

# Betriebs- und Installationsanleitung

---

Operating and Installation Instructions  
Notice d'utilisation et d'installation

**FGC 260**

KCF 0326

**FGC 460**

KCF 0327

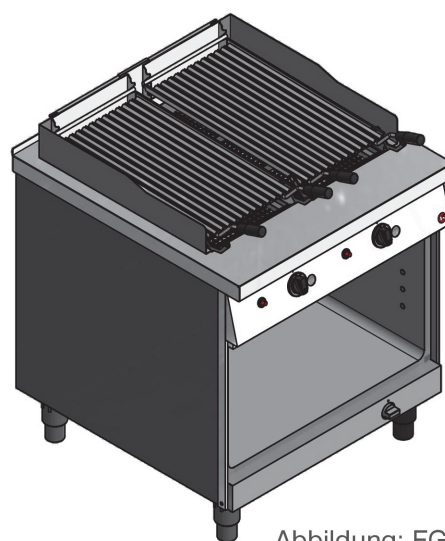


Abbildung: FGC 460





## Hinweis zum vorliegenden Dokument

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

Operating and installation instructions. Defined as „**original operating instructions**“ in the German (DE) language under guideline 2006/42/EG.

Mode d'emploi et instructions d'installation. Conformément à la Directive 2006/42/CE défini comme „**Mode d'emploi original**“ en langue DE.

Betriebsanleitung und weitere produktbegleitende Unterlagen aufmerksam lesen und bis zur Produktentsorgung aufbewahren, um eine sachgerechte Anwendung sicherzustellen!

Please read the instructions for use and other product-related documents carefully and keep them until you dispose of the product in order to guarantee the proper use of the appliance!

Lire attentivement la notice d'utilisation et tous les autres documents accompagnant le produit; les conserver jusqu'à l'élimination du produit afin d'assurer une utilisation conforme !

# Typenschilddaten

Bitte geben Sie diese Daten an, wenn Sie eine Serviceleistung für das Gerät benötigen.  
Das trägt zur schnelleren Bearbeitung Ihrer Fragen bei.

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

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

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

<b>Vorwort</b>	<b>8</b>
1.1. Garantie, Gewährleistung und Haftung	
1.2. Kennzeichnung des Gerätes	
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b>	<b>9</b>
<b>Nicht bestimmungsgemäße Verwendung</b>	<b>10</b>
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>11</b>
4.1. Erklärung der Warnhinweise	
4.2. Heiße Oberflächen, Dämpfe und Flüssigkeiten	
4.3. Gas	
4.4. Brandgefahr	
4.5. Hygiene	
4.6. Reinigung	
<b>Das Gerät im Überblick</b>	<b>15</b>
<b>Installation</b>	<b>16</b>
6.1. Aufstellen, Anschließen	
6.2. Aufstellung auf Füße	
6.3. Gasanschluss	
6.4. Funktion prüfen	
6.5. Düsentabelle	
<b>Bedienung</b>	<b>21</b>
7.1. Allgemeine Hinweise	
7.2. Zündflamme anzünden	
7.3. Temperaturreglung	
7.4. Grillebenen einstellen	
7.5. Roste	
<b>Reinigung und Pflege</b>	<b>25</b>
8.1. Reinigungs- und Pflegemittel	
<b>Störungsbehebung</b>	<b>27</b>
<b>Technische Daten</b>	<b>28</b>
10.1. Allgemeine Technische Daten	
10.2. Anschlussdaten	
10.3. Gewichte und Abwärme gemäß VDI 2052	
10.4. Heizwerte und Wärmebelastung	
<b>Wartung</b>	<b>30</b>
<b>Kundendienst</b>	<b>31</b>
12.1. Ersatzteile	
<b>Hinweise zur Entsorgung</b>	<b>32</b>
13.1. Verpackung	
13.2. Altgeräte	

<b>Foreword</b>	<b>33</b>
1.1. Guarantee, warranty and liability	
1.2. Labelling on the appliance	
<b>Intended use</b>	<b>34</b>
<b>Improper Use</b>	<b>35</b>
<b>Safety instructions</b>	<b>36</b>
4.1. Explanation for warnings	
4.2. Hot surfaces, vapours and liquids	
4.3. Gas	
4.4. Danger of fire!	
4.5. Hygiene	
4.6. Cleaning	
<b>The appliance at a glance</b>	<b>40</b>
<b>Installation</b>	<b>41</b>
6.1. Assembly and connection	
6.2. Installation on legs	
6.3. Gas connection	
6.4. Function check	
6.5. Nozzle chart	
<b>Operation</b>	<b>46</b>
7.1. General instructions	
7.2. Lighting the pilot flame	
7.3. Temperature control	
7.4. Setting grilling levels	
7.5. Grids	
<b>Cleaning and care of the appliance</b>	<b>50</b>
8.1. Cleaning and care products	
<b>Troubleshooting</b>	<b>52</b>
<b>Technical data</b>	<b>53</b>
10.1. General technical data	
10.2. Connections	
10.3. Weights and heat loss according to VDI 2052	
10.4. Calorific values and heat load	
<b>Maintenance</b>	<b>55</b>
<b>Customer Service</b>	<b>56</b>
12.1. Spare parts	
<b>Notes on Disposal</b>	<b>57</b>
13.1. packaging	
13.2. Old appliances	

<b>Préambule</b>	<b>58</b>
1.1. Garantie commerciale, garantie légale contre les vices cachés et responsabilité	
1.2. Identification de l'appareil	
<b>Utilisation conforme</b>	<b>59</b>
<b>Utilisation non conforme</b>	<b>60</b>
<b>Consignes de sécurité</b>	<b>61</b>
4.1. Explication des avertissements	
4.2. Surfaces, vapeurs et liquides brûlants	
4.3. Appareils à gaz	
4.4. Risque d'incendie !	
4.5. Hygiène	
4.6. Nettoyage	
<b>Aperçu général de l'appareil</b>	<b>65</b>
<b>Installation</b>	<b>66</b>
6.1. Installation, raccordement	
6.2. Installation sur pieds	
6.3. Raccord de gaz	
6.4. Vérifier le fonctionnement	
6.5. Tableau d'injecteurs	
<b>Utilisation</b>	<b>71</b>
7.1. Généralités	
7.2. Allumer la veilleuse d'allumage	
7.3. Réglage de température	
7.4. Régler les niveaux de grillade	
7.5. Grilles	
<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>75</b>
8.1. Produit de nettoyage et d'entretien	
<b>Élimination des dysfonctionnements</b>	<b>77</b>
<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>78</b>
10.1. Caractéristiques techniques générales	
10.2. Branchements	
10.3. Poids et chaleur dégagée conformément à VDI 2052	
10.4. Valeurs de chauffage et contrainte thermique	
<b>Entretien</b>	<b>80</b>
<b>Service après-vente</b>	<b>81</b>
12.1. Pièces détachées	
<b>Remarques concernant la mise au rebut</b>	<b>82</b>
13.1. Emballage	
13.2. Appareils usagés	



# Vorwort

---

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen dafür, dass Sie sich für den Gas- Charcogrill entschieden haben.

Die vorliegende Betriebs- und Installationsanleitung enthält für die Nutzung und Instandhaltung des Gerätes wichtige Informationen. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, die Betriebs- und Installationsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam zu lesen und sich mit den Funktionen und Eigenschaften des Gerätes vertraut zu machen. So werden beste Garergebnisse und optimale Sicherheit gewährleistet.

Die Betriebs- und Installationsanleitung muss allen Nutzern dieses Produktes zur Verfügung stehen.

Bewahren Sie die Betriebs- und Installationsanleitung über den gesamten Nutzungszeitraum sicher auf.

Alle in dieser Anleitung beschriebenen Arbeitsschritte sind vorschriftsmäßig und von unterwiesenem Fachpersonal durchzuführen.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzort des Gerätes geltenden örtlichen Sicherheitsbestimmungen und Unfallverhütungsvorschriften einzuhalten.

## 1.1. Garantie, Gewährleistung und Haftung

Die Garantie, Gewährleistung und Haftung des Herstellers erlischt und die Gerätesicherheit ist nicht mehr gewährleistet bei:

- > Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes.
- > Unsachgemäßer Inbetriebnahme, Bedienung oder Wartung des Gerätes.
- > Umbau und-/oder technischer Veränderung des Gerätes.
- > Fehlern, die aus Nichtbeachtung dieser Betriebs- und Installationsanleitung resultieren.

## 1.2. Kennzeichnung des Gerätes

Das Typenschild mit Seriennummer, Typenbezeichnung und CE-Zeichen befindet sich an der unteren Blende des Gerätes.

# Bestimmungsgemäße Verwendung

---

Das Gerät dient ausschließlich der gewerblichen Zubereitung von Lebensmitteln in gewerblichen Küchenbetrieben.

Der Betreiber trägt die Verantwortung für den sicheren und bestimmungsgemäßen Betrieb.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung zählt unter anderem:

- > die Beachtung der Betriebs- und Installationsanleitung
- > die Einhaltung der Wartungsbedingungen **11. „Wartung“**.
- > der Ausschluss von Kindern während der Betriebszeiten des Gerätes
- > die Gewährleistung, dass Kinder sich nicht an oder in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufhalten
- > die fachgerechte Planung, Auslegung, Energieversorgung und die Berücksichtigung aller bauseitigen Anforderungen zur bestimmungsgemäßen Nutzung des Gerätes (Platzbedarf, Belüftung etc.)
- > das Vorhandensein der Betriebsanleitung am Einsatzort des Gerätes
- > der Einsatz von qualifizierten Fachkräften
- > das Bedienpersonal muss die örtlichen Vorschriften kennen und beachten, zum Beispiel: DGUV 110-002 „Arbeiten in Küchenbetrieben“
- > die regelmäßige und gründliche Reinigung des Gerätes
- > das Gerät **NIE** unbeaufsichtigt betreiben
- > bei Störungen das Gerät nicht betreiben. Siehe auch **9. „Störungsbehebung“**.
- > keine brennbaren Flüssigkeiten zur Gerätereinigung verwenden
- > das Gerät nach Arbeitsende immer ausschalten
- > die Geräteteile und Zubehöre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach der Reinigung gründlich von Reinigungsmittelresten befreien
- > das Gerät nie mit Wasserschlauch, Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger abspritzen!
- > die Leserlichkeit und Vollständigkeit der Sicherheitszeichen und des Typenschildes sicherzustellen
- > die gesetzlichen Vorschriften zum Arbeitsschutz sowie zur Unfallverhütung sind zu beachten. Fußböden im Aufstellungsbereich müssen z.B. tragfähig, trittsicher und rutschhemmend sein.

Weiterhin ist folgendes zur bestimmungsgemäßen Verwendung zu beachten:

- > Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.

# Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

---

Dazu gehören:

- > 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)
- > Das Gerät ist nur mit den dazugehörigen, Original-Rosten zu betreiben.
- > Das Gerät ist nur mit Auffangbehälter (GN-Behälter) zu betreiben.
- > Das Gerät ist nur mit Lavasteinen (3kg/Korb) zu betreiben.
- > Der offene Schrankraum darf nicht mit einer Tür verschlossen werden. Es können Gesundheitsschäden durch die Verbrennungsprodukte auftreten.
- > Teile, die versiegelt sind, dürfen nicht betätigt werden.
- > Es dürfen keine Warmhalteplatten, GN-Behälter und Konservendosen erhitzt werden.
- > Es dürfen keine Säuren, Laugen oder andere Chemikalien erhitzt werden.
- > Das Gerät darf unter keinen Umständen zur Raumbeheizung genutzt werden.
- > Das Gerät darf nicht in Feuchträumen, unzureichend be- und entlüfteten Räumen oder anderen, nicht gewerblichen, Räumen betrieben werden.
- > Die Nutzung des Gerätes in Haushaltsküchen ist nicht gestattet.
- > Zur Reinigung darf kein aggressives oder brennbares Reinigungsmittel verwendet werden.
- > Darf nicht zur Trocknung von Gegenständen benutzt werden.

Dieses Gerät ist **NICHT** für den US-amerikanischen und kanadischen Markt bestimmt.  
Es darf dort nicht verwendet werden.

# Sicherheitshinweise

---

## 4.1. Erklärung der Warnhinweise

### Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung

Warnhinweise weisen auf besondere Gefahren für Leben, Gesundheit oder Sachschäden hin und nennen Maßnahmen zur Vermeidung der Gefahr.



#### **Achtung: Warnsymbol vor Gefahrenstellen!**

Dieser Hinweis macht auf drohende oder unmittelbar drohende Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen aufmerksam. Das Nichtbeachten kann zu Gesundheitsschäden und darüber hinaus zu Fehlfunktionen des Gerätes oder der Umgebung führen.



#### **Warnung vor heißen Oberflächen!**

Dieses Symbol macht auf drohende oder möglicherweise drohende Gefahren durch heiße Oberflächen aufmerksam, deren Nichtbeachtung zu Verletzungen oder Verbrennungen führen kann.



#### **Warnung vor elektrischer Spannung!**

Dieser Hinweis macht auf drohende oder unmittelbar drohende Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen aufmerksam. Bei Nichtbeachtung können Tod, schwere Körperverletzungen oder erhebliche Sachschäden die Folge sein.



#### **Warnung vor feuergefährlichen Stoffen!**

Dieser Hinweis macht auf drohende oder unmittelbar drohende Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen aufmerksam, die durch die Brandgefahr sich selbst entzündender Stoffe entstehen können.



#### **Warnung vor ätzenden Stoffen!**

Dieser Hinweis macht auf Gefahren für die Gesundheit und Beschädigungen des Gerätes aufmerksam, die durch ätzende Stoffe entstehen können.



#### **Handschuhe benutzen!**

Dieser Hinweis macht auf Gefahren aufmerksam, die durch die Verwendung von persönlicher Schutzkleidung verhindert werden können. Das Nichtbeachten kann zu Verletzungen führen.



#### **Augenschutz tragen!**

## 4.2. Heiße Oberflächen, Dämpfe und Flüssigkeiten




### Warnung vor heißen Oberflächen!

- > **Die Oberplatte und der Auffangbehälter werden sehr heiß.** Während oder unmittelbar nach dem Betrieb den Brenner und andere heiße Elemente z.B. Rost und Auffangbehälter **NICHT** berühren.
- > Im Umgang mit heißen Lebensmitteln unbedingt die regional gültigen Unfallvorschriften beachten.
- > Benutzung persönlicher Schutzkleidung (PSA) z.B. wärmeisolierte Handschuhe.
- > Das Gerät nicht an Wände, Küchenmöbel, Dekorationen oder ähnliches aus brennbarem Material stellen. Mindestabstand nach hinten 50 mm und zu Seitenwänden 200 mm! Sonst besteht Brandgefahr! Örtliche Brandschutzbestimmungen einhalten.

## 4.3. Gas



### Warnung vor brandfördernden Stoffen!

- > Das Gerät nur in einem ausreichend belüfteten Raum betreiben, um Gesundheitsschäden durch Verbrennungsrückstände zu verhindern.
- > **Bei Gasgeruch nicht zünden!**
  - » Gasanschluss SOFORT schließen!
  - » Den Raum gut durchlüften und keine elektrischen Verbraucher einschalten.
  - » Die weiteren lokalen Vorschriften zum Arbeiten an Gasgeräten sind zu beachten.
  - » Sofort einen Gasinstallateur benachrichtigen!
- > Nachträgliche bauliche Veränderungen der Betriebsräume dürfen die Versorgung der Gasgeräte mit ausreichender Verbrennungsluft nicht beeinträchtigen.
- > Bei Außerbetriebnahme: Zuerst alle Gashähne und den Gasanschlusshahn auf  stellen.
- > Es muss sichergestellt sein, dass der Abgasweg des Gerätes frei ist.

## 4.4. Brandgefahr



### Warnung vor feuergefährlichen Stoffen:

- > **Die genaueste Einhaltung der Brandschutzvorschriften muss sichergestellt sein!**
- > Brandgefahr durch sich selbst entzündende Verschmutzungen und Fettbeläge bei Überhitzung.
- > Gerät nach jeder Benutzung reinigen.
- > Hinweise zur Reinigung beachten.
- > Im Brandfall Gerät sofort von der Energieversorgung trennen.
- > Fettbrände und elektrische Geräte nur mit Feuerlöscher (Brandklasse F) löschen.



### Fettbrände NIE mit Wasser löschen!

- > Heißes, verflüssigtes Kochgut kann spritzen.  
Roste können sehr heiß werden.
- > Das Gerät nur in beaufsichtigtem Betrieb einsetzen.
- > Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden!

## 4.5. Hygiene

Sach- und Personenschäden durch unzureichende Reinigung:

- > Reinigungshinweise beachten.  
Lokal gültige Vorschriften zur Hygiene in gewerblichen Küchenbetrieben beachten.

## 4.6. Reinigung



Handschuhe benutzen

### Bei Umgang mit Reinigungsmitteln:



Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel:

Lokal gültige Vorschriften zur Hygiene in gewerblichen Küchenbetrieben beachten.



die Sicherheitshinweise des Herstellers beachten,  
ggf. PSA (Schutzhandschuhe und Schutzbrille) tragen.

Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.

Nach der Reinigung dürfen am Gerät keine Rückstände von Lebens- und Reinigungsmitteln vorhanden sein.

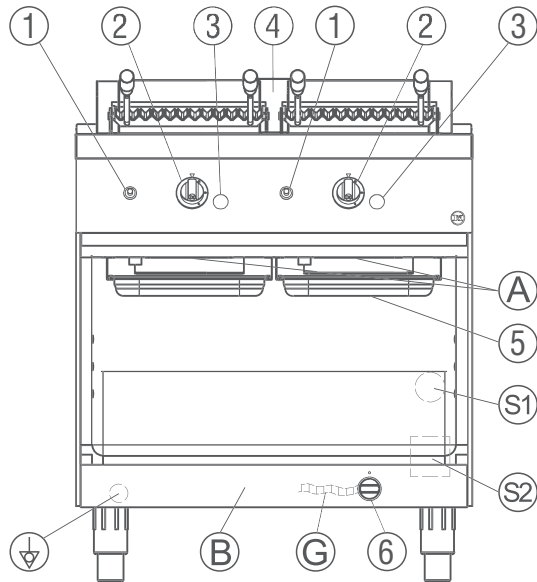
### Hinweis:

#### Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung

- > Gerät nie mit Hochdruckreiniger reinigen.
- > Oberflächen nicht mit kratzenden Scheuermitteln, Putzschwämmen oder chemisch aggressiven Reinigern reinigen.
- > Einwirkzeit für Reinigungsmittel beachten.
- > Gerät nach **JEDER** Benutzung regelmäßig reinigen.

# Das Gerät im Überblick

## Beispiel:



## Vorderansicht

### Bedienung

- ① Hochspannungszünder
- ② Knebel für Temperatureinstellung
- ③ Schauloch
- ④ Schutzblech/Aufhängung Grillrost
- ⑤ Auffangbehälter
- ⑥ Gasabsperrrahn
- A Abdeckplatte
- B Blende abnehmbar
- ⚡ Potentialausgleich\*
- G Gasanschlussschlauch
- S1 Segment für Anschluss durch Rückwand Ø 60mm \*\*
- S2 Segment für Anschluss durch Rückwand □ 80mm \*\*

## Draufsicht

### Bedienung

- ⑦ Roste

### Bauseitig

- G Gas-Anschluss (Außengewinde DN 15 R 1/2")\*

\* Erreichbar nach Abnahme von Blende B.

\*\* nur bei Anschluss durch die Rückwand

## Mitgeliefertes Zubehör

- > 1 Edelstahlummantelter Sicherheits-Gasschlauch
- > 1 Auffangbehälter GN 1/2 -40 (FGC 260)
- > 2 Auffangbehälter GN 1/2 -40 (FGC 460)
- > 1 V-Rost, Z-Rost, Rundrost oder Stegrost pro Grillfeld nach Wahl (FGC 260: 1 x, FGC 460: 2 x)
- > Lavasteine FGC 260 - 3kg  
FGC 460 - 6kg

## Zubehör (ZUB) gegen Mehrpreis

ZUB 832 Sicherheits-Gasschlauch DN 15 (1/2"), Länge 600 mm für Anschluss durch die Rückwand

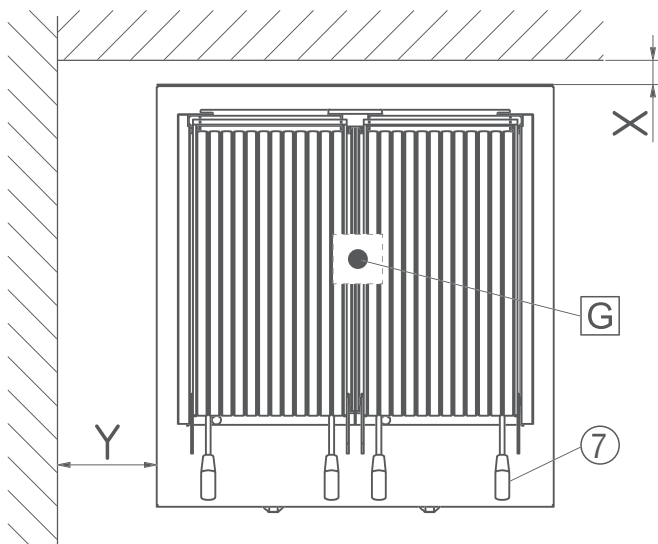
ZUB G10 V-Rost-Einsatz für Charco-Grill

ZUB G11 Z-Rost-Einsatz für Charco-Grill

ZUB G12 Rund-Rost-Einsatz für Charco-Grill

ZUB G13 Steg-Rost-Einsatz für Charco-Grill

ZUB G16 Lavasteine für ein Grillfeld (3kg)



## Installation

X Bei brennbaren Anstellwänden muss der Mindestabstand 50mm betragen\*\*\*

Y Bei brennbaren Anstellwänden muss der Mindestabstand 200mm betragen\*\*\*

\*\*\* Mindestabstände nicht erforderlich bei Aufstellung zwischen anderen Geräten.

# Installation

---

## 6.1. Aufstellen, Anschließen

Beachten Sie die lokal gültigen Vorschriften zur Installation von Großküchengeräten.

Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert des Schallpegels ist kleiner als 70dB (A).  
Diese Angabe ist aufgrund nationaler Sicherheitsverordnungen erforderlich.

Diese Anleitung aufmerksam lesen und gut aufbewahren. Alle in dieser Anleitung beschriebenen Arbeitsschritte sind vorschriftsmäßig und von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen.

- › Das Gerät in einer ordnungsgemäß belüfteten, gewerblichen Küche aufstellen und betreiben.
- › Einige Geräteteile sind mit einer selbstklebenden Folie geschützt, die vor der Inbetriebnahme restlos zu entfernen ist. Mögliche Klebereste sorgfältig entfernen (keine Scheuermittel benutzen).
- › Das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme gründlich mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern. Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.
- › Gerät NUR in trockener Umgebung betreiben!
- › Teile die vom Hersteller oder seinem Beauftragten versiegelt worden sind, dürfen vom Installateur und Benutzer nicht betätigt werden.

### Gefahrenbereich:

- › Das Gerät nicht an Wände, Küchenmöbel, Dekorationen oder Ähnlichem, aus brennbarem Material stellen.  
Es muss ein Mindestabstand von 50 mm nach hinten und 200 mm zu den Seitenwänden eingehalten werden, sonst besteht Brandgefahr!
- › Örtliche Brandschutzbestimmungen unbedingt einhalten!
- › Auf die Beschaffenheit des Untergrundes achten.
- › Das Gerät nur auf waagrechten und ebenen Böden ohne Gefälle aufstellen.  
Aufstellung gemäß Geräteausführungsblatt.

### Bauseitige Voraussetzungen:

- › Prüfen, ob Dimensionen und Lage des bauseitigen **Gasanschlusses** den Angaben im Geräteausführungsblatt 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 erfolgen. Die werksseitige Einstellung der Gasart ist auf dem Typenschild angegeben.
- › Nachträgliche Umstellungen auf andere Gasarten müssen dauerhaft auf dem Typenschild kenntlich gemacht (dazu liegen den Austausch-Düsensätzen Aufkleber bei) und auf Seite 3 dieser Anleitung vermerkt werden.
- › Geräte die an die Trinkwasserversorgung angeschlossen werden, müssen nach nationalen Anschlussbedingungen angeschlossen werden. (z.B.: EN 1717 und ENAA sind zu beachten)

**Die Anschlüsse können:**

- > Durch den Geräteboden von unten erfolgen
- > Von hinten durch die Geräterückwand erfolgen, wenn der Anschluss aus einem geschlossenen Installationsraum erfolgt.

**Dazu sind verschieden Anschlussmöglichkeiten vorbereitet:**

- > Für eventuelle weitere Anschlüsse sind in der Rückwand kreisrunde Durchbrüche vorbereitet. Dazu mit einem Hammerstiel die kreisrunde Platte in Schräglage bringen und dann mit einer Zange herausbrechen.
- > Bei Anschluss von hinten dürfen die Installationsrohre nicht in das Gerät ragen. Bei Anschluss von unten muss die Rohrlänge über Standfläche 50 mm sein.
- > Der Gasanschluss wird unter das Gerät oder zum Durchbruch in der Rückwand geführt.

## 6.2. Aufstellung auf Füße

**Anschluss durch den Geräteboden:**

Am Aufstellungsort das Gerät über die höhenverstellbaren Füße waagrecht ausrichten und mit der Wasserwaage auf den Kanten der Geräteoberplatte nach allen Seiten kontrollieren.

**Anschluss von hinten oder durch den Geräteboden:**

Die Abmessungen der bauseitigen Sockel müssen den Angaben im Geräteausführungsblatt oder Montageplan entsprechen. Bei Umbauten in andere Küchen sind diese vom Händler oder Hersteller anzufordern.

**Aufstellung auf bauseitigem Sockel:**

Die Füße abschrauben.

**Aufstellung in Gruppen und Blöcken:**

Bei Aufstellung in Gruppen oder Blöcken müssen die Geräte aus hygienischen Gründen durch geeignete Verbindungselemente, U-Rinne oder Profilabdeckung miteinander verbunden werden.

**Aufstellung freistehend:**

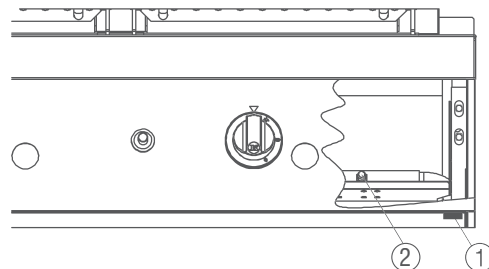
Bei Aufstellung als Einzelgerät ist das Gerät ( nur FGC 260 ) zum Schutz gegen Umkippen und Verschieben mittels eines Zubehörs am Fußboden oder Sockel zu befestigen. (siehe Geräteausführungsblatt)

### 6.3. Gasanschluss

- > Der Gasanschluss muss durch einen zugelassenen Installateur nach den örtlich geltenden Vorschriften vorgenommen werden.  
Die gesetzlich anerkannten Vorschriften sowie die Anschlussbedingungen des örtlichen Gasversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.  
Bestimmungen dazu müssen beachtet werden! (z.B. in Deutschland unter anderem DVGW-TRGI, TRF, DVGW Arbeitsblätter G600 und G634)
- > Den Sicherheitsgasschlauch mit dem bauseitigen Gasanschlussrohr verbinden.  
Alle Gasleitungen und Verbindungen müssen mit geeigneten Mitteln auf Dichtigkeit geprüft werden!  
Das Gerät ist für einen maximalen Betriebsdruck von 50 mbar ausgelegt. Der Geräteanschluss darf mit maximal 150 mbar geprüft werden. Die Armaturen dürfen während der Prüfung nicht betätigt werden!
- > Vor Inbetriebnahme ist die Gasleitung über den Druckmessnippel am Hauptgasrohr zu entlüften.
- > Bei Umstellung auf andere Gasarten unbedingt Umstellanleitung beachten!
- > Die Auslegung von raumluftechnischen Anlagen ist nur von entsprechenden Fachleuten durchzuführen.
- > Nachträgliche bauliche Veränderungen können die Versorgung von Gasgeräten mit ausreichender Verbrennungsluft beeinträchtigen und gefährliche Folgen haben!
- > Die Gasversorgungsschläuche und -rohrleitungen müssen mit den gültigen nationalen Anforderungen übereinstimmen, regelmäßig untersucht und wenn nötig ersetzt werden.

### 6.4. Funktion prüfen

- > Prüfen ob die, dem Gasanschluss entsprechenden, Düsen eingebaut sind.  
Siehe auch **6.5. „Düsentabelle“**.
- > Gasanschlussdruck (Fließdruck) prüfen:  
Schrauben ① lösen und die Blende nach unten abziehen.  
Druckmessgerät an Druckmessnippel ② am Hauptgasrohr anschließen. Hierzu ist es notwendig die Schraube des Messnippels zu lösen oder auch ganz herauszuschrauben. Nach dem Messen Dichtschaube des Messnippels wieder schließen. Anschlussdruck entsprechend der Gaskategorie kontrollieren. Siehe **6.5. „Düsentabelle“**



- > Brennstellen in Betrieb nehmen und überprüfen ob der zulässige Anschlussdruck eingehalten wird.
- > Nach der Überprüfung die Dichtschaube des Drucknippels wieder schließen.
- > Überzündung, Durchzündung und regelmäßiges Flammenbild prüfen.



Alle Brennstellen in Betrieb nehmen.

Vor dem ersten Anzünden befindet sich Luft in den Leitungen. Darum kann es etwas länger dauern bis sich die Zündbrenner anzünden lassen.

## 6.5. Düsentabelle

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



### Achtung:

#### 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) / (Propana) (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 Repu- blik (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 Repu- blik (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

Modell FGC	260	460
<b>Umstelldüsenätze</b>		
Erdgas H,E (G20) / 20 mbar*	DSF 049	DSF 055
Erdgas LL ( G25) 20 mbar	DSF 050	DSF 056
Erdgas K (G25.3) / 25 mbar**	DSF 051	DSF 057
Butan/Propan (G30/31) / 50 mbar	DSF 052	DSF 058
Butan/Propan (G30/31) 28-30/37 mbar	DSF 053	DSF 059
Propan (G31) / 50 mbar	DSF 054	DSF 060

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

\*\* Auch für Erdgas L 25 mbar



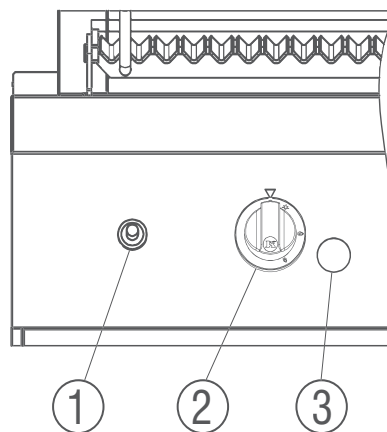
**Achtung:**

Gasdüsen ausschließlich über SERVATOR ServiceLine Kundendienst beziehen und verwenden! Die Verwendung falscher Düsen führt zur Beschädigungen des Gerätes oder kann das Leben und die Gesundheit von Personen gefährden!

# Bedienung

## 7.1. Allgemeine Hinweise

- ① Hochspannungszünder
- ② Knebel für Temperatureinstellung
- ③ Schauloch



### Vor Inbetriebnahme:

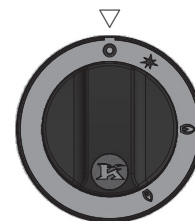
Füllen Sie die mitgelieferten 3 kg Lavagestein in den Korb unter dem Grillrost. Breiten Sie das Lavagestein gleichmäßig aus und vermeiden Sie Lücken. Das Lavagestein nutzt sich bei Gebrauch ab. Die Abnutzung der Lavasteine ist abhängig von der Gebrauchshäufigkeit und Anwendungsdauer. Bei Bedarf **austauschen**.

## 7.2. Zündflamme anzünden

- > Der Gasanschlusshahn muss geöffnet sein:
- > Knebel ② soweit wie möglich in Richtung drehen und eindrücken. Einige Sekunden warten, bis die Zünddüse ausreichend mit Gas versorgt ist.
- > Durch drücken des Hochspannungszünders ① Zündflamme anzünden.
- > Knebel noch ca. 10 Sekunden in der gedrückten Stellung halten.
- > Das Thermoelement des Sicherheitsventils wird erwärmt, und erst nach der nötigen Zeit kann der Knebel losgelassen und in die gewünschte Stellung gebracht werden.



Sollte der Brenner aus technischen Gründen während des Betriebes verlöschen, sofort Knebel auf Stellung drehen und erst nach einer Minute einen Wiederanzündversuch vornehmen.



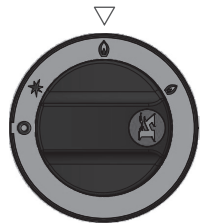
## 7.3. Temperaturreglung

Das Gerät besitzt je nach Größe eine (FGC 260) oder zwei (FGC 460) Heizzone(n). Vor dem Grillen muss sichergestellt sein, dass sich ein Auffangbehälter unter dem Abwurfschacht befindet. Auffangbehälter regelmäßig kontrollieren und rechtzeitig entleeren.



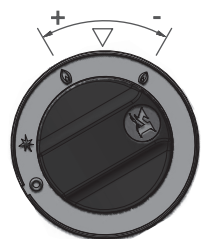
Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Die Oberplatte und der Auffangbehälter werden sehr heiß. Topfhandschuhe benutzen.

### Vorheizen



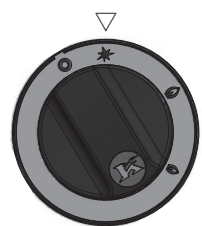
Ca. 5-10 min. mit hoher Leistung vorheizen.


