

Betriebs- und Installationsanleitung

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

FGH 210

KCF 0255

FGH 410

KCF 0256

FGH 610

KCF 0260

FGH 413

KCF 0257

FGH 415

KCF 0258

FGH 417

KCF 0259

FGH 613

KCF 0261

FGH 615

KCF 0262

FGH 617

KCF 0263

FGH 616

KCF 0325



Abb.: FGH 417

K-Line

VAR 445,446 und 448 siehe Seite 2



Hinweis zum vorliegenden Dokument

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

Betriebsanleitung und weitere produktbegleitende Unterlagen aufmerksam lesen und bis zur Produktsorgung 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 !

VAR 445	FGH 210 KCF 0446			
VAR 446	FGH 410 KCF 0447	FGH 413 KCF 0448	FGH 415 KCF 0449	FGH 417 KCF 0450
VAR 448	FGH 610 KCF 0451	FGH 613 KCF 0452	FGH 615 KCF 0453	FGH 617 KCF 0454

①

CE
⑦

②

Mod.: ③

Type: ⑤ ⑥ ⑥ ⑥ ⑥

Gas: ⑨ mbar ⑨ mbar

⑨ ⑨ ⑧

G20 (20mbar)	Qn		kW	⑩	m ³ /h
G25 (25mbar)	Qn		kW		m ³ /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
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

1.Vorwort	7
1.1. Garantie, Gewährleistung und Haftung.....	7
1.2. Kennzeichnung des Gerätes.....	7
2.Bestimmungsgemäße Verwendung	8
3.Nicht bestimmungsgemäße Verwendung	9
4.Sicherheitshinweise	10
4.1. Erklärung der Warnhinweise.....	10
4.2. Heiße Oberflächen, Dämpfe und Flüssigkeiten.....	11
4.3. Elektrischer Strom.....	11
4.4. Gas.....	11
4.5. Brandgefahr.....	12
4.6. Hygiene.....	13
4.7. Reinigung.....	14
5.Das Gerät im Überblick	14
6.Installation	15
6.1. Aufstellen, Anschließen.....	15
6.2. Aufstellung auf Füße.....	16
6.3. Elektroanschluss.....	17
6.4. Gasanschluss.....	17
6.5. Funktion prüfen.....	18
6.6. Düsentabelle.....	19
7.Bedienung	21
7.1. Allgemeine Hinweise.....	21
7.2. Bedienung Kochstellen.....	21
7.3. Bedienung Backöfen.....	22
7.4. Bedienung Wärmeschrank (VAR 009).....	24
8.Reinigung und Pflege	25
8.1. Reinigungs- und Pflegemittel.....	26
9.Störungsbehebung	27
10.Technische Daten	29
10.1. Allgemeine Technische Daten.....	29
10.2. Anschlussdaten.....	32
10.3. Gewichte und Abwärme gemäß VDI 2052.....	35
10.4. Heizwerte und Wärmebelastung.....	36
10.5. Gas Durchflusswerte.....	37
12.Kundendienst	38
13.Ersatzteile und Zubehör	38
14.Schaltpläne	39
15.Hinweise zur Entsorgung	40
15.1 Verpackung.....	40
15.2 Altgeräte.....	40

Operating and Installation Instructions	41
1.Foreword	41
1.1. Guarantee, warranty and liability	41
1.2. Labelling on the appliance	42
2.Intended Use	42
3.Improper Use	43
4.Safety Instructions	44
4.1. Explanation for warnings	44
4.2. Hot surfaces, vapours and liquids	45
4.3. Electricity	45
4.4. Gas	45
4.5. Danger of fire	46
4.6. Hygiene	47
4.7. Cleaning.....	47
5.The Appliance at a Glance	48
6.Installation	49
6.1. Assembly and connection	49
6.2. Installation on legs	50
6.3. Electrical connection	51
6.4. Gas connection	51
6.5. Function check	52
6.6. Injector Chart	54
7.Operation	56
7.1. General instructions.....	56
7.2. Burner operation.....	56
7.3. Oven operation	57
7.4. Warming cabinet operation (VAR 009)	59
8.Cleaning and Care	60
8.1. Cleaning and care products.....	61
9.Troubleshooting	62
10.Technical data	64
10.1. General technical data.....	64
10.2. Connections	67
10.3. Weights and heat loss according to VDI 2052	70
10.4. Calorific values and heat load	71
10.5. Gas flow rates	72
12.Customer Service	73
13.Spare parts and accessories	73
14.Circuit Diagrams	74
15.Notes on Disposal	75
15.1 Packaging	75
15.2 Old appliances	75

Notice d'utilisation et d'installation	76
1.Préambule.....	76
1. 1. Garantie commerciale, garantie légale contre les vices cachés et responsabilité	76
1.2. Identification de l'appareil	77
2.Utilisation conforme	77
3.Utilisation non conforme	78
4.1. Explication des avertissements	79
4.2. Surfaces, vapeurs et liquides brûlants	80
4.3. Courant électrique	80
4.4. Appareils à gaz	80
4.5. Risque d'incendie	81
4.6. Hygiène	82
4.7. Nettoyage	82
5.Aperçu général de l'appareil	83
6.Installation	84
6.1. Installation, raccordement	84
6.2. Installation sur pieds	85
6.3. Branchement électrique	86
6.4. Raccord de gaz	87
6.5. Vérifier le fonctionnement	87
6.6. Tableau d'injecteurs	89
7.Utilisation.....	91
7.1. Généralités	91
7.2. Utilisation des zones de cuisson	91
7.3. Utilisation du four	92
7.4. Commande Armoire chauffante (VAR 009)	95
8.Nettoyage et entretien	95
8.1. Produit de nettoyage et d'entretien	96
9.Élimination des dysfonctionnements	97
10.Caractéristiques techniques	99
10.1. Caractéristiques techniques générales	99
10.2. Branchements	102
10.3. Poids et chaleur dégagée conformément à VDI 2052	104
10.4. Valeurs de chauffage et contrainte thermique	106
10.5. Valeur de débit Gaz	106
12.Service après-vente	107
13.Pièces détachées et accessoires	108
14.Schémas électriques	109
15.Remarques concernant la mise au rebut	109
15.1 Emballage	109
15.2 Appareils usagés	109
Anhang / Appendix / Supplément	
6 Schaltpläne / Wiring diagrams / Schémas de câblage	110

1. Vorwort

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen dafür, dass Sie sich für den Gas-Herd von PhoeniKs 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.

Änderungen an diesem Dokument sind ohne Vorankündigung möglich.

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.

2. 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
- 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“** (Seite 29).
- 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.

3. 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/Topfträgern von Phoenix zu betreiben.
- Während es Kochbetriebes darf kein Wasser in die Vertiefung der Herdmulde eingelassen werden.
- Die Herdmulde darf **NICHT** ausgekleidet werden (z.B. mit Alufolie).
- Das Gerät darf nicht mit ungeeignetem Kochgeschirr verwendet werden. Siehe auch 7.1. „Hinweise zum richtigen Geschirr“ (Seite 23).
- Es darf kein leeres Kochgeschirr erhitzt werden.
- Das Gerät darf nicht mit beschädigtem Kochgeschirr verwendet werden.
- Es dürfen keine Fortkochplatten verwendet werden, die von den angegebenen Topfgrößen abweichen.
- 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 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.

4. 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.



- **Netzstecker ziehen!**



- **Augenschutz tragen!**
-

4. 2. Heiße Oberflächen, Dämpfe und Flüssigkeiten



Warnung vor heißen Oberflächen!

- Während oder unmittelbar nach dem Betrieb die Brenneinheiten und andere heiße Elemente z.B. Topfträger **NICHT** berühren.
- Bei Geräten mit Backofen:
 - Beim Öffnen des Backofens können heiße Dämpfe austreten.
 - Während oder nach dem Betrieb Backofeneinlagen z. B. Roste **NICHT** berühren.
- Im Umgang mit heißen Lebensmitteln unbedingt die regional gültigen Unfallvorschriften beachten.
- Benutzung persönlicher Schutzkleidung (PSA) z.B. wärmeisolierte Handschuhe.

4. 3. Elektrischer Strom



Warnung vor elektrischer Spannung!

- Die lokalen Vorschriften zu Arbeiten an elektrischen Geräten sind zu beachten.
- Gerät nie mit beschädigten Bedienelementen betreiben.
- Defektes Gerät erst nach der Reparatur in Betrieb nehmen.
- Gerät nach Betriebsende immer ausschalten.
- Vor Netztrennung muss das Gerät ausgeschaltet werden.
- **Bei Geräten mit elektrischem Backofen oder Wärmeschrank:**
 - Dual Brat- und Backofen mit Heiß-/Umluft nicht betreiben, wenn ein Lüfterflügel blockiert oder nicht eingebaut ist.
- **Bei Geräten mit eingebauten Schützen:**
 - Nach Störfällen mit Ansprechen der bauseitigen Sicherungen, sind Schütze (siehe Schaltplan) auf Freigängigkeit zu prüfen.
 - Für Reparaturarbeiten muss das Gerät allpolig spannungsfrei geschaltet werden (Bauseitige Trennvorrichtung z.B. Sicherung). Weitere Maßnahmen, gemäß der lokalen Vorschriften zu Arbeiten an elektrischen Geräten sind zu beachten.


4. 4. Gas



Warnung vor brandfördernden Stoffen!

- Das Gerät nur in einem ausreichend belüfteten Raum betreiben, um Gesundheitsschäden durch Verbrennungsrückstände zu verhindern.

4. Sicherheitshinweise

- **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.
- **Bei Geräten mit Gas-Backofen:**
 - Backöfen nur mit geschlossener Backofentür betreiben.

4. 5. 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.
Backbleche- und Roste können sehr heiß werden.
- Das Gerät nur in beaufsichtigtem Betrieb einsetzen.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden!

4. 6. Hygiene

Sach- und Personenschäden durch unzureichende Reinigung:

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

4. 7. 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.

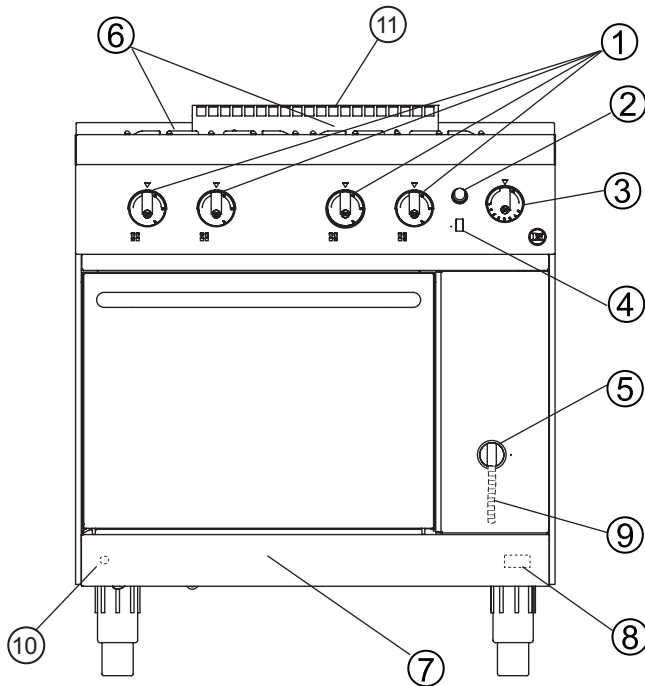
Hinweis:

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.

