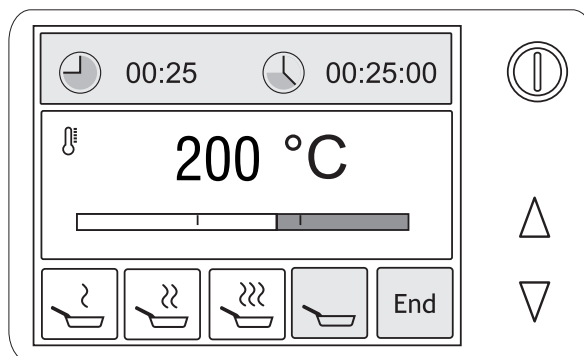
 anwählen, um in die Garzeit-Einstellung zu gelangen. und mit **OK** Bestätigen



Nachgaren

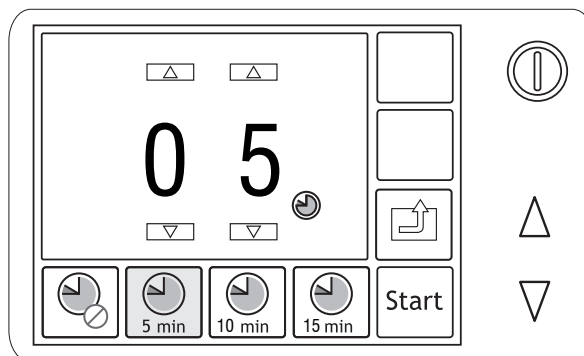
Nach dem Ende eines zeitgesteuerten Garprozess kann dieser zum Nachgaren verlängert werden.

 anwählen.

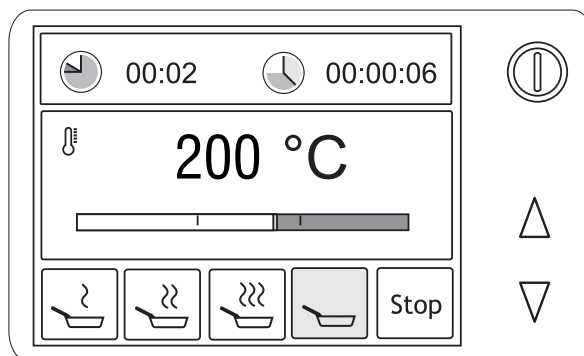


Das Fenster Nachgarzeit-Einstellung wird angezeigt. Im Beispiel wurden 2 Minuten Nachgarzeit eingestellt und übernommen.

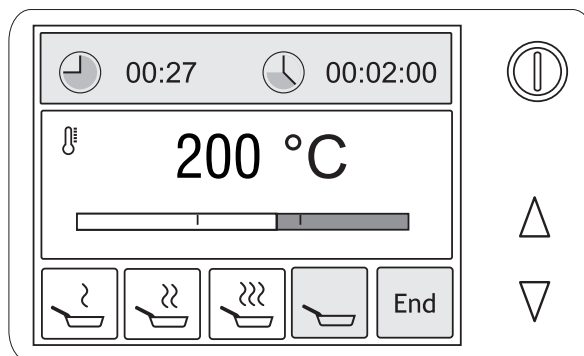
Mit **Start** Nachgaren starten.



Das Prozessfenster zeigt die Nachgarzeit an und es wird weiter gegart





Nach Ende der Nachgarzeit wird die gesammte Garzeit angezeigt. Die ursprüngliche Garzeit wird aber für die nächste Charge beibehalten.



Arbeiten mit der Füllautomatik (VAR 320)

Geräte in der Ausführung VAR 320 sind mit einer Füllautomatik zur mengengesteuerten Wasserbefüllung des Kessels ausgestattet.

 Das Schwenkventil muss bei geöffnetem Deckel über Tiegel oder Kessel sein.

 **Die Füllautomatik kann den Kesselinhalt nicht überwachen. Das Bedienpersonal muss darauf achten, den Kessel nicht mit „Hilfe“ der Automatik zu überfüllen.**

Im Hauptfenster und in der Ist-Temperaturanzeige:



anwählen,

um in die Wasser-Einstellung zu gelangen.

Im Prozessfenster:



wenn die Befüllung nicht aktiv ist


oder



wenn die Befüllung aktiv ist auswählen

um in die Wasser-Einstellung zu gelangen.

Das Einstellfenster bietet verschiedene Möglichkeiten.

 Die hinterlegten Werte der Wassermengen I - III können an dieser Stelle nicht dauerhaft geändert werden. Siehe Kapitel „KCI - Kundeneinstellungen ändern“ ab Seite 21.



anwählen, um die voreingestellte Wassermenge I auszuwählen. Werksseitige Voreinstellung: 1/4 der Füllmenge



anwählen, um die voreingestellte Wassermenge II auszuwählen. Werksseitige Voreinstellung: 2/4 der Füllmenge



anwählen, um die voreingestellte Wassermenge III auszuwählen. Werksseitige Voreinstellung: 3/4 der Füllmenge

oder



anwählen, um die eingestellte Wassermenge zu löschen damit beim Start des Garens kein Wasser automatisch in den Kessel gefüllt wird.



anwählen, um das Befüllen mit der angezeigten Menge zu starten und in das Befüllungsfenster zu wechseln.



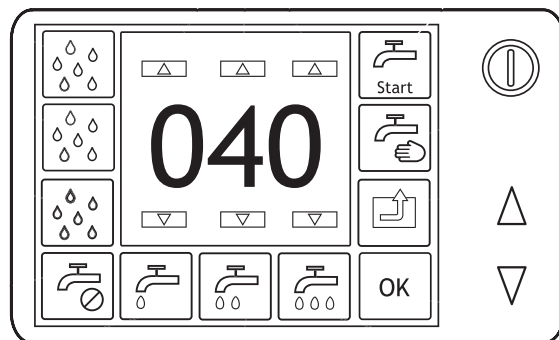
anwählen, um die eingestellte Wassermenge zu bestätigen und die Wasser-Einstellung zu verlassen. Die eingestellte Wassermenge wird beim Start des Garvorganges automatisch eingefüllt.



anwählen, um die Wasser-Einstellung zu verlassen ohne die Einstellungen geändert zu haben.

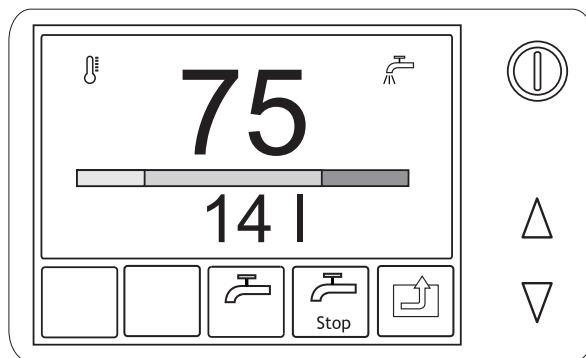



anwählen, um nach „Augenmaß“ Wasser in den Kessel zu geben während die Elektronik die Menge mißt.




Nach dem Start der Befüllung wird ein Befüllfenster angezeigt. nachdem der Garvorgang gestartet wurde, erscheint das Prozessfenster.


- Oberhalb des Balkens wird die Soll-Befüllmenge als Zahl angezeigt.
- Der Balken unter der Soll-Temperatur zeigt den Verlauf des Einfüllens an.
- Der hellblaue Balken zeigt die Ist-Befüllmenge an.
- Der dunkelblaue Balken zeigt die Soll-Befüllmenge an.



 Unterbricht das Befüllen und bleibt in diesem Befüllfenster.

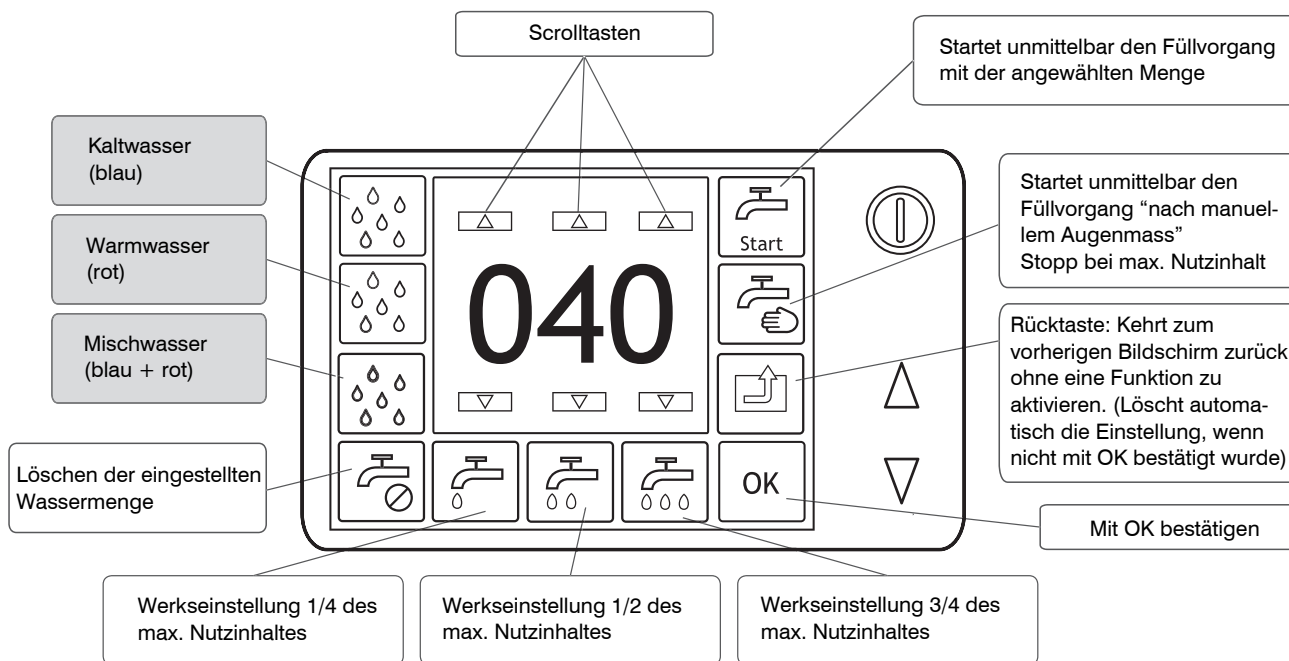
 Zurück zum Einstellungsfenster Wasser.

 anwählen, um die Wasserbefüllung zu verlassen um andere Einstellungen am Gerät vorzunehmen

 rechts oben zeigt an das die Befüllung aktiv ist

 rechts oben würde anzeigen das die Befüllung nicht aktiv ist


 links oben zeigt an das ein Garvorgang aktiv ist.




Bei eingestellter Wassermenge und Bestätigung mit OK erfolgt die Befüllung mit dem Start des Garprozesses.

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).

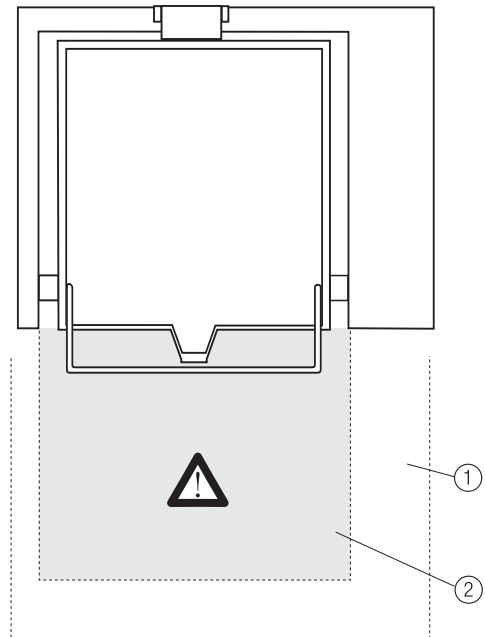
 Die Fläche ② ist nur während des Kippvorgangs ein Gefahrenbereich. Während des Garvorgangs gehört die Fläche ② zum Arbeitsbereich des Gerätes.

 Die Kippung verfügt über eine automatische Endabschaltung.

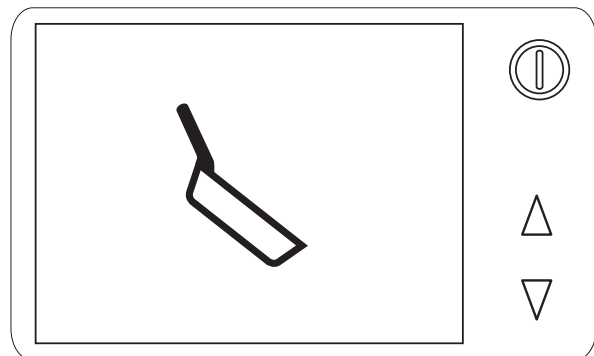
 Die Beheizung wird während des Kippvorgangs automatisch abgeschaltet.

 anwählen hebt die Schnaupe.

 anwählen senkt die Schnaupe.



Während des Kippvorgangs zeigt der Monitor das Kippsymbol. Das Kippsymbol wird solange angezeigt, bis der Tiegel in die Endstellung zurückgefahren ist. Beim Loslassen der Tasten verbleibt der Tiegel in der gegenwärtigen Position.



Zusätzlich beim Kippen im Garbetrieb

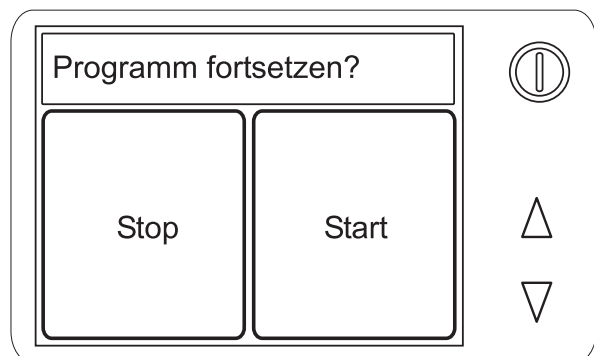
Nach dem Ende des Kippvorgangs wird über das Dialogfenster die weitere Vorgehensweise abgefragt.

Es besteht die Möglichkeit das Programm entweder
- fortzusetzen

Es erscheint wieder der Betriebsbildschirm.

oder
- abzubrechen

Es erscheint der Eingangsbildschirm.



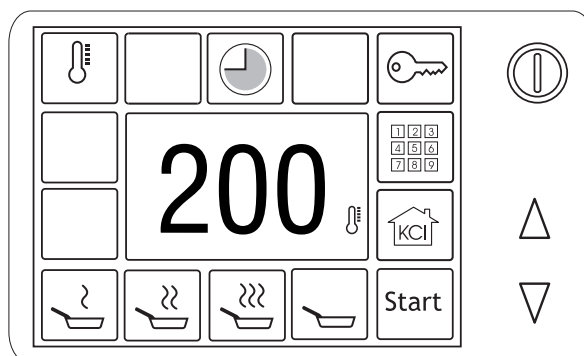
KCI - Kundeneinstellungen

In der KCI Kundeneinstellung haben Sie die Möglichkeit, für Sie wichtige Einstellungen und Parameter individuell zu ändern.

Das Hauptfenster wird angezeigt.



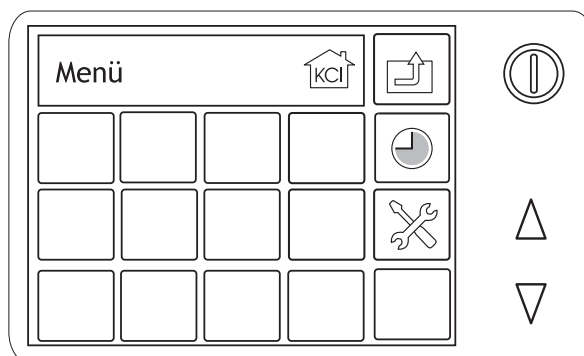
anwählen, um in das KCI Hauptmenü zu gelangen.



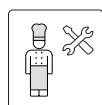
Das KCI Hauptmenü wird angezeigt.



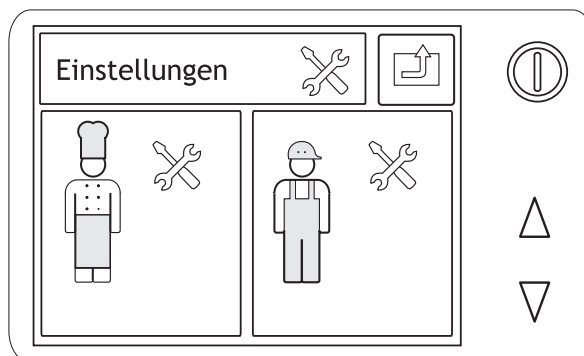
anwählen, um weiter in die Einstellungen zu gelangen.



Ein Dialogfenster wird angezeigt.



anwählen, um weiter in die Kundeneinstellungen zu gelangen.



Ein Menü für unterschiedliche Einstellkategorien wird angezeigt.

☞ Scrollen mit den anwählbaren Pfeiltasten ① in der Anzeigemaskе zeigt in den Ebenen zusätzliche Auswahlmöglichkeiten an.

Wählen Sie über die Pfeiltasten den Parameter aus, der geändert werden soll. Als Beispiel:

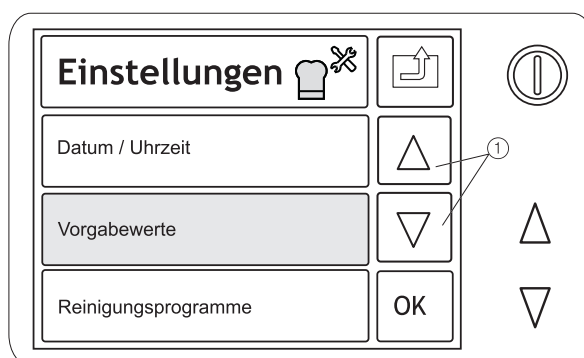


Die Fixe Gargauer 1 ändern

Unter „Einstellungen“ die Kategorie „Vorgabewerte“ auswählen.




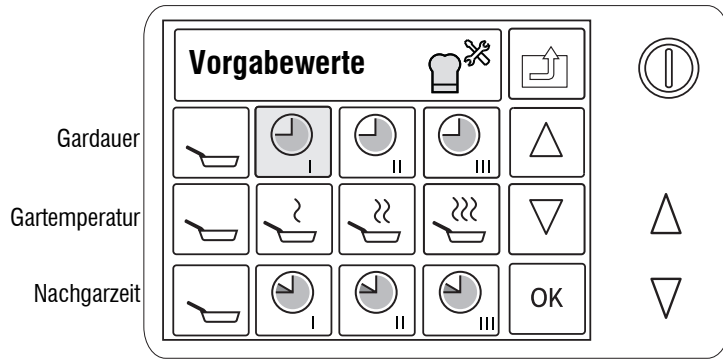
mit OK bestätigen.



Vorgabewerte ausgewählt.

Vorgabewert „Gardauer I“ anwählen.


 mit OK bestätigen.




Gardauer I angewählt.

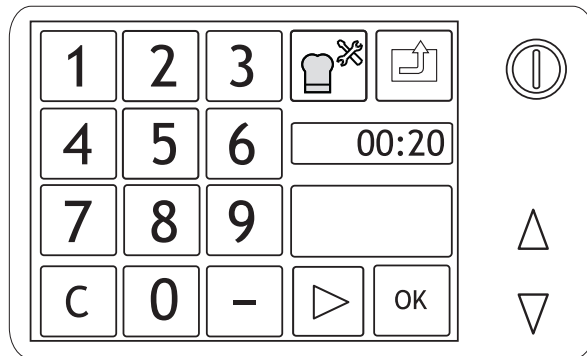
Der gewählte Parameter kann nun mit der Zifferntastatur geändert werden

Die erste eingegebene Zahl ändert die Stunden, mit der

 Taste wird zwischen Stunden und Minuten gewechselt

 anwählen, um den eingestellten Wert zu bestätigen.

 Mit dieser Taste Einstellbereich und KCI Menue-Ebenen verlassen.



Küchenpraktische Hinweise

Vorteile des Duplex-Antihaf-Boden

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

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

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

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

Vorbereitung der Bratfläche

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

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

Garmethoden

Braten (rotis)

Temperatur 130 – 250 °C

Gebraten wird in der Pfanne mit geöffnetem Deckel.

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

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

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

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

Geeignet für:

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

Schmoren (braisière)

Temperatur 150 – 180 °C

Schmoren von Fleisch:

Geschmort wird in der Pfanne mit geschlossenem Deckel.

Die Fleischstücke werden bei hoher Fettemperatur von allen Seiten angebraten. Dadurch bildet sich an der Oberfläche eine Kruste und die geschmacklich erwünschten Röststoffe.

Anschließend die Fleischstücke aus der Pfanne nehmen und das Röstgemüse (Mire poix) anrösten. Eventuell leicht mit Mehl stäuben und mit Fond oder Sauce aufgießen.

Das Fleisch in den Saucenansatz geben und mit geschlossenem Deckel gar werden lassen.

Geeignet für:

Größere Fleischstücke von: Rind, Kalb, Schwein, Hammel oder Wild.

Schmoren von Gemüse:

Je nach Gemüseart wird es zunächst angekocht oder blanchiert. Anschließend wird es in Schinken- oder Speckscheiben gedreht oder auf Zwiebeln in der Pfanne gesetzt.

Mit Fond aufgießen und garschmoren lassen.

Geeignet für:

Chicoree, Steinpilze, Kartoffeln, gefülltes Gemüse und anderes mehr.

Kurzbraten (sautieren)

Temperatur 160 – 240 °C

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

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

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

Geeignet für:

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

Backen im Fettbad

Temperatur 120 – 150 °C

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

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

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

Geeignet für:

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



Die Kippbratpfanne darf nicht als Friteuse benutzt werden!

Braundünsten (poêlieren)

Temperatur 120 – 150 °C

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

Nach kurzem Anbraten wird die Pfanne gut verschlossen.

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

Geeignet für:

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

Dünsten (étuver)

Temperatur 110 – 130 °C

Garen mit wenig Flüssigkeit bei geschlossenem Deckel. Als Flüssigkeit dient der eigene Saft oder etwas helle Brühe.

Das Fleisch darf beim Dünsten nicht bräunen. Deswegen verwendet man etwas Butter als Hilfsmittel.

Geeignet für:

Fische, Kalb- und Schweinefleisch, Gemüse und anderes mehr.

Abbrühen oder Überbrühen (blanchieren)

Temperatur 100 °C

Blanchieren ist das kurzzeitige Erhitzen roher Nahrungsmittel in Dampf, Wasser oder Fettbad.

Bei Gemüse wird es gerne angewandt, um einen strengen und bitteren Geschmack zu nehmen.

Bei Fleisch werden Schmutzpartikel und Eiweißstoffe entzogen. Nach dem Abschütten und Abwaschen kann aus dem Fleisch, mit hellem Fond oder Wasser aufgesetzt, eine klare kräftige Suppe gekocht werden.

Geeignet für:

Rindfleisch, Kalbskopf und Milcher, Kalbs-Blanquette, Suppenhühner, Innereien, Chicoree, Sellerie, Artischocken, Weißkohl, Kartoffeln, Maronen und andere mehr.

Garziehen (pochieren)

Temperatur 70 – 90 °C

Garziehen ist ein langsames Garen in Flüssigkeit, die das Gargut ganz oder teilweise bedeckt. Die Gartemperatur bleibt dabei jedoch unterhalb des Siedepunktes. Das Wasser darf auf keinen Fall ins Wallen kommen. Diese Garungsart eignet sich für Suppen und helle Ragouts.

Geeignet für:

Rindfleisch, Hühner, Kalbfleisch, Fische.

Kochen (bouillir)

Temperatur 100 °C

Garen in soviel wallender Flüssigkeit, dass das Gargut bedeckt ist. Die Nährstoffe, Mineralien und Vitamine werden beim Kochen sehr stark ausgelaugt. Dafür erhält man durch Beigabe verschiedener Gewürze einen starken Fond.

Geeignet für:

Rind, Kalb, Lamm, Geflügel, Gemüse, Hülsenfrüchte, Teigwaren und anderes mehr.

Dämpfen (en vapeur)

Temperatur 100 °C

Garen in Wasserdampf bei geschlossenem Deckel.

Das Gargut sollte mit dem Dämpfwasser nicht in Berührung kommen und deshalb auf einem Siebeinsatz liegen.