### Grillen



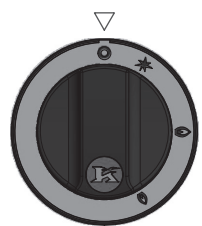
Grillen mit angepasster Leistung. Die benötigte Einstellung hängt von der Beschaffenheit und der Menge des Garguts ab.

### Bereitschaft



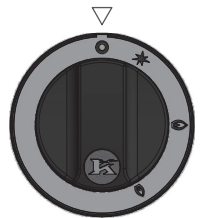
Mit Knebel auf Position  wird der Brenner in Bereitschaft gehalten, nur die Zündflamme brennt.

### Außer Betrieb nehmen




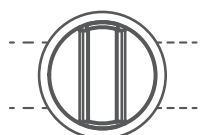
Knebel auf Stellung  löscht den Brenner und die Zündflamme.


### Außer Betrieb nehmen bei Betriebsende



Bei Betriebsende

Erst Knebel auf Stellung  löscht den Brenner und die Zündflamme.



Dann Gasanschlusshahn  am Gerät schließen.



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

## 7.4. Grillebenen einstellen



Die vordere Geräteoberfläche wird sehr heiß. Tragen Sie beim Verstellen des Grillrostes Handschuhe!



Das Grillrost ist schwer, verstellen Sie die hinteren Ebenen immer stufenweise.

Der Abstand des Grillrostes zu den Lavasteinen lässt sich variieren. Es stehen Ihnen vorne zwei und hinten drei Einstellmöglichkeiten zu Verfügung.

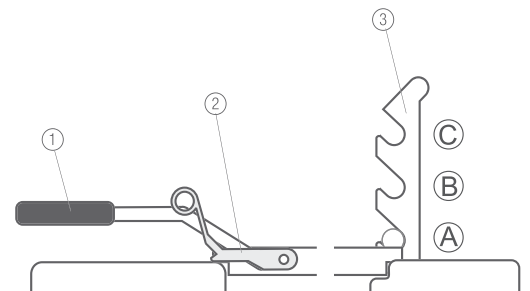
- » Während der Aufheizphase des Lavagesteins und beim ersten Auflegen des Grillgutes sollte die untere Stufe **A** benutzt werden.
- > Um den Grillrost hinten zu verstellen, heben Sie den Grillrost an den Haltegriffen **①** seitensweise (z.B. erst linke Seite dann die rechte Seite) in die nächste Ebene der Aufhängung **③**.
- > Um den Grillrost vorne zu verstellen, heben Sie den Grillrost an den Haltegriffen **①** an und drücken Sie den Stellhebel **②** nach vorne, bis er an der Auflagekante einrastet.



### Grillrost niedrige Stellung:



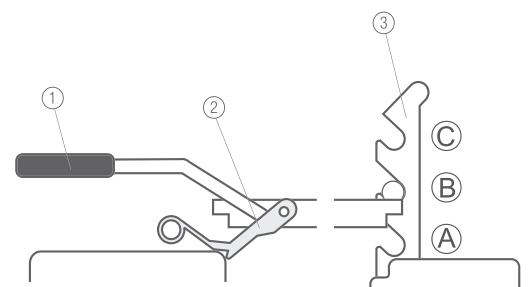
Stellhebel liegt locker auf Auflagekante.



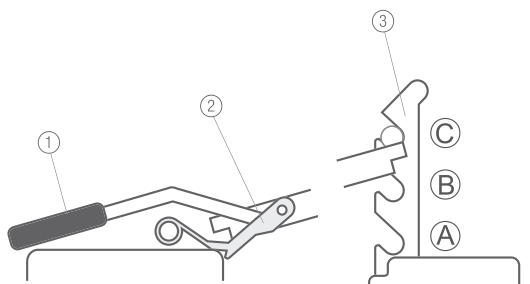
### Grillrost hochgestellt:



Stellhebel an Auflagekante eingerastet.

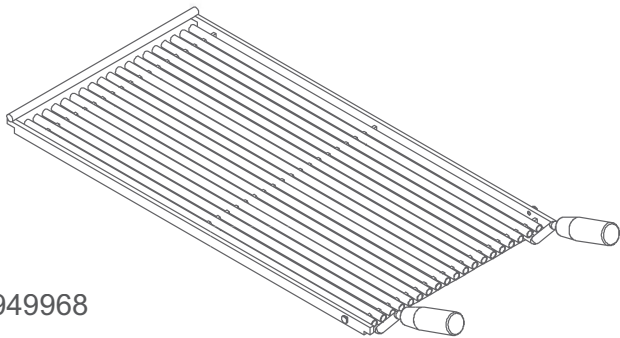
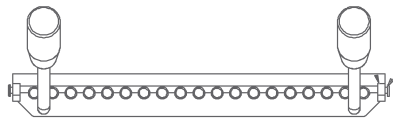


Durch Schrägstellung des Grillrostes wird ein Ablauf des Fettes erreicht.



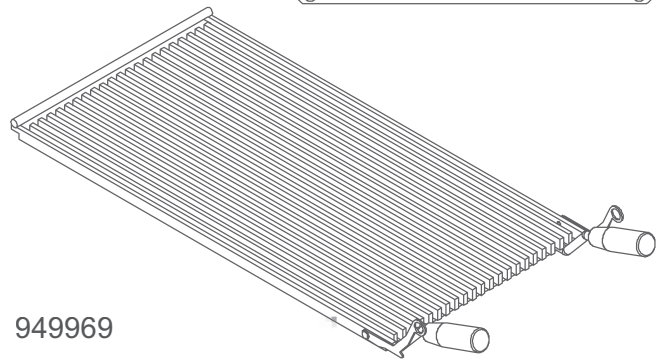
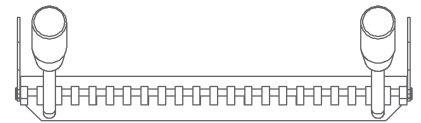
## 7.5. Roste

Der Charco-Grill kann mit unterschiedlichen Rosten, je nach bevorzugter Anwendungstechnik, betrieben werden. Die Roste sind als Zubehörteile gesondert zu bestellen.



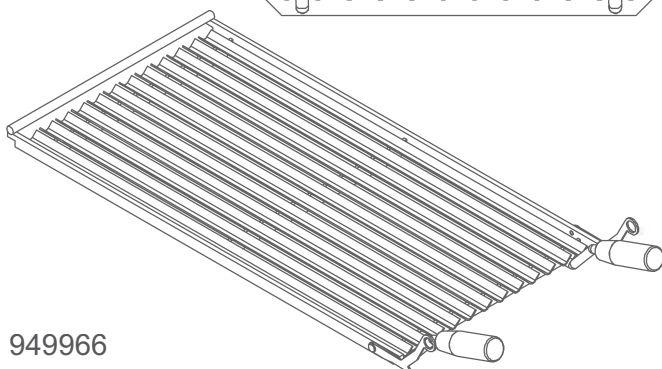
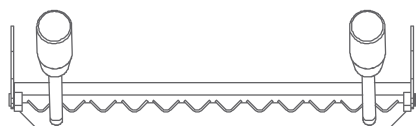
949968

Rundstab



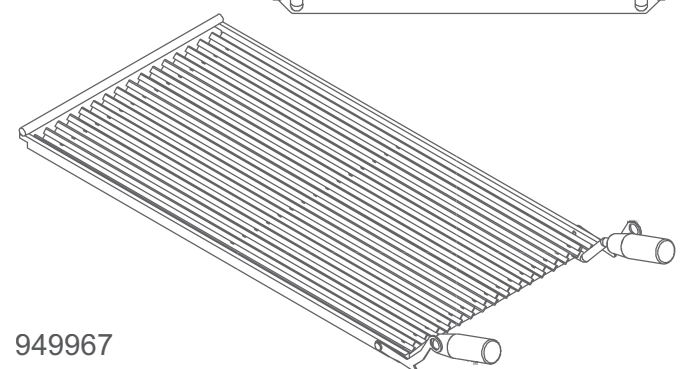
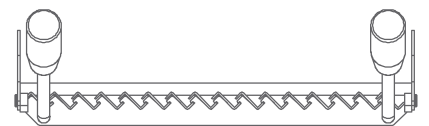
949969

Vierkantstab



949966

V-förmiger Stab



949967

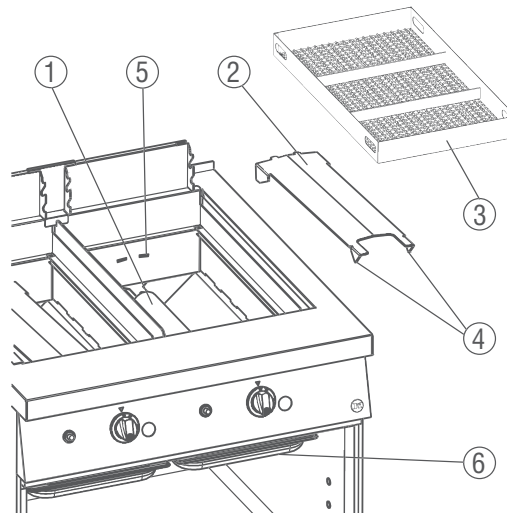
Z-förmiger Stab

# Reinigung und Pflege

Eine regelmäßige Reinigung trägt zu einer verlängerten Lebensdauer des Gerätes bei. Es empfiehlt sich, das Gerät nach jedem Gebrauch wie folgt zu reinigen:  
Gerät zum Reinigen ausschalten und abkühlen lassen.



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. Die Fettauffangschale ⑥ kann nach Bedarf herausgenommen und entleert werden und in der Spülmaschine gereinigt werden.

## Reinigung der Roste:

- > Entfernen Sie den groben Schmutz am Rost mit einer Messingbürste.
- > Legen Sie den Rost in einen Behälter mit heißem Wasser und geben Sie Handspülmittel hinzu. Lassen Sie den Rost einweichen.
- > Spülen Sie den Rost mit klarem Wasser ab.

## Reinigung der Brenner:

Das Lavagestein erzeugt bei der Verbrennung Asche. Um eine Verstopfung des Brenners zu vermeiden, muss dieser regelmäßig mit einer Metallbürste gereinigt werden.

- > Korb mit Lavasteinen ③ entnehmen.
- > Prallblech ② hinten aushängen und entnehmen.
- > Brenner ① mit Drahtbürste reinigen.

Die abgelösten Schmutzpartikel fallen dabei in die Fettauffangschale.

## Nach Reinigung des Brenners:

- > Fettauffangschale ⑥ entnehmen und reinigen. Anschließend Fettauffangschale wieder einschieben.
- > Prallblech ② einlegen. Dazu erst die hinteren Laschen des Prallbleches in die mittleren Schlitze ⑤ einführen. Dann das Blech vorne mit den Auflagearmen ④ mittig auflegen.
- > Lavakorb wieder einhängen.
- > Lavasteine austauschen.

## 8.1. Reinigungs- und Pflegemittel

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den SERVATOR ServiceLine Kundendienst. Das sind z.B.:

- > Fettlösende Reinigungsmittel oder Spezial Edelstahlreiniger.
- > konservierende Edelstahlpflege. (VSR Edelglanz, 500ml, Best.-Nr.: 535853)
- > Das Gerät nicht mit Wasserstrahl, Hochdruckreinger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger reinigen oder abspritzen!



**Achtung:**

**Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und den Bedienknebel bringen!**



**Folgeschäden können nicht geltend gemacht werden!**

- > Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- > Keine scheuernden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden!
- > Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf und Würzmischungen in Kontakt kommen, da sonst die Schutzschicht angegriffen wird.



**Edelstahl kann dann Schaden nehmen!**

Edelstahlflächen nach Gebrauch oder Reinigung gründlich mit Trinkwasser reinigen und von evtl. Rückständen befreien und mit weichem Lappen trockenreiben.

- > Eingebrennte Lebensmittelreste auf den Grillrosten mit Spezialreiniger und Messingbürste entfernen. Nach Reinigung mit Messingbürste zusätzlich feinmaschige Edelstahlreinigungspads z.B. mit einem Seifengehalt > 30% verwenden.



- > Blenden mit handelsüblichem, fettlösenden Geschirrspülmittel und Wasser reinigen. Evtl. zusätzlich mit einem kratzfreiem Schwamm mit Tiefenreinigungspartikeln. Mit weichem Tuch oder Küchenpapier trockenreiben.

# Störungsbehebung

Sollten an diesem Gerät Störungen auftreten, so überprüfen Sie diese bitte anhand folgender Tabellen:

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
<b>Brenner:</b>		
Brenner zünden nicht	Düsen verstopft	Kundendienst verständigen
	Gasversorgung fehlt	a) Absperrventil öffnen
		b) Gasdruck prüfen lassen
		c) Hauptabsperrventil überprüfen
d) Netzversorger informieren		
Brenneröffnungen verschlossen	Brenner mit Drahtbürste reinigen	
<b>Zündflammen:</b>		
Zündflammen gehen aus	Düsen verstopft	Kundendienst verständigen
	Gasversorgung fehlt oder Gasdruck unzureichend	a) Absperrventil am Gerät öffnen
		b) Gasdruck prüfen lassen
		c) Hauptabsperrventil überprüfen
		d) Netzversorger informieren
	Brenneröffnungen verschlossen	Brenneröffnungen reinigen
	Zünder	a) Funkensprung des Zünders überprüfen
b) Zünder auf Beschädigungen prüfen		
c) Kundendienst verständigen		
Zünder defekt	Auf äußere Beschädigungen prüfen und ggf. Kundendienst verständigen	
<b>Temperatur:</b>		
Temperatur zu gering	Falsche Gasart	Prüfen ob verwendete Gasart dem Typenschild entspricht
	Gasdruck unzureichend	a) Absperrventil öffnen
		b) Gasdruck prüfen lassen
		c) Hauptabsperrventil überprüfen
d) Netzversorger informieren		
Übermäßige Rauchentwicklung ohne aufgelegtes Gargut	Lavasteine sind stark verschmutzt	Lavasteine austauschen
	Prallblech ist stark verschmutzt	Prallblech reinigen

Falls sie die Störung nicht beseitigen können:

- > das Gerät ausschalten und Gashahn schießen.
- > Gehäuse **NICHT** öffnen.
- > autorisierten Fachbetrieb verständigen.

# Technische Daten

## Abmessungen der Geräte

Modell FGC	260	460
Breite	400	800
Tiefe	850	
Korpushöhe	750*	

\* ohne Füße bis Arbeitsfläche

Alle Geräte standardmäßig auf höhenverstellbaren 150 mm hohen Füßen (+/- 25 mm)

## 10.1. Allgemeine Technische Daten

Modell FGC	260	460
<b>Approbation</b>		
Kategorie	siehe Seite 19	
Bauart	A1	
CE Baumusterprüfung	0063BS3053	
Strahlwasserschutz	IPX5	
<b>Anwendungsspezifische Daten</b>		
Grillfläche Anzahl	1	2
Grillfläche B x T	315 x 570	je 315 x 570
Offener Hygieneschrankraum	335 x 575 x 400mm	729 x 575 x 400mm

## 10.2. Anschlussdaten

Modell FGC		260	460
<b>Anschlussdaten</b>			
<b>Gas:</b>			
Anschlussmuffe		Außengewinde R 1/2" (DN 15)	
Erdgas H, E (G20) 20 mbar	Nennwärmebelastung	10 kW	20 kW
	Durchfluss	1,06 m³/h	2,12 m³/h
	Mindestluftmenge	10 m³/h	20 m³/h
Erdgas LL, (G25) 20 mbar	Nennwärmebelastung	10 kW	20 kW
	Durchfluss	1,23 m³/h	2,46 m³/h
	Mindestluftmenge	10 m³/h	20 m³/h
Erdgas K (G25.3) 25 mbar	Nennwärmebelastung	10 kW	20 kW
	Durchfluss	1,20 m³/h	2,40 m³/h
	Mindestluftmenge	10 m³/h	20 m³/h
Flüssiggas Butan (G30) 30/50 mbar	Nennwärmebelastung	10 kW	20 kW
	Durchfluss	0,79 kg/h	1,58 kg/h
	Mindestluftmenge	10 m³/h	20 m³/h
Flüssiggas Propan (G31) 30/50 mbar	Nennwärmebelastung	10 kW	20 kW
	Durchfluss	0,78 kg/h	1,55 kg/h
	Mindestluftmenge	10 m³/h	20 m³/h

## 10.3. Gewichte und Abwärme gemäß VDI 2052

Modell FGC		260	460
<b>Ergänzende technische Daten</b>			
Gerätgewicht incl. Verpackung		60 kg	90 kg
Abwärme VDI (2052)	gesamt	9,2 kW	18,4 kW
	sensibel	7,2 kW	14,4 kW
	latent	2,0 kW	4,0 kW
	Dampfabgabe	2,94 kg/h	5,88 kg/h

## 10.4. Heizwerte und Wärmebelastung

Heizwerte nach EN 203 und NTA 8837	Heizwert $H_i$ -15°C			
	MJ/m³	kWh/m³	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

# Wartung

---

Wartungs- und Reparaturarbeiten nur unter Einhaltung der Arbeitssicherheitsvorschriften für strom- und/oder gasbetriebene Geräte ausführen! Gerät erst abkühlen lassen!