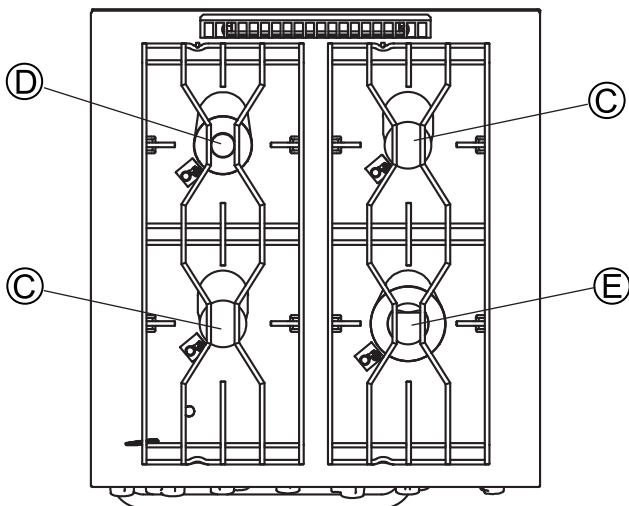
5. Das Gerät im Überblick

Beispiel:



Bedienung:

- ① Knebel Kochstellen
- ② Hochspannungszünder Gas Backofen
- ③ Knebel Thermostat Backofen
- ④ Zündüberwachung-Backofen
- ⑤ Gasabsperrhahn
- ⑥ Abnehmbare Topfräger
- ⑦ Blende durch Fachpersonal abnehmbar
- ⑧ Elektro- Anschlussklemmen
- ⑨ Gasanschlussschlauch
- ⑩ Potentialausgleich
- ⑪ Abgasschacht für Gasbackofen



Zubehör:

- ZUB 200 Bratrost, GN 2/1 verchromt
- ZUB 201 Rost, GN 1/1 emailliert
- ZUB 220 Backblech, GN 2/1 emailliert
- ZUB 240 Backblech, GN 2/1 Alluminium
- ZUB 832 Sicherheitsgasschlauch 1/2" für Anschluss durch die Rückwand

③ + ④ + ⑤ beschreibt die verschiedenen Brennergrößen.
 Siehe auch 10. „Technische Daten“ (Seite 31).

6. Installation

6. 1. Aufstellen, Anschließen

Beachten Sie die lokal gültigen Vorschriften zur Installation von Großküchengeräten.

Der arbeitsplatzbezogene Emmissionswert 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 **Elektroanschlusses** den Angaben im Geräteausführungsblatt entsprechen.
- Schaltplannummer auf dem Typenschild mit der Schaltplannummer des Schaltplanes vergleichen.
- 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.

6. Installation

- Die werksseitige Einstellung der Gasart ist auf dem Typenschild angegeben.
- Nachträgliche Umstellungen auf andere Gasarten müssen dauerhaft auf dem Typenschild kenntlich gemacht und auf der Rückseite dieser Anleitung vermerkt werden. Dazu liegen den Austausch-Düsensätzen Aufkleber bei.
- 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.
- Der Gasanschluss wird unter das Gerät oder zum Durchbruch 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.

Verschlussplatte entfernen, Schrauben unter dem Gerät lösen und die Platte herausnehmen.

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.

Nur bei Anschluss durch den Geräteboden die Verschlussplatte entfernen, Schrauben unter dem Gerät lösen und die Platte herausnehmen.

Aufstellung in Gruppen und Blöcken:

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

Abgasführung montieren:

Die beiliegende Abgasführung über dem Abgasschacht des Gerätes mit den beiliegenden Schrauben befestigen.

6.3. Elektroanschluss

Der Elektroanschluss muss von einer zugelassenen Elektrofachkraft ausgeführt werden, hierbei gilt unter anderem:

- Anschluss gemäß den lokal geltenden Bestimmungen z.B. VDE 0100 und den geltenden Bestimmungen der jeweils zuständigen Energieversorgungsunternehmen.
- Wir empfehlen schwere Gummischlauchleitung H07 RN-F. Im Inneren des Gerätes müssen, beim Anschluss an die Netzanschlussklemme, hochflexible Silikon-Isolierschläuche jeweils um die einzelnen Adern der Netzanschlussleitung geführt werden (Temperaturbeständigkeit der Schläuche mindestens 150°C).
- Der elektrische Hauptschalter muss leicht zugänglich, installationsseitig vorgeschaltet werden und das Gerät allpolig vom Netz trennen. Die Kontaktöffnung muss dabei mindestens 3 mm betragen.
- Für den elektrischen Anschluss die Daten auf dem Typenschild beachten!
- Das Gerät in das Potentialausgleichssystem einbeziehen. Die Wirksamkeit muss gemäß den lokal geltenden Bestimmungen z.B. DIN VDE 0100 - 540 nachweislich geprüft sein.

Vor dem Anschluss prüfen:

- Ob Sicherung und Anschluss der Belastung des Gerätes entsprechen.
- Ob das Stromnetz vorschriftsmäßig geerdet ist.
- Ob der Anschlussstecker bzw. der Hauptschalter bei installiertem Gerät leicht zugänglich ist

Hinweise zum Elektroanschluss:

- Anschlussleitung (flexibel) mit Aderendhülsen und PE-Leiter mit Ringkabelschuh (Außen Ø 8mm; Innen Ø 4mm) versehen.
- Anschluss fachgerecht, nach gültigem Schaltplan (Schaltbild), vornehmen. Die Schaltpläne sind Bestandteil dieser Anleitung. Schaltpläne zusammen mit dieser Anleitung aufbewahren.

6.4. 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.

6. Installation

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 von PhoeniKs 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!



- Der Querschnitt der serienmäßigen Abgasführung darf nicht verändert/eingeeengt werden, damit die Heizabgase ungehindert abgeführt werden können.
- Die Gasversorgungsschläuche und -rohrleitungen müssen mit den gültigen nationalen Anforderungen übereinstimmen, regelmäßig untersucht und wenn nötig ersetzt werden.
- Bei Geräten mit Abgaskanal die beiliegende Abgasführung über dem Abgasschacht mit den beiliegenden Schrauben befestigen.

6. 5. Funktion prüfen

- Brennerdecke auf korrekten Sitz prüfen.
- Prüfen ob die, dem Gasanschluss entsprechenden, Düsen eingebaut sind. Siehe auch **6.6. „Düsentabelle“** (Seite 21).
- Gasanschlussdruck (Fließdruck) prüfen. Dazu das Druckmessgerät an den Druckmessnippel am Hauptgasrohr anschließen. 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.

Zusätzlich am Gas-Backofen:

- Abgasführung des Backofens überprüfen.
- Temperaturregler des Backofens auf Schaltfunktion überprüfen.

6. 6. Düsentabelle

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



Achtung:

Gerät vollständig spannungsfrei schalten!

Auf Fremdspannung achten!

Gasanschluss schließen!

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

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

6. Installation

Modell FGH	210	410	417	610	617	616
Umstelldüsensätze	2 Kochstellen	4 Kochstellen	4 Kochstellen + Gas-Backofen	6 Kochstellen	6 Kochstellen + Gas-Backofen	6 Kochstellen + Maxibackofen
Erdgas H,E (G20) 20mbar*	DSF 001	DSF 007	DSF 013	DSF 019	DSF 031	DSF 025
Erdgas LL (G25) 20 mbar	DSF 002	DSF 008	DSF 014	DSF 020	DSF 032	DSF 026
Erdgas K (G25.3) 25 mbar	DSF 003	DSF 009	DSF 015	DSF 021	DSF 033	DSF 027
Butan/Propan 50 mbar	DSF 004	DSF 010	DSF 016	DSF 022	DSF 034	DSF 028
Butan/Propan 30 mbar	DSF 005	DSF 011	DSF 017	DSF 023	DSF 035	DSF 029
Propan 50 mbar	DSF 006	DSF 012	DSF 018	DSF 024	DSF 036	DSF 030

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



Achtung:

Gasdüsen ausschließlich über den SERVATOR ServiceLine Kundendienst beziehen und verwenden!

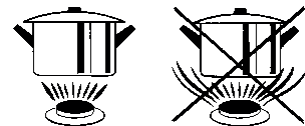
Die Verwendung falscher Düsen führt zur Beschädigungen des Gerätes oder kann das Leben und die Gesundheit von Personen gefährden!

7. Bedienung

7. 1. Allgemeine Hinweise

Hinweise zum richtigen Geschirr:

- Kochgeschirr mit passendem Durchmesser zum Brenner wählen.
- Die Flammen dürfen nicht über die Seiten hinauf brennen.
- Geschirr ab einem Durchmesser von \varnothing 180 mm kann beliebig auf den Topfträger verschoben werden.



Topfgröße:

	Durchmesser in mm	
	Min.	Max.
C-Brenner	180	360
D-Brenner	200	380
E-Brenner	220	400

7. 2. Bedienung Kochstellen

Anzünden der Kochstellen:

- Gasanschluss Ⓢ muss geöffnet sein.
(Dazu bei dem **FGH 616** = den Gasanschluss in Stellung \ominus bringen!
Bei **allen anderen** Herden = den Gasanschluss in Stellung Ⓢ bringen.)
- Knebel auf \star drehen und eindrücken.
- Mit einem Feuerzeug die Zündflamme anzünden.
- Knebel noch ca. 10 Sekunden in der gedrückten Stellung auf \star halten.



Einstellen der Kochstellen:

Ankochen mit hoher Leistung Ⓢ , Fortkochen mit möglichst niedriger Leistung Ⓢ .

Die benötigte Einstellung für das Fortkochen hängt von der Beschaffenheit des Kochgeschirrs und der Menge des Gargutes ab.

Durch Einstellung des Knebels auf Position \star brennt nur die Zündflamme weiter und hält die Kochstelle in Bereitschaft.

7. Bedienung

Kochstellen außer Betrieb nehmen:

Knebel auf Stellung ● löscht den Brenner und die Zündflamme der Kochstelle.



Achtung:

Wird das Gerät außer Betrieb genommen:

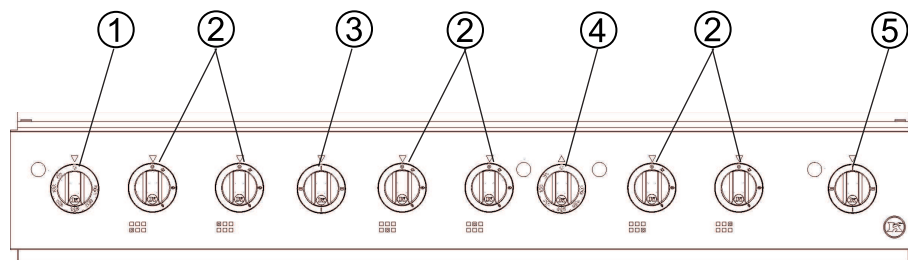
Zunächst alle Knebel auf ● und dann den Gasanschluss in Stellung ⊖ bringen.

(Dazu bei dem **FGH 616** = den Gasanschluss in Stellung ⊕ bringen!)

Bei **allen anderen** Herden = den Gasanschluss in Stellung ⊖ bringen.)

7. 3. Bedienung Backöfen

(FGH 615 VAR 009 / Wärmeschrank)



- ① Knebel Wärmeschrank
- ② Knebel Kochstellen
- ③ Knebel Umschalter Ober- Unterhitze / Heißluft Elektro-Backofen
- ④ Knebel Temperatur Oberhitze / Heißluft
- ⑤ Knebel Temperatur Unterhitze (nicht in Funktion bei Heißluft)

Elektro-Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze (FGH 413 / FGH 613)

Ober- und Unterhitze sind getrennt thermostatisch geregelt:

Knebel für Oberhitze



Knebel für Unterhitze



In dieser Betriebsart immer **NUR** mit einem Einschub arbeiten.

Ausnahme: Braten auf Rost mit Fettpfanne darunter. In der Regel mit mittlerem Einschub arbeiten.

Durch den Kipphebel an der Backofentür lässt sich die Feuchtigkeit im Backofen regulieren.

Backofen immer vorheizen.

Nach Erlöschen der gelben Aufheizanzeige ist die eingestellte Temperatur erreicht.

Elektro-Dual-Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze und Umluft mit 2 Gebläsen

(FGH 415 / FGH 615)

Im Heißumluftbackofen wird die heiße Luft im Backofen „gezielt“ umgewälzt und im gesamten Garraum gleichmäßig verteilt.

Daher ist es möglich mit mehreren Backblechen, Rosten oder Behältern auf verschiedenen Einschüben zu garen.