Dämpfen ist eine schonende Zubereitungsart für alle Nahrungsmittel.

Geeignet für:

Gemüse, Kartoffeln, Geflügel, Fisch und alle feinfaserigen Fleischstücke.

Anwendungsbeispiele


Gargut	Praktische Hinweise	Temperatur	Zeit	Gesamtmenge pro Charge	
				FEP 610	FEP 910
Schweinekotelettes natur	ca. 160 g / Stk.	220 °C	2 x 3 min.	20 Stk.	28 Stk.
Schweineschnitzel paniert	ca. 160 g / Stk.	190 °C	2 x 5 min.	20 Stk.	28 Stk.
Fischfilets paniert	ca. 150 g / Stk.	190 °C	2 x 5 min.	24 Stk.	32 Stk.
Putenschnitzel paniert	ca. 120 g / Stk.	190 °C	2 x 5 min.	24 Stk.	32 Stk.
Bratwürste gebrüht	ca. 100 g / Stk.	180 °C	2 x 5 min.	45 Stk.	60 Stk.
Hacksteaks (Hamburger TK)	ca. 130 g / Stk.	220 °C	2 x 3 min.	36 Stk.	48 Stk.
Rinderbraten	gleichmäßige Stücke á ca. 2,0 kg erst anbraten, dann auffüllen und schmoren	250 – 270 °C 120 °C	ca. 10 min. ca. 170 min.	16 kg	25 kg
Schweinebraten	gleichmäßige Stücke á ca. 2,0 kg erst anbraten, dann auffüllen und schmoren	250 – 270 °C 120 °C	ca. 10 min. ca. 110 min.	16 kg	25 kg
Rinderrouladen	180 g / Stk. erst anbraten, dann auffüllen und schmoren	250 – 270 °C 120 °C	ca. 10 min. ca. 90 min.	32 Stk.	48 Stk.
Rindergoulasch	erst anbraten, ablöschen dann auffüllen und schmoren (sonstige Zutaten nach Bedarf)	250 – 270 °C 120 °C	30 min. 70 min.	12 kg	16 kg
Sc. Bolognese	erst anbraten, ablöschen dann auffüllen und schmoren (sonstige Zutaten nach Bedarf)	250 – 270 °C 120 °C	20 min. 40 min.	12 kg	16 kg
Ratatouille	Convenience oder frische Zutaten je nach Bedarf	210 °C	45 min.	15 kg	20 kg
Braune Grundsauce	Knochen, Mire Poix und sonstige Zutaten nach Bedarf anbraten, ablöschen und anschließend auffüllen	250 °C 120 °C	30 min. ca. 180 min.	ca. 50 Ltr.	ca. 80 Ltr.
Bratkartoffeln	gegarte oder rohe Kartoffeln verwenden	220 °C	15 min.	12 kg	16 kg
Spiegeleier	nur ca. 3 Min. vorheizen	160 °C	5 – 6 min.	16 – 20 Stk.	24 – 30 Stk.
Rühreier	Masse mit etwas Sahne oder Milch und Gewürzen abschmecken	200 °C	3 – 5 min.	ca. 4 Ltr.	ca. 6 Ltr.
Eierpfannkuchen	Ø 12 – 15 cm	190 °C	2 x 4 min.	ca. 16 Stk.	ca. 24 Stk.


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

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

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

Reinigung und Pflege

 Für die Reinigung muß das Gerät außer Betrieb und ausreichend abgekühlt sein (30 – 40 °C).

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

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


Keine stark kratzenden Reinigungshilfen verwenden. Auch keine spitzen Gegenstände zur Entfernung von anhaftenden Speiseresten verwenden. Zur Vor- oder Zwischenreinigung den Tiegel auf ca. 200 °C aufheizen. Das Gerät ausschalten und den Tiegel vollflächig mit Wasser ablöschen. Bei starken Verkrustungen den Tiegel mit Wasser und etwas Reinigungsmittel bei ca. 70 °C einweichen.

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

Zur weiteren mechanischen Reinigung nur Bürsten mit Natur- oder Kunststoffborsten verwenden.

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


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

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

Edelstahloberflächen

Metallteile mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl-Rostfrei reinigen (siehe auch Seite 27).

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.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Garvorgang endet nicht nach eingestellter Garzeit	Elektronik defekt.	Kundendienst rufen.
Gerät eingeschaltet, aber heizt nicht auf. Ist-Wert verändert sich nicht.	a) Soll-Temperatur zu niedrig eingestellt.	a) Soll-Temperatur richtig einstellen.
	b) Zusätzliche Starzeit-Vorwahl eingeschaltet.	b) Zeitsteuerung ausschalten
Gerät eingeschaltet, aber heizt nicht auf.	a) Tiegel nicht vollständig zurückgekippt.	a) Tiegel vollständig zurückkippen.
	b) Endschalter defekt oder dejustiert.	b) Kundendienst verständigen.
Gerät lässt sich nicht einschalten.	a) Bauseitige Sicherung defekt.	a) Sicherung kontrollieren evtl. austauschen.
	b) Netzanschluss unterbrochen.	b) Durch Fachmann überprüfen, ob das Gerät bauseitig mit dem Stromnetz verbunden ist, ggf. Anschluss wiederherstellen.
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.
F 1	Systemfehler.	Kundendienst verständigen.
F 2	Bruch Garraum Temperaturfühler	Kundendienst verständigen.
F 3	Kurzschluss Garraum Temperaturfühler	Kundendienst verständigen.
F 5	Gasfehler	Bedienungsanleitung „Hilfe bei Störungen“ beachten. Gaszufuhr geöffnet? Gasdruck in Ordnung? Bauseitiges Gas für das Gerät geeignet? Richtigen Anschluss L/N durch Fachpersonal prüfen. ggf. Stecker drehen. ggf. Kundendienst verständigen.
F 11	Fehler Wasserfüllautomatik (kein Impuls des Mengenzählers an der Elektronik)	Bauseitige Wasserzufuhr kontrollieren, ggf. Kundendienst verständigen.
	Bauseitige Wasserzufuhr unterbrochen	

Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“

Wissenswertes über „Edelstahl rostfrei“

Großküchengeräte werden üblicherweise aus nichtrostenden Edelstahl-
len 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 nei-
gen weniger zum Verziehen bei Wärmeeinwirkung.
Chromnickelstähle dagegen haben allgemein günstigere korrosions-
technische 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 wer-
den. 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 ange-
wendet, falls der Stahl stark chemisch beansprucht worden ist und des-
halb seine Passivschicht weitgehend verloren hat.

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

- salz- und schwefelhaltige Stoffe
- Chloride (Salze)
- Würzkonzentrate wie Senf, Essigessenz, Würztabletten, Kochsalzlö-
sungen 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 hal-
ten wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, damit ein guter Luftzutritt
ermöglicht wird.
- ☞ Entfernen Sie Kalk- Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmä-
ßig durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden
Luftzutritt Korrosion entstehen. Zur Reinigung dürfen keine blei-
chenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden.
Sind vom Hersteller zu dem zu reinigenden Gerät gesonderte Rei-
nigungsempfehlungen 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 Reinigungsmittel-
rückstände durch Spülen mit reichlich frischem Wasser. Danach
sollte die Oberfläche gründlich getrocknet werden.
- ☞ Bringen Sie Teile aus nichtrostendem Stahl nicht länger als un-
bedingt erforderlich mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen
usw. in Berührung. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenrei-
nigen bilden, fördern die Korrosion von „Edelstahl rostfrei“.
- ☞ Insbesondere bei Kesseln und Kombigarern ist es ist nicht emp-
fehlenswert, den Garraum ausschließlich mit stark salzhaltigem
Gargut zu beschicken. Besser ist eine Beschickung mit unter-
schiedlichem Gargut, z.B. mit fetthaltigen Speisen oder säurehal-
tigen Gemüsen.
- ☞ Vermeiden Sie, die Oberfläche des nichtrostenden Stahls zu ver-
letzen, insbesondere durch andere Metalle als nichtrostenden
Stahl. Durch Fremdmittelreste 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 (Stahlwol-
le, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung,
kann dies der Auslöser von Korrosion sein. Verwenden Sie des-
halb zur mechanischen Reinigung ausschließlich Edelstahlwolle
oder Bürsten mit Natur-, Kunststoff- oder Edelstahlborsten. Stahl-
wolle 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 Be-
handlung mit 10 %iger Salpetersäure erforderlich.




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


Installationsanleitung

Sicherheitshinweise

- Die Elektroinstallation und der Anschluß dürfen nur durch einen vom örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen. Die gesetzlich anerkannten Vorschriften (Deutschland VDE, Österreich ÖVE, Schweiz SEV etc.) sowie die Anschlußbedingungen des örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bauseitig ist eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen z.B. Sicherungslasttrenner, durch die bei Reparatur- und Installationsarbeiten das Gerät vom Stromnetz getrennt werden muß.
- Anschlußmöglichkeit an ein Potentialausgleichssystem vorhanden. Anschluß gemäß VDE 0100 T 410 oder örtlichen Vorschriften vornehmen.
- Stromart und Netzspannung des Anschlusses müssen mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmen.
- Leitungen nicht knicken, quetschen oder an scharfen Kanten beschädigen.
- Leitungen so verlegen, daß ein Kontakt mit heißen Teilen nicht entstehen kann.
- Bei Verwendung von ZUB 960 bzw. 961 die Wasserschläuche so verlegen, daß sie nicht im Bereich der Schwenkvorrichtung (Drehgelenk bzw. Motor) liegen.
- Der Netzanschluß muß mindestens mit einer Anschlußleitung Typ NYM oder H07RN-F erfolgen.
- Das Gerät ist für Festanschluß vorgesehen, Anschluß über Steckvorrichtung ist unzulässig.
- Die Anschlußleitung muß ab Verschraubung bis Eingang Anschlußklemmen voll ummantelt durch das Gerät geführt werden!
- Die Auslegung von Raumlufttechnischen Anlagen ist nur von entsprechenden Fachleuten durchzuführen.
- Der Gasanschluß muß durch einen zugelassenen Installateur nach den örtlich geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Die gesetzlich anerkannten Vorschriften sowie die Anschlußbedingungen des örtlichen Gas-versorgungs-unternehmens müssen vollständig eingehalten werden. Einschlägige Bestimmungen beachten! (z.B. in Deutschland unter anderen DVGW-TRGI, TRF, DVGW Arbeitsblätter G600 und G634)
- Das Gerät darf nur in einem ausreichend belüfteten Raum betrieben werden. Nur bei ausreichender Belüftung können Gesundheitsschäden durch Verbrennungsprodukte verhindert werden.
- 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!
- Dem Betreiber ist mitzuteilen, daß nachträgliche bauliche Veränderungen der Betriebsräume, die die Versorgung von Gasgeräten mit ausreichender Verbrennungsluft beeinträchtigen, gefährliche Folgen haben können.
- Die für die Verbrennung notwendige Luftmenge muß mindestens 2 m³/h pro kW betragen.
- Teile, die vom Hersteller versiegelt wurden dürfen nicht betätigt werden.


 Nach Abschluß der Installationsarbeiten ist diese Anleitung dem Betreiber auszuhändigen. Der Betreiber ist über die Wirkungsweise, die richtige Handhabung und die Sicherheitseinrichtungen des Gerätes zu informieren.

Transport

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

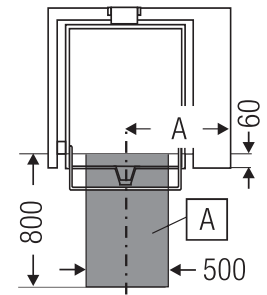
Aufstellen

Bauseitige Voraussetzungen

Bei kippbaren Geräten ist die Einplanung eines Boden-Abflaufs  erforderlich.

Bei Gruppenaufstellung ist zusätzlich eine Bodenablauffrinne empfohlen.


Gerät	Maß A
FGP 610	638 mm
FGP 910	788 mm



Bodenabläufe müssen gemäß lokaler Bestimmungen ausgeführt werden. Die Maße in der obigen Zeichnung sind nur Mindestempfehlungen.

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


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

-  Die Gasart und der Anschlußdruck müssen mit der am Gerät angegebenen Gaseinstellung des Gerätes übereinstimmen. Wenn nicht, muß eine Umstellung oder Anpassung des Gerätes auf die örtlichen Gegebenheiten durchgeführt werden. Die Umstellung auf andere Gasarten darf nur durch vom Gerätehersteller autorisiertes Fachpersonal erfolgen.

-  Die werksseitige Gaseinstellung ist auf dem Geräteschild (siehe Seite 2) angegeben.

Die Anschlüsse können

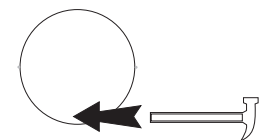
- durch den Geräteboden von unten
- oder von hinten erfolgen.

-  Anschluß durch die Rückwand nur, wenn der Anschluß aus einem geschlossenen Installationsraum erfolgt!

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

- Der Gasanschluß wird durch den mit einer verschraubten Platte abgedeckte rechteckige Durchbruch geführt.

- Für eventuelle weitere Anschlüsse sind in der Rückwand kreisrunde Durchbrüche vorbereitet: Mit einem Hammerstiel die kreisrunde Durchbrüche vorbereiten: Mit einem Hammerstiel die kreisrunde Platte in Schräglage bringen und dann mit einer Zange solange hin und her biegen, bis die kreisrunde Platte herausbricht.



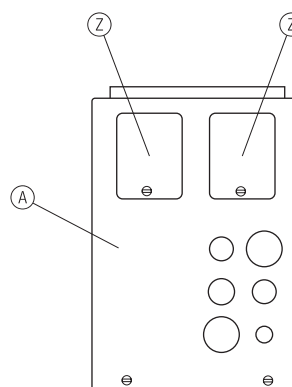
Für den Anschluß durch den Geräteboden sind in der Abdeckplatte zwei Deckel vorhanden. Schrauben lösen und Deckel abnehmen

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

Aufstellung auf Füße

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 610 ZUB 635
- Modell FGP 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 (B) entfernen: Schrauben (1) lösen und das Blech nach unten abziehen.

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

- Abdeckplatte (A) entfernen: Schrauben von unten lösen und die Platte herausnehmen.

Gas

Den Sicherheitsgasschlauch (G) 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

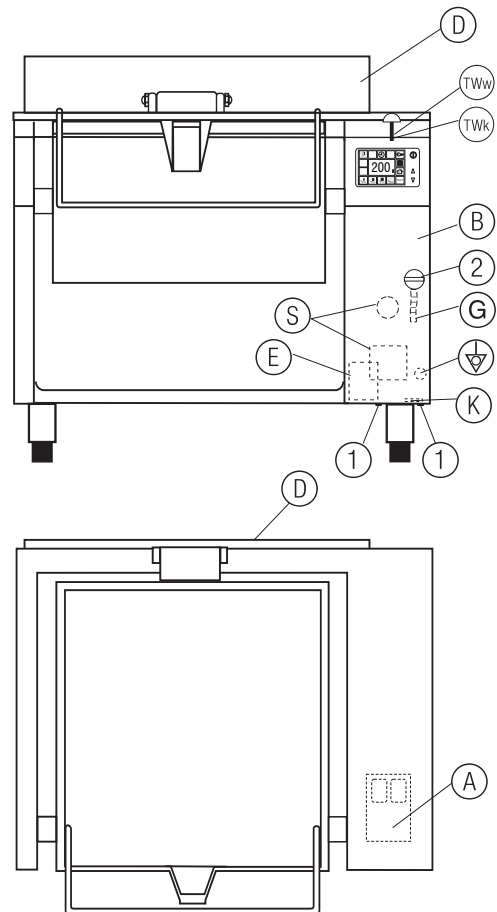
Die Elektroanschlußklemmen (E) sind von vorn zu erreichen. Sie befinden sich hinter der Frontblende (B). Anschluß nach gültigem Schaltplan (Schaltbild) vornehmen.

- ⚠ 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

- (B) Frontblende
- (A) Abdeckklappe mit Deckel
- (K) Kabeleinführung
- (TWw) Anschlussstutzen Trinkwasser (warm)
(nur bei Verwendung von ZUB 960, 961 oder ZUB F46)
- (TWk) Anschlussstutzen Trinkwasser (kalt)
(nur bei Verwendung von ZUB F46)
- (G) Gasanschlußschlauch*
- (E) Elektro-Anschlußklemmen*
- (D) Strahlbleche als wärmedämmende Maßnahme bei Anstellung an Wände aus brennbarem Material
- (↓) Potentialausgleich*
- (S) Segmente für Anschluß durch die Rückwand

* Erreichbar nach Abnahme von Blende (B)

Funktion prüfen

Anschlußdruck (Fließdruck) 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 ① wieder schließen. Anschlussdruck entsprechend der Gaskategorie kontrollieren. (Siehe auch Seite 33)

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

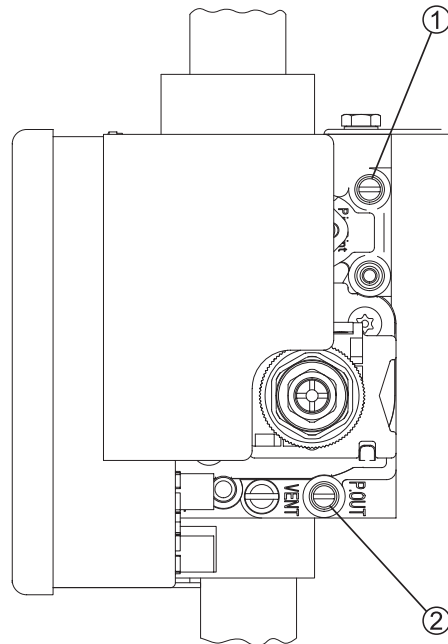
Vor dem ersten Gebrauch das Gerät reinigen:

- Metallteile mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl-Rostfrei.

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.



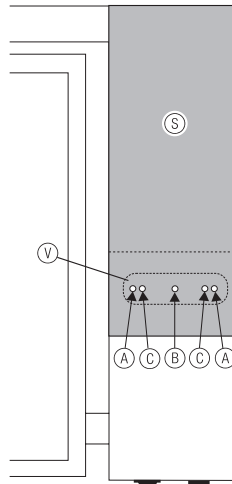
Wasseranschluß

Zulässiger Druckbereich für den Trinkwasseranschluß:
50 – 1000 kPa (0,5 – 10 bar).

! 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 nutzen!

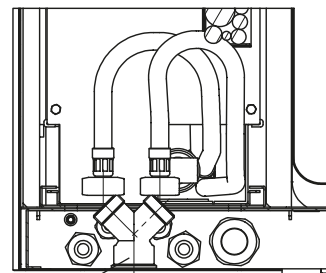
! Die Wasserschläuche so verlegen, daß sie nicht im Bereich der Schwenkvorrichtung (Drehgelenk bzw. Motor) liegen.

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



Y - Verteiler:

Das Y - Verteilerstück ist dem Gerät beigelegt. Es werden damit die Kalt- und Warmwasserschläuche an der bauseitigen Übergabestelle verbunden, sodass auch bei nur vorliegender Kaltwasserleitung das Gerät ohne Einschränkungen in Betrieb genommen werden kann.



Y - Verteiler

Schlauchbrause (ZUB 960)

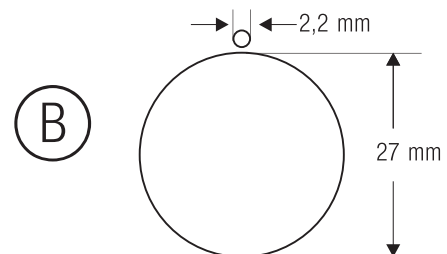
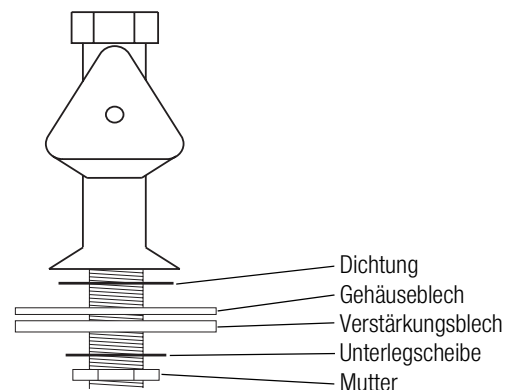
- Die Pappschablone (S) wird gemäß obiger Abbildung auf das Gerät gelegt.
- Die beiden äußeren Markierungen (A) geben die Mittelpunkte der für die Schlauchbrause nötigen Öffnungen an. Diese Positionen sind zu markieren (z.B. vorkörnen). Anschließend mit geeignetem Werkzeug die Öffnungen mit einem Durchmesser von 28 mm ± 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.

- 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)

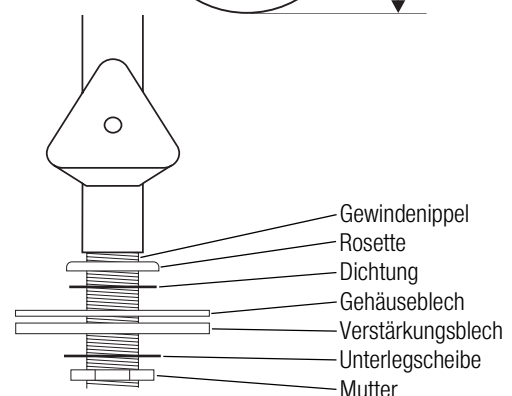
- Die Pappschablone (S) wird gemäß obiger Abbildung auf das Gerät gelegt.
- Die mittleren Markierungen (B) geben die Mittelpunkte der für das Schwenkventil nötigen Öffnungen an. Diese Position ist zu markieren (z.B. vorkörnen). Anschließend mit geeignetem Werkzeug die Öffnungen (Durchmesser siehe Zeichnung) 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	I12ELL3B/P
Dänemark (DK) Estland (EE) Finnland (FI) Norwegen (NO) Schweden (SE) Slowakei (SK) Türkei (TR) Slowenien (SI) Litauen (LT) Tschechische Republik (CZ) Griechenland (GR)	20						28-30	I12H3B/P
Niederlande (NL)			25		50		28-30	I12EK3P I12EK3B/P
Frankreich (FR) Belgien (BE)				20/25		28 - 30/37		I12E+3+
Großbritannien (GB) Irland (IE) Italien (IT) Portugal (PT) Slowakei (SK) Türkei (TR) Slowenien (SI) Litauen (LT) Tschechische Republik (CZ) Spanien (ES) Griechenland (GR)	20					28 - 30/37		I12H3+
Österreich (AT) Schweiz (CH) Slowakei (SK)	20						50	I12H3B/P
Luxemburg (LU) Lettland (LV)	20							I2E
Zypern (CY) Malta (MT) Ungarn (HU)							28-30	I3B/P
Griechenland (GR)							50	I3B/P

Umstelldüsensätze	Modell FGP 610	Modell FGP 910
Erdgas H,E (G20) / 20 mbar*	DSA 614	DSA 608
Erdgas LL (G25) / 20 mbar	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	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	610	910
Breite	1100	1400
Tiefe	850	
Korpshöhe*	750	

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

Heizwerte nach EN 203 und NTA 8837	Heizwert $H_{-15^{\circ}\text{C}}$			
	MJ/m ³	kWh/m ³	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 610	18,0 kW				
Modell 910	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 610	1,90 m ³ /h	2,17 m ³ /h	2,22 m ³ /h	1,42 kg/h	1,40 kg/h
Modell 910	2,54 m ³ /h	2,89 m ³ /h	2,96 m ³ /h	1,89 kg/h	1,86 kg/h

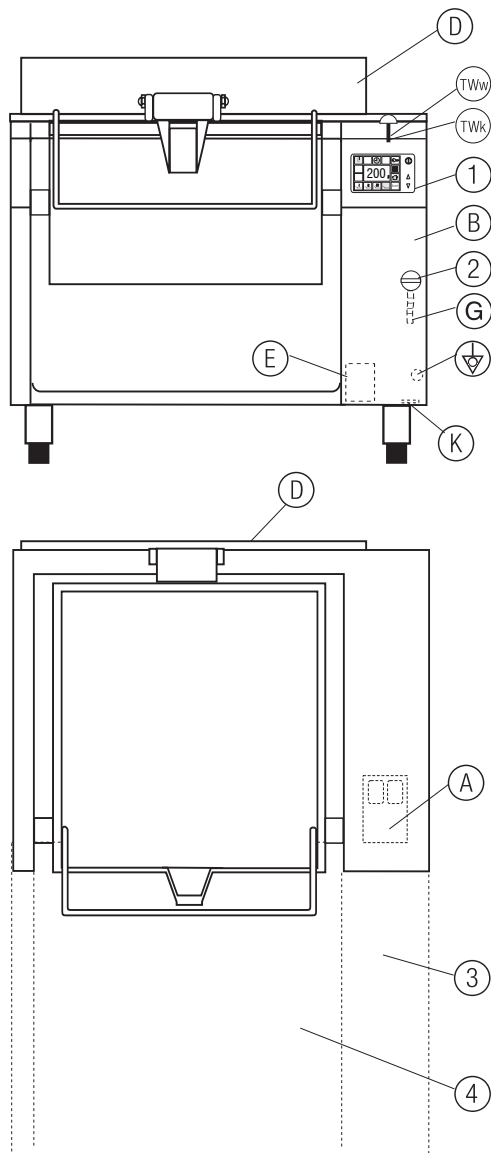
Modell FGP	610	910
Approbation		
Kategorie	siehe Tabelle vorige Seite	
Bauart	A ₁	
CE Baumusterprüfung	0063CS3143	
Strahlwasserschutz	IPX5	

Anwendungsspezifische Daten		
Tiegelmaße B x T x H	616 x 660 x 184 mm	928 x 660 x 184 mm
Bratfläche	0,41 m ²	0,61 m ²
Nutzhalt nach DIN 18857	56 l	83 l
Maximalinhalt	76 l	114 l
Regelbereich Thermostat	50 – 300 °C	

Anschlußdaten		
Elektro:	Nennaufnahme	0,3 kW
	Anschluß / Absicherung	230 V AC 50 Hz 10 A
	Anschlußklemmen	4 mm ²
	Gas:	siehe Tabelle vorige Seite
Trink-	ZUB 960	Innengewinde G 1/2" (DN 15); 50–1000 kPa
Wasser:	ZUB 961/F46	Innengewinde G 3/4" (DN 20); 50–1000 kPa

Ergänzende technische Daten			
Gerätgewicht incl. Verpackung	251 kg	321 kg	
Abwärme (VDI 2052)	gesamt	15,21 kW	20,28 kW
	sensibel	7,56 kW	10,08 kW
	latent	7,65 kW	10,20 kW
	Dampfabgabe	11,27 kg/h	15,02 kg/h

The appliance at a glance



Operation:

- ① Operating panel
- ② Gas shut-off valve
- ② Working area
- ③ Danger area in the working area

Installation

- ⓑ Front panel
- Ⓣ^{Ww} Connection for drinking water (hot) (only when using ZUB 960, 961 or ZUB F46)
- Ⓣ^{Wk} Connection for drinking water (cold) (only when using ZUB F46)
- Ⓚ Cable inlet
- ⓐ Cover plate with two lids (removable)
- ⓐ Gas connection hose*
- ⓔ Electric connection terminals*
- ⓓ 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)

Optional accessories at extra charge


- ZUB 960 Shower hose for drinking water
- ZUB 961 Swivel tap for drinking water
- ZUB F46 Swivel mixer tap valve for drinking water
- ZUB 635 Heat shield for FGP 610
- ZUB 635 Heat shield for FGP 910
- ZUB 832 Gas safety hose DN 15 (1/2"), length 600 mm

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!
- If the appliance is to be switched off: First switch appliance off, then close the gas connection valve.
- 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! Switch off the appliance .
- The tilting bratt pan must not be used as a deep fat fryer!
- 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 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 26).
- 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 the 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.