**Achtung:**

**Gasgeräte gemäß den lokal gültigen Vorschriften regelmäßig prüfen, z.B. DVGW G 600 Anhang 5 c**

- > Lassen Sie an diesem Gerät regelmäßig, mindestens 1x jährlich, Inspektionen und Wartungsarbeiten durchführen.  
Wartungsarbeiten sind: z.B. Sicherheits- und Funktionsprüfungen.
- > Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- > Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden!
- > Wir empfehlen einen Wartungsvertrag mit einem autorisierten Fachbetrieb.

# Kundendienst

---

Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an einen autorisierten Fachbetrieb.  
Prüfen sie vor der Anforderung des Servicetechnikers, ob:

- > das Gerät gemäß Betriebsanleitung in Betrieb gesetzt wurde
- > die Gaszufuhr geöffnet ist
- > die Lüftungsanlage ordnungsgemäß funktioniert.

**Wichtig:**

Bitte halten Sie bei Ihrem Anruf die Daten des Gerätes bereit. Das trägt zur schnelleren Bearbeitung Ihrer Fragen bei.

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild, welches an der unteren Blende des Gerätes angebracht ist oder auf der Rückseite dieser Betriebsanleitung.

## 12.1. Ersatzteile

Ersatzteillisten erhalten Sie über SERVATOR ServiceLine.

# Hinweise zur Entsorgung

---

## 13.1. Verpackung

Wir weisen darauf hin, dass alle Verpackungsteile nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden müssen.

## 13.2. Altgeräte

Ausgediente Geräte müssen fachgerecht von den Versorgungsleitungen getrennt werden:

### Bei Geräten mit Netzanschluss:

- > Gerät von der elektrischen Versorgungsleitung trennen, dazu den Netzstecker ziehen.  
Bei Geräten mit Festanschluss muss die Netztrennung durch eine Elektro-Fachkraft erfolgen!

### Bei Geräten mit Gasanschluss:

- > Gaszufuhr schließen, erst dann das Gerät von der Gaszufuhr trennen.  
Die Trennung muss durch eine Gas-Fachkraft erfolgen!

### Bei Geräten mit Wasseranschluss:

- > Wasserzufuhr schließen, erst dann das Gerät von der Wasserzufuhr trennen.



### Altgeräte sind kein wertloser Abfall!

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

### Das Gerät nicht in Restmüll entsorgen!

Der Betreiber ist verantwortlich für eine umwelt- und sachgerechte Entsorgung

**Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte entsorgt werden!**

# Foreword

---

Dear Customer

We thank you for deciding in favour of the Gas Charco Grill.

This manual contains important information for the use and maintenance of the appliance. We expressly point out that you should read the manual carefully and familiarise yourself with its functions and features before you use it the first time. This will guarantee the best cooking results and maximum safety.

The manual must be available to all users of this product.

Store the manual in a safe place over the entire period of use.

The steps described in these instructions are to be carried out by trained professional staff members in accordance with the rules.

Local safety requirements and accident prevention regulations valid at the operating site of the appliance are also to be observed.

## 1.1. Guarantee, warranty and liability

The manufacturer's guarantee, warranty and liability will no longer apply and the safety of the appliance will no longer be guaranteed in the case of:

- > Failure to use the appliance according to regulations.
- > Improper initial operation, handling or maintenance of the appliance.
- > Conversion of the appliance and/or technical modifications to the appliance.
- > Errors resulting from non-compliance with these operating instructions.

## 1.2. Labelling on the appliance

The nameplate bearing a serial number, the type designation and the CE label is located on the left-hand side of the appliance.

# Intended use

---

The sole purpose of the appliance is the commercial preparation of food in commercial kitchens.

The operator is responsible for safe, proper operation.

Any further use is considered to be a violation of the intended use.

Intended use also includes the following:

- > Compliance with the operating and installation instructions
- > Compliance with maintenance requirements **11. „Maintenance“**.
- > Exclusion of children when the appliance is in operation.
- > Guarantee that children are under constant supervision and that they do not play on the appliance or in its direct vicinity.
- > Planning, installation, supply of energy and requirements at the customer (space required, ventilation, etc.) in order to use the appliance for its intended purpose.
- > Availability of the operating instructions at the operating site of the appliance.
- > The use of qualified specialists
- > Operators must be familiar with and observe local regulations, including: DGUV 110-002 "Working in commercial kitchens".
- > Regular thorough cleaning of the appliance.
- > **Never** operate the appliance unattended.
- > Do not operate the appliance in the event of faults. See also **9. "Troubleshooting"**.
- > Do not use any flammable liquids to clean the appliance.
- > Always switch the appliance off after operation has been completed.
- > Rinse parts of the appliance and accessories that come into contact with food thoroughly with tap water after they have been cleaned.
- > Never spray the appliance with water, a jet of steam or high-pressure cleaners.
- > Guarantee legibility and completeness of the safety labels and the nameplate.
- > 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.

The following must also be observed concerning intended use:

- > Only use accessories/attachments specified by the manufacturer.

# Improper Use

---

This includes:

- > 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)
- > The appliance is only to be operated with the associated original grids supports.
- > The appliance is only to be operated with collection container (GN-Behälter).
- > The appliance is only to be operated with lava rocks (3kg/basket).
- > The open bottom structure may not be closed with a door. Combustion products may result in damage to health.
- > Parts which have been sealed may not be operated.
- > No hotplates, GN containers or cans may be heated up.
- > No acids, alkalis or other chemicals may be heated up.
- > The appliance may not, under any circumstances be used for room heating.
- > The appliance may not be operated in damp rooms, insufficiently ventilated rooms or other non-commercial rooms.
- > Use of the appliance in domestic kitchens is not permitted.
- > No aggressive or flammable detergents may be used to clean the appliance.
- > The appliance may not be used to dry any items.

This appliance is NOT intended for the US or Canadian market.  
It may not be used in these countries.

# Safety instructions

---

## 4.1. Explanation for warnings

### Warnings in these Operating Instructions

Warnings point out specific danger to life and health or damage to property and they name measures to avoid danger.



**Important: Warning symbol at danger points!**

This notice draws your attention to impending or immediately impending danger for human life or health. Failure to observe the notice may result in damage to health and to malfunctions to the appliance or its surroundings.



**Warning of hot surfaces!**

This symbol draws your attention to impending or potentially impending danger caused by hot surfaces; failure to observe this risk may lead to injury or burns.



**Warning of electrical voltage!**

This notice draws your attention to impending or immediately impending danger for human life or health. Failure to observe this notice may result in loss of life, serious personal injury or considerable damage to property.



**Warning of flammable materials/substances!**

This notice draws your attention to impending or immediately impending danger for human life or health which may result from the risk of self-igniting materials.



**Warning of corrosive substances!**

This notice draws your attention to health risks and the risk of damage to the appliance which may result from corrosive substances.



**Use gloves!**

This notice draws your attention to danger which can be prevented by wearing personal protective clothing. Failure to observe this notice may result in injury.



**Wear eye protection!**

## 4.2. Hot surfaces, vapours and liquids



### Warning of hot surfaces!

- > **The top plate and the drip pan get veryhot.** Do **NOT** touch the burner units or other hot elements such as the grid and drip pan during or immediately after operation.
- > Attention must be paid to valid regional accident-prevention regulations when handling hot food.
- > Use of personal protective clothing (PSA), e.g. heat-insulated gloves.
- > Do not place the appliance up against walls, kitchen furniture, decorations or similar objects made of inflammable material. Minimum clearance to the rear 50 mm and to the side walls 200 mm! Otherwise there is a danger of fire! Observe the local fire protection regulations.

## 4.3. Gas



### Warning of oxidising substances!

- > Only operate the appliance in a sufficiently well-ventilated room in order to avoid health risks resulting from combustion residues.
- > **Do not ignite if there is a smell of gas!**
  - » IMMEDIATELY shut off the gas connection tap!
  - » Ensure that the room is well-ventilated and do not switch on any electrical consumers.
  - » Other local regulations on working with gas appliances are to be observed.
  - » Call a gas fitter immediately!
- > Subsequent constructional modifications to rooms in which the appliance is operated may not impair the supply of sufficient combustion air to gas appliances.
- > When shutting down: first of all switch all the gas taps and the gas delivery valve to ①.
- > It is necessary to ensure that the appliance's waste gas path is not blocked.

## 4.4. Danger of fire!



### Warning of flammable materials/substances!

- > **Strict compliance with fire protection regulations must be ensured.**
- > If overheated, a risk of fire results from self-igniting contamination and grease residues.
- > Clean the appliance every time it is used.
- > Observe information on cleaning.
- > Disconnect the appliance from the energy supply **immediately** in the event of a fire.
- > Burning fat and electric appliances may only be extinguished with a fire extinguisher (fire class F).



### **NEVER extinguish burning fat with water!**

- > Hot, liquid food may spatter.  
Grids can get very hot.
- > The appliance must always be supervised in operation.
- > Overheated fats and oils may ignite spontaneously.

## 4.5. Hygiene

Damage to property and injury to persons as a result of insufficient cleaning:

- > Observe the instructions for cleaning.  
Observe valid local regulations on hygiene in commercial kitchens.

## 4.6. Cleaning



Use gloves!

### Handling detergents:



Risk of caustic burns caused by cleaning agents:  
Observe valid local regulations on hygiene in commercial kitchens.



Observe the manufacturer's safety instructions when handling cleaning agents, wear PSA equipment (protective gloves and goggles).

Observe the cleaning agent manufacturer's instructions.

No residual food or cleaning agent may remain on the appliance when it has been cleaned.

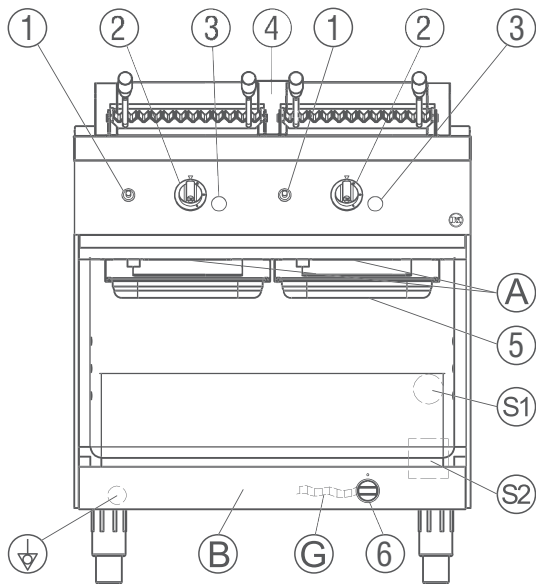
### Note:

#### Damage to property resulting from improper cleaning:

- > Never clean the appliance with a high-pressure cleaner.
- > Do not clean surfaces with abrasive scouring agents, cleaning sponges or chemically aggressive detergents.
- > Observe the reaction time for cleaning agents.
- > Clean the appliance **every time it is used**.

# The appliance at a glance

## Example:



### Front view

#### Operation

- ① Piezo igniter
- ② Control knob for temperature setting
- ③ Viewing hole
- ④ Protective plate/grid suspension
- ⑤ Collection container
- ⑥ Mains gas valve
- A Cover plate
- B Removable panel
- ⚡ Equipotential bonding\*
- G Gas connecting hose
- S1 Segments for connection through the rear panel  
Ø 60mm \*\*
- S2 Segment for connection through the rear panel  
□ 80mm \*\*

### View from the top

#### Operation

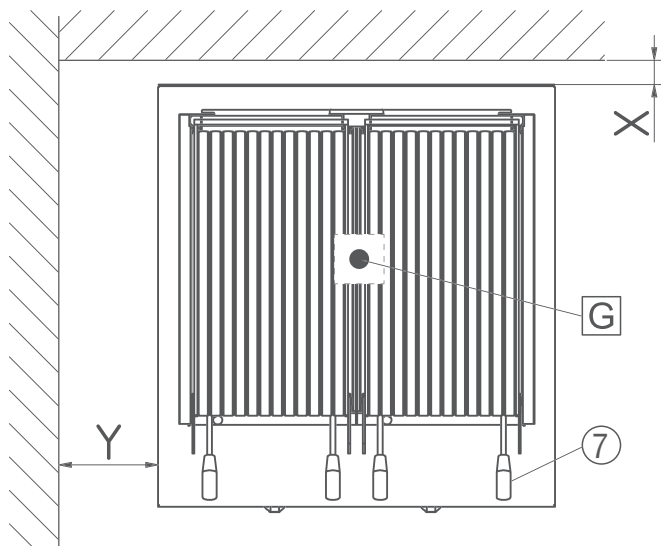
- ⑦ Grids
- On the customer side
- G Gas connection (outside thread DN 15 R 1/2")\*
- \* Accessible by removing panel B
- \*\* Only for connection through the rear panel

### Standard accessories:

- > 1 stainless-steel-clad gas safety hose
- > 1 drip pan GN 1/2 -40 (FGC 260)
- > 2 drip pans GN 1/2 -40 (FGC 460)
- > 1 V-shaped, Z-shaped, Roundgrid or Ridged grid per grilling field at customer's choice (FGC 260: 1 x, FGC 460: 2 x)
- > Lava stones FGC 260 - 3kg  
FGC 460 - 6kg

### Accessories (ZUB) at extra charge

- ZUB 832 Gas safety hose DN 15 (1/2"), length 600 mm for connection through the rear wall
- ZUB G10 V-shaped insertable grid for the charcoal grill
- ZUB G11 Z-shaped insertable grid for the charcoal grill
- ZUB G12 Round insertable grid for the charcoal grill
- ZUB G13 Ridged insertable grid for the charcoal grill
- ZUB G16 Lava stones for one grilling field (3kg)



### Installation

- X Minimum clearance of 50 mm to the rear for panels made of inflammable material\*\*\*
- Y Minimum clearance of 200 mm to the rear for panels made of inflammable material\*\*\*
- \*\*\* Minimum distance not required when installed between other appliances.

# Installation

---

## 6.1. Assembly and connection

Observe the valid local regulations for the installation of catering equipment.

The level of noise emission at the workplace is below 70 dB (A).

This specification is necessary due to certain national safety regulations.

Please read these instructions carefully and keep them in a safe place. The steps described in these instructions are all to be carried out by professional staff members in accordance with the rules.

- > Set up and operate the appliance in a well-ventilated room.
- > Some of the appliance parts are protected with self-adhesive film which must be removed before initial operation. Remove any adhesive residues carefully (do not use any scouring agents).
- > Clean the appliance thoroughly with a degreasing cleaning agent before initial operation. Rub cleaned parts and surfaces dry with a soft cloth.
- > Operate the appliance **ONLY** in a dry environment!
- > Parts sealed by the manufacturer or a representative of the manufacturer may not be operated by the fitter or the user.

### Danger area:

- > Do not place the appliance up against walls, kitchen furniture, decorations or similar objects made of inflammable material.  
A clearance of at least 50 mm to the back and 200 mm to the side panels must be maintained in order to avoid a risk of fire. regulations.
- > Observe the local fire protection regulations!
- > Pay attention to the nature of the installation surface.
- > Only set the appliance up on horizontal, level floors without slopes.  
Installation according to the appliance data sheet.

### Preconditions on the customer side:

- > 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. The type of gas set at the factory is shown on the nameplate.
- > Subsequent changes to other types of gas must be permanently marked on the nameplate (For this purpose the sets of conversion nozzles have been provided with stickers) and noted on Page 3 of these instructions.
- > Appliances connected to a **drinking water supply** must be connected according to national connection requirements (e.g.: EN 1717 and ENAA are to be observed)

### The connections can be carried out:

- > from below through the base of the appliance
- > through the rear panel when connection is made from an enclosed installation space.

### Various connection options have been prepared:

- > Circular openings have been prepared in the rear wall of the appliance for any other connections. To do so, use the handle of a hammer to bring the circular plate into a slanted position and then break it away with a pair of pliers.
- > 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.
- > The gas connection is lead under the appliance or to the opening in the rear wall.

## 6.2. Installation on legs

### Connection through the base of the appliance:

At the installation site, align the appliance horizontally with the height-adjustable feet and use the spirit level, setting it on the edges of the top plate, to check the appliance from each side.

### Connection through the rear panel or through the appliance base:

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 on customer base:

Unscrew the legs.

### Installation in groups or blocks:

For installation in groups or blocks, the appliances must be connected to each other by using suitable connection elements, a U-shaped channel or a profile cover for hygienic reasons.

### Free-standing installation:

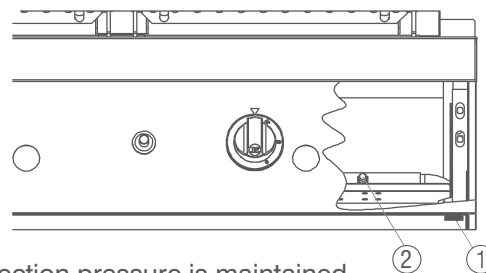
When installing the appliance as a single appliance (only FGC 260) it must be fastened to the floor or the base to prevent it from falling over or moving (see appliance leaflet).