I = Heißluft
II = Ober-/Unterhitze



Umschalter Knebel Backofen



Oberhitze / Heißluft



Unterhitze

Gas-Brat- und Backofen (FGH 417 / FGH 617)

- Gasanschluss Ⓜ muss geöffnet sein.
(Dazu bei dem **FGH 616** = den Gasanschluss in Stellung \ominus bringen!
Bei **allen anderen** Herden = den Gasanschluss in Stellung Ⓜ bringen.)
- Knebel auf \star drehen und eindrücken.
- Durch Drücken des Hochspannungszünders ⊛ die Zündflamme anzünden.
- Knebel noch ca. 10 Sekunden in der gedrückten Stellung halten, bis die Zündüberwachung Ⓜ im orangen Bereich ist.



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

Es muss kontrolliert werden und sichergestellt sein, dass der Abgasweg / Abgasschacht des Backofens frei von Fremdkörpern und Verengungen ist.



Achtung:

Gas-Backofen nur mit geschlossener Tür betreiben.

Gas-Backofen einstellen:

Der Gas-Backofen kann zu Betriebsbeginn angezündet werden.

Durch Einstellung des Knebels auf Position \star brennt nur die Zündflamme weiter und hält den Backofen in Bereitschaft. Der Gas-Backofen wird thermostatisch geregelt.

7. Bedienung

Immer **NUR** mit einem Einschub arbeiten.

Markierung auf dem Knebel:	Einstellung auf:
●	Aus
★	Zünden / Bereitschaft
1	ca. 160°
2	ca. 170°
3	ca. 180°
4	ca. 190°
5	ca. 210°
6	ca. 240°
7	ca. 260°
8	ca. 290°



Achtung:

Gas-Backofen nur mit geschlossener Tür betreiben.

Sollte der Backofenbrenner während des Betriebes erlöschen, sofort den Knebel auf ● drehen!

Erneutes Zünden erst nach 60 Sekunden!

Backofen außer Betrieb nehmen:

Knebel auf Stellung ● löscht den Brenner.

Wird das Gerät außer Betrieb genommen:

Zunächst alle Knebel auf ● und dann den Gasanschluss in Stellung ⊖ bringen.

(Dazu bei dem **FGH 616** = den Gasanschluss in Stellung ⊕ bringen !)

7. 4. Bedienung Wärmeschrank (VAR 009)

Der Wärmeschrank dient zum Vorwärmen von Ausgabegeschirr und unter besonderen Voraussetzungen zum Warmhalten von Speisen in geeigneten Behältern.



Achtung:

Zum Warmhalten von Speisen sind Temperaturen unterhalb von 65°C aus hygienischen Gründen ungeeignet!

Lokale Vorschriften zur Lebensmittelhygiene beachten!

8. 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.



Achtung: **Elektro-Backofen:**

- Zur leichteren Reinigung können die seitlichen Auflagen für Behälter losgeschraubt und herausgenommen werden. Backofenboden kann herausgenommen werden.
Thermostatfühler und Heizkörper nicht verbiegen!
Backofentür nach Reinigung mit Kipphebel aufstellen zum Auslüften!
- Der Bereich hinter der Zwischenwand und die Lüfterflügel rechts müssen ebenfalls gereinigt werden. Dazu die 4 sichtbaren Schrauben herausdrehen und die Zwischenwand herausnehmen. Die Rädelmutter lösen, um den Lüfterflügel auszubauen. Lüfterflügel vorsichtig spülen.
Die Lüfterflügel dürfen nicht beschädigt oder verbogen werden.
Beim Wiedereinbau des Lüfterflügels darauf achten, dass die Flügelschaufeln in Richtung Backofentür gerichtet sind. Beim Wiedereinbau der Zwischenwand darauf achten, dass seitliche Winkel in Richtung Backraum. Alle Schrauben fest anziehen.



Achtung: **Gas-Backofen:**

- Zur leichteren Reinigung können die seitlichen Auflagen für Behälter losgeschraubt und herausgenommen werden. Backofenboden kann herausgenommen werden.
Den Thermostatfühler, der sich oben im Backofen befindet, äußerlich prüfen und ggf. vorsichtig mit Wasser putzen.
Thermostatfühler nicht verbiegen!
Backofenbrenner und Zündbrenner dürfen nicht durch Wasser und Reinigungsmittel verschmutzt werden!



Die Reinigung durch Einsprühen mit Reinigungsmitteln ist für Gas-Backöfen aus Sicherheitsgründen untersagt!



Achtung: **Wärmeschrank:**

- Der Wärmeschrank darf nur im absolut sauberen Zustand genutzt werden.
Zur leichteren Reinigung kann das als Zubehör erhältliche Tragrostpaar für GN-Behälter demontiert werden.

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)



Achtung:

Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und den Thermostatschalter bringen!

- Das Gerät nicht mit Wasserstrahl, Hochdruckreinger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger reinigen oder abspritzen!



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.



- Eingebraunte Lebensmittelreste auf den Topfträgern mit Spezialreiniger und Drahtbürste entfernen.
- Blenden mit handelsüblichem, fettlösenden Geschirrspülmittel und Wasser reinigen. Evtl. zusätzlich mit einem kratzfreiem Schwamm mit Tiefenreinigungspartikeln. Mit weichem Tuch oder Küchenpapier trockenreiben.

9. Störungsbehebung

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Kochstellenbrenner:		
Brenner entzünden nicht	Gasversorgung fehlt	Absperrventil am Gerät öffnen Versorgungsdruck prüfen lassen Netzversorger informieren
	Brenneröffnungen verschlossen	Brenneröffnungen reinigen, ggf. Brenneröffnungen auskochen (Brennerdeckel entkalken so- fern Kalk vorhanden) und/oder entfetten
	Brenner Position	Brennerdeckel müssen bündig im Brennertopf liegen
Zündflammen:		
Zündflammen gehen aus	Gasversorgung fehlt Versorgungsdruck falsch	Absperrventil am Gerät öffnen Versorgungsdruck prüfen lassen Hauptabsperrventil überprüfen Netzversorger informieren
	Brenneröffnungen verschlossen	Brenneröffnungen reinigen
	Zünder	Funkensprung des Zünders über- prüfen
Elektro-Backofen:		
Gerät eingeschaltet, Backofen heizt nicht auf, grüne Kontroll- leuchte leuchtet nicht	Bauseitige Sicherung defekt	Sicherung kontrollieren und evtl. austauschen
	Netzanschluss unterbrochen	Durch Elektrofachkraft überprüfen lassen, ob Gerät bauseitig mit dem Stromnetz verbunden ist, ggf. Anschluss wiederherstellen

9. Störungsbehebung

Gerät eingeschaltet, Backofen heizt nicht auf, grüne Kontrollleuchte leuchtet	Mindestens eine Phase fehlt	Bauseitige Sicherungen kontrollieren und evtl. austauschen
	Heizkörper / Thermostat defekt	Gerät durch Sicherungen vom Netz trennen, ggf. SERVATOR ServiceLine Kundendienst verständigen
Beim Einschalten des Gerätes schalten Sicherungen wiederholt ab	Falsche Absicherung	Absicherung durch Elektrofachkraft überprüfen lassen
	Gerät defekt	Gerät vom Netz trennen, ggf. SERVATOR ServiceLine Kundendienst verständigen
Dual-Backofen:		
Störende Lüftergeräusche bei eingeschaltetem Backofen	Lüfterflügel durch Reinigung verbogen oder schleift an Zwischenwand	Defekte Lüfterflügel durch SERVATOR ServiceLine Kundendienst ersetzen lassen Keinesfalls versuchen selbst zu richten!
Gas-Backofen		
Backofen-Gas heizt nicht richtig auf	Versorgungsdruck falsch	Versorgungsdruck prüfen lassen
	Thermostat	Backofen-Stufe verstellen Thermostat oben im Backofen äußerlich prüfen, ggf. vorsichtig mit Wasser putzen
	Gasversorgung falsch	Beim Netzversorger anfragen (mit Gerätetypenschild vergleichen)

Falls sie die Störung nicht beseitigen können:

- das Gerät ausschalten und von der elektrischen Versorgung trennen, Gashahn schließen.
- Gehäuse **NICHT** öffnen
- autorisierten Fachbetrieb oder SERVATOR ServiceLine Kundendienst verständigen

10. Technische Daten

Abmessungen der Geräte

Modell FGH	210	410/413 - 415/417	610/613 - 615/617	616
Breite	600	800	1200	
Tiefe	850			
Korpshöhe	750*			

* ohne FüÙe bis ArbeitsfläÙe

Alle Geräte standardmäÙig auf höhenverstellbaren 150 mm hohen FüÙen (+/- 25 mm)

10. 1. Allgemeine Technische Daten

Modell FGH	210	410	413	415	610	613	615
Approbation							
Kategorie	siehe Seite 21						
Bauart	A1						
CE Baumusterprüfung	0063CS3142						
Strahlwasserschutz	IPX5						
Anwendungsspezifische Daten							
Gaskochstellen	2	4			6		
davon Brenner	2 x D	2 x C, 1 x D, 1 x E			2 x C, 3 x D, 1 x E		
Offener Hygieneschrankraum	335 x 700 x 400mm	540 x 700 x 400mm	-	-	900 x 700 x 400mm	335 x 700 x 400mm	
Backofen Elektro							
B x T x H	-	-	538 x 690 x 370mm		-	538 x 690 x 370mm	
Backblech B x T	-	-	530 x 650mm GN 2/1 optional GN 1/1		-	530 x 650mm GN 2/1 optional GN 1/1	
Leistung Ober-/ Unterhitze	-	-	2 kW / 2 kW		-	2 kW / 2 kW	
Leistung Heißumluft	-	-	-	2 x 4 kW	-	-	2 x 4 kW
Regelbereich Thermostat	-	-	50 - 300°C		-	50 - 300°C	
Wärmeschrank (VAR 009)							
B x T x H	-	-	-	-	-	335 x 546 x 290mm	
Heizleistung	-	-	-	-	-	0,6 kW (Umluft)	
Regelbereich Thermostat	-	-	-	-	-	30 - 110°C	

10. Technische Daten

Modell FGH	417	617	616
Approbation			
Kategorie	siehe Seite 21		
Bauart	A1		
CE Baumusterprüfung	0063CS3142		
Strahlwasserschutz	IPX5		
Anwendungsspezifische Daten			
Gaskochstellen	4	6	6
davon Brenner	2 x C, 1 x D, 1 x E	2 x C, 3 x D, 1 x E	3 x D, 3 x E
Backofen Gas			
B x T x H	538 x 690 x 340mm		1076 x 575 x 340mm
Backblech B x T	530 x 650mm GN 2/1 optional GN 1/1		530 x 400mm GN2/1 optional auch GN 1/1
Leistung	6 kW		10 kW
Regelbereich Thermostat	50 - 300°C		160° - 290°C
Wärmeschrank (VAR 009)			
B x T x H	-	335 x 546 x 290mm	-
Heizleistung	-	0,6 kW (Umluft)	-
Regelbereich Thermostat	-	-	-

VAR	445	446			448		
Modell FGH	210	410	413	415	610	613	615
Approbation							
Kategorie	siehe Seite 21						
Bauart	A1						
CE Baumusterprüfung	0063CS3142						
Strahlwasserschutz	IPX5						
Anwendungsspezifische Daten							
Gaskochstellen	2	4			6		
davon Brenner	1xD, 1xE	2xD, 2xE			3xD, 3xE		
offener Hygieneschrankraum	335 x 700 x 400mm	540 x 700 x 400mm	-	-	900 x 700 x 400mm	335 x 700 x 400mm	
Backofen Elektro							
B x T x H	-	-	538 x 690 x 370mm		538 x 690 x 370mm		
Backblech B x T	-	-	530 x 650mm GN 2/1 optional GN 1/1		-	530 x 650mm GN 2/1 optional GN 1/1	
Leistung Ober-/ Unterhitze	-	-	2 kW / 2 kW		-	2 kW / 2 kW	
Leistung Heißumluft	-	-	-	2 x 4 kW	-	-	2 x 4 kW
Regelbereich Thermostat	-	-	50 - 300°C		-	50 - 300°C	