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 610: 1 litre

FGP 910: 1.5 litre

Partial load

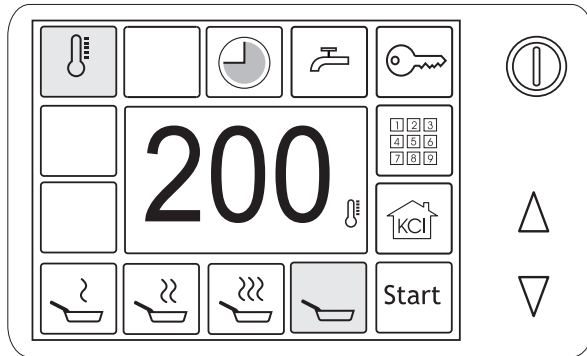
The sensors for regulating the temperature are located in the front of the roasting pan. For the best roasting results the roast should always be loaded from the front for partial loads. The roast must be spread evenly over the entire width of the pan.

Displays at a glance

General

- The touch keys only need to be touched briefly with your fingertip.
- The "KCI" function can be used to access other appliance functions.
- The functions which can be activated are shown.
- Activated functions have a red background.

Main window



The main window is shown once the appliance has been started in the cooking mode or when a cooking process has been completed.

The last functions to have been selected and the last nominal temperature setting will have been taken over (except for the cooking time).







Selected functions have a red background.

The main window offers the following functions:



- Functions which can be selected direct in the main window and which operate when the cooking process is started.
- Functions requiring another entry which lead to another window.

Functions for direct accessing

These functions are selected in this window and activated when the cooking process has been started.

-  Heat setting I
Factory setting: 160 °C
-  Heat setting II
Factory setting: 180 °C
-  Heat setting III
Factory setting: 220 °C
-  Manual temperature
For working with a freely set temperature: 200 °C
-  Lock input
Prevents the settings from being unintentionally changed (see the section on "Lock/unlock display", page 38).
-  Start
Starts the cooking process with the settings made.






Keys in menus

-  Back / up one level key
This key is used to exit a menu window. These menus are exited in setting windows without any changes having been made.
-  OK key
Confirms input.

Functions with other setting options

These functions lead to other setting options in separate setting windows.

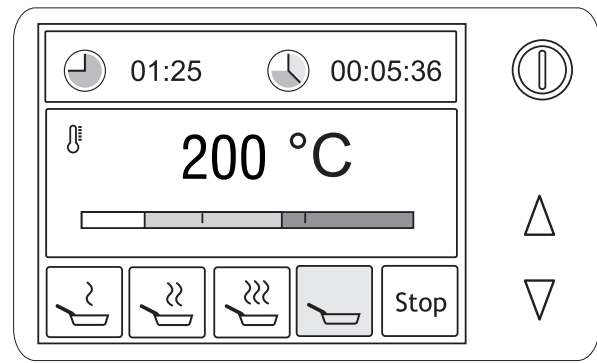
The display returns to the main window after input and confirmation.

-  Set nominal temperature
Selection leads to the temperature setting window.
-  Set cooking time
Selection leads to the cooking time window.
-  Set volume-regulated water intake (only VAR 320).
Selection leads to the water setting window.
-  Key panel display
See page 37
-  KCI main menu
Selection leads to the KCI menu

Process window

The process window is shown once the cooking process has started.

- The right clock symbol in the top section shows the expired cooking time in minutes. It is possible to switch to the remaining time here.
- On the left side the cooking time setting is shown, if a setting has been made.
- The nominal temperature is shown as a number in the middle window.
- The bar under the nominal temperature shows the rise in temperature/ development of the temperature.
- The yellow bar shows the actual temperature.
- The orange bar shows the nominal temperature.



Process window

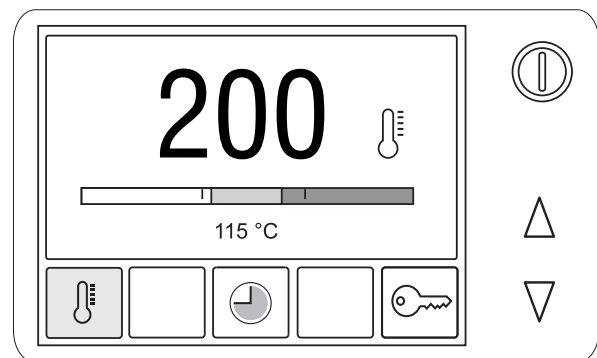
The different heat settings can be selected at any time in the process window.

Display of nominal / actual readings

The display of nominal / actual readings is called up from the process window. The bar graph must be selected to do so.

- The nominal setting is shown large above the bar.
- The actual reading is shown below the bar.

The corresponding symbols for the various setting displays and other functions can be called up from the display of nominal / actual readings.



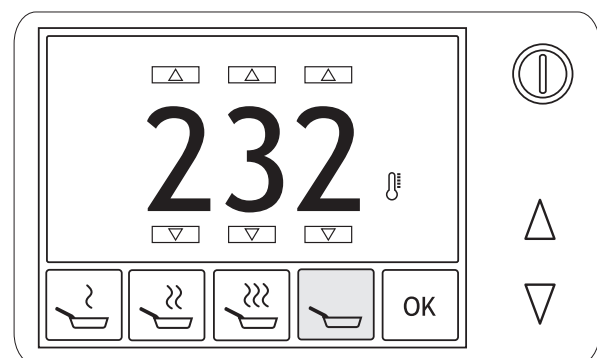
Display of nominal / actual readings

Settings (example of a temperature setting)

The setting display is called up from the main window or the process window.

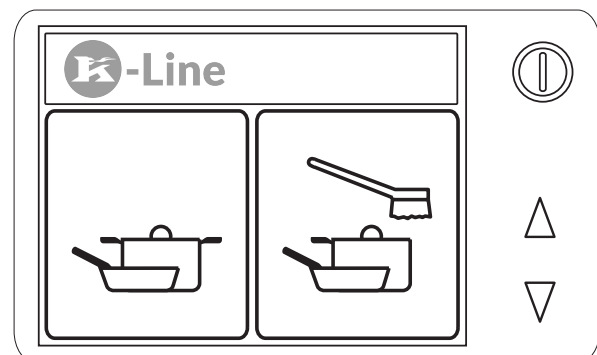
The temperature setting function must be selected to do so.

- The nominal temperature is shown large and can be adjusted.
- Settings are made with the small arrows above and below the numbers.
- Heat settings can be selected direct.



Dialogue window

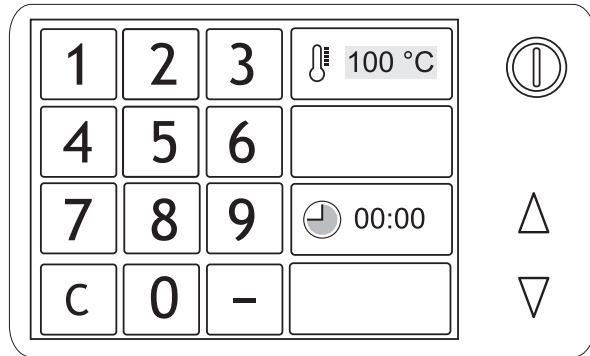
The dialogue window is shown when a selection needs to be made from various options at this point in time.



Key panel display

The key panel display makes it possible for users who are familiar with the appliance to make settings in a window. Select functions one after the other and make settings using the key panel.

Selected functions are confirmed with **OK**; the main window will appear if no function is selected.




Key panel display, nominal temperature of 100 °C selected

Lock/unlock display

The display can be locked in order to prevent unintentional changes to settings or an unintentional start.


Lock

In order to prevent settings from being unintentionally changed during cooking, the operating window can be locked while cooking is in progress. The "lock" function must be selected before the cooking process starts.

Select  to call up the "lock" function.

- Half of the key symbol is marked in red.
- Selected functions are shown.

The "lock" function has been selected and will be activated when the cooking process starts.

Select  to start the cooking process with the settings shown.

The cooking process starts. The operating window is shown. The display is locked during the cooking process. No entries can be made without unlocking the display.

Unlock

During operation:

- Touch the display to release the lock.

When the "lock" function is activated the key symbol will be shown large in red.

- Touch (press) the display with the key symbol until the key symbol is shown in grey (approx. 3 sec.).

The lock will have been released when the key symbol is shown in grey.

- Do not touch the display any more (take your finger off the display).

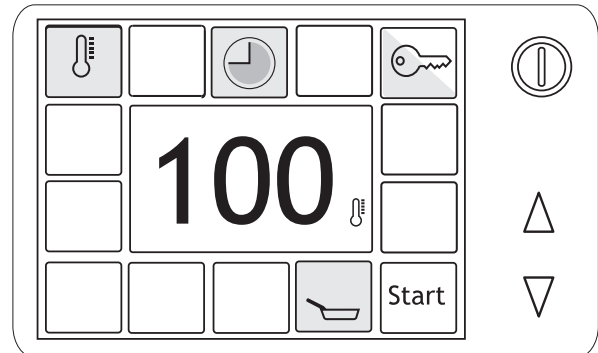
The display will have been unlocked.

Automatic lock

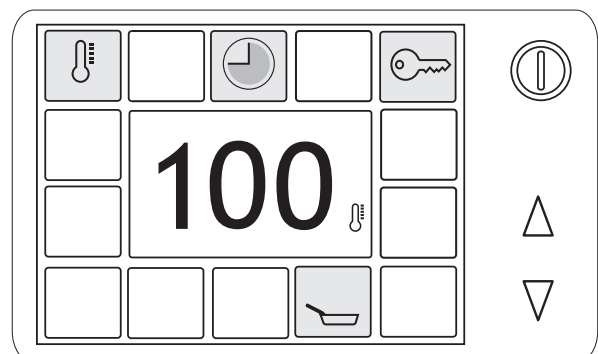
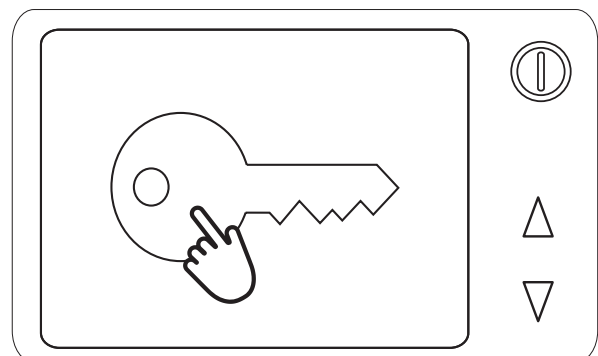
The main window will be automatically locked when there is no input for approx. 120 seconds in order to prevent the cooking process from being started unintentionally.

- The main window will still be shown.
- The key symbol will light up red.
- Only selected functions are shown.
- The start function is hidden.

No settings can be made without unlocking the display. The cooking process cannot be started without unlocking the display.




Locking prepared for the duration of the cooking process.



Main window locked. Start impossible.

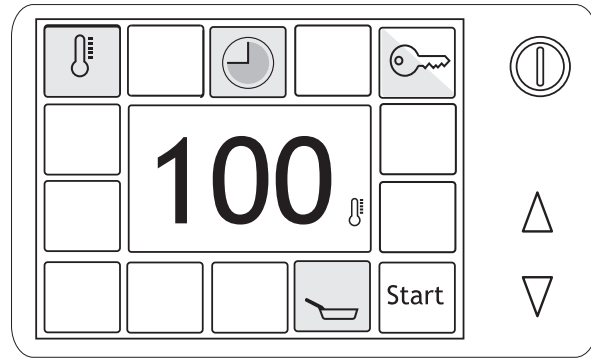
Manual lock / instant lock


You can also lock the main window direct in order to prevent the cooking process from being started by accident.

Select  to call up the "lock" function.

- The key symbol will light up and half of it will be marked in red.
- Selected functions are shown.

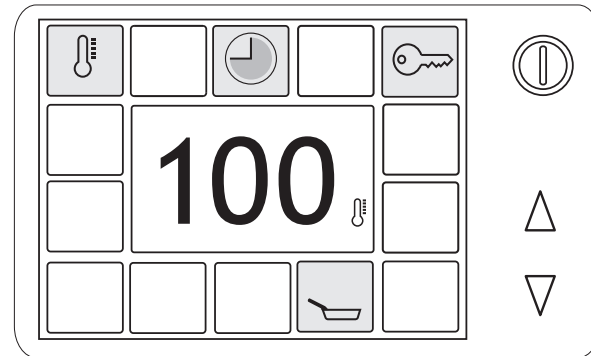
The "lock" function has been selected but not yet activated.




Select  again in order to immediately activate the lock function.

- The main window will still be shown.
- The key symbol will light up red.
- Only selected functions are shown.
- The start function is hidden.

No settings can be made without unlocking the display. The cooking process cannot be started without unlocking the display.

**Release the automatic lock or the manual or instant lock**

For automatic locking or manual locking (instant locking):

Select  in order to release the lock.

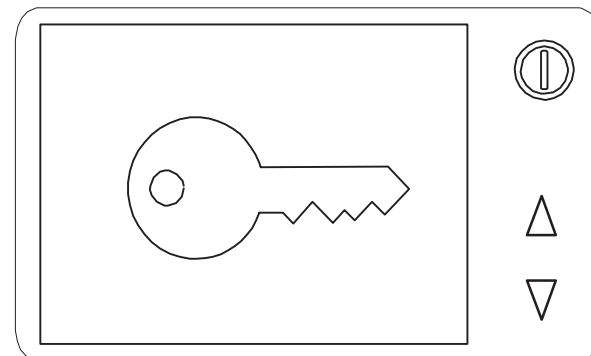
When the "lock" function is activated the key symbol will be shown large in red when the display is touched.

- Touch (press) the display with the key symbol until the key symbol is shown in grey (approx. 3 sec.).

The lock will have been released when the key symbol is shown in grey.


- Take your finger off the display.

The display will have been unlocked.



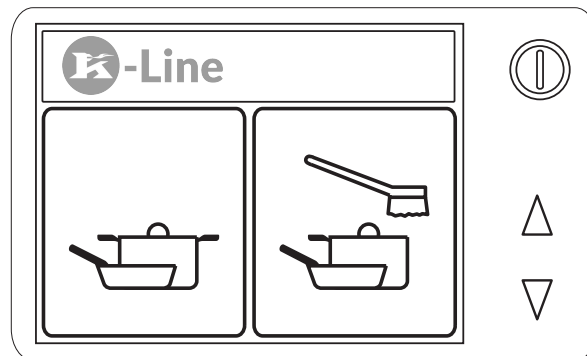
Operation

Switching the appliance on


Press  to switch the appliance on.

The main screen is shown in the display.
There is an option of

- ready for operation for cooking
- ready for operation of cleaning and maintenance

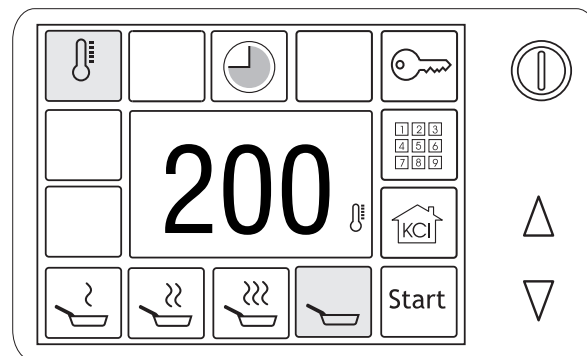


Cooking


Press  in order to access the cooking mode.


The main window is shown in the display.
The last functions to have been selected and the last nominal temperature will have been set and are shown.

You can now make your own settings or start the cooking process with the current settings.



Starting the cooking process

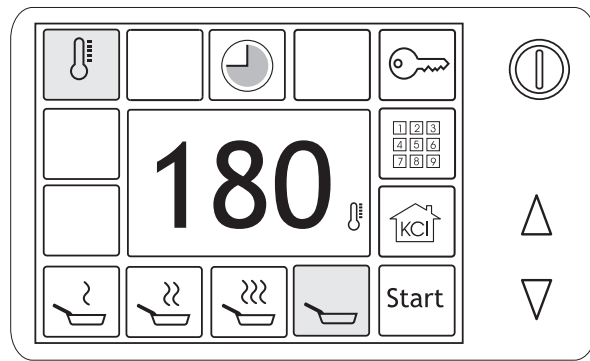
Select  to start the cooking process with the settings shown.

 The display will be locked if no entry is made within 120 seconds. See the section on "Lock/unlock display", page 38.

Making settings

You can make your own settings or start the cooking process with the current settings.

Before the next cooking process is started, the required functions and settings can be made in the main window. Selected functions are shown in red.



Nominal temperature


The nominal temperature can be freely set.

Three default heat settings can also be selected. The selected heat setting will light up red.

The respective nominal temperature is shown in the display.

Working with a default nominal temperature


If you wish to work with a nominal temperature of 180 °C:

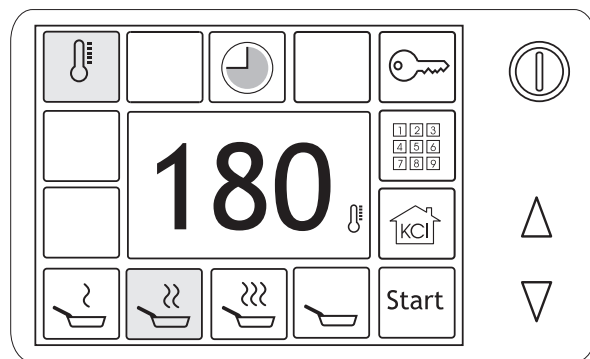
Select  to call up heat setting II.


The selected heat setting will light up red.

The nominal temperature for heat setting II will be shown in the display.

If no other settings need to be made, the cooking process can begin.

Select  to start the cooking process with the settings shown.




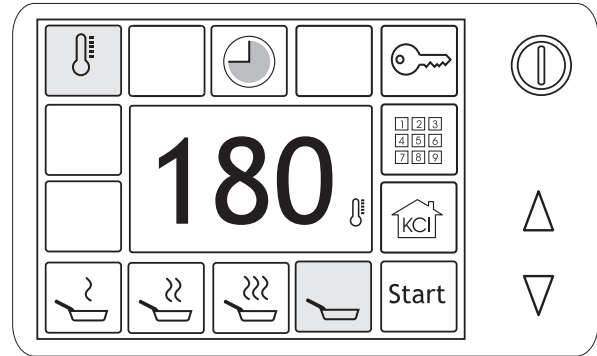
 The individual heat levels may be provided with individual nominal temperatures. See the section on "KCI - change customer settings" from page 48.

Working with an individually set nominal temperature

The main window is shown.

Use the “nominal temperature” function to call up the temperature setting window in order to set an individual nominal temperature.


Press  to call up the temperature setting window.




The temperature setting window is shown.
The display shows °C.

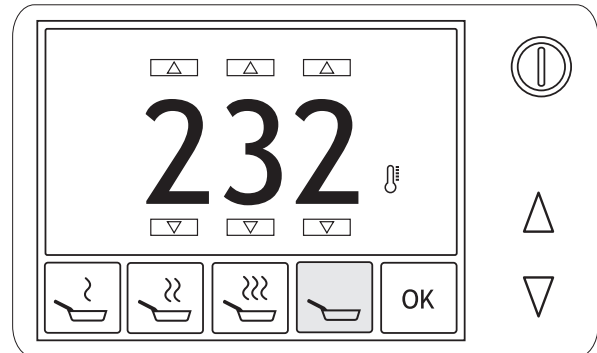
Temperatures are set with the small arrows above and below the temperature display.


Alternatively, you can roughly select the temperature range with heat setting I to III and then set the exact temperature with the arrow keys.

 The default values for heat settings I - III cannot be changed here. See the section on “KCI - changing customer settings” from page 48.

Select  to confirm the nominal value set and exit the temperature setting mode.

The main window with the nominal value set is shown.





Select  to start the cooking process.


The operating window appears.


Changing the nominal temperature setting during operation


Cooking is in progress and the process window is shown.

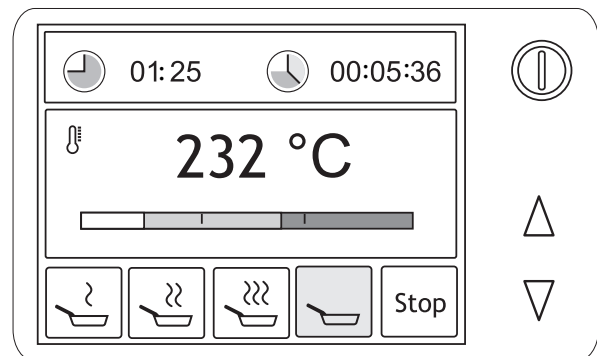
Select  to call up heat setting I or

Select  to call up heat setting II or

Select  to call up heat setting III or

Select  to call up the most recent freely set heat setting or

Select  to re-set the nominal temperature with the temperature setting window.