### 6.3. Gas connection

- > The gas connection must be installed by an authorised gas fitter in accordance with the applicable local regulations.  
The statutory regulations and the connection conditions of the local gas supply company must be fully complied with.  
Attention must be paid to relevant specifications! (In Germany for example, these include DVGW-TRGI, TRF and DVGW worksheets G600 and G634.)
- > Connect the safety gas hose to the gas connection pipe on the customer side.  
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 appliance connection may not be checked at more than 150 mbar. The fittings must not be operated during this check.
- > Before the appliance is put into operation, the gas conduit should be deaerated via the pressure measurement nipple on the main gaspipe.
- > If changing to other types of gas, be absolutely certain to observe the relevant instructions for conversion.
- > Air conditioning systems should only be planned and installed by suitably qualified personnel.
- > 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.
- > Gas supply hoses and pipes must comply with valid national requirements, and be regularly examined and replaced if necessary.

### 6.4. Function check

- > Check whether the correct nozzle for the gas connection have been fitted.  
See also **6.5. "Nozzle chart"**.
- > Checking the connection pressure (flow pressure)  
Loosen the screws ①. The panel can then be removed by pulling it downwards. Connect an instrument for measuring pressure to the pressure measurement nipple ② on the main gas pipe. To do this, it is necessary to loosen the screw of the measurement nipple or to unscrew it completely. After measurement, close the sealing screw of the pressure measurement nipple again. Check for correct connection pressure for the gas category.  
See **6.5. "Nozzle chart"**



- > Switch on the burners and check whether the permitted connection pressure is maintained.
- > After measurement, close the sealing screw of the pressure measurement nipple again.
- > Check for ignition, cross-lighting and flame stability.



Switch on all burners.

Before the gas is lit for the first time, there will be air in the pipes. For this reason it will take a little time until the ignition burners can be lit.

## 6.5. Nozzle chart

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



### Important:

#### 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

Model FGC	260	460
<b>Sets of conversion injectors</b>		
Natural gas H,E (G20) / 20 mbar*	DSF 049	DSF 055
Natural gas LL ( G25) 20 mbar	DSF 050	DSF 056
Natural gas K (G25.3) / 25 mbar**	DSF 051	DSF 057
Butane/Propane (G30/31) / 50 mbar	DSF 052	DSF 058
Butane/Propane (G30/31) 28-30/37 mbar	DSF 053	DSF 059
Propane (G31) / 50 mbar	DSF 054	DSF 060

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

\*\* Also for natural gas L 25 mbar



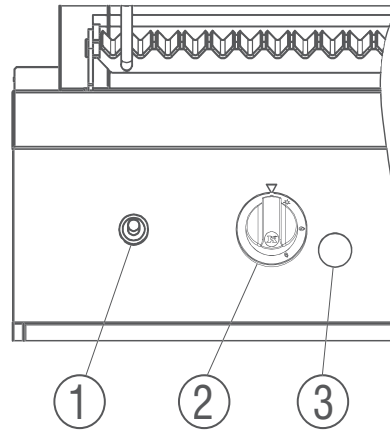
**Important:**

Always purchase gas nozzles from SERVATOR ServiceLine Customer Service and only use these nozzles. The use of incorrect injectors will damage the appliance and may put human life and health at risk.

# Operation

## 7.1. General instructions

- ① Piezo igniter
- ② Control knob for temperature setting
- ③ Viewing hole



### Before initial operation:

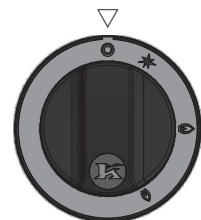
Fill the 3 kg of lava rocks supplied into the basket under the grid. Spread the lava rocks out evenly and make sure there are no gaps. The lava rocks become worn with use. This will depend on how frequently and for how long they are used. **Replace** again when necessary.

## 7.2. Lighting the pilot flame

- > The gas valve must be open: ☹
- > Turn control knob ② all the way to ☼ and push in. Wait a few seconds until the ignition injector is sufficiently supplied with gas.
- > Ignite the pilot flame by pressing the piezo igniter ①.
- > Keep the control knob pressed in at position ☼ for about another 10 seconds.
- > The thermoelement of the safety valve will heat up, and the control knob should only be released and turned to the required position after the necessary time has elapsed.



Should the burner go out during operation for technical reasons, immediately turn the knob to position ● and do not attempt to re-ignite the oven until after another minute.



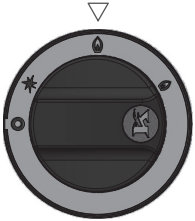
## 7.3. Temperature control

Depending on its size, the grill is fitted with one (FGC 260) or two (FGC 460) heating zone(s). Before grilling it must be ensured that a drip pan is placed under the discharge chute. Regularly check the waste bin and empty it in good time.



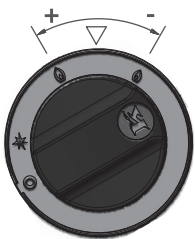
Caution, danger of scalding! The top plate and the drip pan get very hot. Use oven gloves.

**Preheating**



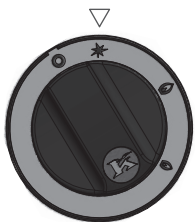
Pre-heat for approx. 5-10 min. at a high setting.

**Grilling**



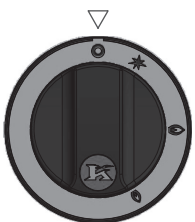
Grilling with an adjusted power level. The required adjustments will depend on the amount and consistency of the food to be cooked.

**Stand-by**



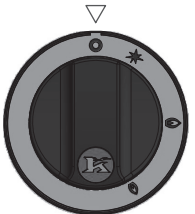
The burner is kept on stand-by when the control knob is set to , only the pilot flame burns.

**Switching the oven off**



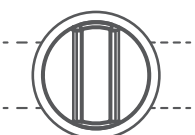
Setting the knob to position  extinguishes the burner and the pilot flame.

**Switching the appliance off when operation is completed**



When operation is completed

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



Then close the gas connection tap  on the appliance.



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

## 7.4. Setting grilling levels



The top of the appliance gets very hot at the front. Wear gloves when you adjust the position of the grid!



The grid is heavy; always adjust the back levels in steps.

The clearance between the grid and the lava rocks can be changed. You have two setting options at the front and three at the back.

» Setting (A) should be used when the lava rocks are being heated up and when grilled food is first put onto the grid.

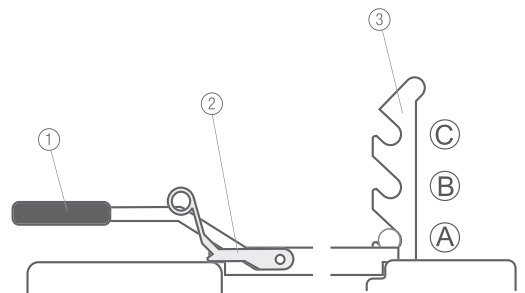
- > To adjust the grid at the back, lift it up by its handles ① one side after the other (e.g. first on the left and then on the right) into the next mounting level ③.
- > To adjust the grid at the front, lift it up by its handles ① and push the adjusting lever ② towards the front until it engages on the rim of the support.



### Low grid position:



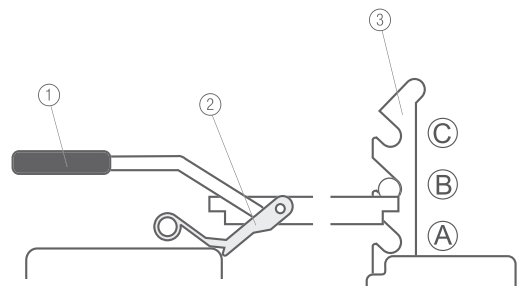
Adjusting lever lies loosely on the rim of the support.



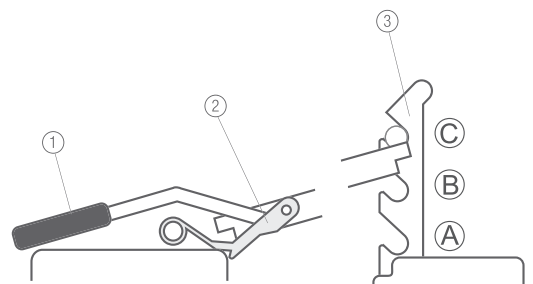
### High grid position:



Adjusting lever engages onto the rim of the support.

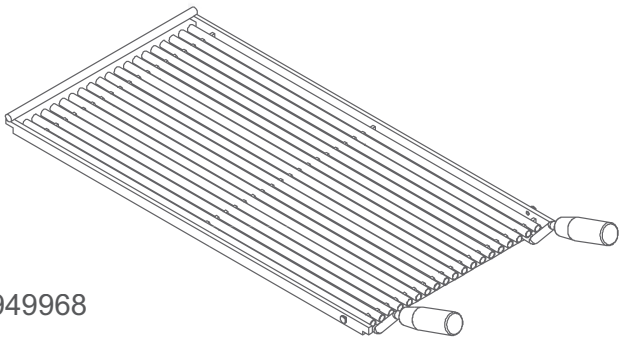
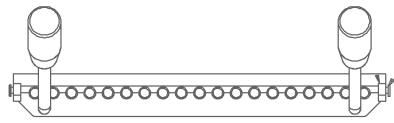


Sloping the grid will enable the grease to run off.



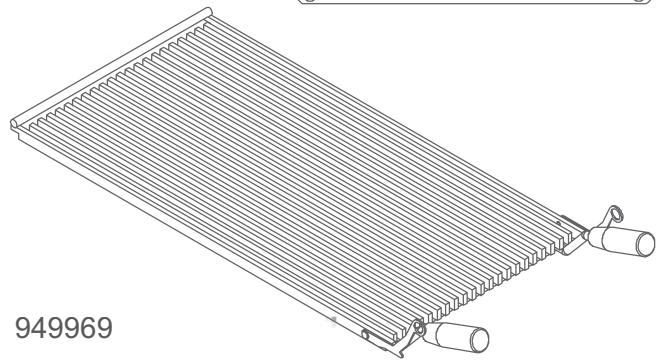
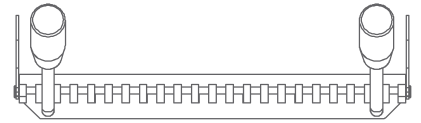
## 7.5. Grids

The Charco grill can be used with different grids, depending on how you prefer to use your grill. The grids can be ordered separately as accessories.



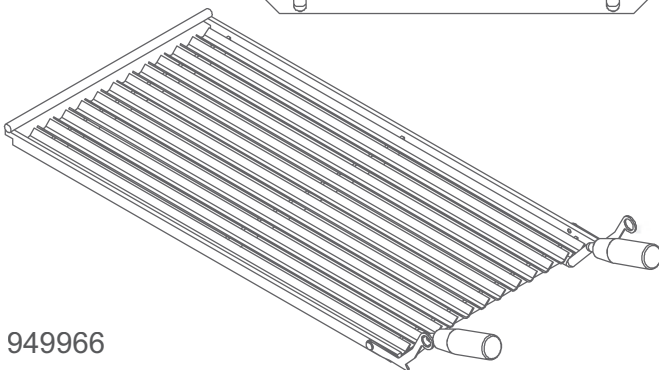
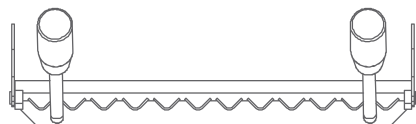
949968

Round bar



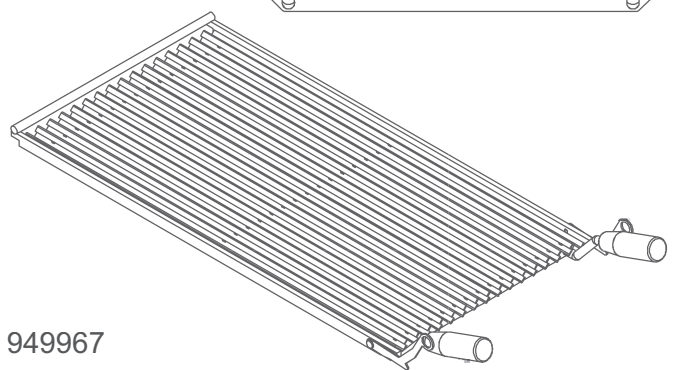
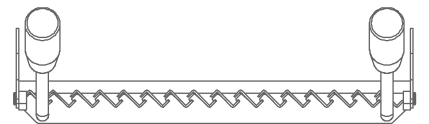
949969

Square bar



949966

V-shaped bar



949967

Z-shaped bar

# Cleaning and care of the appliance

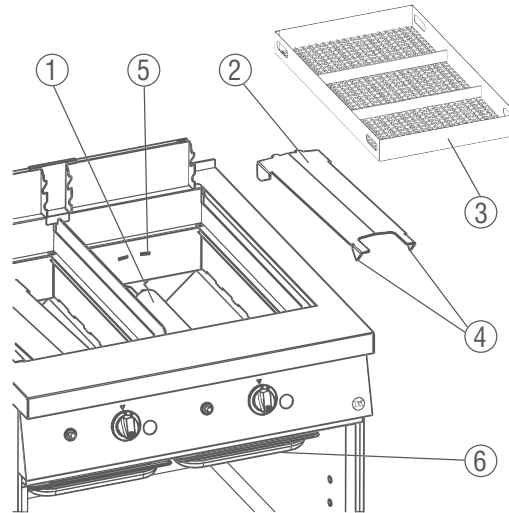
Regular cleaning will help to extend the useful life of the appliance.

It is recommended that the appliance be cleaned every time it is used as follows:

Switch the appliance off for cleaning and allow it to cool down completely.



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. The drip pan ⑥ can be removed and emptied when necessary and cleaned in the dishwasher.

## Cleaning the grids:

- > Remove the worst of the dirt from the grid with a brass-wire brush.
- > Put the grid into a container with hot water and add washing-up liquid. Leave the grid to soak.
- > Rinse the grid with clear water.

## Cleaning the burners:

The lava rocks will result in ash when burned. In order to avoid blocking the burner the rocks will need to be cleaned regularly with a metal brush.

- > Removing the basket with the lava rocks ③.
- > Unhinge the baffle plate ② at the back and remove it.
- > Clean the burner ① with a wire brush.

The dirt particles which are removed will fall into the drip pan.

## After cleaning the burner:

- > Remove the drip pan ⑥ and clean it. Then replace the drip pan.
- > Replace the baffle plate ② To do so first of all insert the back flaps on the baffle plate into the slots in the middle ⑤ Then place the plate at the centre front with the support arms ④.
- > Replace the lava basket.
- > Replace the lava stones.

## 8.1. Cleaning and care products

Suitable cleaning and care products are available from SERVATOR ServiceLine Customer Service. These products include:

- > Degreasing cleaning agents and special stainless steel cleaners.
- > Preserving stainless steel polish (VSR shining gloss, 500ml, order no.: 535853)
- > Do not clean or spray the appliance with a water jet, high-pressure cleaner, steam high-pressure cleaner or steam cleaner.



### **Important:**

**Do not apply any caustic cleaners to the control panel or the control knob!**



**Claims may not be made for consequential damage.**

- > Observe the cleaning agent manufacturer's instructions for use.
- > Do not use any abrasive cleaners or cleaners containing chlorine.
- > Stainless steel may not be in contact with concentrated acids, vinegar essence, saline acids, mustard or seasoning mix for any length of time, since this would corrode the protective coating.



### **Stainless steel could subsequently be damaged!**

Clean stainless steel surfaces thoroughly with tap water after use or after cleaning, remove any residues and rub dry with a soft cloth.

- > Remove food residue that has baked on the grids with a special cleaner and a brass-wire brush.
- > After cleaning with a brass-wire brush, also use cleaning pads with a fine mesh, e.g. with a soap content of > 30%.



- > Clean the panels with commercially available, degreasing dishwashing detergent and water. Possibly also clean with a scratch-free sponge with in-depth cleaning particles. Rub dry with a soft cloth or a paper towel.

# Troubleshooting

Should this appliance develop faults, please check them on the basis of the following charts:

Problem	Possible cause	Remedy
<b>Burners:</b>		
Burners do not ignite	Clogged nozzles	Contact customer service.
	No supply of gas	a) Open the shut-off valve
		b) Have the gas pressure checked
c) Check the main shut-off valve		
d) Inform the power supplier		
Burner openings closed	Clean the burner with a wire brush	
<b>Ignition flames:</b>		
Ignition flames go out	Clogged nozzles	Contact customer service.
	No gas supply or insufficient gas pressure	a) Open the shut-off valve
		b) Have the gas pressure checked
		c) Check the main shut-off valve
		d) Inform the power supplier
	Burner openings closed	Clean burner openings
	Igniter	a) Check the igniter for sparking
		b) Check the igniter for damage
c) Contact customer service.		
Ignition unit defective	Check for external damage and, if necessary, contact the customer service	
<b>Temperature:</b>		
Temperature too low	Wrong gas type	Check whether the gas type used corresponds to the type plate
	Insufficient gas pressure	a) Open the shut-off valve
		b) Have the gas pressure checked
		c) Check the main shut-off valve
d) Inform the power supplier		
Excessive smoke development without cooked product applied	Lava stones are heavily soiled	Replace the lava stones
	The baffle plate is heavily soiled	Clean the baffle plate

If you cannot rectify the fault:

- > Switch off the appliance and close the gas tap.
- > Do NOT open the casing.
- > Inform an authorised specialist.