VAR	445	446			448		
Modell FGH	210	410	413	415	610	613	615
Wärmeschrank (VAR 009)							
B x T x H	-	-	-	-	-	335 x 546 x 290mm	
Heizleistung	-	-	-	-	-	0,6 kW (Umluft)	
Regelbereich Thermostat	-	-	-	-	-	30 - 110°C	

VAR	446	448
Modell FGH	417	617
Approbation		
Kategorie	siehe Seite 21	
Bauart	A1	
☞ Baumusterprüfung	0063CS3142	
Strahlwasserschutz	IPX5	
Anwendungsspezifische Daten		
Gaskochstellen	4	6
davon Brenner	2 x D, 2 x E	3 x D, 3 x E
Backofen Gas		
B x T x H	538 x 690 x 340mm	
Backblech B x T	530 x 650mm GN 2/1 optional GN 1/1	
Leistung	6 kW	
Regelbereich Thermostat	50 - 300°C	
Wärmeschrank (VAR 009)		
B x T x H	-	335 x 546 x 290mm
Heizleistung	-	0,6 kW (Umluft)
Regelbereich Thermostat	-	30 - 110°C

10. 2. Anschlussdaten

Modell FGH		210	410	413	415	610	613	615
Anschlussdaten								
Gas:								
Erdgas H, E (G20) 20 mbar	Nennwärmebelastung	11,2 kW		19,9 kW			31,1 kW	
	Durchfluss	1,19 m³/h		2,11 m³/h			3,29 m³/h	
	Mindestluftmenge	12 m³/h		20 m³/h			32 m³/h	
Erdgas LL, (G25) 20 mbar	Nennwärmebelastung	11,2 kW		19,9 kW			31,1 kW	
	Durchfluss	1,38 m³/h		2,45 m³/h			3,83 m³/h	
	Mindestluftmenge	12 m³/h		20 m³/h			32 m³/h	
Erdgas K (G25.3) 25 mbar	Nennwärmebelastung	11,2 kW		19,9 kW			31,1 kW	
	Durchfluss	1,35 m³/h		2,40 m³/h			3,75 m³/h	
	Mindestluftmenge	12 m³/h		20 m³/h			32 m³/h	
Flüssiggas B (G30) 30/50 mbar	Nennwärmebelastung	11,2 kW		19,9 kW			31,1 kW	
	Durchfluss	0,88 kg/h		1,57 kg/h			2,45 kg/h	
	Mindestluftmenge	12 m³/h		20 m³/h			32 m³/h	
Flüssiggas P (G31) 30/50 mbar	Nennwärmebelastung	11,2 kW		19,1 kW			30,3 kW	
	Durchfluss	0,87 kg/h		1,55 kg/h			2,42 kg/h	
	Mindestluftmenge	12 m³/h		20 m³/h			30 m³/h	
Elektro:								
	Nennaufnahme	-	-	4 kW	8,2 kW	-	4 kW	8,2 kW
	Nennaufnahme VAR009						4,6 kW	8,7 kW
	Anschluss	-	-	400V2NAC 50 / 60 Hz	400V2NAC 50 / 60 Hz	-	400V2NAC 50 / 60 Hz	400V2NAC 50 / 60 Hz
	Absicherung	-	-	16A	16A	-	16A	16A
	Anschlussklemmen	-	-	4 mm²	4 mm²	-	4 mm²	4 mm²

Modell FGH		417	617	616
Anschlussdaten				
Gas				
Erdgas H, E (G20) 20 mbar	Nennwärmebelastung	25,9 kW	37,1 kW	48,7 kW
	Durchfluss	2,74 m³/h	3,93 m³/h	5,15 m³/h
	Mindestluftmenge	26 m³/h	38 m³/h	49 m³/h
Erdgas LL (G25) 20 mbar	Nennwärmebelastung	25,9 kW	37,1 kW	48,7 kW
	Durchfluss	3,19 m³/h	4,57 m³/h	6,00 m³/h
	Mindestluftmenge	26 m³/h	38 m³/h	49 m³/h
Erdgas K (G25.3) 25 mbar	Nennwärmebelastung	25,9 kW	37,1 kW	48,7 kW
	Durchfluss	3,12 m³/h	4,47 m³/h	5,87 m³/h
	Mindestluftmenge	26 m³/h	38 m³/h	49 m³/h

Modell FGH		417	617	616
Flüssiggas B (G30) 30/50 mbar	Nennwärmebelastung	25,9 kW	37,1 kW	48,7 kW
	Durchfluss	2,04 kg/h	2,93 kg/h	3,84 kg/h
	Mindestluftmenge	26 m³/h	38 m³/h	49 m³/h
Flüssiggas P (G31) 30/50 mbar	Nennwärmebelastung	25,1 kW	36,3 kW	46,3 kW
	Durchfluss	2,01 kg/h	2,82 kg/h	3,78 kg/h
	Mindestluftmenge	26m³/h	36 m³/h	47 m³/h
Elektro (nur VAR009):				
	Nennaufnahme	-	-	0,6 kW
	Anschluss	-	-	230 V 50 / 60 Hz
	Absicherung	-	-	10A
	Anschlussklemmen	-	-	2,5 mm²

VAR		445	446			448		
Modell FGH		210	410	413	415	610	613	615
Anschlussdaten								
Gas:								
Erdgas H, E (G20) 20 mbar	Nennwärmebelastung	12,9 kW	25,8 kW			38,7 kW		
	Durchfluss	1,37 m³/h	2,73 m³/h			4,10 m³/h		
	Mindestluftmenge	13 m³/h	26 m³/h			39 m³/h		
Erdgas LL (G25) 20 mbar	Nennwärmebelastung	12,9 kW	25,8 kW			38,7 kW		
	Durchfluss	1,59 m³/h	3,18 m³/h			4,77 m³/h		
	Mindestluftmenge	13 m³/h	26 m³/h			39 m³/h		
Erdgas K (G25.3) 25 mbar	Nennwärmebelastung	12,9 kW	25,8 kW			38,7 kW		
	Durchfluss	1,55 m³/h	3,11 m³/h			4,66 m³/h		
	Mindestluftmenge	13 m³/h	26 m³/h			39 m³/h		
Flüssiggas B (G30) 30/50 mbar	Nennwärmebelastung	12,9 kW	25,8 kW			38,7 kW		
	Durchfluss	1,02 kg/h	2,04 kg/h			3,05 kg/h		
	Mindestluftmenge	13 m³/h	26 m³/h			39 m³/h		
Flüssiggas P (G31) 30/50 mbar	Nennwärmebelastung	12,1 kW	24,2 kW			36,3 kW		
	Durchfluss	1,00 kg/h	2,01 kg/h			3,01 kg/h		
	Mindestluftmenge	13 m³/h	25 m³/h			37 m³/h		
Elektro:								
	Nennaufnahme	-	-	4 kW	8,2 kW	-	4 kW	8,0 kW
	Nennaufnahme (VAR 009)	-					4,6 kW	8,6 kW
	Anschluss	-	-	400V2NAC 50 / 60 Hz	400V3NAC 50 / 60 Hz	-	400V2NAC 50 / 60 Hz	400V3NAC 50 / 60 Hz
	Absicherung	-	-	16A	16A	-	16A	16A
	Anschlussklemmen	-	-	4 mm²	4 mm²	-	4 mm²	4 mm²

10. Technische Daten

VAR		446	448
Modell FGH		417	617
Anschlussdaten			
Gas:			
Erdgas H, E (G20) 20 mbar	Nennwärmebelastung	31,8 kW	44,7 kW
	Durchfluss	3,37 m³/h	4,73 m³/h
	Mindestluftmenge	32 m³/h	45 m³/h
Erdgas LL (G25) 20 mbar	Nennwärmebelastung	31,8 kW	44,7 kW
	Durchfluss	3,92 m³/h	5,50 m³/h
	Mindestluftmenge	3,37 m³/h	45 m³/h
Erdgas K (G25.3) 25 mbar	Nennwärmebelastung	31,8 kW	44,7 kW
	Durchfluss	3,8 m³/h	5,39 m³/h
	Mindestluftmenge	3,37 m³/h	45 m³/h
Flüssiggas B (G30) 30/50 mbar	Nennwärmebelastung	31,8 kW	44,7 kW
	Durchfluss	2,51 kg/h	3,52 kg/h
	Mindestluftmenge	32 m³/h	45 m³/h
Flüssiggas P (G31) 30/50 mbar	Nennwärmebelastung	30,2 kW	42,3 kW
	Durchfluss	2,47 kg/h	3,47 kg/h
	Mindestluftmenge	31 m³/h	43 m³/h
Elektro Wärmeschrank (VAR009):			
	Nennaufnahme	-	0,6 kW
	Anschluss	-	230 V 50/60 Hz
	Absicherung	-	10A
	Anschlussklemmen	-	2,5 mm²

10. 3. Gewichte und Abwärme gemäß VDI 2052

Modell FGH	210	410	413	415	610	613	615
Ergänzende technische Daten							
Gerätegewicht incl. Verpackung	82 kg	114 kg	152 kg	164 kg	155 kg	210 kg	218 kg
Abwärme VDI (2052) gesamt	3,92 kW	6,97 kW	8,37 kW	9,84 kW	10,89 kW	12,29 kW	13,76 kW
sensibel	2,80 kW	4,98 kW	5,98 kW	7,03 kW	7,78 kW	8,78 kW	9,83 kW
latent	1,12 kW	1,99 kW	2,39 kW	2,81 kW	3,11 kW	3,51 kW	3,93 kW
Dampfabgabe	1,65 kg/h	2,93 kg/h	3,51 kg/h	4,13 kg/h	4,57 kg/h	5,16 g/h	5,78 kg/h

Modell FGH	417	617	616
Ergänzende technische Daten			
Gerätegewicht incl. Verpackung	155 kg	216 kg	235 kg
Abwärme VDI (2052) gesamt	9,07 kW	12,99 kW	17,05 kW
sensibel	6,48 kW	9,28 kW	12,18 kW
latent	2,59 kW	3,71 kW	4,87 kW
Dampfabgabe	3,81 kW	5,45 kg/h	7,16 kW

VAR	445	446				448			446	448
Modell FGH	210	410	413	415	610	613	615	417	617	
Ergänzende technische Daten										
Gerätegewicht incl. Verpackung	82 kg	114 kg	152 kg	164 kg	155 kg	210 kg	218 kg	155 kg	216 kg	
Abwärme VDI (2052) gesamt	4,52 kW	9,03 kW	10,43 kW	11,90 kW	13,55 kW	14,95 kW	16,35 kW	11,13 kW	15,65 kW	
sensibel	3,23 kW	6,45 kW	7,45 kW	8,50 kW	9,68 kW	10,68 kW	11,68 kW	7,95 kW	11,18 kW	
latent	1,29 kW	2,58 kW	2,98 kW	3,40 kW	3,87 kW	4,27 kW	4,67 kW	3,18 kW	4,47 kW	
Dampfabgabe	1,90 kW	3,79 kW	4,38 kW	5,00 kW	5,69 kW	6,28 kW	6,86 kW	4,67 kW	6,57 kW	

10. Technische Daten

Modell FGH	613	615	617
Ergänzende technische Daten Wärmeschrank (VAR 009)			
Gerätengewicht incl. Verpackung	210 kg	218 kg	216 kg
Abwärme VDI (2052) gesamt	15,16 kW	15,56 kW	15,83 kW
sensibel	10,83 kW	11,83 kW	11,33 kW
latent	4,33 kW	4,73 kW	4,53 kW
Dampfabgabe	6,37 kW	6,95 kW	6,66 kW

10. 4. Heizwerte und Wärmebelastung

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

Gas	Erdgas			Flüssiggas	
Wärmebelastung Voll-/Kleinbrand	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
Zündbrenner Kochflächen	0,12 kW	0,12 kW	0,12 kW	0,10 kW	0,11 kW
C-Brenner	3,5 / 1,35 kW			3,5 / 1,35 kW	
D-Brenner	5,6 / 1,80 kW			5,6 / 1,80 kW	
E-Brenner	7,3 / 2,4 kW			6,5 / 2,4 kW	
Zündbrenner Backofen	0,20 kW	0,21 kW	0,21 kW	0,18 kW	0,20 kW
Gas-Backofen	6,0 / 1,2 kW				
Maxibackofen	10 / 3,0 kW				

10. 5. Gas Durchflusswerte

Gas	Erdgas			Flüssiggas	
Durchflusswerte Vollbrand	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
C-Brenner	0,37 m³/h	0,42 m³/h	0,43 m³/h	0,276 kg/h	0,276 kg/h
D-Brenner	0,59 m³/h	0,67 m³/h	0,68 m³/h	0,442 kg/h	0,386 kg/h
E-Brenner	0,77 m³/h	0,88 m³/h	0,90 m³/h	0,576 kg/h	0,576 kg/h
Gas-Backofen	0,64 m³/h	0,72 m³/h	0,73 m³/h	0,473 kg/h	

Gas	Erdgas			Flüssiggas	
Durchflusswerte Kleinbrand	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
C-Brenner	0,14 m³/h	0,16 m³/h	0,17 m³/h	0,106 kg/h	
D-Brenner	0,19 m³/h	0,22 m³/h	0,22 m³/h	0,142 kg/h	
E-Brenner	0,25 m³/h	0,29 m³/h	0,30 m³/h	0,189 kg/h	
Gas-Backofen	0,13 m³/h	0,15 m³/h	0,15 m³/h	0,095 kg/h	

11. 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.