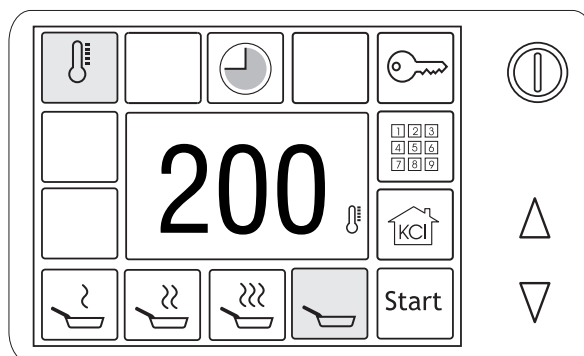
Setting the cooking time

The cooking time is set in the cooking time setting mode.
The cooking time setting can be called up before or after the cooking process is started.

Setting a cooking time before starting the cooking process

The main window is shown.

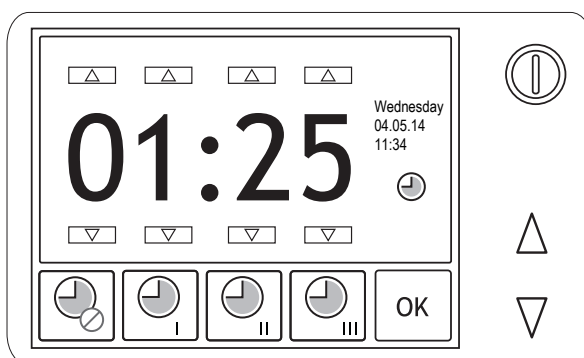
Select  to access the cooking time setting mode.





The cooking time setting is made.


The time is set with the small arrows above and below the time display.


Alternatively, a default cooking time can be selected.




Select  to select default cooking time I.
Factory setting: 20 minutes


Select  to select default cooking time II.
Factory setting: 40 minutes

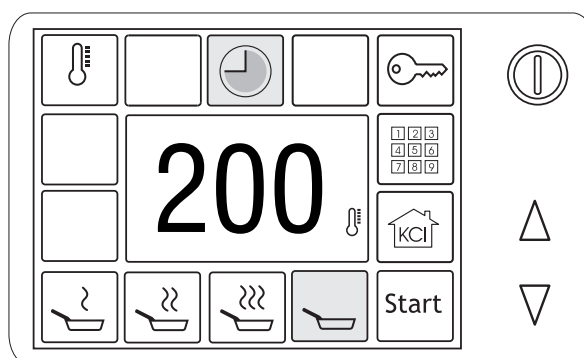
Select  to select default cooking time III.
Factory setting: 60 minutes
or

Select  to deactivate all the default settings and operate the appliance without any time control.

Select  to confirm the cooking time setting and exit the cooking time setting mode.

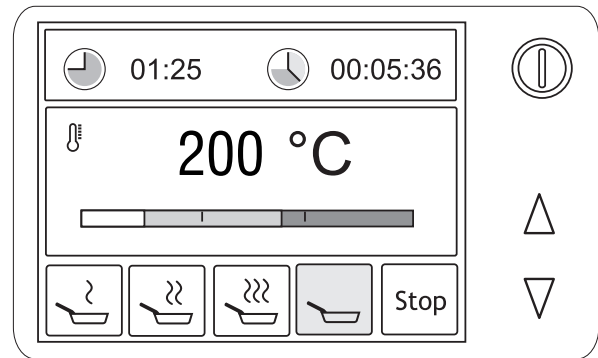
The main window will be shown again.


 Cooking times I, II and III can be occupied with a cooking time of your choice. See the section on "KCI - customer settings", page 48.




Setting a cooking time during operation

Cooking is in progress and the process window is shown.
 Example: cooking time of 1 hour and 25 minutes set, of which 5 minutes and 36 seconds have elapsed.



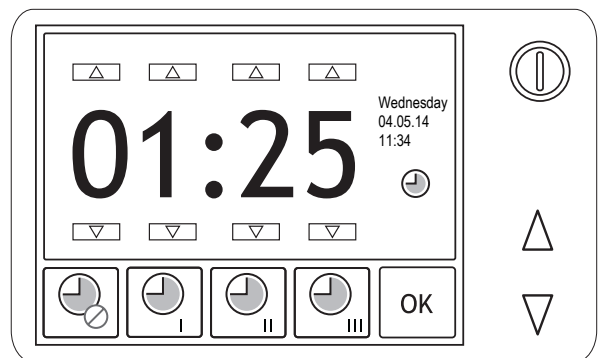
Select  to switch between the remaining time and the lapsed time.

Select  to access the cooking time setting mode.


The cooking time setting is shown.


The time is set with the small arrows above and below the time display.


In the example, use the arrow under the 1 to change 01:25 hours to 25 minutes.





Alternatively, a default cooking time can be selected.

Select  to select default cooking time I.
 Factory setting: 20 minutes


Select  to select default cooking time II.
 Factory setting: 40 minutes

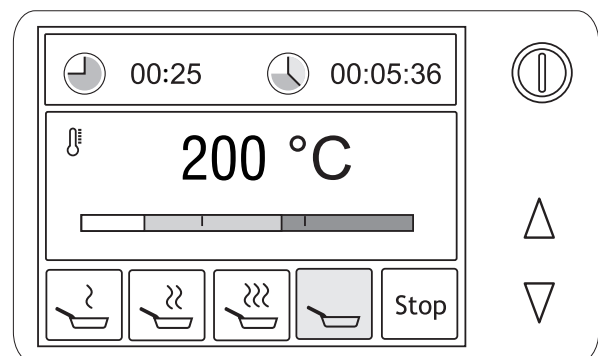
Select  to select default cooking time III.
 Factory setting: 60 minutes
 or

Select  to deactivate all the default settings and operate the appliance without any time control.

Select  to confirm the cooking time setting and exit the cooking time setting mode.


In the example a new cooking time of 25 minutes of which 5 minutes and 36 seconds have already lapsed.

 Cooking times I, II and III can be occupied with a cooking time of your choice. See the section on "KCI - customer settings", page 48.

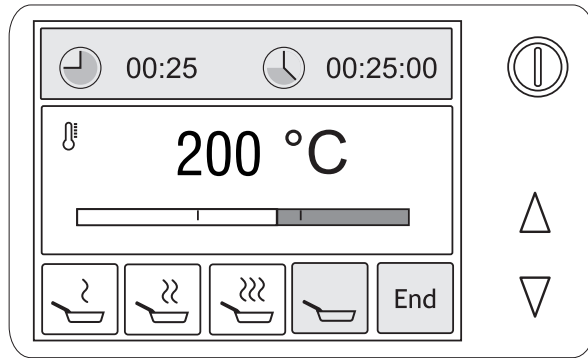


End of cooking time


A time-controlled cooking process is shown as being completed in the process window. The input field in which the times are shown is green. In the example a cooking time of 1 hour and 25 minutes was set. The lapsed time and the time set are shown. **END** has a green background and a buzzer sounds.

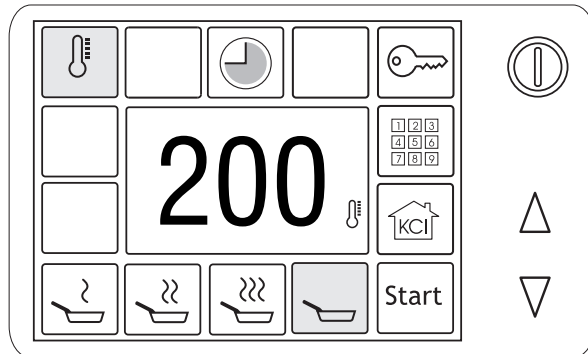
Select  .

The main window is shown. The most recent settings remain for the next batch.



The cooking time is not active; it has only been given a background. To work with the same time again:

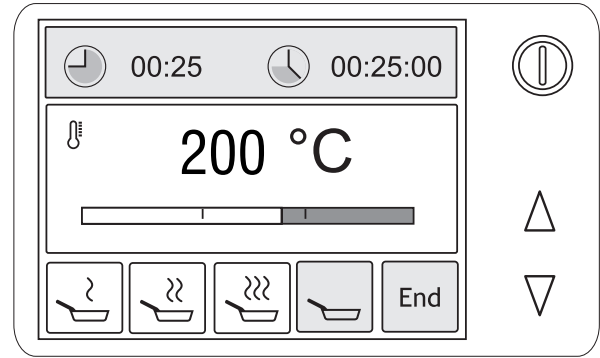
Select  in order to access the cooking time setting and confirm with **OK**.



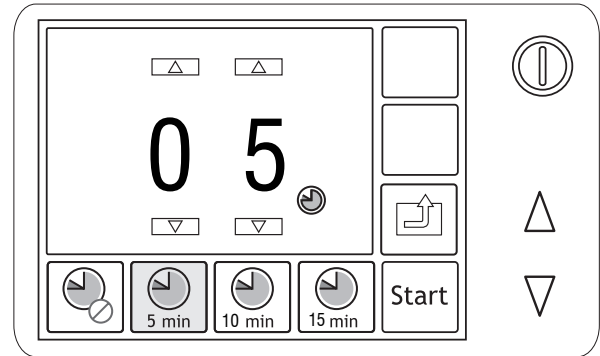
Further cooking

A time-controlled cooking process can be extended for further cooking when it has been completed.

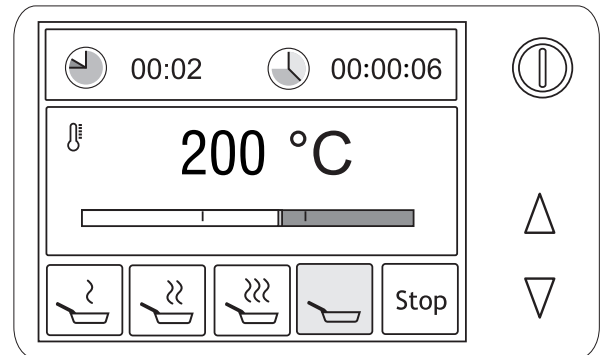
Select .



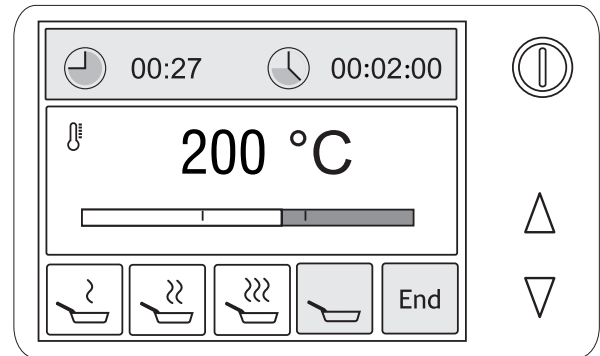
The further cooking setting window is shown. In the example a further cooking time of 2 minutes was set and taken over. Start further cooking with the **start** key.



The process window shows the further cooking time and cooking continues.



Once the further cooking time has expired the overall cooking time will be shown. The original cooking time will however be maintained for the next batch.




Using the automatic filling system (VAR 320)


VAR 320 appliances are fitted with an automatic volume-controlled filling system for filling the pan with water.

- ⚠ The lid must be open and the swivel tap must be above the pan.
- ⚠ The automatic filling system cannot monitor the content of the pan. Operators must make sure that they do not overflow the pan with the "help" of the automatic system.


In the main window and in the nominal temperature display:

select  in order to access the water setting.

In the process window:


select  when intake has not been activated


or


select  when filling has been activated in order to access the water setting mode.

There are various options in the setting window.


- ✎ The default values for water volumes I - III cannot be permanently changed here. See the section on "KCI -changing customer settings" from page 52.


Select  to select default water volume I.
Factory setting: 1/4 of the capacity


Select  to select default water volume II.
Factory setting: 2/4 of the capacity


Select  to select default water volume III.
Factory setting: 3/4 of the capacity


or

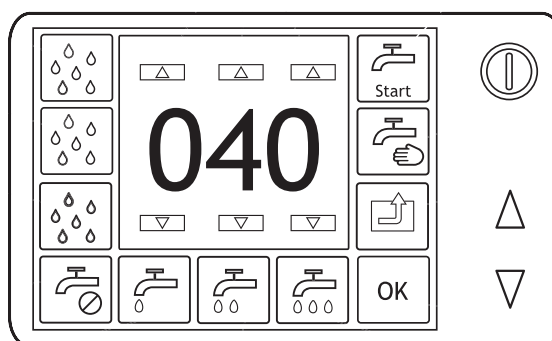
Select  in order to delete the water volume setting so that water is not automatically filled into the pan when cooking starts.

Select  to start filling with the volume shown and to change to the filling window.

Select  to confirm the water volume setting and exit the water setting mode. The water volume set will be automatically filled in when the cooking process is started.

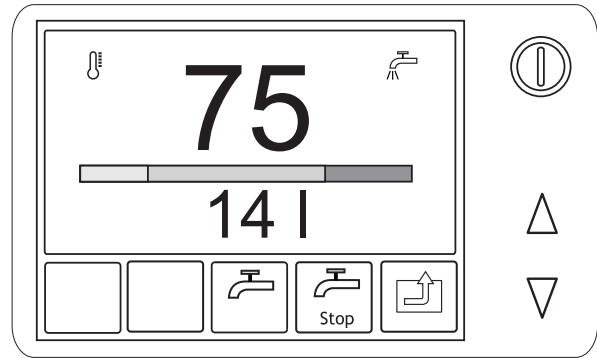
Select  to exit the water setting mode without having changed any settings.


Select  in order to fill water into the pan using your visual judgement, while the electronic system measures the volume.





A filling window will be shown after filling has been started. The process window is shown once the cooking process has started.


- ❑ The nominal filling quantity is shown as a number above the bar.
- ❑ The bar under the nominal temperature shows the filling progress.
- ❑ The pale blue bar shows the actual filling quantity.
- ❑ The dark blue bar shows the target filling quantity.





 Stop
Interrupts the filling process and remains in this filling window.

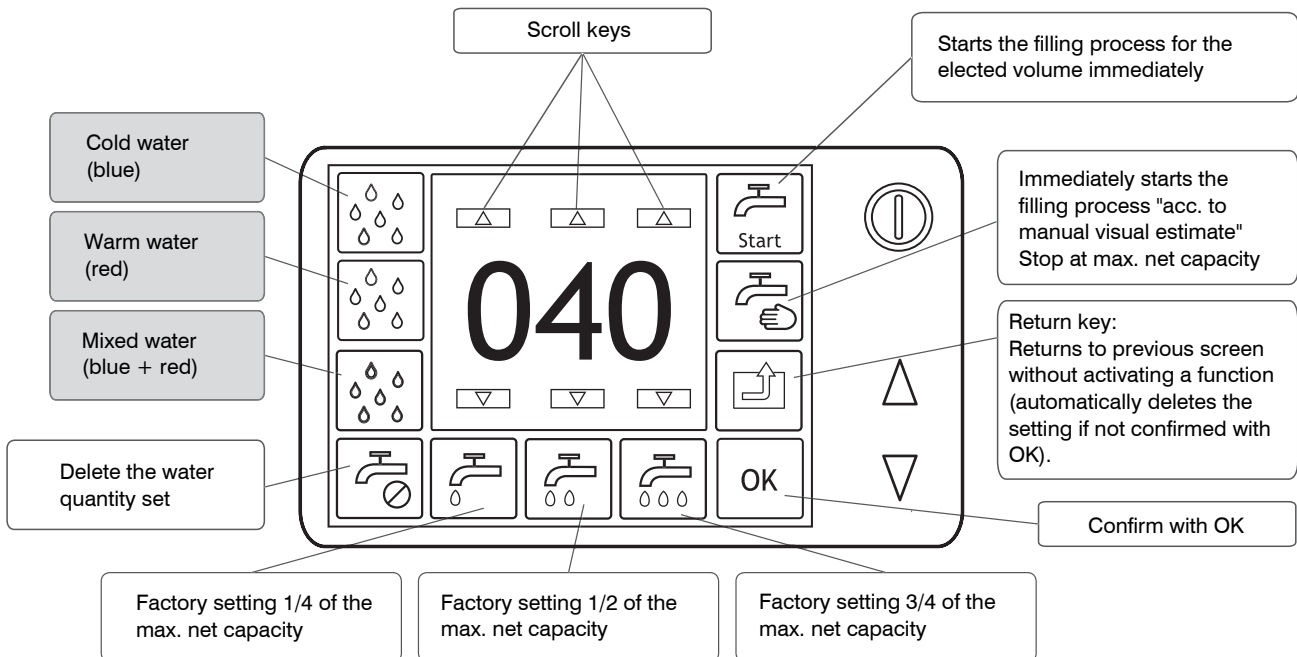
 Return to water filling window.

 Select to exit filling with water and make other appliance settings.

 on the top right shows that water is being filled in.



 on the top right would show that filling has not been activated.




 on the top left shows that a cooking process has been activated.



When a quantity of water has been set and OK activated, water will be taken in when the cooking process starts.

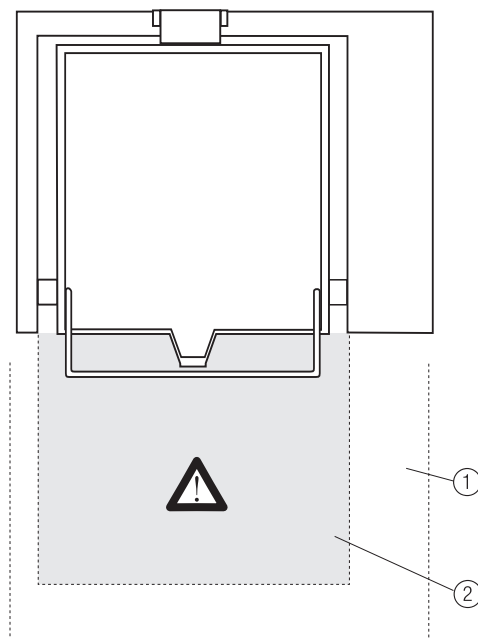
Motor tilting function

-  Before operating the switch for tilting the pan by motor, the lid must be opened.
-  Important!
The working area in front of the appliance becomes a danger area when the pan is being tilted. Do not stand in the defined danger area right in front of the appliance when the pan is being tilted.

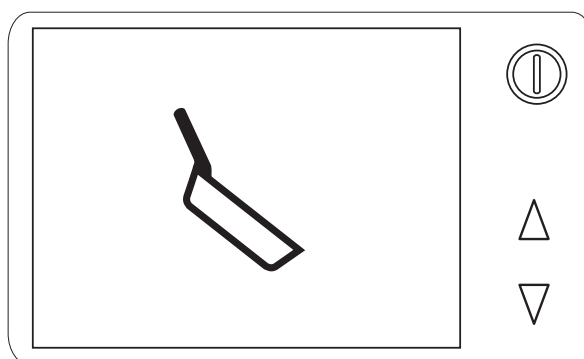
- ① Working area in front of the appliance
- ② Danger area within the working area when the pan is being tilted (right in front of the appliance).
-  The area ② is only a danger area when the pan is being tilted. The area ② is part of the appliance working area during the cooking process.
-  The tilting function has an automatic end cut-out device.
-  During tilting process heating is automatically switched off.

Selecting  lifts the pan.

Selecting  lowers the pan.




The screen shows the tilting symbol when the pan is being tilted. The tilting symbol is shown until the pan has been returned to its end position. Release the keys to leave the pan in the current position.




More info about tilting in the cooking mode

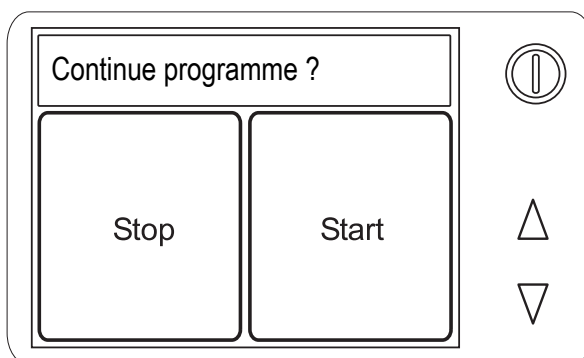
Once the tilting process has been completed the dialogue window will query how to proceed.

The following options are available:
- Continue the program

 The operating screen will appear again.

or
- Discontinue the program


 The main screen will be shown.

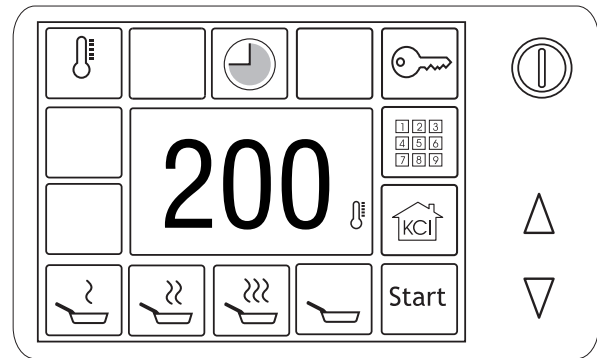


KCI customer settings


In the KCI customer settings you have the possibility to personally change settings and parameters that are important to you.

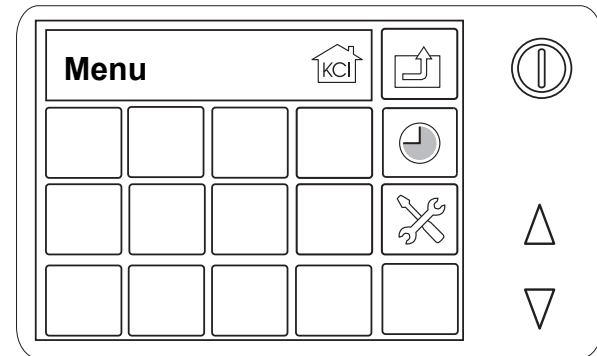
The main window is shown.

Select  to access the KCI main menu.




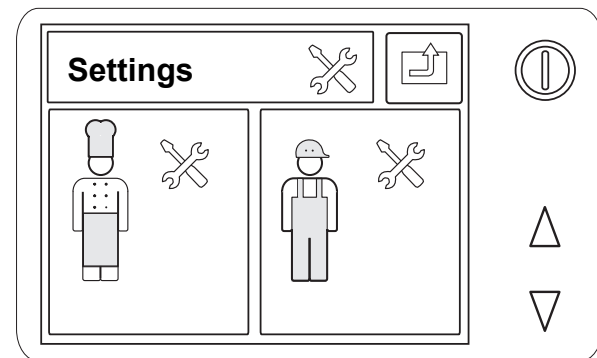
The KCI main menu is shown.

Select  to access more settings.




A dialogue window will be shown.


Select  to access the customer settings.



A menu for different setting categories is shown.

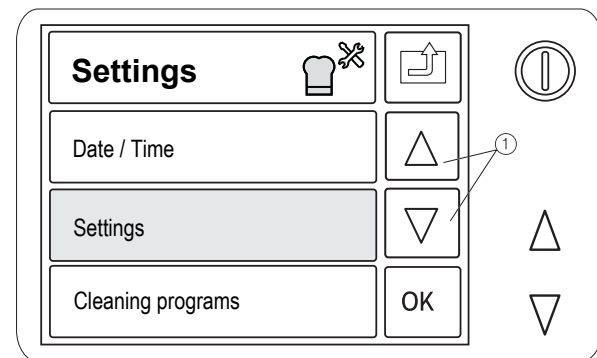
Using the available arrow keys  to scroll through the display mask shows other options available in the levels.

Use the arrow keys to select the parameter that is to be changed. For example:

 Change the fixed cooking time 1.

Select the "default settings" category under "settings".

 Confirm with OK.

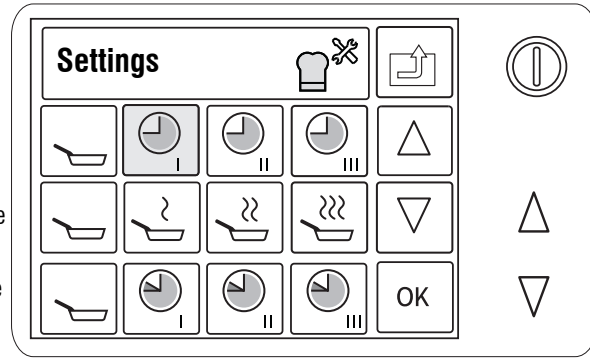


Default settings activated.

Select "cooking time I" default settings.