# Technical data

## Appliance dimensions

Model FGC	260	460
Width	400	800
Depth	850	
Height of body	750*	

\* Without feet to counter top

Appliances all on height-adjustable 150 mm high feet (+/- 25 mm) as a standard

## 10.1. General technical data

Model FGC	260	460
<b>Approbation</b>		
Category	see page 44	
Design	A1	
CE Design certification	0063BS3053	
Hose-proofed	IPX5	
<b>Data specific to application</b>		
Griddle numberl	1	2
Griddle W x D	315 x 570	315 x 570 each
Open hygienic cabinet	335 x 575 x 400mm	729 x 575 x 400mm

## 10.2. Connections

Model FGC		260	460
<b>Connections</b>			
<b>Gas:</b>			
Connection sleeve		Outside thread R 1/2" (DN 15)	
Natural gas H, E (G20) 20 mbar	Nominal heat input	10 kW	20 kW
	Gas rate	1.06 m <sup>3</sup> /h	2.12 m <sup>3</sup> /h
	Minimum air rate	10 m <sup>3</sup> /h	20 m <sup>3</sup> /h
Natural gas LL, (G25) 20 mbar	Nominal heat input	10 kW	20 kW
	Gas rate	1.23 m <sup>3</sup> /h	2.46 m <sup>3</sup> /h
	Minimum air rate	10 m <sup>3</sup> /h	20 m <sup>3</sup> /h
Natural gas K (G25.3) 25 mbar	Nominal heat input	10 kW	20 kW
	Gas rate	1.20 m <sup>3</sup> /h	2.40 m <sup>3</sup> /h
	Minimum air rate	10 m <sup>3</sup> /h	20 m <sup>3</sup> /h
Liquefied gas Butane (G30) 30/50 mbar	Nominal heat input	10 kW	20 kW
	Gas rate	0.79 kg/h	1.58 kg/h
	Minimum air rate	10 m <sup>3</sup> /h	20 m <sup>3</sup> /h
Liquefied gas Propane (G31) 30/50 mbar	Nominal heat input	10 kW	20 kW
	Gas rate	0.78 kg/h	1.55 kg/h
	Minimum air rate	10 m <sup>3</sup> /h	20 m <sup>3</sup> /h

## 10.3. Weights and heat loss according to VDI 2052

Model FGC		260	460
<b>Supplementary technical data</b>			
Appliance weight including packaging		60 kg	90 kg
Heat loss VDI (2052)	Total	9.2 kW	18.4 kW
	Sensitive	7.2 kW	14.4 kW
	Latent	2.0 kW	4.0 kW
	Steam release	2.94 kg/h	5.88 kg/h

## 10.4. Calorific values and heat load

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

# Maintenance

---

Only carry out maintenance and repair work in compliance with the work safety regulations for electric and/or gas appliances. Allow the appliance to cool down first.



**Important:**

**Check gas appliances regularly in accordance with valid local regulations such as DVGW (German Association of Gas and Water) G 600 Appendix 5 c**

- > Have this appliance regularly serviced and maintained, at least once a year. Maintenance work includes safety tests and function tests.
- > Installation, maintenance and repair work may only be carried out by authorised professional electricians.
- > Use only original accessories and original spare parts.
- > We recommend that you conclude a maintenance contract with an authorised specialist.

# Customer Service

---

In the event of malfunctions contact an authorised specialist. Before requesting the help of a service technician, check to determine whether:

- > the appliance has been put into operation in accordance with the operating instructions
- > the gas supply valve is open
- > the ventilation system is functioning properly.

**Important:**

Please have the appliance data at hand when you call. This will help us to process your queries more rapidly. You will find this information on the nameplate on the lower panel of the appliance or on **back side** of these operating instructions.

## 12.1. Spare parts

Spare parts lists are available  
via SERVATOR ServiceLine

# Notes on Disposal

---

## 13.1. packaging

Please note that pieces of packaging are all to be disposed of in accordance with legal regulations in the country in which the appliance is operated.

## 13.2. Old appliances

Retired appliances must be professionally disconnected from the supply lines:

### **For appliances connected to the mains:**

- > Pull the mains plug out to disconnect the appliance from the power supply line.  
A qualified electrician must disconnect permanently connected appliances from the mains.

### **For appliances with a gas connection:**

- > Close off the gas supply before disconnecting the appliance from the gas supply.  
Disconnection must be carried out by a gas specialist.

### **For appliances with a water connection:**

- > Close off the water supply before disconnecting the appliance from the water supply.



### **Old appliances are not worthless waste!**

Valuable raw materials can be recovered after environmentally compatible disposal.

**Do not dispose of the appliance with residual waste.**

The operator is responsible for environmentally friendly and appropriate disposal. **The appliance must be disposed of in accordance with the local regulations for used appliances!**

# Préambule

---

Cher client,

nous vous remercions d'avoir choisi le Gril Charco à gas.

La présente notice contient des informations importantes concernant l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Avant la première utilisation, nous vous donnons expressément l'instruction de lire attentivement la notice et de vous familiariser avec les fonctions et caractéristiques de l'appareil. Ainsi, vous pourrez obtenir les meilleurs résultats et bénéficier d'une sécurité optimale.

La notice doit être mise à la disposition de toute personne utilisant ce produit.

Conservez en sécurité cette notice pendant toute la durée d'utilisation de l'appareil.

Toutes les étapes de travail décrites dans cette notice doivent être impérativement observées et exécutées par un personnel qualifié et instruit à cet effet.

En outre, le lieu d'installation de l'appareil est soumis aux prescriptions locales en matière de sécurité, ainsi qu'aux dispositions légales en matière de protection contre les accidents.

## 1.1. Garantie commerciale, garantie légale contre les vices cachés et responsabilité

La garantie commerciale, la garantie légale contre les vices cachés et la responsabilité du fabricant sont annulées et la sécurité de l'appareil n'est plus assurée en cas de :

- > Utilisation non conforme de l'appareil.
- > Mise en service, commande ou entretien non conformes de l'appareil.
- > Transformation ou modification technique de l'appareil.
- > Défauts qui résultent du non-respect de cette notice d'utilisation.

## 1.2. Identification de l'appareil

La plaque signalétique avec le numéro de série, la désignation de type et le sigle CE se trouve sur le panneau inférieure de l'appareil.

# Utilisation conforme

---

L'appareil est exclusivement destiné à la préparation professionnelle de plats dans les cuisines professionnelles.

L'utilisateur assume la responsabilité d'un fonctionnement sûr et conforme de l'appareil.

Toute autre utilisation ou toute utilisation dépassant le cadre imparti sera considérée comme non conforme.

L'utilisation conforme comprend entre autres :

- > Le respect de la notice d'utilisation et de montage)
- > Le respect des prescriptions de maintenance **11. «maintenance »**.
- > Tenir les enfants à l'écart pendant toute la durée d'utilisation de l'appareil.
- > S'assurer que les enfants ne se trouvent pas à proximité immédiate de l'appareil.
- > La planification, la conception, l'alimentation en énergie et les spécifications côté client pour l'utilisation conforme de l'appareil (encombrement nécessaire, ventilation, etc.).
- > Présence de la notice d'utilisation sur le lieu d'utilisation de l'appareil.
- > L'utilisation de personnels qualifiés
- > Le personnel opérateur doit connaître et observer les prescriptions légales locales, entre autres : DGUV 110-002 « Travailler dans les cuisines professionnelles ».
- > Nettoyage régulier complet de l'appareil.
- > **Ne jamais** utiliser l'appareil sans surveillance !
- > Ne pas utiliser l'appareil en cas de dysfonctionnement. Voir également **12. « Élimination des dysfonctionnements »**.
- > Ne pas nettoyer l'appareil avec des liquides inflammables.
- > Toujours couper l'appareil après son utilisation.
- > Après le nettoyage, rincer abondamment à l'eau potable les parties de l'appareil ou les accessoires entrés en contact avec des aliments.
- > Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau, au jet de vapeur ou à haute pression.
- > Lisibilité et intégralité de la signalisation de sécurité et de la plaque signalétique.
- > 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.

En outre, l'utilisation conforme englobe le respect des points suivants :

- > L'utilisation exclusive des accessoires indiqués par le fabricant.

## Utilisation non conforme

---

Ceci comprend :

- > 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).
- > L'appareil doit être utilisé uniquement avec les grilles de récipients correspondants originaux.
- > L'appareil doit être utilisé uniquement avec le bac collecteur (récipients gastronomiques).
- > L'appareil doit être utilisé uniquement avec les pierres de lave (3kg/panier).
- > L'armoire ouverte ne doit pas être fermée par une porte. Les produits de combustion pourraient entraîner des dommages pour la santé.
- > Les organes scellés ne doivent pas être manipulés.
- > Ne pas réchauffer les plaques chauffe-plats de récipients gastronomiques ni de boîtes de conserve.
- > Ne pas réchauffer d'acides, de bases ni autre produit chimique.
- > L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé pour le chauffage de locaux.
- > L'appareil ne doit pas être utilisé dans des locaux humides, insuffisamment ventilés ni tout autre local à destination non professionnelle.
- > L'utilisation de l'appareil dans des cuisines domestiques est interdite.
- > Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou inflammables pour le nettoyage.
- > Ne doit pas être utilisé pour le séchage d'objets.

Cet appareil **N'EST PAS DESTINÉ** aux marchés américain et canadien.  
Il est interdit de l'utiliser sur ces marchés.

# Consignes de sécurité

---

## 4.1. Explication des avertissements

### Avertissements dans cette notice d'instructions

Les avertissements signalent des dangers particuliers pour la vie, la santé ou les biens matériels et présentent les mesures pour éviter le danger.



#### **Attention : Symboles d'avertissement d'endroits dangereux !**

Cet avertissement attire l'attention sur un danger menaçant ou direct pour la vie et la santé de personnes. Le non-respect peut entraîner des dommages pour la santé et, en outre, des dysfonctionnements de l'appareil ou de son environnement.



#### **Avertissement de surfaces brûlantes !**

Ce symbole attire l'attention sur des dangers menaçants ou potentiellement menaçants provoqués par des surfaces brûlantes et dont le non-respect peut entraîner des blessures ou des brûlures.



#### **Avertissement de tension électrique !**

Cet avertissement attire l'attention sur des dangers menaçants ou directs pour la vie et la santé de personnes. Son non-respect peut entraîner la mort, de graves blessures ou d'importants dégâts matériels.



#### **Avertissement de substances inflammables !**

Cet avertissement attire l'attention sur des dangers menaçants ou directs pour la vie et la santé de personnes, entraînés par le risque d'incendie provoqué par des substances spontanément inflammables.



#### **Avertissement de substances corrosives !**

Cet avertissement attire l'attention sur les dangers qui peuvent menacer la santé ou endommager l'appareil par des substances corrosives.



#### **Utiliser des gants !**

Cet avertissement attire l'attention sur les dangers qui peuvent être évités par le port de l'équipement de protection individuelle. Le non-respect peut entraîner des lésions.



#### **Porter une protection oculaire !**

## 4.2. Surfaces, vapeurs et liquides brûlants




### Avertissement de surfaces brûlantes !

- > **La plaque supérieure et le bac collecteur sont très brûlants. NE PAS** toucher l'appareil et autres éléments brûlants, p. ex. grille ou bac collecteur pendant ou immédiatement après l'utilisation.
- > Respecter impérativement les prescriptions relatives à la protection contre les accidents dans le cadre de la manipulation de produits alimentaires brûlants.
- > Utilisation d'équipement de protection individuelle (EPI), p. ex. des gants thermo-isolants.
- > Ne pas installer l'appareil contre les murs, les meubles de cuisine, les décorations ou autres objets similaires en matériaux combustibles. Respecter un espace minimal de 50 mm entre l'arrière de l'appareil et le mur d'appui, et de 200 mm sur les côtés! Sinon, risque d'incendie! Respecter les prescriptions locales de la protection contre les incendies.

## 4.3. Appareils à gaz



### Avertissement de substances comburantes !

- > L'appareil doit être utilisé uniquement dans des locaux suffisamment ventilés afin d'empêcher tout dommage à la santé des personnes provoqués par des résidus de combustion.
- > **Ne pas allumer en cas d'odeur de gaz !**
  - » Fermer **IMMÉDIATEMENT** le robinet de gaz !
  - » Bien ventiler le local et ne pas allumer de consommateurs électriques !
  - » Respecter les autres prescriptions locales lors des interventions sur les appareils au gaz.
  - » Alerter immédiatement un installateur gaz !
- > Toute modifications ultérieure apportée aux locaux d'exploitation ne doit gêner en rien l'alimentation suffisante en air de combustion des appareils à gaz.
- > Pour la mise hors service : placer d'abord sur  tous les robinets de gaz et la vanne d'arrivée du gaz.
- > S'assurer que l'évacuation des gaz brûlés de l'appareil est libre.

## 4.4. Risque d'incendie !



### **Avertissement de substances inflammables !**

- > **S'assurer du respect absolu des prescriptions relatives à la protection contre l'incendie !**
- > Le risque d'incendie existe en raison d'impuretés et de dépôts de graisse auto inflammables en cas de surchauffe.
- > Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- > Observer les remarques concernant le nettoyage.
- > En cas d'incendie, débrancher immédiatement l'appareil du réseau d'alimentation.
- > Éteindre les feux de graisses et électriques uniquement avec des extincteurs (classe de feux F).



### **NE JAMAIS éteindre les feux de graisse avec de l'eau !**

- > Les aliments brûlants et liquides peuvent émettre des projections. Les grilles peuvent devenir extrêmement brûlants.
- > Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- > Les graisses et huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément !

## 4.5. Hygiène

Un nettoyage insuffisant peut entraîner des dommages matériels et des blessures :

- > observer les prescriptions de nettoyage.  
Observer les prescriptions locales d'hygiène en vigueur dans les cuisines professionnelles.

## 4.6. Nettoyage



Utiliser des gants !

### Lors de la manipulation de produits de nettoyage :



Danger de brûlures par acide provoquées par les produits de nettoyage :  
Observer les prescriptions locales d'hygiène en vigueur dans les cuisines professionnelles.



Observer les prescriptions de sécurité du fabricant,  
porter l'EPI (gants et lunettes de protection) le cas échéant.

Observer les remarques du fabricant des produits de nettoyage.

Après le nettoyage, aucun résidu d'aliments ni de produits de nettoyage ne doit subsister sur l'appareil.

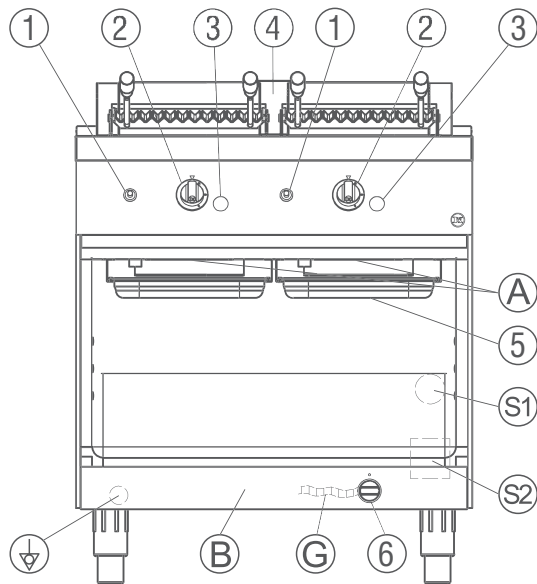
### Remarque :

#### Dommages matériels entraînés par un nettoyage non conforme

- > Ne jamais nettoyer l'appareil avec un nettoyeur haute pression.
- > Ne pas nettoyer les surfaces avec des détergents ou des éponges abrasifs ou des nettoyants chimiques agressifs.
- > Respecter les temps d'action pour produits de nettoyage.
- > Nettoyer l'appareil après **CHAQUE** utilisation.