12. Kundendienst

Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an einen autorisierten Fachbetrieb oder den SERVATOR ServiceLine Kundendienst.

Prüfen sie vor der Anforderung des Servicetechnikers, ob:

- die Schalter eingeschaltet sind
- der Stecker eingesteckt ist
- die Sicherung der elektrischen Zuleitung ausgelöst hat
- der FI - Schutzschalter (RCD) funktionstüchtig ist
- 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 zu finden ist.

13. Ersatzteile und Zubehör



Reparaturen nur durch qualifiziertes Personal!

Die Ersatzteilliste befindet sich am Ende.

14. Schaltpläne

Die Schaltpläne sind dieser Anleitung separat beigelegt.

15. Hinweise zur Entsorgung

15.1 Verpackung

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

15.2 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!

Operating and Installation Instructions

Information concerning this document:

Important: In accordance with the above-mentioned guideline, this translation has been defined and designated as „**translation of the original operating instructions DE**“.

1. Foreword

Dear Customer,

We thank you for deciding in favour of the Gas range PhoeniKs.

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.

Amendments may be made to this document without prior notice.

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.

2. 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
- 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”** (page 64).
- 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.

3. 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 PhoeniKs grids/saucepan supports.
- No water may be filled into the hob mould when the appliance is in operation.
- The hob may NOT be lined (e.g. with aluminium foil).
- The appliance may not be used with unsuitable cookware.
See also 7.1. “**Notes on the right type of kitchenware**” (page 58).
- No empty cookware may be heated up.
- The appliance may not be used with damaged cookware.
- No simmering plates that deviate from specified pay sizes may be used.
- 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 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.

4. 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.



- **Pull out the mains plug!**



- **Wear eye protection!**
-

4. 2. Hot surfaces, vapours and liquids



Warning of hot surfaces!

- Do **NOT** touch the burner units or other hot elements such as saucepan supports during or immediately after operation.
- For appliances with an oven:
 - Hot steam may escape when the oven is opened.
 - Do **NOT** touch anything that has been inside the oven, such as grids, during or 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.

4. 3. Electricity



Warning of electrical voltage!

- Local regulations on working with electrical appliances are to be observed.
- Never operate the appliance with damaged control elements.
- Have a defect appliance repaired before using it again.
- Always switch the appliance off after operation has been completed.
- The appliance must be switched off before disconnecting it from the mains.
- **For appliances with an electric oven or warming cabinet:**
 - Do not operate combined oven with hot air convection when one of the ventilator wings are blocked or not installed.
- **For appliances with built-in contactors**
 - Contactors are to be checked for free movement after problems involving the blowing of the customer's fuses (see the wiring diagram).
 - When carrying out repair work, all the poles of the appliance must be free of voltage (cut-off device provided by customer, e.g. fuse). Further measures according to local regulations on working with electrical appliances are to be observed.

4. 4. 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.

4. Safety Instructions

- **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.
- **For appliances with gas ovens:**
 - Do not operate the oven unless the door is closed.

4. 5. 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.
Baking trays and grids can get very hot.
- The appliance must always be supervised in operation.
- Overheated fats and oils may ignite spontaneously.

4. 6. 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. 7. 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:

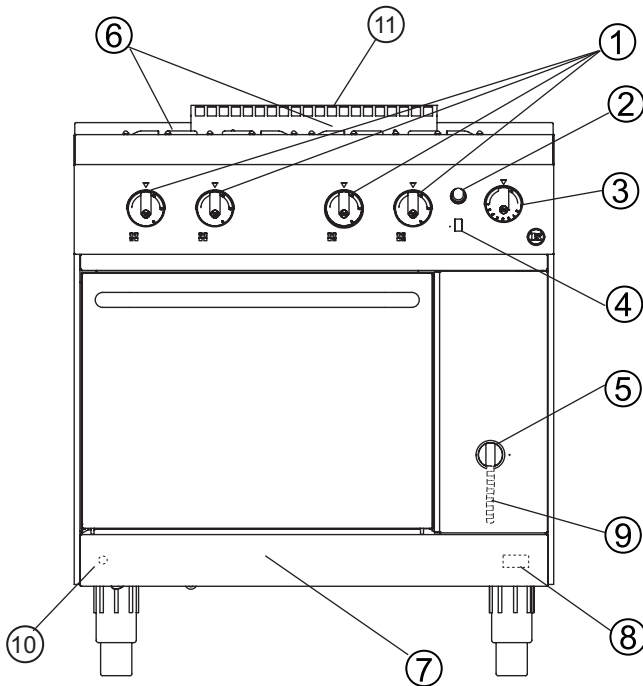
Damage to property resulting from improper cleaning:

- 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**.

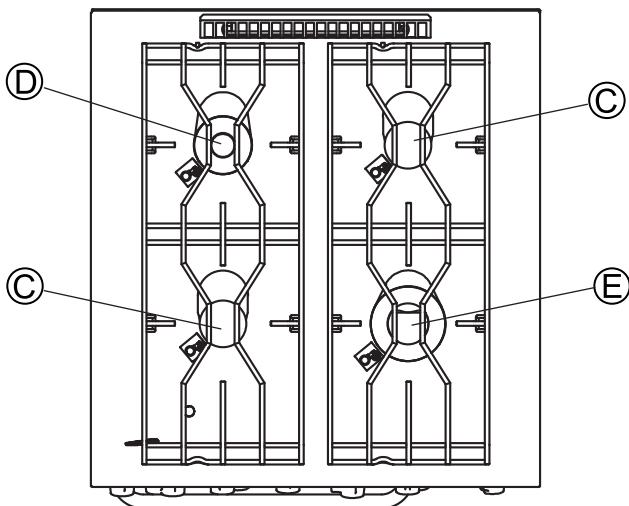
5. The Appliance at a Glance

Example: FGH 417

Operation:



- ① Burner control knobs
- ② Gas oven Piezo igniter
- ③ Oven thermostat control knob
- ④ Oven ignition control
- ⑤ Mains gas valve
- ⑥ Removable saucepan supports
- ⑦ Panel can be removed by professional staff members
- ⑧ Electric terminals
- ⑨ Gas connection hose
- ⑩ Potential equalisation
- ⑪ Exhaust gas channel for gas oven



Accessories:

- ZUB 200 chrome-plated grid GN 2/1
- ZUB 201 grid, GN 1/1, enamelled
- ZUB 220 baking tray, GN 2/1, enamelled
- ZUB 240 baking tray, GN 2/1, aluminium
- ZUB 832 Safety gas tube
1/2" for connection through the rear panel

③ + ④ + ⑤ describes the different burner sizes.
See also 10. „Technical Data“ (page 66).

6. 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.
- 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 position of the **electrical connection** provided by the customer correspond to the specifications in the appliance data sheet.
- Compare the number on the nameplate with the number on the circuit diagram.
- Check whether the dimensions and the position of the **gas connection** on the customer side correspond to the specifications in the appliance data sheet, the brochure or the installation diagram.

6. Installation

- 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 and noted on the back side of these instructions.
For this purpose the replacement injector sets have been provided with stickers.
- 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.
- The gas connection is lead under the appliance or to the opening.

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.

Remove the sealing plate, loosen the screws under the appliance and take the plate out.

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.

Only remove the sealing plate, loosen the screws under the appliance take the plate out for connection through the appliance base.

Installation in groups or blocks:

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

Assembling the exhaust gas system:

Using the screws provided, bolt the exhaust gas system provided down tight over the exhaust gas channel of the appliance.

6.3. Electrical connection

The electrical connection must be carried out by an authorised qualified electrician, with the following also applying:

- Connection according to valid local specifications, e.g. VDE (Association of German Electrotechnical Engineers) 0100 and the valid specifications of the respective energy supply company.
- We recommend an H07 RN-F rubber-sheathed cable. Inside the appliance, ultra-flexible silicone insulating hoses must cover each of the conductors in the mains cable for connection to the mains supply terminal (the hoses must be resistant to temperatures of at least 150°C).
- The main electric switch must be easily accessible, it must be installed upstream and it must completely disconnect the appliance from the mains (all poles). The contact opening in this case must be at least 3 mm.
- Observe the data on the nameplate for electrical connection.
- Incorporate the appliance into the equipotential bonding system. Effectiveness must be proved to have been checked according to valid local specifications such as DIN VDE 0100 - 540.

Check the following before connection:

- Ensure that the safety fuse and the connection comply with the electrical load of the appliance.
- Ensure that the power supply is properly earthed.
- Ensure that the connection plug and/or the main switch are easily accessible once the appliance has been installed.

Please note concerning the electrical connection:

- Fit the mains cable (flexible) with ferrules and PE leads with a ring terminal (external Ø 8mm; internal Ø 4mm).
- Connect the appliance professionally as shown in the applicable circuit diagram (wiring diagram). The circuit diagrams are part of these instructions. Keep the circuit diagrams and these instructions together in a safe place.

6.4. Gas connection

- The gas connection must be installed by an authorised gas fitter in accordance with the applicable local regulations.

6. Installation

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 Phoenix 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.



- The cross-section of the standard exhaust gas system may not be modified/restricted in order for the exhaust heating gas to be freely discharged.
- Gas supply hoses and pipes must comply with valid national requirements, and be regularly examined and replaced if necessary.
- Fasten the exhaust gas system provided with the screws provided in the case of appliances with an exhaust gas channel.

6. 5. Function check

- Check the burner cap to see that it is correctly positioned.
- Check whether the correct injectors for the gas connection have been fitted.
See also **6.6. “Injector chart”** (page 56).
- Checking the connection pressure (flow pressure)
Connect an instrument for measuring pressure to the pressure measurement nipple on the main gas pipe.
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.

In addition on the gas oven:

- Check the evacuation of combustion products of the oven.
- Check the temperature regulator of the oven to ensure that it is switching correctly.

6. Installation

6.6. Injector Chart

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



Important:

Completely disconnect the appliance from the power source.

Be careful that there is no external voltage.

Close the gas connection tap!