 Confirm with OK.


Continued cooking time





Cooking time I activated.

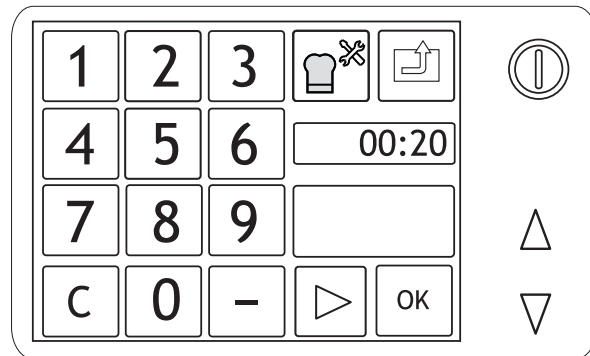
The chosen parameters can now be changed with the numeric keys.

The first number entered changes the hours, the

 key is used to switch between hours and minutes.

 Select OK to confirm the settings.

 Use this key to exit the setting range and KCI menu levels.



Practical hints for the kitchen

Advantages of the duplex non-stick base

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

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

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

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

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

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

Preparing the fryer

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

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

Cooking methods

Frying (rotis)

Temperature 130 - 250 °C

Frying is done in a pan with the lid open.

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

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

White meat must be cooked and browned simultaneously.

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

Suitable for:

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

Pot roasting (braising)

Temperature 150 – 180 °C

Pot roasting meat:

Pot roasting is done in a pan with the lid closed.

The meat is fried at a high temperature on all sides. This way, a crust is produced as well as the desired roasting flavor.

Then remove the meat from the pan and roast the roasting vegetables (mire poix). Dusting with flour is optional, then add meat juice or sauce. Place the meat in the sauce and cook with lid closed.

Suitable for:

Larger pieces of: beef, veal, pork, mutton and venison.

Pot roasting vegetables:

Depending on the type of vegetable cook or blanch it first. Then roll it into slices of ham or bacon or set in on a layer of onions in the pan. Add meat juice and cook until finished.

Suitable for:

Chicory, mushrooms, potatoes, stuffed vegetable etc.

Sautee

Temperature 160 – 240 °C

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

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

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

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

Suitable for:

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

Deep fat frying


Temperature 120 – 150 °C

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

The batter can be e.g. flour and egg or bread crumbs or dough. Vegetables can be deep fried either raw or boiled.

Suitable for:

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

 The tilting bratt pan must not be used as a deep fat fryer!

Stewing

Temperature 120 – 150 °C

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

After quick frying close pan well.

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

Suitable for:

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

Simmering

Temperature 110 – 130 °C

Cooking with little liquid and closed lid. The liquid is either obtained from the meat or light broth.

When steaming, the meat must not brown. Therefore, butter is often additionally used.

Suitable for:

Fish, veal and pork, vegetables etc.

Blanching

Temperature 100 °C

Blanching is fast heating of raw food in steam, water or fat.

It is often used for vegetables to remove strong or bitter flavors.

For meat, dirt particles and proteins are removed. After draining the meat can be heated in light stock or and used for cooking a clear and strong broth.

Suitable for:

Beef, head of veal, veal blanquette, chicken, innards, chicory, celery, artichokes, white cabbage, potatoes, chestnuts etc.

Poaching

Temperature 70 – 90 °C

Poaching means slow cooking in liquid which covers the food completely or only partly. The cooking temperature remains below the boiling point. The water must not start to boil.

This cooking method is suitable for soups and light ragouts.

Suitable for:

Beef, chicken, veal, fish.

Boiling

Temperature 100 °C

Cooking in boiling liquid, so that the food is covered.

Minerals and vitamins are washed out. On the other hand, when adding different spices, a strong broth is obtained.

Suitable for:

Beef, veal, lamb, poultry, vegetables, pulse, pastry etc.

Steaming

Temperature 100 °C

Cooking in steam with closed lid.

The food should not get in direct contact with the steaming water, therefore a steamer should be used.

Steaming is a careful way to cook any type of food.

Suitable for:

Vegetables, poultry, fish, and all types of meat with tender fibers.



Application examples

Food	Practical tips	Temperature	Time	Total amount per batch	
				FEP 610	FEP 910
Pork chop au naturel	about 160 g each	220 °C	2 x 3 min.	20	28
Escalope of pork in bread-crumbs	about 160 g each	190 °C	2 x 5 min.	20	28
Fillet of fish in breadcrumbs	about 150 g each	190 °C	2 x 5 min.	24	32
Escalope of turkey in bread-crumbs	about 120 g each	190 °C	2 x 5 min.	24	32
Boiled sausage	about 100 g each	180 °C	2 x 5 min.	45	60
Frozen hamburgers	about 130 g each	220 °C	2 x 3 min.	36	48
Joint of beef	pieces of same size of about 2.0 kg brown first, than add rest of liquid and braise	250 – 270 °C 120 °C	approx. 10 min. approx. 170 min.	16 kg	25 kg
Joint of pork	pieces of same size of about 2.0 kg brown first, than add rest of liquid and braise	250 – 270 °C 120 °C	approx. 10 min. approx. 110 min.	16 kg	25 kg
Beef roulade	180 g each brown first, than add rest of liquid and braise	250 – 270 °C 120 °C	approx. 10 min. approx. 90 min.	32	48
Beef goulash	brown first, add a little liquid, than add rest of liquid and braise (other ingredients as required)	250 – 270 °C 120 °C	30 min. 70 min.	12 kg	16 kg
Bolognese sauce	brown first, add a little liquid, than add rest of liquid and braise (other ingredients as required)	250 – 270 °C 120 °C	20 min. 40 min.	12 kg	16 kg
Ratatouille	convenience or fresh ingredients as required	210 °C	45 min.	15 kg	20 kg
Brown stock	brown bones, mirepoix and other ingredients as required, add a little liquid and then the rest of the liquid	250 °C 120 °C	30 min. approx. 180 min.	approx. 50 l	approx. 80 l
Fried potatoes	use cooked or raw potatoes	220 °C	15 min.	12 kg	16 kg
Fried eggs	only heat for about 3 min.	160 °C	5 – 6 min.	16 – 20	24 – 30
Scrambled eggs	Add some cream or mil and spices to taste	200 °C	3 – 5 min.	approx. 4 l	approx. 6 l
Pancakes	Ø 12 – 15 cm	190 °C	2 x 4 min.	approx. 16	approx. 24

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

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

Cleaning and care of the appliance

-  Before the appliance is cleaned, it must be switched off and allowed to sufficiently cool down (30 – 40 °C).
-  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.

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

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

For pre-cleaning and interim cleaning, heat pan to about 200 °C.

Switch off appliance and fill the pan completely with water.


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

In the case of stubborn dirt, use the special cleaning agent "Combi-Clean" (observe instructions for use and safety instructions).

For further mechanical cleaning, only use brushes with natural or plastic bristles.

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

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

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

Stainless steel surfaces

Clean the metal surfaces with the usual cleaning agents for stainless steel (see also page 58).

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.

Problem	Possible cause	Remedy
The cooking process is not ended at the end of the cooking time selected.	Electronics defective.	Call Customer Service.
The appliance is switched on but does not heat up. The actual reading does not change.	a) Target temperature set too low.	a) Adjust target temperature to the correct setting.
	b) Additional starting time pre-selection switched on.	b) Switch off timer.
The appliance is switched on but does not heat up.	a) Pan is not completely tilted back.	a) Tilt pan completely back.
	b) Final switch defective or deadjusted.	d) Call Customer Service.
Appliance cannot be switched on.	a) Customer fuse defective.	a) Check fuse and replace if necessary.
	b) Mains connection interrupted.	b) Have a technician check to see whether the appliance is connected to the customer's mains; if necessary, reconnect.
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 appliance from the mains and call Customer Service.
F 1	System fault.	Call Customer Service.
F 2	Pan temperature sensor breakage	Call Customer Service.
F 3	Pan temperature sensor short circuit.	Call Customer Service.
F 5	Gas fault.	Observe operation instructions on "Help with Faults". Gas supply open? Gas pressure OK? Gas provided by customer suitable for appliance? Have proper L/N connection checked by qualified staff. Turn plug if necessary. Possibly call Customer Service.
F 11	Automatic water intake system defect (electronic unit has no delivery meter impulse).	Check customer's water supply, contact Customer Service if necessary.
	Customer's water supply interrupted.	

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 reformed 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 m³/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

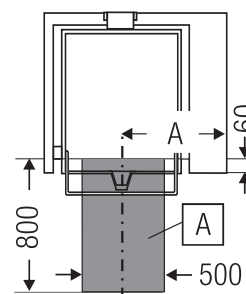
- Do not lift or move the appliance by the upper plate or the underside edges at the side of the housing. Only take hold of the appliance on the front and rear undersides of the housing.

Installation

Preconditions on the customer side

A floor drainage system **A** 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 610	638 mm
FGP 910	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).

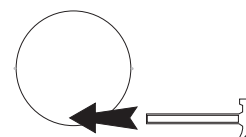
The connections can be carried out

- 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.




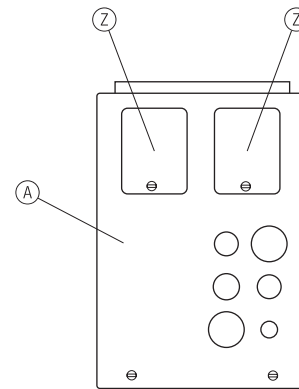
For the connection through the appliance bottom there are two lids in the cover plate. Undo screws and remove lid.

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 (Z) on the left from the cover plate (A): 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 (Z) only. The cover plate (A) must not be removed when installing on legs!



Installation on customer base

Unscrew the legs. Remove cover plate (A): 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 610 ZUB 635

- Model FGP 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 metal sheet 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.

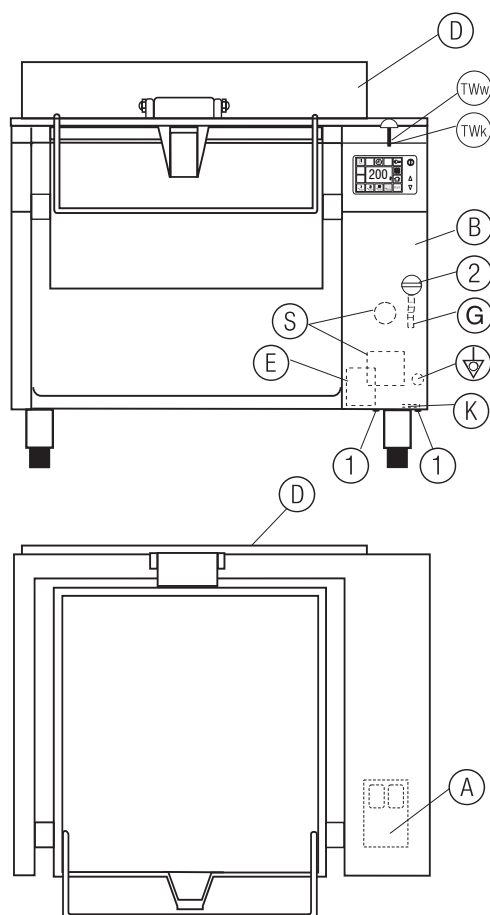
- ⚠ The connection cable leading through the appliance must be fully sheathed from the connection point up to the entrance to the connection terminals!

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 lid
- (K) Cable inlet
- (TWw) Connection for drinking water (hot)
(only when using ZUB 960, 961 or ZUB F46)
- (TWk) Connection for drinking water (cold)
(only when using ZUB F46)
- (G) Gas connection hose*
- (E) Electric connection terminals*
- (D) Heat shields as a thermal insulation measure for installing near walls of combustible material
- (⚡) Equipotential bonding*
- (S) Segments for connection through rear wall

* Accessible by removing panel (B)

Function check

Check the connection pressure (flow 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 ① again. Check for correct connection pressure for the gas category. (See also page 64).

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

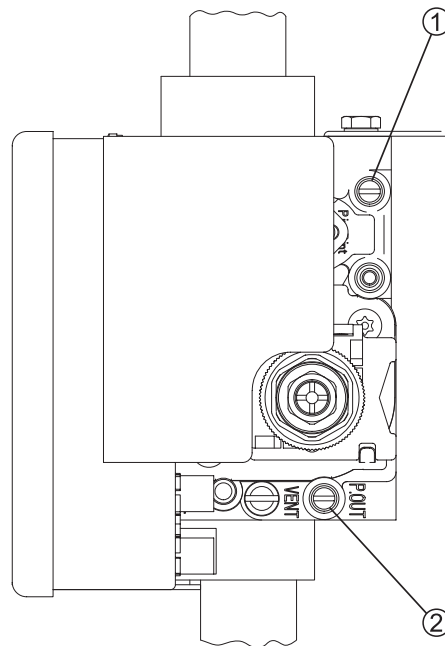
Clean the appliance before using it for the first time.

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

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.



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.

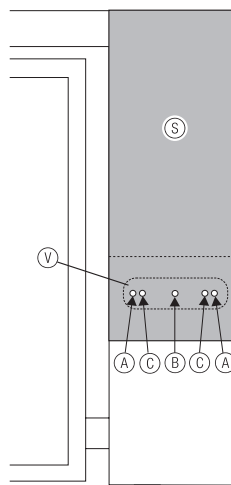
Water connection

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

⚠ 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 to compensate for any excessive length!

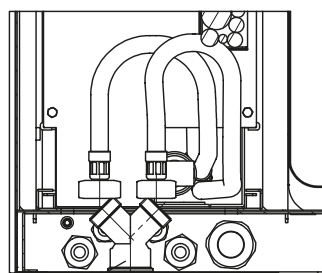
⚠ The water hoses must be installed in a way that they are not in the way of the swivel device (swivel joint or motor).

A reinforcement plate is permanently installed under the top plate of the appliance. The opening **Ⓧ** 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 is provided with the accessories.



Y - distributor:

The Y - distributor is enclosed with device. This connects the cold and hot water hoses at the on-site transfer point so that the device can be put into operation without any restrictions even if only the cold water line is present.



Y - distributor

Shower hose (ZUB 960)

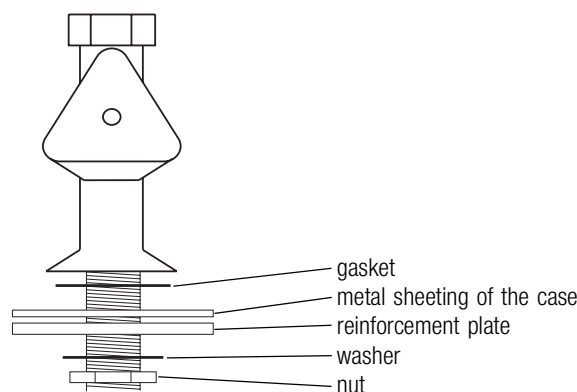
- The cardboard template **Ⓢ** is placed on the appliance as shown in the drawing on the right.
- The two markings **Ⓐ** on the outside indicate the centres of the openings required for the shower hose. These positions must be marked (e.g. by pre-graining). Then drill the holes using a suitable tool so that they have a diameter of 28 mm ± 1 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).

- 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)

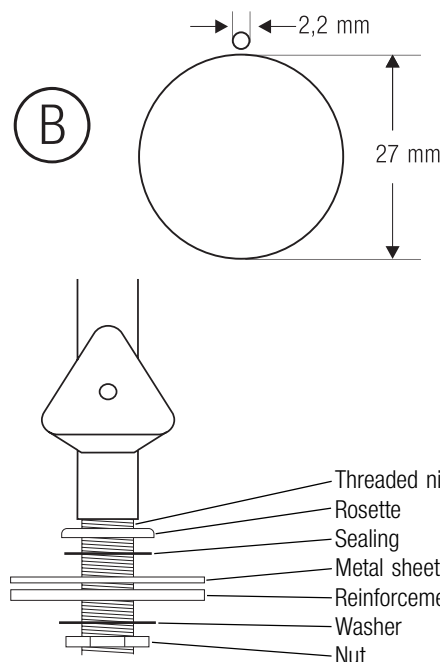
- The cardboard template **Ⓢ** is placed on the appliance as shown in the above drawing.
- The centre markings **Ⓟ** indicate the centre for the openings required for the swivel tap. This position must be marked (e.g. by pre-graining). Then drill the holes using a suitable tool (for the diameter refer 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/ 610	Model FGP/ 910
Natural gas H, E (G20) / 20 mbar*	DSA 614	DSA 608
Natural gas LL (G25) / 20 mbar (DE)	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 (NL)	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	610	910
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_i -15 °C			
	MJ/m ³	kWh/m ³	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	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
Model 610	18.0 kW				
Model 910	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 610	1,90 m ³ /h	2,17 m ³ /h	2,22 m ³ /h	1,42 kg/h	1,40 kg/h
Model 910	2,54 m ³ /h	2,89 m ³ /h	2,96 m ³ /h	1,89 kg/h	1,86 kg/h

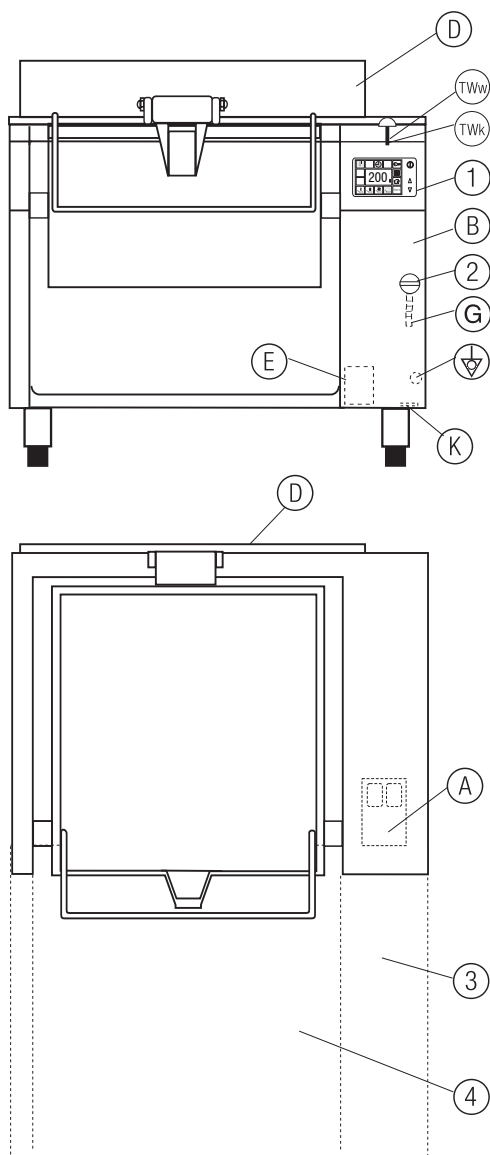
Model FGP	610	910
Approbation		
Category	see table on previous page	
Design	A ₁	
CE Design certification	0063CS3143	
Hose-proofed	IPX5	

Data specific to application		
Pan dimensions W x D x H	616 x 660 x 184 mm	928 x 660 x 184 mm
Frying surface	0.41 m ²	0.61 m ²
Useable capacity to DIN 18857	56 l	83 l
Maximum capacity	76 l	114 l
Thermostat range	50 – 300 °C	

Connections		
Electrics:	Nominal consumption	0.3 kW
	Connection / Fuses	230 V AC 50 Hz 10 A
	Connection terminals	4 mm ²
	Gas:	see table on previous page
Drinking water:	ZUB 960	Inside thread G 1/2" (DN 15); 50–1000 kPa
	ZUB 961/F46	Inside thread G 3/4" (DN 20); 50–1000 kPa

Supplementary technical data		
Appliance weight including packaging	251 kg	321 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 Panneau de commande
- ② Robinet de raccordement au gaz
- ③ Zone de travail
- ④ Zone de danger au sein de la zone de travail

Installation

- ⓑ Panneau frontal
- Ⓣ_w Raccordement d'eau potable (chaude)
(uniquement en cas d'utilisation de ZUB 960, 961 ou ZUB F46)
- Ⓣ_w Raccordement d'eau potable (froide)
(uniquement en cas d'utilisation de ZUB F46)
- Ⓚ Passage de câbles
- ⓐ Plaque de recouvrement à deux couvercles (amovible)
- ⓖ Tuyau de gaz*
- ⓔ Bornes de raccordement électrique*
- ⓓ 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)

Accessoires à supplément


- ZUB 960 Douchette pour eau potable
- ZUB 961 Robinet pivotant pour eau potable
- ZUB F46 Robinet mélangeur pivotant pour eau potable
- ZUB 635 Tôle anti-rayonnement thermique pour FGP 610
- ZUB 636 Tôle anti-rayonnement thermique pour FGP 910
- ZUB 832 Tuyau de gaz de sécurité DN 15 (1/2"), longueur 600 mm

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!
- Si l'appareil est mis hors service: Arrêter d'abord l'appareil, puis fermer le robinet de raccordement au 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!
- Se conformer de la manière la plus stricte aux directives de protection contre les incendies.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance. Ne jamais tenter d'éteindre des graisses et des huiles enflammées avec de l'eau! Mettre l'appareil hors tension .
- La sauteuse basculante ne doit pas être utilisée comme friteuse!
- 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!
- 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 64.)
- 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 séparation 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.

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 610: 1 litre

FGP 910: 1,5 litres

Remplissage partiel

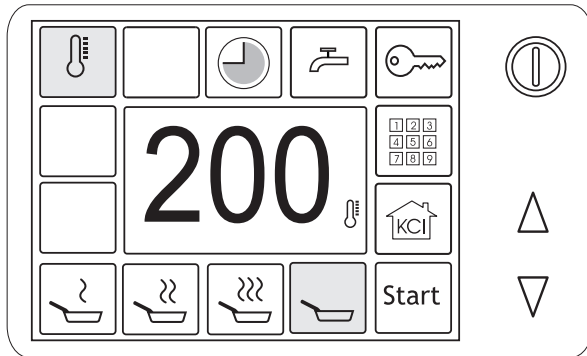
La sonde de régulation de température se trouve dans la partie antérieure de la cuve. C'est pourquoi, lors d'un remplissage partiel, les aliments doivent ainsi être placés en partant de l'avant pour un résultat de cuisson optimal. Ici, les aliments doivent être répartis régulièrement sur toute la largeur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

Les appareils en aperçu

Généralités

- Il suffit simplement de toucher les touches sensibles en posant l'index dessus.
- La fonction « KCI » permet d'accéder à d'autres fonctions de l'appareil.
- Seules les fonctions disponibles seront affichées.
- Les fonctions sélectionnées sont affichées sur fond rouge.

Fenêtre principale



La fenêtre principale est affichée dès que l'appareil est démarré en fonction Cuisson ou à l'issue d'une procédure de cuisson. Les dernières fonctions sélectionnées, ainsi que la dernière température de consigne, seront reprises (à l'exception de la durée de cuisson).

Les fonctions sélectionnées sont affichées sur fond rouge.

La fenêtre principale présente les fonctions suivantes :

- des fonctions qui peuvent être directement sélectionnées dans la fenêtre principale et qui sont lancées dès le démarrage.
- des fonctions qui exigent une saisie supplémentaire et qui seront exécutées depuis une fenêtre supplémentaire.

Fonctions directement sélectionnables

Ces fonctions peuvent être sélectionnées dans cette fenêtre et sont activées dès le lancement de la procédure de cuisson.



Allure de cuisson I
Réglage d'usine : 160 °C



Allure de cuisson II
Réglage d'usine : 180 °C



Allure de cuisson III
Réglage d'usine : 220 °C



Réglage manuel de la température
Pour travailler avec une température librement choisie : 200 °C



Protection des programmations
Empêche toute modification involontaire des valeurs définies (cf. le chapitre « Verrouiller/Déverrouiller l'écran », page 67).



Démarrage
Lance la procédure de cuisson avec les valeurs définies.

Les touches dans les menus



Touche Retour/Niveau supérieur
Lorsque l'on se trouve dans un menu, cette touche permet de sortir d'un écran. Lorsque l'on se trouve dans un écran de réglage, cette touche permet de le quitter sans appliquer les modifications saisies.



Touche OK
Confirme une saisie.

Fonctions avec possibilités de réglage supplémentaires

Ces fonctions mènent à des possibilités de réglage supplémentaires dans des écrans de réglage séparés.