# Aperçu général de l'appareil

Exemple :



## Vue de face

Utilisation

- ① Allumage piézo-électrique
- ② Bouton de réglage de la température
- ③ Trou d'observation
- ④ Tôle de protection/Suspension grille
- ⑤ Bac collecteur
- ⑥ Robinet d'arrêt du gaz
- A Plaque de recouvrement
- B Panneau démontable
- ⏚ Compensation de potentiel\*
- G Tuyau de gaz
- S1 Segments pour le raccordement à travers la paroi arrière Ø 60mm \*\*
- S2 Segments pour le raccordement à travers la paroi arrière □ 80mm \*\*

## Vue d'en haut

Utilisation

- ⑦ Grilles

Côté client

- G Raccordement gaz (filetage extérieur DN 15 R 1/2")\*

\* Accessible en démontant le panneau B

\*\* Uniquement en cas de branchement par l'arrière

## Accessoires standard

- > 1 tuyau de gaz de sécurité avec renforcement en acier inoxydable
- > 1 bac collecteur GN 1/2 -40 (FGC 260)
- > 2 bacs collecteurs GN 1/2 -40 (FGC 460)
- > 1 Grille en V, Grille en Z, Grille en ronde ou grille à nervures pour par zone de gril selon choise (FGC 260: 1 x, FGC 460: 2 x)
- > pierres de lave FGC 260 - 3kg  
FGC 460 - 6kg

## Accessoires (ZUB) à supplément

ZUB 832 Tuyau de gaz de sécurité DN 15 (1/2"), 600 mm

lors d'un branchement par la paroi arrière

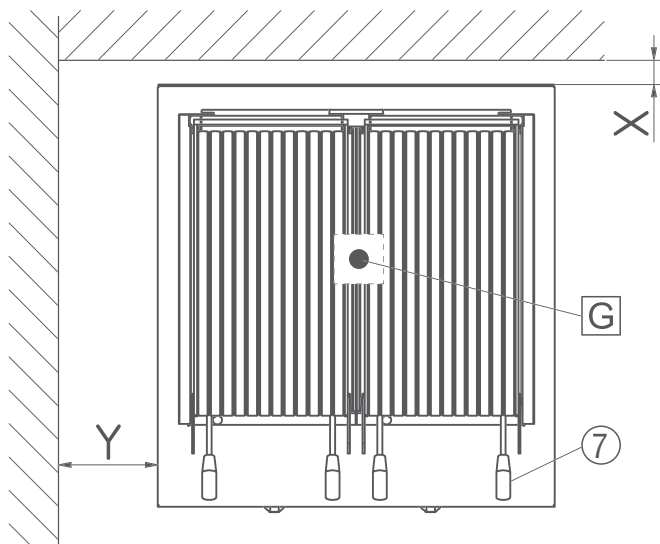
ZUB G10 Grille en V pour gril Charco

ZUB G11 Grille en Z pour gril Charco

ZUB G12 Grille ronde pour gril Charco

ZUB G13 Grille à nervures pour gril Charcol

ZUB G16 Pierres de lave por une zone de gril (3kg)



Côté client

X Respecter un espacement minimum de 50 mm (murs en matériaux combustibles)\*\*\*

Y Respecter un espacement minimum de 200 mm (murs en matériaux combustibles)\*\*\*

\*\*\* Espacement n'est pas exigé lors montage entre d'autres appareils

# Installation

## 6.1. Installation, raccordement

Respectez les prescriptions locales en vigueur concernant l'installation d'appareils dans les cuisines professionnelles.

Le niveau sonore du poste de travail est inférieur à 70 dB (A).

Cette indication est exigée en vertu de prescriptions de sécurité nationales.

Lire attentivement cette notice et la conserver soigneusement. Toutes les étapes de travail décrites dans cette notice doivent être impérativement observées et exécutées par un personnel qualifié.

- › Placer et utiliser l'appareil dans un local professionnel ventilé de manière conforme.
- › Quelques pièces de l'appareil sont protégés par un film autocollant qui doit être retiré avant la mise en service. Éliminer soigneusement les restes possibles d'adhésif (ne pas utiliser de détergents abrasifs).
- › Avant la première mise en service, nettoyer complètement l'appareil avec un produit de nettoyage dégraissant.  
Sécher en les frottant avec un chiffon doux les pièces et surfaces nettoyées.
- › Utiliser l'appareil **UNIQUEMENT** dans un environnement sec !
- › Les pièces scellées par le fabricant ou son responsable correspondant ne doivent pas être actionnées par l'installateur ni par l'utilisateur.

### Zone dangereuse:

- › Ne pas installer l'appareil contre des murs, des meubles de cuisine, des décorations ou autres objets similaires en matériaux combustibles.  
Respecter un écart minimum de 50 mm vers l'arrière et de 200 mm vers les parois latérales ; sinon, risque d'incendie !
- › Respecter les prescriptions locales de la protection contre les incendies !
- › Veiller aux caractéristiques du sol.
- › Positionner l'appareil uniquement sur des sols horizontaux et plans, sans pente.  
Mise en place conformément à la fiche technique de l'appareil.

### Dispositions à la charge du client :

- › Vérifier si les dimensions et la position du **branchement de gaz** incombant au client correspondent aux valeurs indiquées dans la documentation de l'appareil 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 de gaz effectué en usine est indiqué sur la plaque signalétique.
- › Toute conversion ultérieure vers d'autres types de gaz doit être indiqué de manière durable sur la plaque signalétique (Les autocollants correspondants sont livrés avec les jeux d'adaptation d'injecteurs.) et indiquée à la page 3 de cette notice.
- › Les appareils raccordés à l'alimentation en eau potable doivent l'être conformément aux conditions nationales de raccordement (p. ex. : observer les normes EN 1717 et ENAA)

**Les branchements peuvent s'effectuer :**

- > par le bas, c'est-à-dire à travers le fond de l'appareil
- > Les raccordements par l'arrière ne peuvent être effectués que lorsque le raccordement vient d'un local d'installation fermé.

**Pour cela, différentes possibilités de raccordement sont préparées :**

- > Des passages supplémentaires circulaires sont préparés dans la paroi arrière pour permettre d'autres raccordements éventuels : pour cela, faire plier les plaques rondes avec un manche rond de marteau et les détacher à la pince.
- > 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.
- > Le raccordement de gaz sera acheminé sous de l'appareil ou vers le passage aménagé dans la paroi arrière.

## 6.2. Installation sur pieds

**Raccordement à travers le fond de l'appareil :**

Sur le lieu d'installation, aligner l'appareil à l'horizontale grâce aux pieds réglables en hauteur et contrôler l'appareil avec un niveau à bulle sur tous les côtés au niveau des arêtes de la plaque supérieure d'appareil.

**Raccordement par l'arrière ou via le fond de l'appareil :**

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

**Installation sur un socle prévu par le client :**

Dévisser les pieds.

**Installation en groupes ou blocs :**

Lors de l'installation en groupes ou en blocs, les appareils doivent être reliés, pour des raisons d'hygiène, pas des éléments de raccordement, des profils raccord en U ou profilés de recouvrement.

**Installation isolé:**

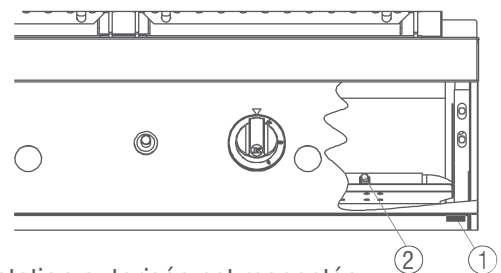
Lors de l'installation comme appareil isolé, celui-ci (FGC 260 uniquement) doit alors être protégé contre le basculement et le déplacement au moyen d'un accessoire sur le sol ou le socle (cf. fiche technique de l'appareil).

### 6.3. Raccord de gaz

- > Le raccordement de l'alimentation en gaz doit être effectué par un installateur agréé conformément aux prescriptions locales légales en vigueur.  
Les prescriptions légales en vigueur, de même que les conditions de raccordement des entreprises locales de fourniture de gaz doivent être respectées dans leur intégralité.  
Respecter les prescriptions correspondantes ! (p. ex. en Allemagne, entre autres, DVGW-TRGI, TRF, fiches de travail DVGW G600 et G634)
- > Raccorder le tuyau d'alimentation avec le tuyau d'arrivée du gaz.  
L'étanchéité de tous les tuyaux et raccords de gaz doit être contrôlée avec les moyens adéquats !  
L'appareil est conçu pour une pression maximale d'utilisation de 50 mbars. L'étanchéité du raccordement de l'appareil doit être contrôlée avec une pression maximale de 150 mbar. La robinetterie ne doit pas être actionnée pendant le contrôle !
- > Avant la mise en service, le circuit doit être purgé au raccord de manomètre de la conduite principale de gaz.
- > En cas de changement de type de gaz, respecter obligatoirement les instructions d'adaptation !
- > La conception des installations de ventilation doit être réalisée uniquement par des spécialistes compétents.
- > Les modifications de construction apportées ultérieurement aux locaux et qui empêchent l'alimentation suffisante en air comburant des appareils à gaz peuvent être néfastes.
- > Les tuyaux et conduites d'alimentation en gaz doivent correspondre aux prescriptions nationales en vigueur, être régulièrement contrôlées et remplacées si nécessaire.

### 6.4. Vérifier le fonctionnement

- > Contrôler si les injecteurs correspondants au raccordement de gaz sont raccordés.  
Voir également **6.5. „Tableau d'injecteurs“**.
- > Contrôler la pression d'alimentation (pression courante).  
Desserrer la vis ①. Le panneau peut alors être tiré vers le bas. Pour cela, brancher le manomètre sur le raccord de mesure ② de la conduite principale de gaz. Pour cela, il est nécessaire de dévisser la vis de l'embout de mesure ou bien de la retirer entièrement. Après le contrôle, refermer la vis d'étanchéité du raccord de mesure. Contrôler la pression d'alimentation conformément à la catégorie de gaz.  
Voir **6.5. „Tableau d'injecteurs“**.



- > Faire fonctionner les feux et contrôler si la pression d'alimentation autorisée est respectée.
- > Après le contrôle, refermer la bague d'étanchéité du raccord de mesure.
- > Contrôler l'allumage, l'interallumage et la stabilité des flammes.



Faire fonctionner tous les feux.

Avant d'allumer les feux, il y a de l'air dans les tuyauteries. C'est pourquoi les veilleuses mettent un certain temps avant de s'allumer.

## 6.5. Tableau d'injecteurs

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



**Attention :**

**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) Lituanie (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) Lituanie (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

Modèle FGC	260	460
<b>Jeux d'injecteurs de modification</b>		
Gaz naturel H,E (G20) / 20 mbar*	DSF 049	DSF 055
Gaz naturel LL ( G25) 20 mbar	DSF 050	DSF 056
Gaz naturel K (G25.3) / 25 mbar**	DSF 051	DSF 057
Butane/propane (G30/31) / 50 mbar	DSF 052	DSF 058
Butane/propane (G30/31) 28-30/37 mbar	DSF 053	DSF 059
Propane (G31) / 50 mbar	DSF 054	DSF 060

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

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



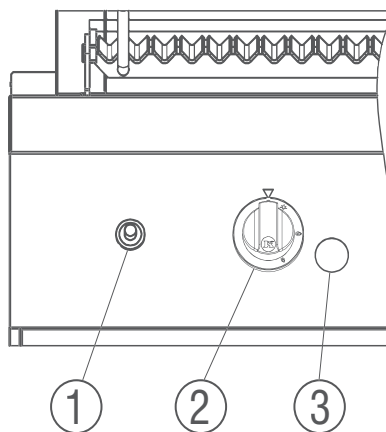
**Attention :**

Utiliser exclusivement les injecteurs à gaz fournis par le SAV SERVATOR ServiceLine ! L'utilisation d'injecteurs incorrects entraîne des dommages sur l'appareil ou peut menacer la vie et la santé de personnes !

# Utilisation

## 7.1. Généralités

- ① Allumage piézo-électrique
- ② Bouton de réglage de la température
- ③ Trou d'observation



### Avant la mise en service:

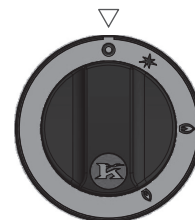
Placez les 3 kg de pierres de lave fournis dans le panier situé sous la grille. Répartissez les pierres de lave de manière homogène et évitez les trous. Les pierres de lave s'usent au cours de l'utilisation. Cette usure dépend de la fréquence et de la durée d'utilisation. **Remplacer** les pierres de lave en cas de besoin en cas de besoin.

## 7.2. Allumer la veilleuse d'allumage

- > La vanne d'arrivée de gaz faite être ouverte: ☹
- > Tourner le bouton ② aussi loin que possible vers ☼ et l'enfoncer. Attendre quelques secondes avant que l'injecteur d'allumage reçoit suffisamment de gaz.
- > Actionner l'allumage piézo-électrique ① pour allumer la flamme de la veilleuse.
- > Maintenir le bouton enfoncé pendant encore env. 10 secondes sur la position ☼.
- > Le thermoélément de la soupape de sécurité est alors réchauffé et le bouton ne doit être relâché qu'après un certain temps nécessaire à cette opération. Ce n'est qu'ensuite que l'on pourra mettre le bouton sur la position voulue.



Si pour une raison quelconque, le brûleur venait à s'éteindre en cours d'utilisation, placer immédiatement le bouton sur la position ● et procéder à un nouvel essai d'allumage seulement au bout d'un délai d'attente d'une minute.



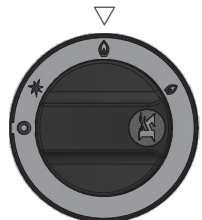
## 7.3. Réglage de température

Selon sa taille, l'appareil possède une (FGC 260) ou deux (FGC 460) zone(s) de cuisson. Avant de commencer vos grillades, vérifiez que le bac collecteur se trouve bien sous l'orifice d'évacuation des déchets. Surveillez régulièrement le bac collecteur et videz-le à temps.



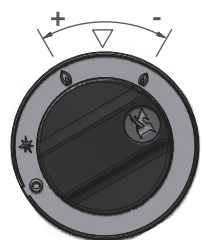
Attention, risque de brûlures! La plaque supérieure et le bac collecteur sont brûlants. Utiliser des maniques ou des gants.

### Préchauffage



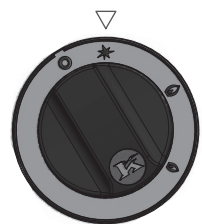
Préchauffer pendant env. 5-10 min. à haute puissance.

### Cuisson au grill



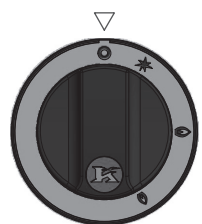
Grillade avec puissance adaptée. La température nécessaire est déterminée par la quantité et la nature des aliments.

### Veille



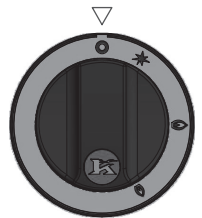
Si le bouton est placé sur la position , le brûleur est prêt à fonctionner et seule la veilleuse brûle.

### Mise hors-service



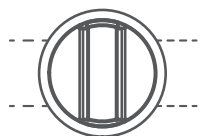
Mettre le bouton sur la position  éteint le feu et la flamme de veilleuse.

### Mise hors service à la fin du travail



A la fin du service

Lorsque l'on place d'abord le bouton sur la position , cela éteint le feu et la flamme de veilleuse.



Ensuite, fermer le robinet d'alimentation du gaz  sur l'appareil.



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

## 7.4. Régler les niveaux de grillade



La surface avant de l'appareil est brûlante. Porter des gants lors du déplacement de la grille!



La grille est lourde, déplacer toujours les niveaux arrière par paliers.

L'écart entre la grille et la pierre de lave peut être varié. Vous disposez de deux possibilités de réglage à l'avant et de trois à l'arrière.

» Pendant la phase de mise en chauffe des pierres de lave et lors de la première grillade, utilisez le niveau (A).

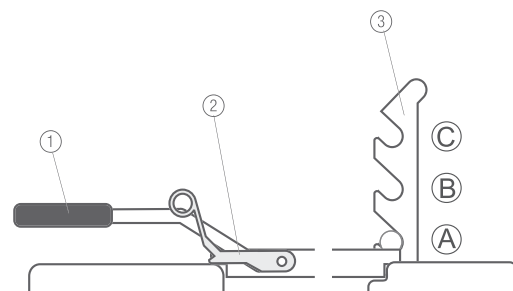
- > Pour déplacer la grille à l'arrière, soulever la grille par les poignées (1) côté par côté (p.ex. tout d'abord le côté gauche, puis le côté droit) et la placer au prochain niveau du système de fixation (3).
- > Pour déplacer la grille à l'avant, soulever la grille par les poignées (1) et basculer le levier de réglage (2) vers l'avant jusqu'à ce qu'ils s'enclenche sur l'arête de d'appui.



**Grille en position basse:**



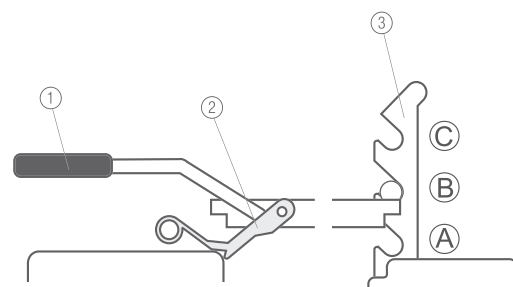
Le levier de réglage repose librement sur l'arête d'appui.



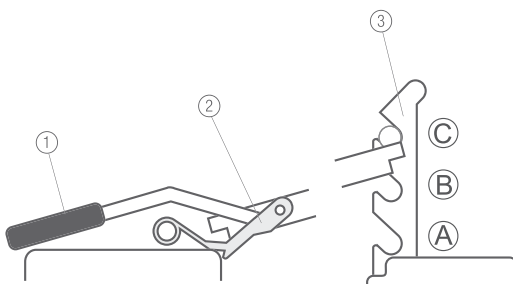
**Grille en position haute:**



Le levier de réglage est enclenché sur l'arête d'appui.