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

Countries	Natural gas H,E (G20) / mbar	Natural gas LL (G25) / mbar	Natural gas K (G25.3) / mbar	Pressure couple natural gas (G20/G25) / mbar	Propane (G31) / mbar	Pressure couple (butane/propane) (G30/31) mbar	Butane (Butane/Propane) (G30) / mbar	Category
Germany (DE)	20	20					50	II2ELL3B/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	II2H3B/P
Netherlands (NL)			25		50		28-30	II2EK3P II2EK3B/P
France (FR) Belgium (BE)				20/25		28 / 30- 37		II2E+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		II2H3+
Austria (AT) Switzerland (CH) Slovakia (SK)	20						50	II2H3B/P
Luxembourg (LU) Latvia (LV)	20							I2E
Cyprus (CY) Malta (MT) Hungary (HU)							28-30	I3B/P
Greece (GR)							50	I3B/P

Model FGH	210	410	417	610	617	616
Conversion injector sets	2 burners	4 burners	4 burners + gas oven	6 burners	6 burners + gas oven	6 burners + gas oven
Natural gas H,E (G20) 20 mbar*	DSF 001	DSF 007	DSF 013	DSF 019	DSF 031	DSF 025
Natural gas LL (G25) 20 mbar	DSF 002	DSF 008	DSF 014	DSF 020	DSF 032	DSF 026
Natural gas K (G25.3) 25 mbar	DSF 003	DSF 009	DSF 015	DSF 021	DSF 033	DSF 027
Butane/Propane 50 mbar	DSF 004	DSF 010	DSF 016	DSF 022	DSF 034	DSF 028
Butane/Propane 30 mbar	DSF 005	DSF 011	DSF 017	DSF 023	DSF 035	DSF 029
Propane 50 mbar	DSF 006	DSF 012	DSF 018	DSF 024	DSF 036	DSF 030

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



Important:

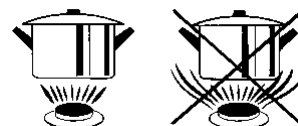
Always purchase gas injectors from SERVATOR ServiceLine Customer Service and only use these injectors. The use of incorrect injectors will damage the appliance and may put human life and health at risk.

7. Operation

7.1. General instructions

Notes on the right type of kitchenware:

- Select kitchenware whose diameter matches the diameter of the burner.
- The flames should not burn up over the sides of the saucepan.
- Saucepans with a diameter of approx. 180 cm upwards can be moved around at random on the supports.








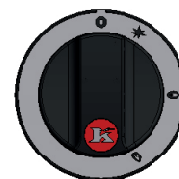
Pan size:

	Diameter in mm	
	min.	max.
C burner	180	360
D burner	200	380
E burner	220	400

7.2. Burner operation


Igniting the burners:

- Gas connection  must be open
(to do so: for the **FGH 616** = set the gas connection in the  position.
For **all the other** cookers = set the gas connection in the  position).
- Turn the control knob to  and press it in.
- Light the pilot flame with a cigarette lighter.
- Keep the control knob pressed at position  for about another 10 seconds.



Adjusting the burner rings:

Parboiling on a high flame , simmering on as low a flame  as possible.

The required setting for simmering depends on the type of cookware and the quantity of food to be cooked. By setting the control knob in the  position only the pilot flame will continue to burn, keeping the burner on standby.

Switching off the burners:

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



Important:

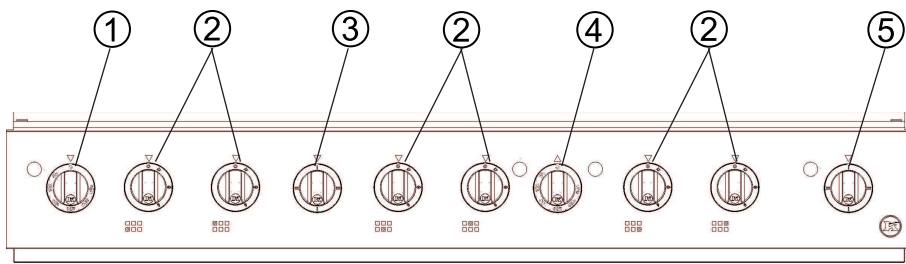
If the appliance is to be switched off:

First of all switch all the control knobs to ● and then set the gas connection in the ⊖ position (to do so: for the **FGH 616** = set the gas connection in the ⊕ position.

For **all the other** cookers = set the gas connection in the ⊖ position).

7.3. Oven operation

(FGH 615 VAR 009 / warming cabinet)



- ① Warming cabinet control knob
- ② Burner control knobs
- ③ Top-bottom heat / hot-air electric oven control knob
- ④ Top heat / hot air temperature control knob
- ⑤ Bottom heat temperature control knob (does not function for hot air)

Electric oven with top and bottom heat (FGH 413 / FGH 613)

Top and bottom heat are controlled by separate thermostats:

Control knob for top heat



Control knob for bottom heat



In this operation mode you can **ONLY** use one rack.

Exception: Roasting on the grid with a drip pan underneath. Generally the middle rack is used.

The oven humidity can be regulated with the tilting lever on the oven door.

Always preheat the oven.

Once the required temperature has been reached the yellow heating display will switch off.

7. Operation

Dual electric oven with top and bottom heat and convection with 2 fans

(FGH 415 / FGH 615)

Hot air is “systematically” circulated in a convection oven, spreading it evenly throughout the oven interior. This makes it possible to cook using several baking trays, grids and containers on different shelf runners.

I = Hot air
II = Top/bottom heat



Oven selector knob









Top heat / hot air



Bottom heat

Gas oven (FGH 417 / FGH 617)

- Gas connection  must be open
(to do so: for the **FGH 616** = set the gas connection in the  position.
For **all the other** cookers = set the gas connection in the  position).
- Turn the control knob to  and press it in.
- Press the Piezo igniter  to ignite the pilot flame.
- Keep the knob pressed for about another 10 seconds, until the ignition control  is in the orange section.



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

It must be checked and ensured that the exhaust gas path / exhaust gas channel of the oven is free of any foreign objects and restrictions.




Important:

Never operate the gas oven unless the door is closed.

Setting the gas oven:

The gas oven can be ignited when operation is commenced.

By setting the control knob in the  position only the pilot flame will continue to burn, keeping the burner on standby. The gas oven is controlled by a thermostat.

Always operate the oven on **ONLY** one shelf runner.

Marking on the control knob:	Setting:
●	Off
★	Ignition / Standby
1	approx. 160°
2	approx. 170°
3	approx. 180°
4	approx. 190°
5	approx. 210°
6	approx. 240°
7	approx. 260°
8	approx. 290°



Important:

Never operate the gas oven unless the door is closed.

If the oven burner is extinguished during operation, immediately turn the control knob to ● .

Only ignite again after 60 seconds!

Switching off the oven:

Control knob in position ● extinguishes the burner.

When the appliance is to be switched off:

First of all switch all the control knobs to ● and then set the gas connection in the ⊖ position (to do so: for the **FGH 616** = set the gas connection in the ⊕ position).

7. 4. Warming cabinet operation (VAR 009)

The warming cabinet is used to pre-heat serving dishes and, under certain conditions, to keep food warm in suitable containers.



Important:

Temperatures below 65°C are unsuitable for keeping food warm for hygienic reasons.

Observe local regulations on food hygiene.

8. Cleaning and Care

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.



Important:
Electric oven:

- The side supports for containers can be unscrewed and removed to make cleaning easier. The oven base can be removed.
Do not bend the thermostat sensor or the heating element.
Use the tilting lever to leave the oven door open and ventilate the oven after cleaning.
- The area on the right behind the dividing wall and the fan blades must also be cleaned. Unscrew the 4 visible screws and remove the dividing wall. To do so, loosen the knurled nut in order to remove the fan blade. Carefully clean the fan blades.
The fan blades may not be damaged or bent.
When remounting the fan blade, take care that the vanes point towards the oven door. When remounting the dividing wall, take care that the squares on the sides point towards the inside of the oven. Tighten all the screws.



Important:
Gas oven:

- The side supports for containers can be unscrewed and removed to make cleaning easier. The oven base can be removed.
Check the thermostat sensor located at the top of the oven externally and rinse it carefully with water if necessary.
Do not bend the thermostat sensor.
The oven burner and ignition burner may not be blocked with water and detergent!



For safety reasons, cleaning the gas oven by spraying detergent into it is not permitted.



Important:
Warming cabinet:

- The warming cabinet may only be used when it is absolutely clean.
For easier cleaning the two carrying grids for GN containers available as accessory can be dismantled.

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)



Important:

Do not apply any caustic cleaners to the control panel or the thermostat switch!

- Do not clean or spray the appliance with a water jet, high-pressure cleaner, steam high-pressure cleaner or steam cleaner.



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 saucepan supports with a special cleaner and a wire brush.
- 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.

9. Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Remedy
Hob burners:		
Burners do not ignite	No supply of gas	Open the appliance shut-off valve Have the supply pressure checked Inform the power supplier
	Burner openings closed	Clean the burner openings, possibly boil the burner openings (descale the burner covers if limescaled) and/or grease them
	Burner position	Burner covers must lie flush in the burner pot
Ignition flames:		
Ignition flames go out	No supply of gas Incorrect supply pressure	Open the appliance shut-off valve Have the supply pressure checked Check the main shut-off valve Inform the power supplier
	Burner openings closed	Clean burner openings
	Igniter	Check the igniter for sparking
Electric oven:		
The appliance is switched on, oven does not heat up, green pilot light does not come on	Customer fuse defect	Inspect the fuse and possibly replace it
	Mains connection interrupted	Have an electrician check to see whether the appliance is connected to the customer's mains; if necessary, reconnect.

The appliance is switched on, oven does not heat up, green pilot light comes on	At least one phase missing	Check customer fuses and replace if necessary
	Heating element / thermostat defect	Disconnect the appliance from the mains via the fuse, inform SERVATOR ServiceLine customer service if necessary
When the appliance is switched on, the fuses repeatedly blow	Incorrect fuse	Have fuses checked by an electrician.
	Appliance defective	Disconnect the appliance from the mains and inform SERVATOR ServiceLine Customer Service if necessary
Dual oven:		
Disturbing ventilation noises when the oven is switched on	Fan blade was bent during cleaning or is rubbing at the dividing wall	Have SERVATOR ServiceLine Customer Service replace the defect fan blade Do NOT attempt to rectify the matter yourself!
Gas oven		
Burner gas does not heat up properly	Incorrect supply pressure	Have the supply pressure checked
	Thermostat	Adjust the oven setting Check the thermostat at the top of the oven externally; if necessary rinse it carefully with water
	Incorrect gas supply	Ask the power supplier (compare with the appliance nameplate)

If you cannot rectify the fault:

- Switch off the appliance and disconnect it from the power supply, close the gas tap.
- Do NOT open the casing
- Inform an authorised specialist or SERVATOR ServiceLine Customer Service

10. Technical data

Appliance dimensions

Model FGH	210	410/413 - 415/417	610/613 - 615/617	616
Width	600	800	1200	
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 FGH	210	410	413	415	610	613	615
Approbation							
Category	see page 21						
Design	A1						
CE Design certification	0063CS3142						
Hose-proofed	IPX5						
Data specific to application							
Gas cooking zones	2	4			6		
davon Brenner	2 x D	2 x C, 1 x D, 1 x E			2 x C, 3 x D, 1 x E		
Open hygienic cabinet	335 x 700 x 400mm	540 x 700 x 400mm	-	-	900 x 700 x 400mm	335 x 700 x 400mm	
Oven, electric							
W x D x H:	-	-	538 x 690 x 370mm		-	538 x 690 x 370mm	
Baking tray W x D	-	-	530 x 650mm GN 2/1 optional GN 1/1		-	530 x 650mm GN 2/1 optional GN 1/1	
Output top/bottom heat	-	-	2 kW / 2 kW			2 kW / 2 kW	
Hot-air convection output	-	-	-	2 x 4 kW	-	-	2 x 4 kW
Thermostat range	-	-	50 - 300°C		-	50 - 300°C	
Warming cabinet (VAR 009)							
W x D x H:	-	-	-	-	-	335 x 546 x 290mm	
Heating output	-	-	-	-	-	0.6 kW (Circulating air)	
Thermostat range	-	-	-	-	-	30 - 110°C	