Après avoir effectué le réglage et confirmé la saisie, l'affichage revient à la fenêtre principale.



Programmation de la température de consigne
Cette sélection ouvre l'écran de réglage de la température.



Régler la durée de cuisson
Cette sélection ouvre l'écran de réglage de la durée de cuisson.



Réglage du remplissage par pilotage volume (VAR 320 uniquement).
Cette sélection ouvre l'écran de réglage de la quantité d'eau.



Clavier virtuel
Cf. page 66

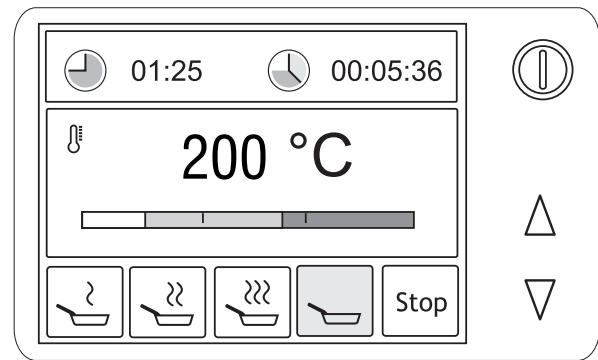


Menu principal KCI
Cette sélection ouvre le menu KCI

Écran de processus

L'écran de processus est affiché dès que la procédure de cuisson est lancée.

- Dans la partie supérieure, le symbole de l'horloge affiche la durée de cuisson écoulée en minutes. Il est possible de commuter sur l'affichage de la durée de cuisson restante.
- La durée de cuisson définie est affichée à gauche, si elle a été définie.
- L'écran affiche la température de consigne définie sous forme de chiffres.
- La barre située sous la température de cuisson indique la courbe/l'évolution de la température.
- La barre jaune indique la température actuelle.
- La barre orange indique la température de consigne.



Écran de processus

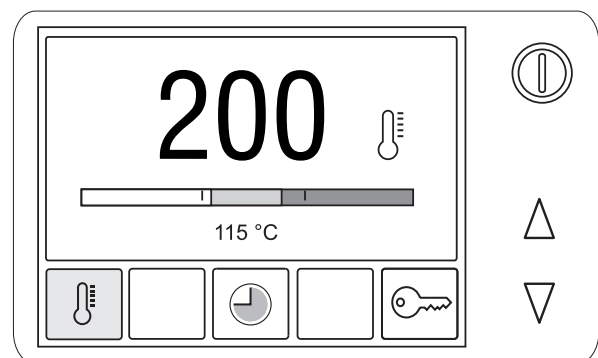
L'écran de processus permet de commuter à tout moment entre les différentes allures de cuisson.

Affichage de la température de consigne/actuelle

L'affichage de la température de consigne/actuelle est appelé depuis l'écran de processus. Pour cela, il faut sélectionner l'affichage des barres.

- La valeur de consigne est affichée en gros au-dessus de la barre.
- La valeur actuelle est affichée sous la barre.

L'affichage de température de consigne/actuelle permet d'appeler, par l'intermédiaire des symboles correspondants, les différents écrans d'affichage, ainsi que d'autres fonctions supplémentaires.



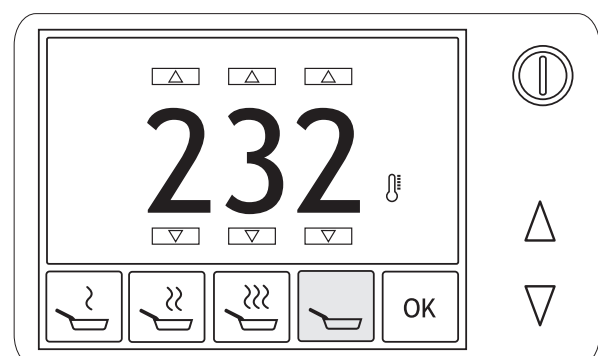
Affichage de la température de consigne/actuelle

Réglages (exemple du réglage de la température)

L'écran de réglage de la température est appelé depuis la fenêtre principale ou l'écran de processus.

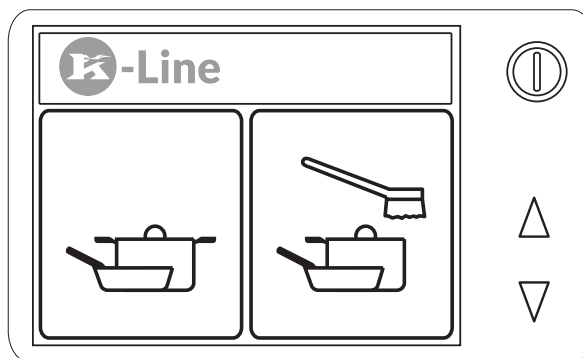
Pour cela, sélectionner la fonction Réglage de la température.

- La température de consigne sera affichée en gros et peut être modifiée.
- Le réglage sera effectué par l'intermédiaire des petites flèches situées au-dessus et en dessous des chiffres.
- Les allures de cuisson peuvent être sélectionnées directement.



Fenêtre de dialogue

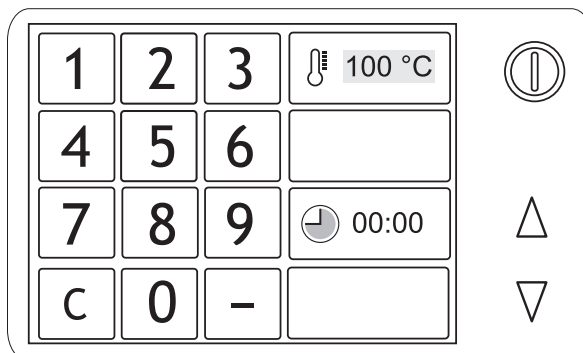
La fenêtre de dialogue est affichée chaque fois qu'une sélection doit être effectuée entre différentes possibilités.



Clavier virtuel

Le clavier virtuel permet à l'opérateur familiarisé avec l'appareil de procéder à des réglages au sein d'un écran. Sélectionner les fonctions les unes après les autres et saisir les valeurs par l'intermédiaire du clavier.

La touche **OK** permet de confirmer les fonctions sélectionnés ; sans fonction sélectionnée, elle permet de revenir à la fenêtre principale.



Clavier virtuel, température de consigne de 100 °C sélectionnée

Verrouiller/Déverrouiller l'écran

L'écran peut être verrouillé afin d'éviter toute modification involontaire des valeurs définies ou pour empêcher un démarrage involontaire.


Verrouillage

Afin d'éviter la modification involontaire des valeurs pendant la procédure de cuisson, l'écran de service peut être verrouillé pendant toute cette durée. Pour cela, fonction « Verrouiller » doit être sélectionnée avant le démarrage de la cuisson.

Sélectionner  pour appeler la fonction « Verrouiller ».

- La moitié du symbole de la clé est marqué en rouge.
- Les fonctions sélectionnées seront affichées.

La fonction « Verrouiller » est maintenant sélectionnée et sera activée après le lancement de la procédure de cuisson.

Sélectionner  pour lancer la procédure de cuisson avec les réglages affichés.

Le processus de cuisson démarre. L'écran de service est affiché. L'écran est verrouillé pendant la procédure de cuisson. Aucune saisie ne peut être effectuée sans avoir déverrouillé l'écran auparavant.

Déverrouiller l'écran

En cours d'utilisation :

- Effleurez l'écran pour le déverrouiller.

Le symbole de clé sera affiché en grande taille et en rouge lorsque la fonction « Verrouiller » est activée.

- Continuez à toucher l'écran (env. 3 secondes) avec le symbole de clé jusqu'à ce que celui-ci soit affiché grisé.

Le verrouillage est annulé lorsque le symbole de clé est affiché grisé.

- Ne plus toucher l'écran (éloigner le doigt de l'écran).

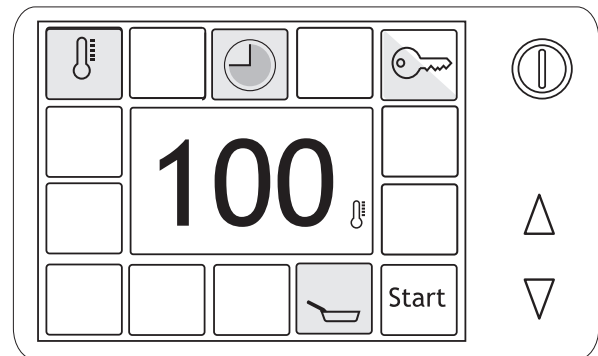
L'écran est déverrouillé.

Autoverrouillage

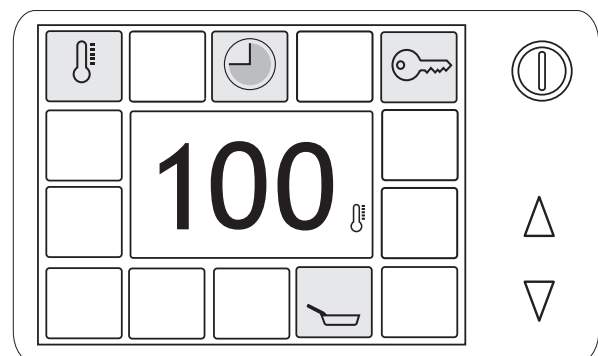
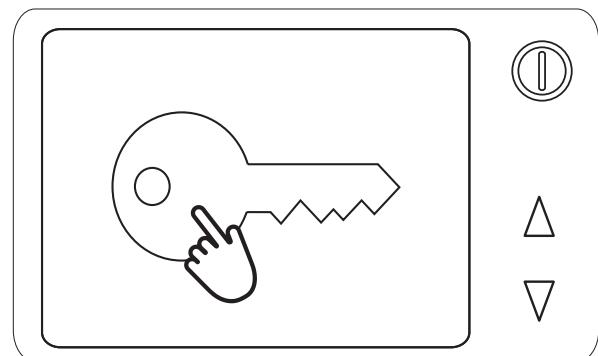
Afin d'éviter un démarrage involontaire de la procédure de cuisson, la fenêtre principale sera automatiquement verrouillée si aucune saisie n'est effectuée pendant 120 secondes environ.

- La fenêtre principale continuera d'être affichée.
- Le symbole de clé s'allume en rouge.
- Seules les fonctions sélectionnées seront affichées.
- La fonction de démarrage sera désactivée.

Aucune saisie ne peut être effectuée sans avoir déverrouillé l'écran auparavant. La procédure de cuisson ne peut pas être lancée sans avoir déverrouillé l'écran auparavant.



Verrouillage préparé pour la cuisson



Fenêtre principale verrouillée. Aucun démarrage possible.

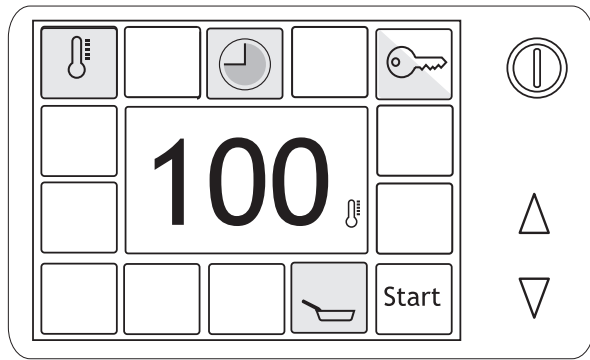
Verrouillage manuel/immédiat

Vous pouvez également verrouiller directement la fenêtre principale afin d'éviter tout démarrage involontaire de la procédure de cuisson.

Sélectionner  pour appeler la fonction « Verrouiller ».

- Le symbole de clé s'allume et la moitié du symbole est marquée en rouge.
- Les fonctions sélectionnées seront affichées.

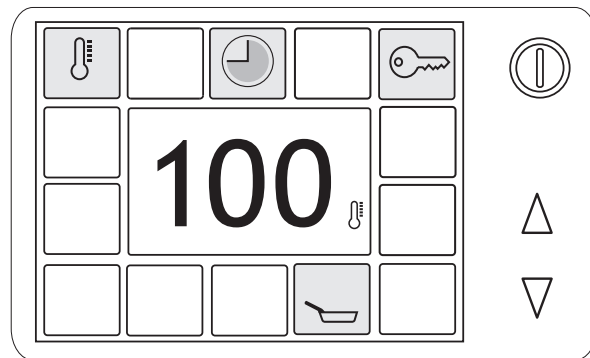
La fonction « Verrouiller » est sélectionnée, mais pas encore activée.



Sélectionner de nouveau  pour activer immédiatement la fonction « Verrouiller ».


- La fenêtre principale continuera d'être affichée.
- Le symbole de clé s'allume en rouge.
- Seules les fonctions sélectionnées seront affichées.
- La fonction de démarrage sera désactivée.

Aucune saisie ne peut être effectuée sans avoir déverrouillé l'écran auparavant. La procédure de cuisson ne peut pas être lancée sans avoir déverrouillé l'écran auparavant.



Supprimer l'autoverrouillage, le verrouillage manuel ou immédiat

Pour l'autoverrouillage ou le verrouillage manuel (verrouillage immédiat) :

Sélectionner  pour annuler le verrouillage.

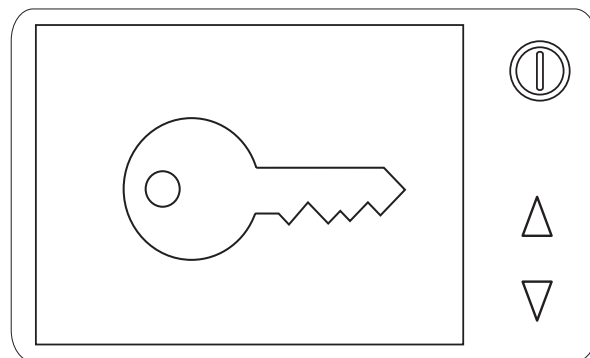
Le symbole de clé sera affiché en grande taille et en rouge lorsque la fonction « Verrouiller » est activée.

- Continuer à toucher l'écran (env. 3 secondes) avec le symbole de clé jusqu'à ce que celui-ci soit affiché grisé.

Le verrouillage est annulé lorsque le symbole de clé est affiché grisé.


- Retirer le doigt de l'écran.

L'écran est déverrouillé.



Utilisation

Mettre l'appareil en marche

Sélectionner  pour mettre l'appareil en marche.

L'écran de démarrage est affiché.
Il offre la possibilité de choisir entre

- le mode « Cuisson » ou
- le mode « Nettoyage et entretien ».


Mode Cuisson


Sélectionner  pour passer en mode Cuisson.

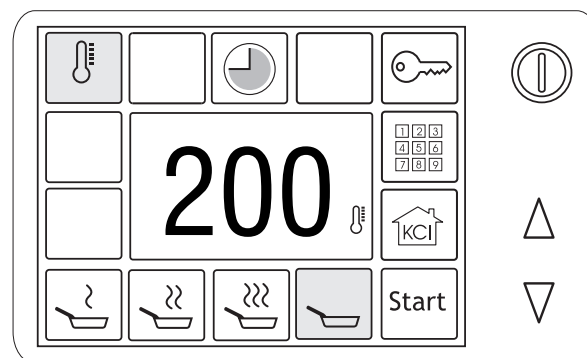
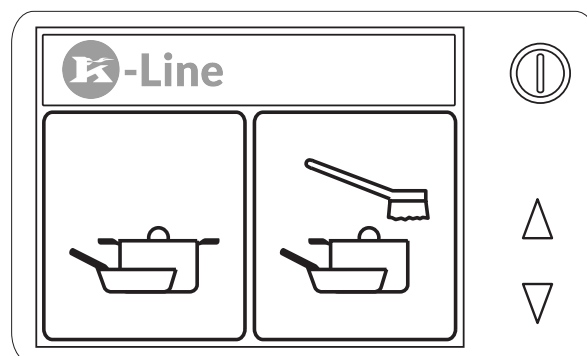
La fenêtre principale est affichée.
Les dernières fonctions sélectionnées, ainsi que la dernière température de consigne, sont définies et affichées.

Vous pouvez maintenant procéder à vos propres réglages ou lancer la procédure de cuisson avec les réglages existants.

Lancer le processus de cuisson

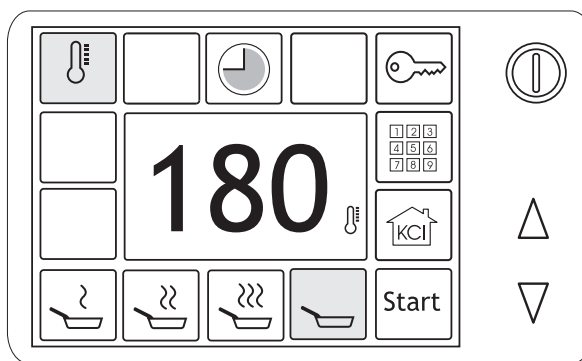
Sélectionner  pour lancer la procédure de cuisson avec les réglages affichés.

 L'écran sera verrouillé si aucune saisie n'intervient dans un délai de 120 secondes. Cf. le chapitre « Verrouiller/Déverrouiller l'écran », page 67.



Procéder aux réglages

Vous pouvez procéder à vos propres réglages ou lancer la procédure de cuisson avec les réglages existants. Depuis la fenêtre principale, vous pouvez sélectionner les fonctions et définir les réglages nécessaires avant de lancer la prochaine procédure de cuisson. Les fonctions sélectionnées seront affichées en rouge.




Température de consigne

La température de consigne peut être réglée librement. En outre, trois allures de cuisson prédéfinies peuvent être sélectionnées. L'allure de cuisson sélectionnée s'allume en rouge. La température de consigne correspondante est affichée à l'écran.


Travailler avec température de consigne paramétrée

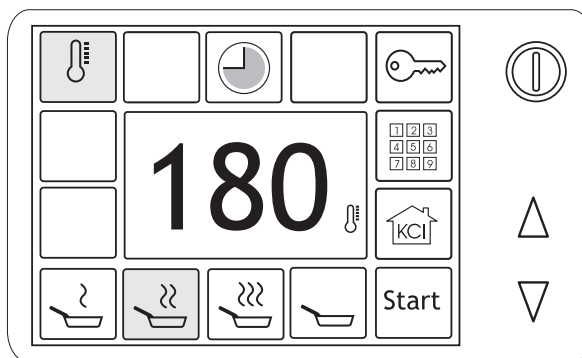
Vous souhaitez par exemple travailler avec une température de consigne de 180 °C.


Sélectionner  pour appeler l'allure de cuisson II.

L'allure de cuisson sélectionnée s'allume en rouge. La température de consigne de l'allure de cuisson II est affichée à l'écran.

Si vous ne souhaitez pas procéder à d'autres réglages, vous pouvez alors lancer la procédure de cuisson.

Sélectionner  pour lancer la procédure de cuisson avec les réglages affichés.




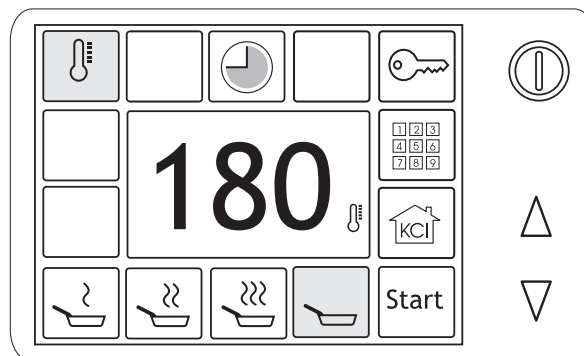
 Les différentes allures de cuisson peuvent être enregistrées avec des températures de consigne individuelles. Cf. le chapitre « KCI - Modifier les réglages clients » à partir de la page 77.

Travailler avec température de consigne individuelle

La fenêtre principale est affichée.

Pour définir une température de consigne individuelle, appelez la fenêtre de réglage de température avec la fonction « Température de consigne ».

Sélectionner  pour appeler la fenêtre de réglage de température.



La fenêtre de réglage de température est affichée. L'affichage se fait en °C.

Le réglage sera effectué par l'intermédiaire des petites flèches situées au-dessus et en dessous de l'affichage de température.

En guise d'alternative, vous pouvez présélectionner la plage de températures par l'intermédiaire des allures de cuisson I à III et ensuite, affiner votre réglage avec les touches fléchées.

☞ Les valeurs enregistrées des allures de cuisson I - III ne peuvent pas être modifiées à cette étape. Cf. le chapitre « KCI - Modifier les réglages clients » à partir de la page 77.

Sélectionner  pour confirmer la valeur de consigne définie et pour quitter le réglage de température.

La fenêtre principale est affichée avec la valeur de consigne définie.


Sélectionner  pour lancer le processus de cuisson.


L'écran de service est affiché.


Réglage de la température de consigne pendant l'utilisation


La procédure de cuisson est en cours, l'écran de processus est affiché.

Sélectionner

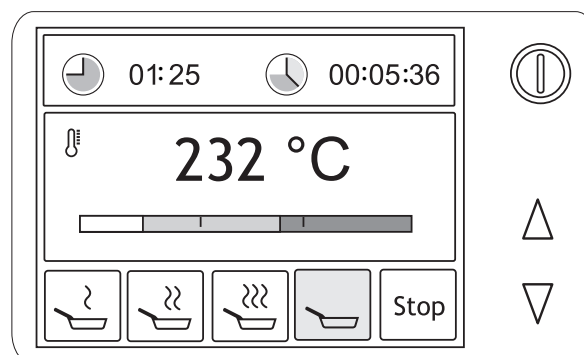
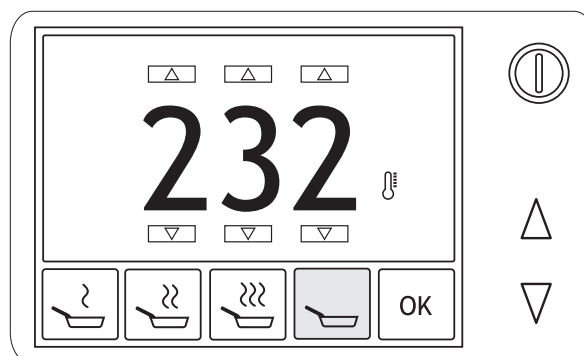
 pour appeler l'allure de cuisson I ou

 pour appeler l'allure de cuisson II ou bien sélectionner

 pour appeler l'allure de cuisson III ; ou bien sélectionner

 pour appeler la dernière allure de cuisson librement paramétrée, ou bien sélectionner

 et définir une nouvelle température de consigne avec la fenêtre de réglage de température.




Régler la durée de cuisson

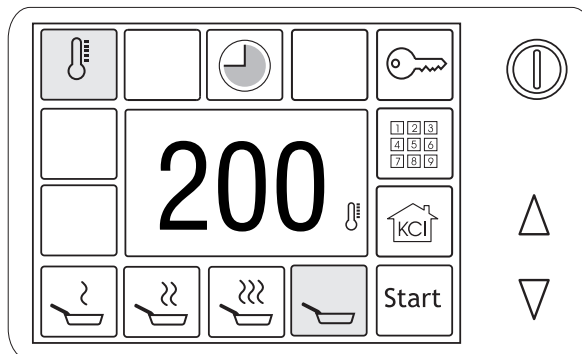
Le réglage de la durée de cuisson s'effectue dans la fonction Réglage de la durée de cuisson.

Le réglage de la durée de cuisson peut être appelé avant ou après le lancement de la procédure de cuisson.

Régler la durée de cuisson avant le démarrage de la procédure de cuisson.

La fenêtre principale est affichée.


Sélectionner  pour parvenir au réglage de la durée de cuisson.





Le réglage de la durée de cuisson est alors affiché.

Le réglage de la durée sera effectué par l'intermédiaire des petites flèches situées au-dessus et en dessous des chiffres.


En guise d'alternative, une durée de cuisson prédéfinie peut être sélectionnée.