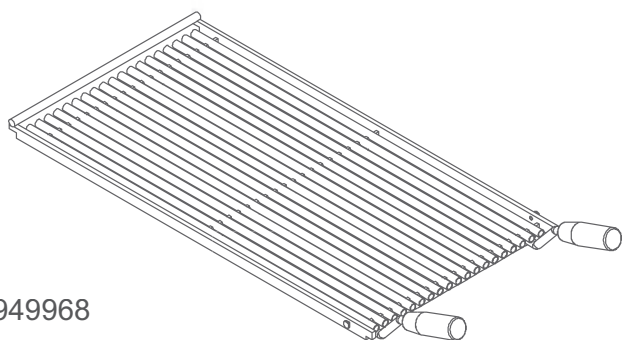


La position inclinée de la grille permet l'écoulement de la graisse.



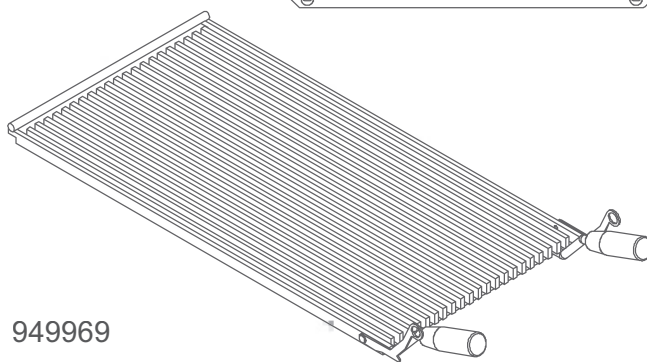
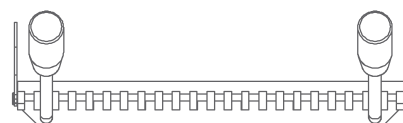
## 7.5. Grilles

Le grill Charco peut être utilisé avec différentes grilles, selon la technique d'utilisation préférée. Les grilles sont des accessoires et doivent faire l'objet d'une commande séparée.



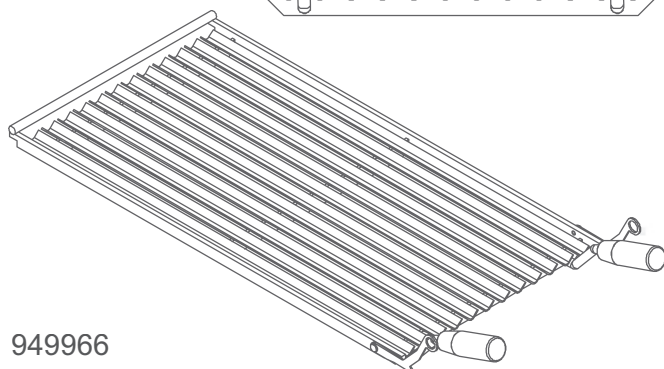
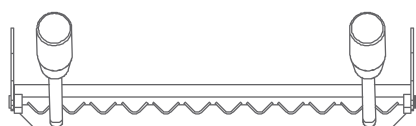
949968

Tige ronde



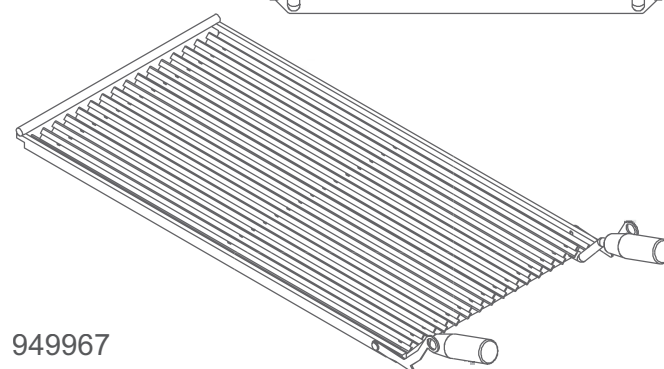
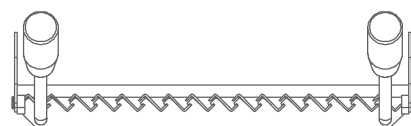
949969

Tige carrée



949966

Tige en V



949967

Tige en Z

# Nettoyage et entretien

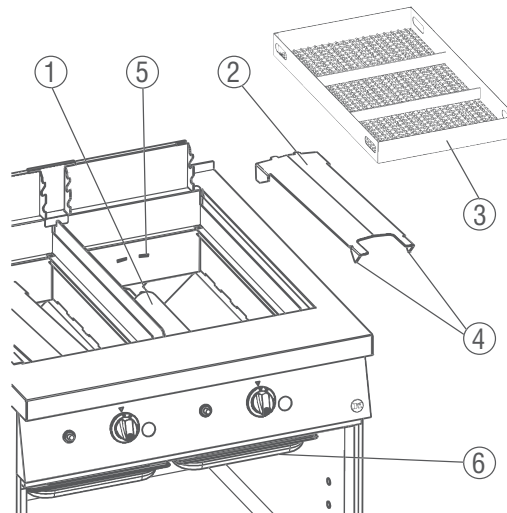
Un nettoyage régulier contribue à une longévité accrue de l'appareil.

Il est recommandé de nettoyer l'appareil quotidiennement après chaque utilisation comme suit :

Couper l'appareil pour le nettoyer et le laisser refroidir.



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. La lèchefrite ⑥ peut être retirée et vidée en cas de besoin et nettoyée dans le lave-vaisselle.

## Nettoyage des grilles:

- > Éliminez les plus grosses saletés sur la grille avec une brosse en laiton.
- > Déposez la grille dans un récipient rempli d'eau chaude et ajoutez un peu de liquide vaisselle. Laissez tremper la grille.
- > Rincez ensuite la grille à l'eau claire.

## Nettoyage des brûleurs:

Lors de la combustion, la pierre de lave génère des cendres. Pour éviter le colmatage du brûleur, celui-ci doit être régulièrement nettoyé avec une brosse métallique.

- > Retirer le panier avec les pierres de lave ③.
- > Dépendre le déflecteur ② à l'arrière avant de le retirer.
- > Nettoyer le brûleur ① avec la brosse métallique.

Les particules de saleté tombent dans la lèchefrite.

## Après le nettoyage du brûleur:

- > Retirer la lèchefrite ⑥ et la nettoyer. Ensuite, remettre la lèchefrite en place.
- > Mettre le déflecteur ② en place. Pour cela, insérez tout d'abord la languette arrière du déflecteur dans la fente médiane ⑤. Ensuite, mettre en place le déflecteur avec les bras ④ au milieu.
- > Suspendre de nouveau le panier à pierres de lave.
- > Remplacer les pierres de lave.

## 8.1. Produit de nettoyage et d'entretien

S'adresser au SAV SERVATOR ServiceLine pour obtenir des produits de nettoyage et d'entretien adaptés. Ce sont p. ex. :

- > Produits de nettoyage dégraissants ou nettoyant spécial pour acier inoxydable.
- > Produit conservateur d'entretien pour acier inoxydable.  
(VSR Edelglanz, 500 ml, réf. de commande : 535853)
- > Ne pas nettoyer ni asperger l'appareil avec un jet d'eau, un nettoyeur haute pression, un nettoyeur à vapeur haute pression ou un nettoyeur à vapeur !



**Attention :**

**Ne pas appliquer de produit de nettoyage corrosif sur le bandeau de commande et le bouton de réglage !**



**Les dommages consécutifs ne pourront pas être acceptés !**

- > Respecter le mode d'emploi du fabricant du produit nettoyant !
- > Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant du chlore ou abrasifs.
- > L'acier inoxydable ne doit pas entrer en contact pendant une longue période avec des acides concentrés, de l'essence de vinaigre, une solution salée, de la moutarde et des mélanges d'épices, car ceci attaque le revêtement protecteur.



**L'acier inoxydable peut alors être endommagé !**

Après utilisation ou nettoyage, nettoyer complètement les surfaces en acier inoxydables avec de l'eau potable et les nettoyer d'éventuels résidus ; les sécher ensuite avec un chiffon doux.



- > Éliminer les restes d'aliments attachés sur le grilles avec un produit de nettoyage spécial et une brosse en laiton d'acier.

Après le nettoyage avec brosse en laiton, utiliser en plus des tampons de nettoyage fins en acier inoxydable, p. ex. avec une teneur en savon > 30 %.

- > Nettoyer les bandeaux avec un produit vaisselle dégraissant conventionnel et de l'eau. Utiliser éventuellement en plus une éponge non abrasive avec particules de nettoyage en profondeur. Sécher avec un chiffon doux ou avec du crêpe de cuisine.

# Élimination des dysfonctionnements

Si l'appareil devait présenter des dysfonctionnements, veuillez tout d'abord les contrôler en vous aidant du tableau ci-dessous :

Anomalie	Cause possible	Solution
<b>Brûleurs:</b>		
Les brûleurs ne s'allument pas	Injecteurs bouchés	Alerter le SAV le cas échéant
	Défaut d'alimentation en gaz	a) Ouvrir la vanne d'arrivée de gaz
		b) Faire contrôler la pression de gaz
		c) Contrôler la vanne principale d'alimentation
Orifices du brûleur obturés	d) Informer le fournisseur de gaz	
	Orifices du brûleur obturés	Nettoyer le brûleur avec la brosse métallique
<b>Témoin de contrôle de veilleuse :</b>		
La flamme de veilleuse s'éteint	Injecteurs bouchés	Alerter le SAV le cas échéant
	Défaut d'alimentation en gaz ou pression de gaz insuffisante	a) Ouvrir la vanne d'arrivée de gaz
		b) Faire contrôler la pression de gaz
		c) Contrôler la vanne principale d'alimentation
		d) Informer le fournisseur de gaz
	Orifices du brûleur obturés	Nettoyer les orifices de brûleur
Bougie	a) Contrôler l'étincelle de la bougie	
	b) Contrôler que les bougies sont intactes	
	c) Alerter le SAV le cas échéant	
Unité d'allumage défectueuse	Contrôler l'absence de dommages extérieurs et alerter le SAV le cas échéant	
<b>Température:</b>		
Température trop faible	Type de gaz incorrect	Contrôler que le type de gaz utilisé correspond à celui de la plaque signalétique
	Pression de gaz insuffisante	a) Ouvrir la vanne d'arrivée de gaz
		b) Faire contrôler la pression de gaz
		c) Contrôler la vanne principale d'alimentation
	d) Informer le fournisseur de gaz	
Important développement de fumée sans aliment déposé	Les pierres de lave sont fortement salies	Remplacer les pierres de lave
	Le déflecteur est fortement sali	Nettoyer le déflecteur

Si vous ne pouvez pas éliminer le dysfonctionnement :

- > Arrêter l'appareil et fermer la vanne d'alimentation en gaz.
- > **NE PAS** ouvrir l'appareil.
- > Contacter une entreprise spécialisée autorisée.

# Caractéristiques techniques

## Dimensions des appareils

Modèle FGC	260	460
Largeur	400	800
Profondeur	850	
Hauteur du corps	750*	

\* sans pieds jusqu'au plan de travail

Tous les appareils sont montés en standard sur des pieds réglables en hauteur de 150 mm (+/- 25 mm)

## 10.1. Caractéristiques techniques générales

Modèle FGC	260	460
<b>Approbation</b>		
Catégorie	siehe Seite 69	
Type de construction	A1	
CE Contrôle de fabrication	0063BS3053	
Protection contre les projections d'eau	IPX5	
<b>Caractéristiques relatives à l'utilisation</b>		
Surface de grillade Nombre	1	2
Surface de grillade L x P	315 x 570	315 x 570 chacune
Armoire ouverte hygiénique	335 x 575 x 400mm	729 x 575 x 400mm

## 10.2. Branchements

Modèle FGC		260	460
<b>Branchements</b>			
<b>Gaz:</b>			
Manchon de raccordement		Filetage extérieur R 1/2" (DN 15)	
Gaz naturel H, E (G20) 20 mbar	Puiss. thermique nom.	10 kW	20 kW
	Débit	1,06 m³/h	2,12 m³/h
	Quantité d'air min.	10 m³/h	20 m³/h
Gaz naturel LL, (G25) 20 mbar	Puiss. thermique nom.	10 kW	20 kW
	Débit	1,23 m³/h	2,46 m³/h
	Quantité d'air min.	10 m³/h	20 m³/h
Gaz naturel K (G25.3) 25 mbar	Puiss. thermique nom.	10 kW	20 kW
	Débit	1,20 m³/h	2,40 m³/h
	Quantité d'air min.	10 m³/h	20 m³/h
Gaz liquide Butane (G30) 30/50 mbar	Puiss. thermique nom.	10 kW	20 kW
	Débit	0,79 kg/h	1,58 kg/h
	Quantité d'air min.	10 m³/h	20 m³/h
Gaz liquide Propane (G31) 30/50 mbar	Puiss. thermique nom.	10 kW	20 kW
	Débit	0,78 kg/h	1,55 kg/h
	Quantité d'air min.	10 m³/h	20 m³/h

## 10.3. Poids et chaleur dégagée conformément à VDI 2052

Modèle FGC		260	460
<b>Caractéristiques techniques supplémentaires</b>			
Poids de l'appareil, emballage compris		60 kg	90 kg
Chaleur perdue VDI (2052)	total	9,2 kW	18,4 kW
	sensible	7,2 kW	14,4 kW
	latent	2,0 kW	4,0 kW
	émission de vapeur	2,94 kg/h	5,88 kg/h

## 10.4. Valeurs de chauffage et contrainte thermique

Valeurs de chauffage selon EN 203 et NTA 8837	Valeur de chauffage H <sub>i</sub> -15°C			
	MJ/m³	kWh/m³	MJ/kg	kWh/kg
Gaz naturel H (G20)	34,02	9,45		
Gaz naturel LL (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

# Entretien

---

Exécuter les opérations de maintenance et de réparation uniquement dans le respect des prescriptions de la sécurité du travail pour appareils électriques et/ou à gaz ! Laisser d'abord refroidir l'appareil !



**Attention :**

**Contrôler régulièrement les appareils à gaz conformément aux prescriptions locales en vigueur, p. ex. DVGW G 600 Annexe 5 c**

- > Faire exécuter régulièrement les interventions de révision et d'entretien sur cet appareil au moins 1 fois par an.  
Les intervention de maintenance sont p. ex. les contrôles de sécurité et de fonctionnement.
- > Les opérations d'installation, de maintenance et de réparation doivent être réalisées uniquement par des professionnels qualifiés agréés.
- > Utiliser uniquement des accessoires et pièces détachées d'origine !
- > Nous recommandons la conclusion d'un contrat d'entretien avec une entreprise spécialisée autorisée.

# Service après-vente

---

En cas de dysfonctionnement, veuillez contacter une entreprise spécialisée autorisée.

Avant toute demande d'intervention d'un technicien SAV, contrôler si :

- > l'appareil a été mis en service conformément à la notice d'utilisation
- > l'alimentation en gaz est ouverte
- > l'installation de ventilation fonctionne correctement.

## **Important :**

Lors de votre appel, veuillez tenir à disposition les données de l'appareil. Ceci contribue à un traitement accéléré de votre demande.

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique qui est montée sur le bandeau inférieur de l'appareil ou en arrière de cette notice de réparation.

## 12.1. Pièces détachées

Veuillez trouver les listes des pièces de rechange disponibles via [SERVATOR ServiceLine](#)

# Remarques concernant la mise au rebut

---

## 13.1. Emballage

Nous attirons l'attention sur le fait que tous les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux prescriptions légales du pays d'exploitation.

## 13.2. Appareils usagés

Les appareils mis au rebut doivent être déconnectés de manière professionnelle des conduites d'alimentation :

### **Pour les appareils raccordés au réseau électrique :**

- > Couper l'appareil de l'alimentation électrique en débranchant le connecteur réseau.  
Pour les appareils munis d'une alimentation électrique fixe, la coupure d'avec le réseau doit être effectuée par un électricien professionnel.

### **Appareils raccordés au réseau de gaz :**

- > Couper l'alimentation en gaz avant de débrancher l'appareil de l'alimentation en gaz.  
Le débranchement doit être exécuté par un gazier professionnel !

### **Appareils raccordés au réseau d'eau :**

- > Couper l'alimentation en eau avant de débrancher l'appareil de l'alimentation en eau.



### **Les appareils usagés ne constituent pas des déchets sans valeur !**

Une élimination écoresponsable permet de récupérer de précieuses matières premières.

### **Ne pas jeter l'appareil aux ordures domestiques !**

L'exploitant est responsable d'une élimination conforme aux législations environnementales et techniques.

**L'appareil doit être éliminé conformément aux prescriptions locales en vigueur relatives aux appareils usagés !**



# Notizen

---







Gerät



Ihr Partner