Model FGH	417	617	616
Approval			
Category	see page 21		
Design	A1		
CE Design certification	0063CS3142		
Hose-proofed	IPX5		
Data specific to application			
Gas cooking zones	4	6	6
davon Brenner	2 x C, 1 x D, 1 x E	2 x C, 3 x D, 1 x E	3 x D, 3 x E
Oven, gas			
W x D x H:	538 x 690 x 340mm		1076 x 575 x 340mm
Baking tray W x D	530 x 650mm GN 2/1 optional GN 1/1		530 x 400 mm GN 2/1 optional also GN 1/1
Power	6 kW		10 kW
Thermostat range	50 - 300°C		160° - 290°C
Warming cabinet (VAR 009)			
W x D x H:	-	335 x 546 x 290mm	-
Heating output	-	0.6 kW (Circulating air)	-
Thermostat range	-	-	-

VAR	445	446			448		
Model FGH	210	410	413	415	610	613	615
Approval							
Category	see page 21						
Design	A1						
CE Design certification	0063CS3142						
Hose-proofed	IPX5						
Data specific to application							
Gas cooking zones	2	4			6		
davon Brenner	1xD, 1xE	2xD, 2xE			3xD, 3xE		
Open hygienic cabinet	335 x 700 x 400mm	540 x 700 x 400mm	-	-	900 x 700 x 400mm	335 x 700 x 400mm	
Oven, electric							
W x D x H:	-	-	538 x 690 x 370mm		538 x 690 x 370mm		
Baking tray W x D	-	-	530 x 650mm GN 2/1 optional GN 1/1		-	530 x 650mm GN 2/1 optional GN 1/1	
Output top/bottom heat	-	-	2 kW / 2 kW		-	2 kW / 2 kW	
Hot-air convection output	-	-	-	2 x 4 kW	-	-	2 x 4 kW
Thermostat range	-	-	50 - 300°C		-	50 - 300°C	

10. Technical data

VAR	445	446			448		
Model FGH	210	410	413	415	610	613	615
Warming cabinet (VAR 009)							
W x D x H:	-	-	-	-	-	335 x 546 x 290mm	
Heating output	-	-	-	-	-	0.6 kW (Circulating air)	
Thermostat range	-	-	-	-	-	30 - 110°C	

VAR	446	448
Model FGH	417	617
Approbation		
Category	see page 21	
Design	A1	
CE Design certification	0063CS3142	
Hose-proofed	IPX5	
Data specific to application		
Gas cooking zones	4	6
with the following burners	2 x D, 2 x E	3 x D, 3 x E
Oven, gas		
W x D x H:	538 x 690 x 340mm	
Baking tray W x D	530 x 650mm GN 2/1 optional GN 1/1	
Power	6 kW	
Thermostat range	50 - 300°C	
Warming cabinet (VAR 009)		
W x D x H	-	335 x 546 x 290mm
Heating output	-	0.6 kW (Circulating air)
Thermostat range	-	30 - 110°C

10. 2. Connections

Model FGH		210	410	413	415	610	613	615
Connections								
Gas:								
Natural gas H, E (G20) 20 mbar	Nominal heat input	11.2 kW		19.9 kW			31.1 kW	
	Gas rate	1.19 m ³ /h		2.11 m ³ /h			3.29 m ³ /h	
	Minimum air rate	12 m ³ /h		20 m ³ /h			32 m ³ /h	
Natural gas LL (G25) 20 mbar	Nominal heat input	11.2 kW		19.9 kW			31.1 kW	
	Gas rate	1.38 m ³ /h		2.45 m ³ /h			3.83 m ³ /h	
	Minimum air rate	12 m ³ /h		20 m ³ /h			32 m ³ /h	
Natural gas K (G25.3) 25 mbar	Nominal heat input	11.2 kW		19.9 kW			31.1 kW	
	Gas rate	1.35 m ³ /h		2.40 m ³ /h			3.75 m ³ /h	
	Minimum air rate	12 m ³ /h		20 m ³ /h			32 m ³ /h	
Liquefied gas B (G30) 30/50 mbar	Nominal heat input	11.2 kW		19.9 kW			31.1 kW	
	Gas rate	0.88 kg/h		1.57 kg/h			2.45 kg/h	
	Minimum air rate	12 m ³ /h		20 m ³ /h			32 m ³ /h	
Liquefied gas P (G31) 30/50 mbar	Nominal heat input	11.2 kW		19.1 kW			30.3 kW	
	Gas rate	0.87 kg/h		1.55 kg/h			2.42 kg/h	
	Minimum air rate	12 m ³ /h		20 m ³ /h			30 m ³ /h	
Electrics:								
	Nominal consumption	-	-	4 kW	8.2 kW	-	4 kW	8.2 kW
	VAR009 nominal consumption						4.6 kW	8.7 kW
	Connection	-	-	400V2NAC 50 / 60 Hz	400V2NAC 50 / 60 Hz	-	400V2NAC 50 / 60 Hz	400V2NAC 50 / 60 Hz
	Fuses	-	-	16A	16A	-	16A	16A
	Connection terminals	-	-	4 mm ²	4 mm ²	-	4 mm ²	4 mm ²

Model FGH		417	617	616
Connections				
Gas				
Natural gas H, E (G20) 20 mbar	Nominal heat input	25.9 kW	37.1 kW	48.7 kW
	Gas rate	2.74 m ³ /h	3.93 m ³ /h	5.15 m ³ /h
	Minimum air rate	26 m ³ /h	38 m ³ /h	49 m ³ /h
Natural gas LL (G25) 20 mbar	Nominal heat input	25.9 kW	37.1 kW	48.7 kW
	Gas rate	3.19 m ³ /h	4.57 m ³ /h	6,00 m ³ /h
	Minimum air rate	26 m ³ /h	38 m ³ /h	49 m ³ /h
Natural gas K (G25.3) 25 mbar	Nominal heat input	25.9 kW	37.1 kW	48.7 kW
	Gas rate	3.12 m ³ /h	4.47 m ³ /h	5.87 m ³ /h
	Minimum air rate	26 m ³ /h	38 m ³ /h	49 m ³ /h

10. Technical data

Model FGH		417	617	616
Liquefied gas B (G30) 30/50 mbar	Nominal heat input	25,9 kW	37.1 kW	48.7 kW
	Gas rate	2.04 kg/h	2.93 kg/h	3.84 kg/h
	Minimum air rate	26 m³/h	38 m³/h	49 m³/h
Liquefied gas P (G31) 30/50 mbar	Nominal heat input	25.1 kW	36.3 kW	46.3 kW
	Gas rate	2,01 kg/h	2.82 kg/h	3.78 kg/h
	Minimum air rate	26m³/h	36 m³/h	47 m³/h
Elektro (nur VAR009):				
	Nominal consumption	-	-	0.6 kW
	Connection	-	-	230 V 50 / 60 Hz
	Fuses	-	-	10A
	Connection terminals	-	-	2.5 mm²

VAR		445	446			448		
Model FGH		210	410	413	415	610	613	615
Connections								
Gas:								
Natural gas H, E (G20) 20 mbar	Nominal heat input	12.9 kW	25.8 kW			38.7 kW		
	Gas rate	1.37 m³/h	2.73 m³/h			4.10 m³/h		
	Minimum air rate	13 m³/h	26 m³/h			39 m³/h		
Natural gas LL (G25) 20 mbar	Nominal heat input	12.9 kW	25.8 kW			38.7 kW		
	Gas rate	1.59 m³/h	3.18 m³/h			4.77 m³/h		
	Minimum air rate	13 m³/h	26 m³/h			39 m³/h		
Natural gas K (G25.3) 25 mbar	Nominal heat input	12.9 kW	25.8 kW			38.7 kW		
	Gas rate	1.55 m³/h	3.11 m³/h			4.66 m³/h		
	Minimum air rate	13 m³/h	26 m³/h			39 m³/h		
Liquefied gas B (G30) 30/50 mbar	Nominal heat input	12.9 kW	25.8 kW			38.7 kW		
	Gas rate	1.02 kg/h	2.04 kg/h			3.05 kg/h		
	Minimum air rate	13 m³/h	26 m³/h			39 m³/h		
Liquefied gas P (G31) 30/50 mbar	Nominal heat input	12.1 kW	24.2 kW			36.3 kW		
	Gas rate	1,00 kg/h	2,01 kg/h			3,01 kg/h		
	Minimum air rate	13 m³/h	25 m³/h			37 m³/h		
Electrics:								
	Nominal consumption	-	-	4 kW	8.2 kW	-	4 kW	8.0 kW
	Nominal consumption (VAR 009)	-					4.6 kW	8.6 kW
	Connection	-	-	400V2NAC 50 / 60 Hz	400V3NAC 50 / 60 Hz	-	400V2NAC 50 / 60 Hz	400V3NAC 50 / 60 Hz
	Fuses	-	-	16A	16A	-	16A	16A
	Connection terminals	-	-	4 mm²	4 mm²	-	4 mm²	4 mm²

VAR		446	448
Model FGH		417	617
Connections			
Gas:			
Natural gas H, E (G20) 20 mbar	Nominal heat input	31.8 kW	44.7 kW
	Gas rate	3.37 m ³ /h	4.73 m ³ /h
	Minimum air rate	32 m ³ /h	45 m ³ /h
Natural gas LL (G25) 20 mbar	Nominal heat input	31.8 kW	44.7 kW
	Gas rate	3.92 m ³ /h	5.50 m ³ /h
	Minimum air rate	3.37 m ³ /h	45 m ³ /h
Natural gas K (G25.3) 25 mbar	Nominal heat input	31.8 kW	44.7 kW
	Gas rate	3.8 m ³ /h	5.39 m ³ /h
	Minimum air rate	3.37 m ³ /h	45 m ³ /h
Liquefied gas B (G30) 30/50 mbar	Nominal heat input	31.8 kW	44.7 kW
	Gas rate	2.51 kg/h	3.52 kg/h
	Minimum air rate	32 m ³ /h	45 m ³ /h
Liquefied gas P (G31) 30/50 mbar	Nominal heat input	30.2 kW	42.3 kW
	Gas rate	2.47 kg/h	3.47 kg/h
	Minimum air rate	31 m ³ /h	43 m ³ /h
Electric warming cabinet (VAR009):			
	Nominal consumption	-	0.6 kW
	Connection	-	230 V 50/60 Hz
	Fuses	-	10A
	Connection terminals	-	2.5 mm ²

10. 3. Weights and heat loss according to VDI 2052

Model FGH	210	410	413	415	610	613	615
Supplementary technical data							
Appliance weight including packaging	82 kg	114 kg	152 kg	164 kg	155 kg	210 kg	218 kg
Heat loss VDI(2052) total	3.92 kW	6.97 kW	8.37 kW	9.84 kW	10.89 kW	12.29 kW	13.76 kW
Sensitive	2.80 kW	4.98 kW	5.98 kW	7.03 kW	7.78 kW	8.78 kW	9.83 kW
Latent	1.12 kW	1.99 kW	2.39 kW	2.81 kW	3.11 kW	3.51 kW	3.93 kW
Steam release	1.65 kg/h	2.93 kg/h	3.51 kg/h	4.13 kg/h	4.57 kg/h	5,16 g/h	5.78 kg/h

Model FGH	417	617	616
Supplementary technical data			
Appliance weight including packaging	155 kg	216 kg	235 kg
Heat loss VDI(2052) total	9.07 kW	12.99 kW	17.05 kW
Sensitive	6.48 kW	9.28 kW	12.18 kW
Latent	2.59 kW	3.71 kW	4.87 kW
Steam release	3.81 kW	5.45 kg/h	7.16 kW