Sélectionner  pour sélectionner la durée de cuisson I prédéfinie. Réglage d'usine : 20 minutes

Sélectionner  pour sélectionner la durée de cuisson II prédéfinie. Réglage d'usine : 40 minutes

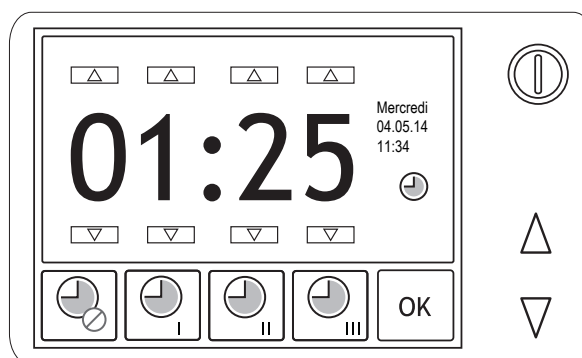
Sélectionner  pour sélectionner la durée de cuisson III prédéfinie. Réglage d'usine : 60 minutes

ou

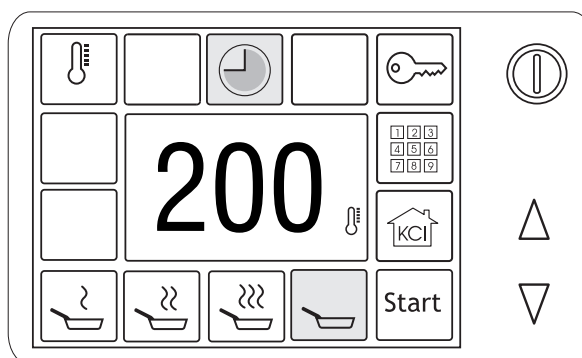
Sélectionner  pour désactiver toutes les durées prédéfinies et travailler avec l'appareil sans commande par minuterie.

Sélectionner  pour confirmer la durée de cuisson définie et pour quitter le réglage de durée de cuisson.

La fenêtre principale sera de nouveau affichée.



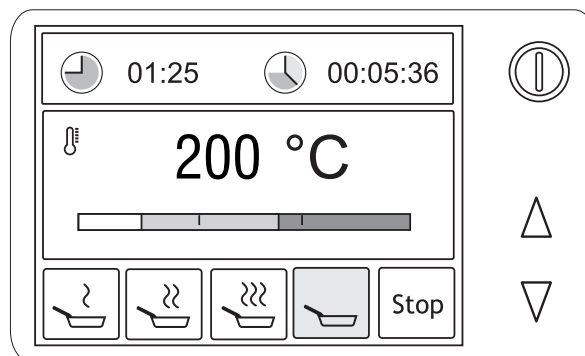
Les durées de cuisson I, II et III peuvent être définies avec des valeurs librement définies. Cf. le chapitre « KCI - Modifier les réglages clients », page 77.




Réglage de la durée de cuisson pendant l'utilisation

La procédure de cuisson est en cours, l'écran de processus est affiché.

Exemple : 1 heure 25 minutes de cuisson sont réglés, dont 5 minutes et 36 secondes sont déjà écoulées.



Sélectionner  pour alterner entre durée restante et durée écoulée.

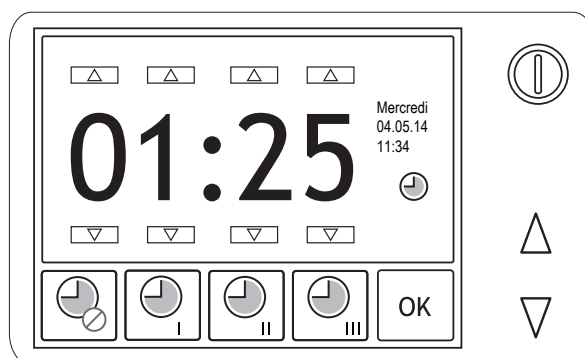
Sélectionner  pour parvenir au réglage de la durée de cuisson.

Le réglage de la durée de cuisson est affiché.


Le réglage de la durée sera effectué par l'intermédiaire des petites flèches situées au-dessus et en dessous des chiffres.


Dans l'exemple; la valeur 01:25 heure sera modifiée en 25 minutes avec la flèche située sous le 1.

En guise d'alternative, une durée de cuisson prédéfinie peut être sélectionnée.





Sélectionner  pour sélectionner la durée de cuisson I prédéfinie.
Réglage d'usine : 20 minutes

Sélectionner  pour sélectionner la durée de cuisson II prédéfinie.
Réglage d'usine : 40 minutes


Sélectionner  pour sélectionner la durée de cuisson III prédéfinie.
Réglage d'usine : 60 minutes

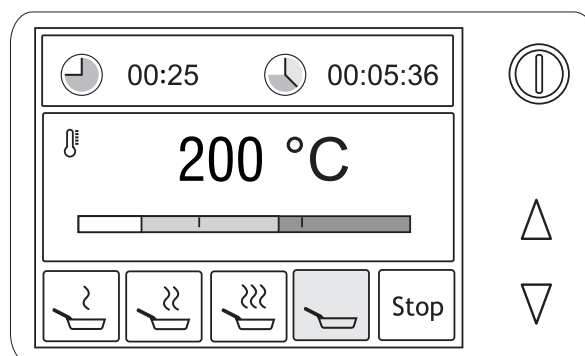
ou

Sélectionner  pour désactiver toutes les durées prédéfinies et travailler avec l'appareil sans commande par minuterie.

Sélectionner  pour confirmer la durée de cuisson définie et pour quitter le réglage de durée de cuisson.

Dans l'exemple, la nouvelle durée de cuisson sera de 25 minutes, dont 5 minutes et 36 secondes sont déjà écoulées.

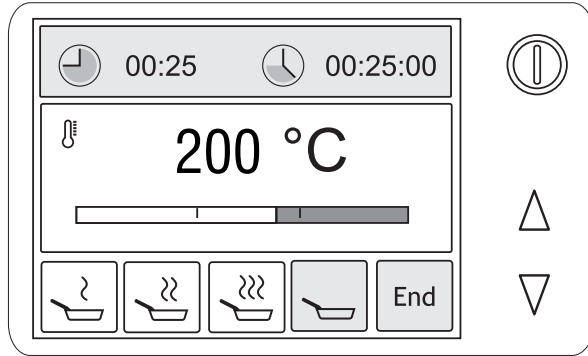
 Les durées de cuisson I et II peuvent être définies avec des valeurs librement définies. Cf. le chapitre « KCI - Modifier les réglages clients », page 77.



Fin de la cuisson


Une procédure de cuisson pilotée par minuterie sera affichée comme terminée dans l'écran de processus. Le champ dans lequel sont affichés les durées sera vert. Dans l'exemple, une durée de cuisson d'1 heure et 25 minutes avait été définie. La durée écoulée et la durée définie sont affichées. **END** est sur fond vert et un signal sonore retentit.

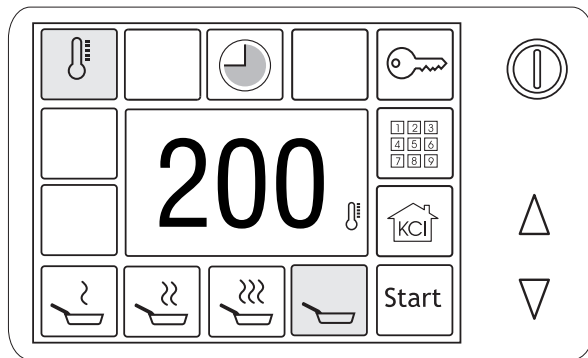
Sélectionner End.



La fenêtre principale est affichée. Les derniers réglages restent conservés pour la prochaine charge.

La durée de cuisson n'est pas active, mais seulement définie. Pour travailler de nouveau avec cette durée :

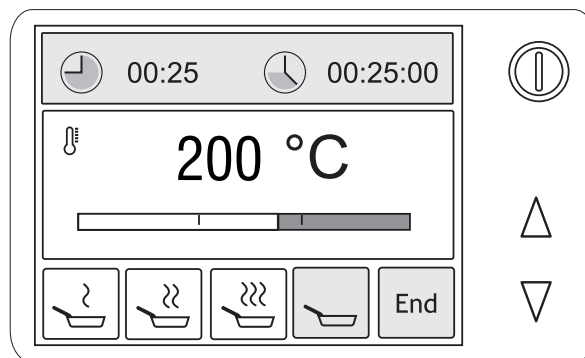
sélectionner  pour parvenir au réglage de la durée de cuisson et confirmer avec **OK**.



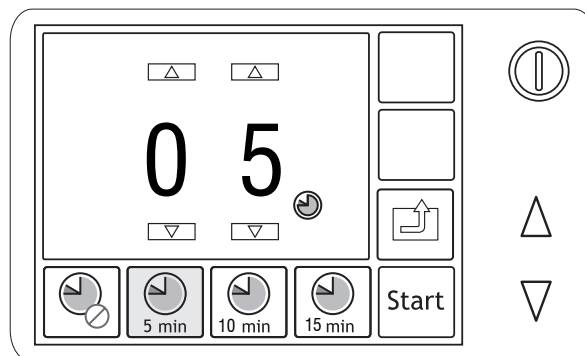
Poursuite de cuisson

Une fois terminée, une procédure de cuisson pilotée par minuterie pourra être poursuivie.

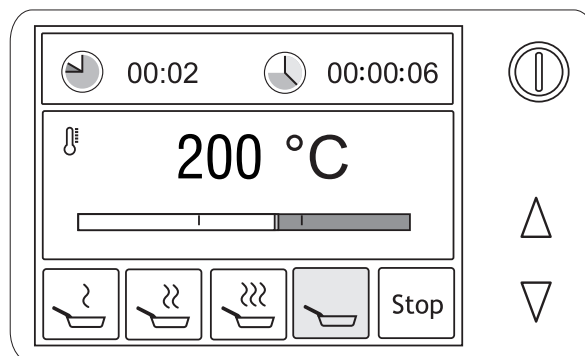
Sélectionner .



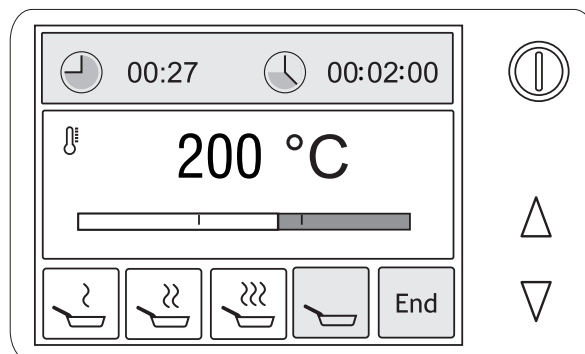
La fenêtre de réglage de poursuite de cuisson est affichée. Dans l'exemple, une durée de poursuite de cuisson de 2 minutes a été définie et appliquée. Lancer la poursuite de cuisson avec **Start**.



L'écran de processus indique la durée de poursuite de cuisson et cette dernière se poursuit.



A l'issue de la durée de poursuite de cuisson, la durée totale sera affichée. Toutefois, la durée de cuisson originelle sera conservée pour la charge suivante.




Travailler avec la fonction automatique de remplissage (VAR 320)

Les appareils de la variante VAR 320 sont équipés d'un système automatique de remplissage par pilotage volume de la cuve.

- ⚠ Le robinet col de cygne doit se trouver au-dessus de la cuve et le couvercle doit être ouvert.
- ⚠ Le système automatique de remplissage ne peut pas contrôler le contenu de la cuve. Le personnel opérateur doit veiller à ne pas trop remplir la cuve lorsqu'il utilise le système automatique.


Dans la fenêtre principale et dans l'affichage de température actuelle :

Sélectionner  pour parvenir au réglage de la quantité d'eau.

Dans l'écran de processus : sélectionner

 lorsque le remplissage n'est pas actif

ou


 lorsque le remplissage est actif pour parvenir au réglage de la quantité d'eau.

La fenêtre de réglage propose différentes possibilités.


- ☞ Les valeurs enregistrées de quantités d'eau I - III ne peuvent pas être modifiées à cette étape. Cf. le chapitre « KCI - Modifier les réglages clients » à partir de la page 83.

Sélectionner  pour sélectionner la quantité d'eau I prédéfinie.
Réglage d'usine : 1/4 de la quantité de remplissage


Sélectionner  pour sélectionner la quantité d'eau II prédéfinie.
Réglage d'usine : 1/2 quantité de remplissage


Sélectionner  pour sélectionner la quantité d'eau III prédéfinie.
Réglage d'usine : 3/4 de la quantité de remplissage


ou

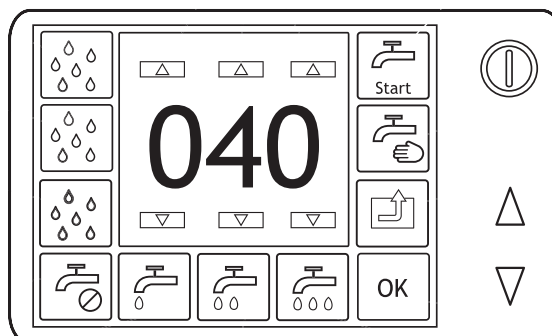
Sélectionner  pour effacer la quantité d'eau enregistrée, afin qu'aucun remplissage automatique en eau de la cuve n'ait lieu lors du démarrage de la cuisson.

Sélectionner  pour lancer le remplissage avec la quantité d'eau affichée et passer à la fenêtre de remplissage.

Sélectionner  pour confirmer la quantité d'eau définie et pour quitter le réglage de la quantité d'eau. La quantité d'eau sera automatiquement remplie lors du démarrage de la cuisson.

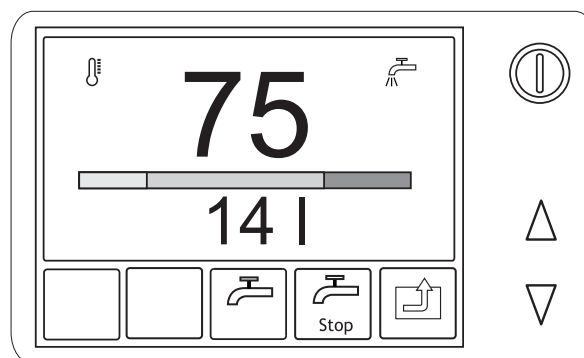
Sélectionner  pour quitter le réglage de quantité d'eau sans avoir modifié les réglages.

Sélectionner  pour remplir la cuve « à vue de nez » pendant que le système électronique mesure la quantité d'eau.




Un écran de remplissage sera ouvert après le lancement du remplissage. L'écran de processus est affiché dès que la procédure de cuisson est lancée.

- ❑ L'écran affiche la quantité de remplissage de consigne sous forme de chiffres au-dessus de la barre.
- ❑ La barre située sous la température de consigne indique le niveau du remplissage.
- ❑ La barre bleu clair indique la quantité de remplissage actuelle.
- ❑ La barre bleu foncé indique la quantité de remplissage de consigne.





 Stop
Interrompt le remplissage et reste dans l'écran de remplissage.

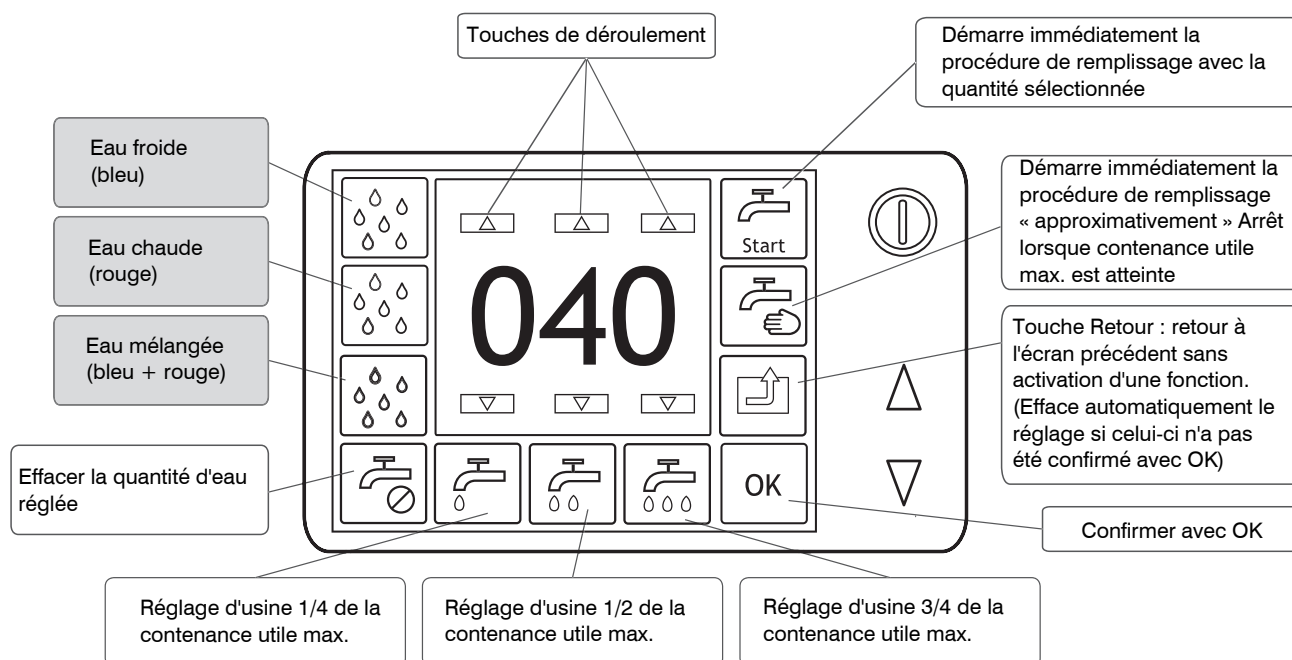
 Retour à la fenêtre de réglage de quantité d'eau.

 Sélectionner pour quitter le réglage de quantité d'eau et procéder à d'autres réglages de l'appareil.

 en haut à droite indique que le remplissage est actif.

 en haut à droite indiquerait que le remplissage n'est pas actif.

 en haut à gauche indique qu'une procédure de cuisson est active.



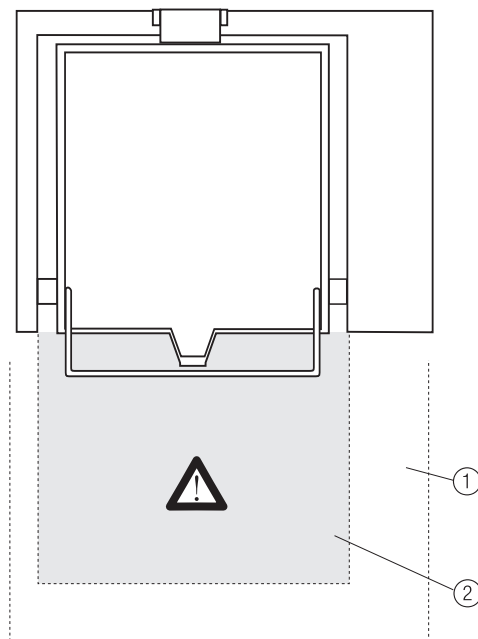
Lorsque la quantité d'eau est réglée et qu'ils sont confirmés avec OK, le remplissage se fait avec le début du processus de cuisson

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 se tenir directement dans la zone dangereuse décrite 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).

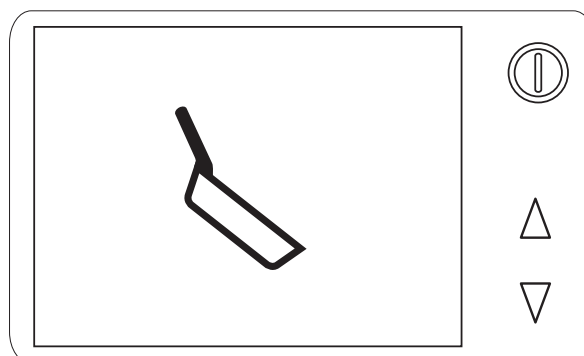
- ☞ La surface ② ne devient dangereuse que pendant le basculement. Pendant la cuisson, la surface ② fait partie de la zone de travail de l'appareil.
- ☞ Le système de basculement dispose d'un dispositif automatique de coupure en fin de course.
- ☞ Pendant la procédure de basculement, le chauffage est automatiquement coupé.



Sélectionner  pour soulever le bec.

Sélectionner  abaisse le bec.


Pendant le basculement, l'écran affiche le symbole de basculement.
Le symbole de basculement sera affiché tant que la cuve ne sera pas revenue à sa position finale.
Lorsque l'on relâche le commutateur, la cuve reste dans sa position actuelle.



En outre, lors du basculement pendant la cuisson

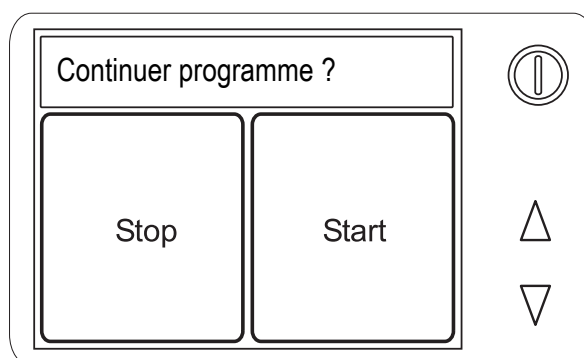
Le système demandera, dans la fenêtre de dialogue, la suite de la procédure une fois que le basculement sera achevé.

- Il est possible alors, soit
- de poursuivre le programme

 L'écran de processus apparaît alors de nouveau.

- soit
- de l'interrompre.

 L'écran de démarrage est alors affiché.

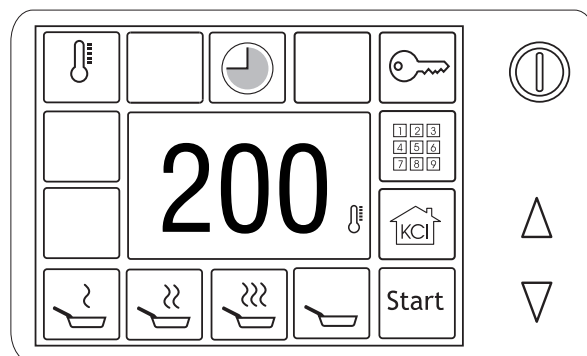


KCI - Réglage clients

Le réglage clients KCI vous permet de modifier de manière individuelle des réglages et paramètres importants pour vous.

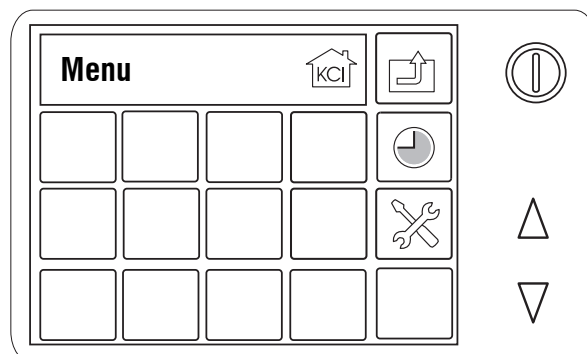
La fenêtre principale est affichée.

Sélectionner  pour parvenir au menu principal KCI.



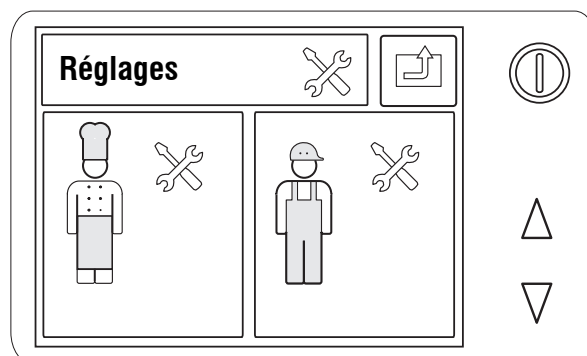
Le menu principal KCI est affiché.

Sélectionner  pour parvenir aux réglages.




Une fenêtre de dialogue est alors affichée.


Sélectionner  pour parvenir aux réglages clients.



Un menu affichant différentes catégories de réglages est affiché.

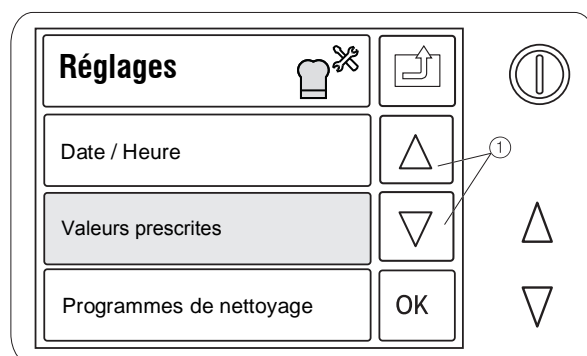
 En déroulant avec les touches fléchées ① dans le masque d'affichage vous affichez les possibilités supplémentaires de choix dans les différents niveaux.

Sélectionnez, à l'aide des touches fléchées, le paramètre que vous souhaitez modifier. Exemple :

 Modifier la durée définie de cuisson 1


Sélectionnez la catégorie « Valeurs paramétrées » dans « Réglages ».

 Confirmer avec OK.



Valeurs paramétrées sélectionnées.

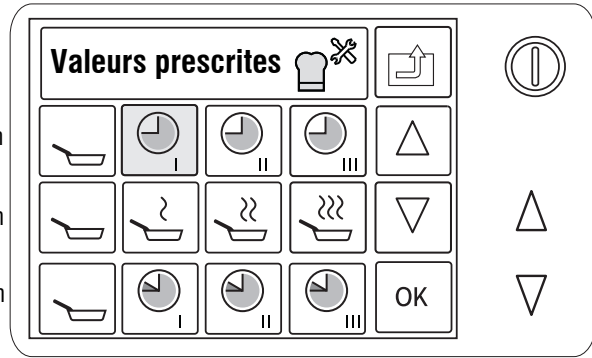
Sélectionnez la valeur paramétrée « Durée de cuisson I ».

 Confirmer avec OK.

Durée de cuisson

Température de cuisson


Durée Poursuite de cuisson




Durée de cuisson I sélectionnée.

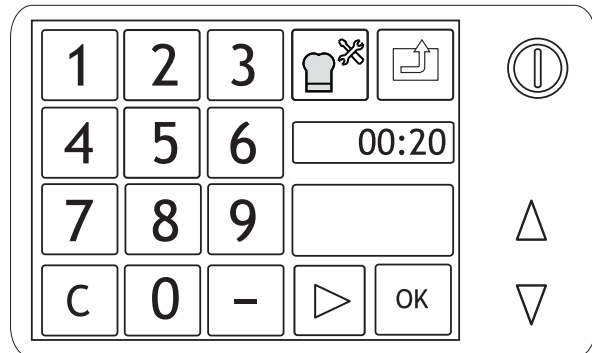
Le paramètre sélectionné peut alors être modifié au moyen du pavé numérique.

Le premier chiffre saisi modifie les heures.

La touche  permet d'alterner entre heures et minutes.

Sélectionner  pour confirmer la valeur choisie.

Avec , quitter la rubrique de réglages et les niveaux de menu KCI.



Avis pratiques de cuisine

Atouts du fond Duplex-Antiadhésif

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

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

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

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

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

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

Préparation de la surface de rôtissage

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

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

Méthodes de cuisson

Rôtis

Température 130 – 250 °C

La cuisson se fera dans la sauteuse, couvercle ouvert.

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

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

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

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

Convient pour :

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

Braiser

Température 150 - 180 °C

Viande braisée :

La cuisson se fera dans la sauteuse, couvercle fermé.

Les pièces de viande seront saisies de tous les côtés à forte température. Ceci provoque la formation d'une croûte en surface et des substances aromatiques voulues.

Ensuite, retirer la viande de la sauteuse et saisir alors les légumes (mirepoix). Saupoudrer légèrement de farine et mouiller avec le fonds ou la sauce.

Placer la viande dans la sauce et laisser cuire avec couvercle fermé.

Convient pour :

les pièces importantes de viande de : bœuf, veau, porc, mouton ou gibier.

Légumes braisés :

selon le type, les légumes seront tout d'abord cuits ou blanchis. Ensuite, ils seront roulés dans des tranches de jambon ou de lard, ou bien placés sur un lit d'oignons dans la sauteuse.

Mouiller avec le fonds et laisser cuire à feu doux.

Convient pour :

endives, cèpes, pommes de terre, légumes farcis et bien d'autres encore.

Sauter

Température 160 - 240 °C

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

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

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

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

Convient pour :

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

Frيره

Température 120 - 150 °C

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

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

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

Convient pour:

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



La sauteuse basculante ne doit pas être utilisée comme friteuse!

Poêler

Température 120 - 150 °C

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

La poêle sera bien recouverte après une courte phase de saisie.

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

Convient pour:

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

Etuver

Température 110 - 130 °C

Cuisson avec peu de liquide et couvercle fermé. Le propre jus de l'aliment ou un peu de bouillon clair suffit.

La viande ne doit pas devenir dorée. C'est pourquoi on utilise un peu de beurre.

Convient pour:

poissons, viande de veau ou de porc, légumes et bien d'autres choses encore.

Blanchir

Température 100 °C

On appelle blanchir la cuisson rapide d'aliments crus dans de la vapeur, de l'eau ou un bain de graisse.

On l'utilise volontiers pour certains légumes afin de leur enlever leur goûts amer ou fort.

Pour les viandes, cela permet d'ôter les saletés et les protéines. Après égouttage et lavage, la viande peut permettre de cuire, additionnée de bouillon ou d'eau, une bonne soupe claire.

Convient pour:

viande de bœuf, tête de veau aux champignons, blanquette de veau, poule au pot, abats, endive, céleri, artichauts, chou blanc, pommes de terre, marrons et autres.

Pocher

Température 70 - 90 °C

Le pochage est la cuisson lente dans un liquide qui recouvre l'aliment en totalité ou en partie. La température de cuisson doit cependant toujours rester en-dessous du point d'ébullition. L'eau ne doit en aucun cas bouillir.

Ce mode de cuisson convient pour les soupes et les ragoûts à sauce blanche.

Convient pour:

viande de bœuf, volailles, viande de veau, poissons.

Bouillir

Température 100 °C

Cuisson dans un liquide bouillant qui recouvre l'aliment.

Dans ce mode de cuisson, les substances nutritives, les minéraux et les vitamines seront fortement «lavées» de l'aliment. Par contre, avec l'ajout de divers épices, il permet d'obtenir un bouillon très goûteux.

Convient pour:

bœuf, veau, agneau, volaille, légumes, légumineuses, pâtes et autres.

Cuire à la vapeur

Température 100 °C

Cuisson avec la vapeur d'eau et couvercle fermé.

L'aliment à cuire ne doit pas entrer en contact avec l'eau bouillante et doit reposer de ce fait sur un support percé adéquat.

La cuisson à la vapeur est le mode de cuisson le plus doux pour tous les aliments.

Convient pour:

légumes, pommes de terre, volailles, poissons et toutes les pièces de viande à fibres fines.

Exemples d'utilisation


Aliment	Avis pratiques	Température	Temps	Quantité totale par charge	
				FEP/UEP 610	FEP/UEP 910
Côtelettes de porc nature	env. 160 g / pièce	220 °C	2 x 3 min.	20 pièces	28 pièces
Escalope de porc panée	env. 160 g / pièce	190 °C	2 x 5 min.	20 pièces	28 pièces
Filets de poisson panés	env. 150 g / pièce	190 °C	2 x 5 min.	24 pièces	32 pièces
Escalope de dinde panée	env. 120 g / pièce	190 °C	2 x 5 min.	24 pièces	32 pièces
Saucisse	env. 100 g / pièce	180 °C	2 x 5 min.	45 pièces	60 pièces
Steack hachés (Hamburger surgelé)	env. 130 g / pièce	220 °C	2 x 3 min.	36 pièces	48 pièces
Rôti de bœuf	pièces régulières d'env. 2,0 kg tout d'abord saisir, puis remplir et laisser mijoter à feu doux	250 – 270 °C 120 °C	env. 10 min. env. 170 min.	16 kg	25 kg
Rôti de porc	pièces régulières d'env. 2,0 kg tout d'abord saisir, puis remplir et laisser mijoter à feu doux	250 – 270 °C 120 °C	env. 10 min. env. 110 min.	16 kg	25 kg
Roulades de bœuf	180 g / pièce tout d'abord saisir, puis remplir et laisser mijoter à feu doux	250 – 270 °C 120 °C	env. 10 min. env. 90 min.	32 pièces	48 pièces
Goulash de bœuf	tout d'abord saisir, glacer puis remplir et laisser mijoter à feu doux (ajouter d'autres ingrédients selon recette)	250 – 270 °C 120 °C	30 min. 70 min.	12 kg	16 kg
Sauce Bolognaise	tout d'abord saisir, glacer puis remplir et laisser mijoter à feu doux (ajouter d'autres ingrédients selon recette)	250 – 270 °C 120 °C	20 min. 40 min.	12 kg	16 kg
Ratatouille	légumes à convenance ou frais	210 °C	45 min.	15 kg	20 kg
Sauce de base brune	saisir les os, le mirepoix et les autres ingrédients selon recette, glacer et remplir ensuite	250 °C 120 °C	30 min. env. 180 min.	env. 50 l	env. 80 l
Pommes de terre sautées	utiliser des pommes de terre cuites à l'eau ou crues	220 °C	15 min.	12 kg	16 kg
Œufs au plat	préchauffer seulement 3 min. env.	160 °C	5 – 6 min.	16 – 20 pièces	24 – 30 pièces
Œufs brouillés	épicer la masse avec un peu de crème ou du lait et des épices	200 °C	3 – 5 min.	env. 4 l	env. 6 l
Crêpes aux œufs	Ø 12 – 15 cm	190 °C	2 x 4 min.	env. 16 pièces	env. 24 pièces


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

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

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

Nettoyage et entretien

 Pour le nettoyage, l'appareil doit être mis hors service et suffisamment refroidi (30 – 40 °C).

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

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

N'utilisez pas d'ustensiles de nettoyage énormément abrasifs, de même que des ustensiles pointus pour l'élimination de restes d'aliments attachés. Pour le nettoyage préliminaire ou intermédiaire, chauffer la cuve à env. 200 °C. Eteindre l'appareil et recouvrir le fond de la cuve entièrement avec de l'eau.


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

En cas de restes tenaces, utiliser le produit détergent spécial «Combi-Clean» (Respecter les prescriptions d'utilisation et les avis de sécurité).

Pour le nettoyage mécanique des incrustations, n'utiliser que des brosses munies de garnitures naturelles ou plastique.

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


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

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

Surfaces en acier inoxydable

Nettoyer les parties métalliques avec des produits de nettoyage usuels pour acier inoxydable (voir aussi page 89).

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.

Anomalie	Cause possible	Solution
La procédure de cuisson ne s'arrête pas à l'issue de la durée déterminée.	Système électronique défectueux.	Appeler le service après-vente.
Appareil sous tension mais ne chauffe pas. La valeur actuelle ne se modifie pas.	a) Température prescrite trop basse.	a) Régler correctement la température prescrite.
	b) Durée supplémentaire de temporisation de démarrage activée.	b) Désactiver le réglage du temps.
Appareil sous tension mais ne chauffe pas.	a) La cuve n'est pas complètement rebasculée.	a) Rebasculer entièrement la cuve.
	b) Le commutateur de fin de course est défectueux ou dérégulé.	b) Appeler le service après-vente.
L'appareil ne se met pas en marche.	a) Fusible du client défectueux.	a) Vérifier le fusible, le cas échéant l'échanger.
	b) Branchement au réseau interrompu.	b) Faire vérifier par un spécialiste, si l'appareil est branché sur le réseau électrique, rebrancher le cas échéant.
Lors de la mise sous tension de l'appareil les fusibles du client coupent 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.
F 1	Erreur de système.	Appeler le service après-vente.
F 2	Rupture de la sonde de température à cœur dans l'enceinte de cuisson.	Appeler le service après-vente.
F 3	Court-circuit de la sonde de température à cœur dans l'enceinte de cuisson.	Appeler le service après-vente.
F 5	Erreur gaz.	Tenir compte des instructions portées dans le manuel d'utilisation « Aide en cas de pannes ». Alimentation en gaz ouverte ? Pression de gaz correcte ? Le type de gaz alimenté est-il adapté à l'appareil ? Faire contrôler par le personnel qualifié si le raccordement L/N est correct. Tourner le connecteur le cas échéant. Appeler le service après-vente.
F 11	Erreur du système automatique de remplissage d'eau (pas d'impulsion du compteur d'eau au système électronique).	Contrôler l'alimentation en eau du bâtiment, appeler le service après-vente le cas échéant.
	L'alimentation en eau du bâtiment est interrompue.	

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»

☞ Veuillez 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 pauvre en chlorures (p.ex. Pril Supra).

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

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

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

☞ 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 m³/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

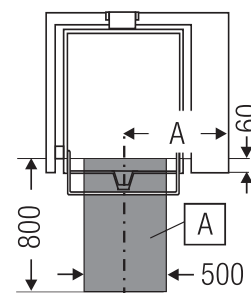
 Ne pas soulever ni déplacer l'appareil en le saisissant par la plaque supérieure ou les rebords latéraux. Ne saisir l'appareil que par le bas à l'avant ou à l'arrière.

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 610	638 mm
FGP 910	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

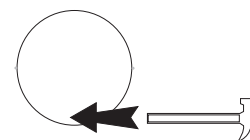
- par en bas, c'est-à-dire par le fond de l'appareil
- ou bien par l'arrière.

 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.



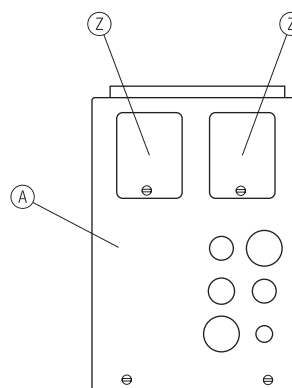
Pour le branchement par le fond, il existe deux couvercles dans la plaque de recouvrement. Dévisser les vis et enlever le couvercle.

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'un déplacement dans d'autres cuisines, 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!

Branchement

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

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

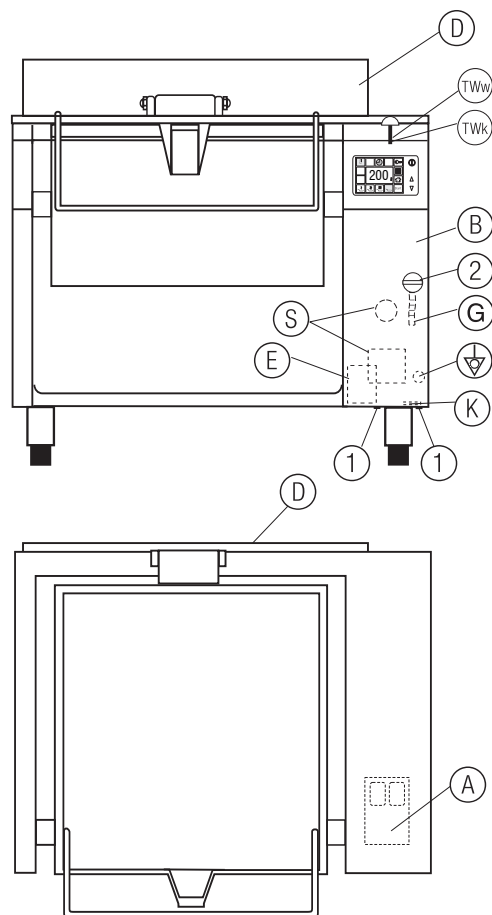
- ⚠ La conduite de raccordement à travers l'appareil doit être enrobée et ceci à partir du vissage jusqu'à l'arrivée aux bornes de raccordement!

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

Les schémas de câblage du modèle de base font partie de ces instructions. Les schémas de câblage pour les modèles spéciaux se situent dans l'espace de raccordement de l'appareil.

Comparer les numéros des schémas de câblage avec la plaque signalétique. En cas de modèles spéciaux, conserver les schémas de câblage avec ces instructions et marquer les schémas de câblage qui ne sont pas valables!

- ⚠ 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 couvercle
- (K) Passage de câbles
- (TWw) Raccordement d'eau potable (chaude) (uniquement en cas d'utilisation de ZUB 960, 961 ou ZUB F46)
- (TWk) Raccordement d'eau potable (froide) (uniquement en cas d'utilisation de ZUB F46)
- (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
- (↓) 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 (pression courante):

- 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 ①. (Voir aussi page 95).

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

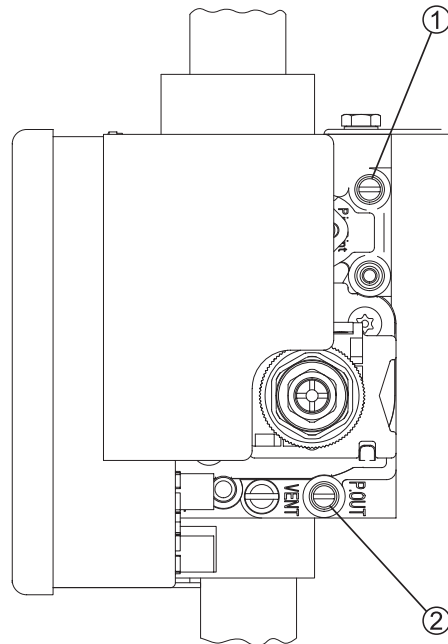
Avant la première utilisation nettoyez l'appareil :

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

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.



Raccord d'alimentation en eau

Plage des pressions admissible pour le branchement d'eau potable:
100 – 600 kPa (1 – 6 bar).

- ⚠ 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 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 ① 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.

Distributeur - Y :

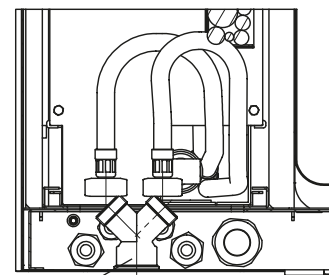
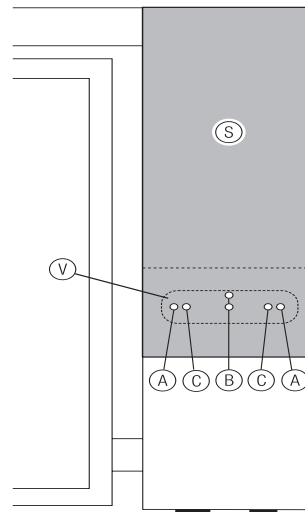
Le distributeur Y est joint à l'appareil. Il est utilisé pour raccorder les tuyaux d'eau froide et d'eau chaude de sorte que l'appareil puisse être mis en service sans restriction, même si seule la conduite d'eau froide est présente.

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 réalisée 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).
- 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.
- ⚠ Contrôler l'étanchéité de l'ensemble de l'installation.



Distributeur - Y

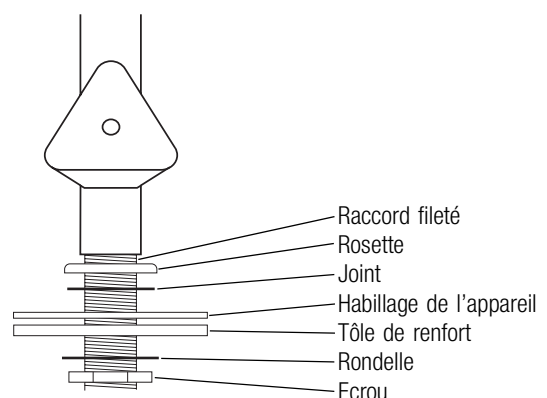
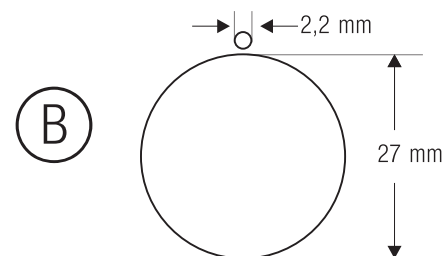
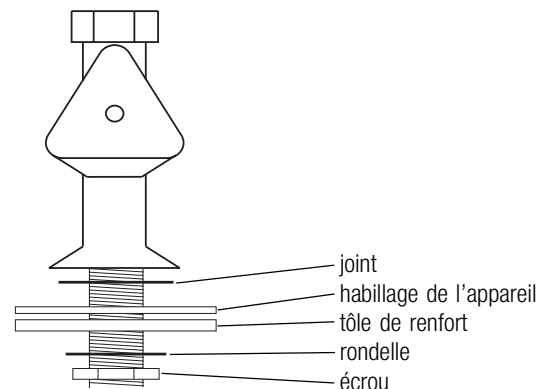


Tableau d'injecteurs

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 610	Modèle FGP 910
Gaz naturel H, E (G20) / 20 mbar*	DSA 614	DSA 608
Gaz naturel LL (G25) / 20 mbar (DE)	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 (NL) * Dans les pays avec gaz naturel E+, également pour le couple de pressions gaz naturel 20/25 mbar	DSA 619	DSA 613

** Également pour le gaz naturel L 25 mbar

Caractéristiques techniques

Dimensions des appareils

Modèle FGP	610	910
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 (± 25 mm).

Pouvoir calorifique inférieurs selon EN 203	Pouvoir calorifique inférieurs H_i -15 °C			
	MJ/m ³	kWh/m ³	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	
	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
Débit calorifique plein débit					
Modèle 610	18,0 kW				
Modèle 910	24,0 kW				

Gaz	Gaz naturel			Gaz liquide	
	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
Débit plein débit					
Modèle 610	1,90 m ³ /h	2,17 m ³ /h	2,22 m ³ /h	1,42 kg/h	1,40 kg/h
Modèle 910	2,54 m ³ /h	2,89 m ³ /h	2,96 m ³ /h	1,89 kg/h	1,86 kg/h

Modèle FGP	610	910
Approbation		
Catégorie	voir le tableau à la page précédente	
Type de construction	A1	
CE Contrôle de fabrication	0063CS3143	
Protection contre projection d'eau	IPX5	

Caractéristiques relatives à l'utilisation		
Dimensions de la cuve L x P x H	616 x 660 x 184 mm	928 x 660 x 184 mm
Surface de cuisson	0,41 m ²	0,61 m ²
Contenance utile selon DIN 18857	56 l	83 l
Contenance maximale	76 l	114 l
Plage de réglage du thermostat	50 – 300 °C	

Branchements		
Système électrique:	Consommation nominale	0,3 kW
	Branchement / Protection	230 V AC 50 Hz 10 A
	Bornes de raccordement	4 mm ²
	Gaz:	voir le tableau à la page précédente
Eau potable:	ZUB 960	Filetage intérieur G 1/2" (DN 15); 100–600 kPa
	ZUB 961/F46	Filetage intérieur G 3/4" (DN 20); 100–600 kPa

Caractéristiques techniques supplémentaires		
Poids de l'appareil, emballage compris	251 kg	321 kg
Chaleur perdue (VDI 2052)	total	15,21 kW
	sensible	7,56 kW
	latent	7,65 kW
	émission de vapeur	11,27 kg/h
		20,28 kW
		10,08 kW
		10,20 kW
		15,02 kg/h

Kurzersatzteilliste / Spare parts / Pièces de rechange

Benennung	Teile-Nr	073657	
		FGP610 / 073657	
		Bemerkung	Stückzahl
Leistungsteil Basisversion	164972	Ohne VAR 320	1
Leistungsteil Vollversion	164973	mit VAR 320	1
Touch- Bedieneinheit	164971		1
Gerätefuß	062300		4
Feinsicherung 4A	216325		1
Sicherungsreihenklemme	184683		1
Kabel für Bedienteil USB	164516		1
Stecksicherung für Leistungsteil	136585		1
USB-Einbaubuchse	164517		1
Schutzklappe USB	164514		1
Verbindungskabel Touch 650mm	181270		1
Mikroschalter	183426		4
Matrixmotor	120118		1
Lagerbolzen	146324	Motorbefestigung unten	1
Scheibe	157343	Motorbefestigung unten	4
Unterlegscheibe 8,4mm	157311	Motorbefestigung unten	1
Federring	357232	Motorbefestigung unten	1
Mutter M8	154897	Motorbefestigung unten	1
Lagerbolzen	143723	Motorbefestigung oben	1
Zuleitung Motorsteuerung	996113002		1
Zuleitung Motorsteuerung	967246002		1
Verbindungskabel	162907		1
Sichtfensterrahmen	706610000		1
Scheibe für Sichtfenster	148990		1
Dichtung für Sichtfenster	060194		1
Flammenfühler	162806		1
Zünderlektrode	162805		1
Gas-Tandemventil	151612		1
Gasanschluss-Kugelhahn R3/4"	151020		1
Edelstahl-Wellenschlauch	063602		1
Deckel-Drehgelenk	131619		1
Deckel-Drehgelenk	939995002		1
Feuerungsautomat	164961		1
Griff für Deckel	757517000		1
Not-Aus-Schalter	183333		1
Kugelgriff schwarz	132101		2
PT-1000 Temperaturfühler	161650		2
Fett-Abweisschutz Blech	939974002		1

Schaltpläne

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