VAR	445	446			448			446	448
Model FGH	210	410	413	415	610	613	615	417	617
Supplementary technical data									
Appliance weight including packaging	82 kg	114 kg	152 kg	164 kg	155 kg	210 kg	218 kg	155 kg	216 kg
Heat loss VDI (2052) total	4.52 kW	9.03 kW	10.43 kW	11.90 kW	13.55 kW	14.95 kW	16.35 kW	11.13 kW	15.65 kW
Sensitive	3.23 kW	6.45 kW	7.45 kW	8.50 kW	9.68 kW	10.68 kW	11.68 kW	7.95 kW	11.18 kW
Latent	1.29 kW	2.58 kW	2.98 kW	3.40 kW	3.87 kW	4.27 kW	4.67 kW	3.18 kW	4.47 kW
Steam release	1.90 kW	3.79 kW	4.38 kW	5.00 kW	5.69 kW	6.28 kW	6.86 kW	4.67 kW	6.57 kW

Model FGH	613	615	617
Supplementary technical data warming cabinet (VAR 009)			
Appliance weight including packaging	210 kg	218 kg	216 kg
Heat loss VDI(2052) total	15.16 kW	15.56 kW	15.83 kW
Sensitive	10.83 kW	11.83 kW	11.33 kW
Latent	4.33 kW	4.73 kW	4.53 kW
Steam release	6.37 kW	6.95 kW	6.66 kW

10. 4. Calorific values and heat load

Calorific values according to EN 203 and NTA 8837	Net calorific value H_i -15 °C			
	MJ/m ³	kWh/m ³	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

Gas	Natural gas			Liquefied gas	
	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
Heat load Full/low flame					
Hob ignition burners	0.12 kW	0.12 kW	0.12 kW	0.10 kW	0.11 kW
C burner	3.5 / 1.35 kW			3.5 / 1.35 kW	
D burner	5.6 / 1.80 kW			5.6 / 1.80 kW	
E burner	7.3 / 2.4 kW			6.5 / 2.4 kW	
Oven ignition burners	0.20 kW	0.21 kW	0.21 kW	0.18 kW	0.20 kW
Gas oven	6.0 / 1.2 kW				
Maxi oven	10 / 3.0 kW				

10. 5. Gas flow rates

Gas	Natural gas			Liquefied gas	
	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
Full flame volumetric rates					
C burner	0.37 m³/h	0.42 m³/h	0.43 m³/h	0.276 kg/h	0.276 kg/h
D burner	0.59 m³/h	0.67 m³/h	0.68 m³/h	0.442 kg/h	0.386 kg/h
E burner	0.77 m³/h	0.88 m³/h	0.90 m³/h	0.576 kg/h	0.576 kg/h
Gas oven	0.64 m³/h	0.72 m³/h	0.73 m³/h	0.473 kg/h	

Gas	Natural gas			Liquefied gas	
	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
Low flame volumetric rates					
C burner	0.14 m³/h	0.16 m³/h	0.17 m³/h	0.106 kg/h	
D burner	0.19 m³/h	0.22 m³/h	0.22 m³/h	0.142 kg/h	
E burner	0.25 m³/h	0.29 m³/h	0.30 m³/h	0.189 kg/h	
Gas oven	0.13 m³/h	0.15 m³/h	0.15 m³/h	0.095 kg/h	

11. 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 or with SERVATOR ServiceLine Customer Service.

12. Customer Service

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

- the switch is switched on
- the plug has been inserted
- the safety fuse for the electrical supply has triggered
- the ground fault circuit interrupter (RCD) is working
- the appliance has been put into operation in according 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 **the back side** of these operating instructions.

13. Spare parts and accessories



Repairs only by qualified personnel!

The spare parts list is at the end.

13. Spare parts and accessories

14. Circuit Diagrams

The circuit diagrams are enclosed separately with these instructions.

15. Notes on Disposal

15.1 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.

15.2 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 appropriate, environmentally compatible disposal.

The appliance must be disposed of in accordance with local regulations for old appliances!

Notice d'utilisation et d'installation

Remarque concernant le présent document

Important: conformément à la directive visée plus haut, cette traduction est définie comme „**traduction du mode d'emploi original DE**“ et désignée comme telle.

1. Préambule

Cher client,

nous vous remercions d'avoir choisi le fourneau à gaz de PhoeniKs.

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.

Ce document est soumis à de possibles modifications réalisées sans préavis.

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.

2. 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
- La mise à l'écart des enfants pendant toute la durée d'utilisation de l'appareil
- L'assurance que des enfants ne se trouvent pas à proximité immédiate de l'appareil
- La conformité de la planification, de la conception, de l'alimentation en énergie et des spécifications du client en matière d'utilisation de l'appareil (encombrement nécessaire, ventilation, etc.)
- La 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 9. « **Élimination des dysfonctionnements** » (page 99).
- 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

3. Utilisation non conforme

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.

3. Utilisation non conforme

Ceci comprend :

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant 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/supports de récipients correspondants originaux de PhoeniKs.
- Pendant la cuisson, aucune eau ne doit être déversée dans la plaque de cuisson.
- La plaque de cuisson **NE DOIT PAS** être recouvert (p. ex. avec du papier alu).
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec de la vaisselle de cuisine inappropriée. Voir également 7.1. « **Avis concernant la vaisselle appropriée** » (page 93).
- Ne pas faire chauffer de récipients de cuisson vides.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec de la vaisselle de cuisine endommagée.
- Ne pas utiliser de plaque mijotage dont la taille ne correspond pas à celle indiquée pour la vaisselle de cuisine.
- Ne pas réchauffer de plaques de maintien au chaud, de bacs GN 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 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.

4. 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, provoqués par le risque d'incendie par 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.



- **Débrancher le connecteur d'alimentation réseau !**



- **Porter une protection oculaire !**

4. 2. Surfaces, vapeurs et liquides brûlants



Avertissement de surfaces brûlantes !

- **NE PAS** toucher les brûleurs et autres éléments brûlants, p. ex. porte-récipients pendant ou immédiatement après l'utilisation.
- Pour les appareils équipés d'un four :
 - des vapeurs brûlantes peuvent s'échapper lors de l'ouverture du four.
 - **NE PAS** toucher les éléments intérieurs du four, p. ex. les grilles, pendant ou 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.

4. 3. Courant électrique



Avertissement de tension électrique !

- Respecter les prescriptions locales lors des interventions sur les appareils électriques.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec des éléments de commande endommagés.
- Ne remettre en service un appareil défectueux qu'à l'issue de la réparation.
- Toujours couper l'appareil après son utilisation.
- L'appareil doit être coupé avant de le débrancher du réseau.
- **Pour les appareils avec four électrique ou armoire chauffante :**
 - Ne pas utiliser les fours combinés avec la chaleur tournante si une aube de ventilateur est bloquée ou n'a pas été montée.
- **Pour les appareils avec fusibles intégrés :**
 - Après pannes avec déclenchement des fusibles côté client, contrôler le libre fonctionnement des fusibles (voir schéma électrique).
 - En cas de réparations, mettre l'appareil hors tension sur tous les pôles (dispositif de séparation incombant au client, p. ex. fusible). Observer les autres mesures, conformément aux prescriptions locales, lors des interventions sur les appareils électriques.

4. 4. 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 « 0 » 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.
- **Pour les appareils équipés d'un four à gaz :**
 - N'utiliser le four qu'avec la porte fermée.

4. 5. 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 autoinflammables 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 plaques et grilles de four peuvent devenir extrêmement brûlantes.
- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Les graisses et huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément !

3. Utilisation non conforme

4. 6. 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. 7. 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.

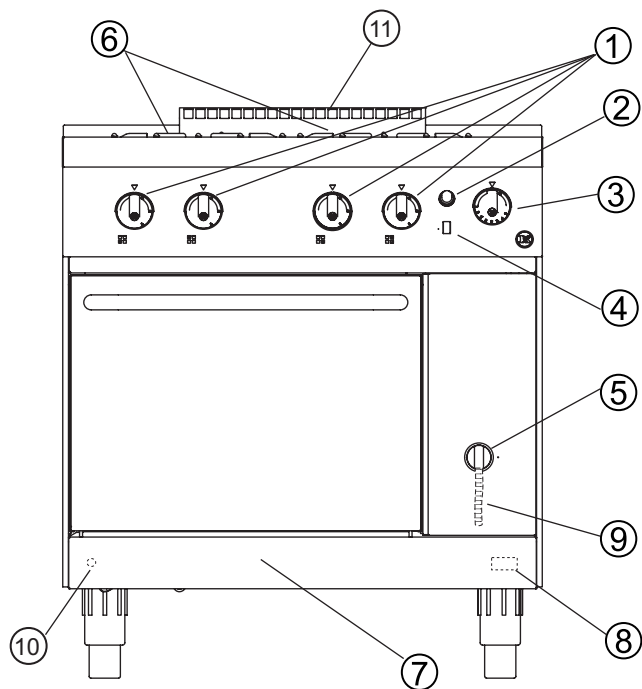
Remarque :

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.

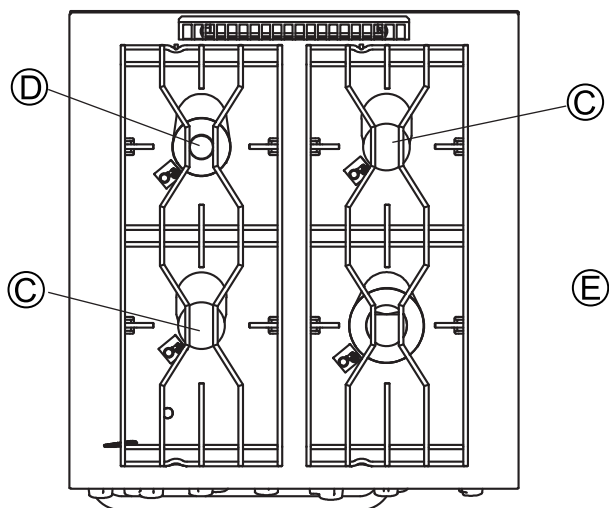
5. Aperçu général de l'appareil

Exemple : FGH 417



Utilisation :

- ① Bouton Zone de cuisson
- ② Bougie haute tension Four à gaz
- ③ Bouton Thermostat Four
- ④ Surveillance d'allumage Four
- ⑤ Vanne de coupure de gaz
- ⑥ Porte-récipients amovible
- ⑦ Bandeau amovible par personnel qualifié
- ⑧ Bornes de raccordement électriques
- ⑨ Tuyau d'alimentation en gaz
- ⑩ Compensation de potentiel
- ⑪ Sortie d'évacuation des gaz brûlés pour four à gaz



Accessoires:

- ZUB 200 Grille GN 2/1, chromée
- ZUB 201 Grille GN 1/1, émaillée
- ZUB 220 Plaque de four GN 2/1, émaillée
- ZUB 240 Plaque de four GN 2/1, aluminium
- ZUB 832 Tuyau de gaz de sécurité 1/2" pour branchement par la paroi arrière

③ + ④ + ⑤ décrit les différentes tailles de brûleur.
Voir également 10. «Caractéristiques techniques» (page 101)

6. 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 électrique** incombant au client correspondent aux valeurs indiquées dans la documentation de l'appareil.
- Comparer le numéro du schéma de câblage se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil avec celui du schéma de câblage.

- 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 et indiquée à la le dos de cette notice.
Les autocollants correspondants sont livrés avec les jeux d'adaptation d'injecteurs.
- 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.
- Le raccordement de gaz sera acheminé sous de l'appareil ou vers le passage aménagé.

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. Retirer la plaque de fermeture, dévisser les vis sous l'appareil et retirer la plaque.

Raccordement par l'arrière ou à travers 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, les demander au fournisseur ou au fabricant.

Installation sur un socle prévu par le client :

Dévisser les pieds. Dévisser les vis sous l'appareil et retirer la plaque de fond uniquement en cas de raccordement à travers le fond de l'appareil.

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 de PhoeniKs.

6. Installation

Montage de l'évacuation des gaz :

Visser à fond la mitre d'évacuation des gaz jointe au dessus de la sortie des gaz brûlés du four avec les vis jointes.

6.3. Branchement électrique

Le branchement électrique de l'appareil doit être effectué par un électricien qualifié et agréé ; ici, l'on procédera entre autres :

- À un raccordement conforme aux prescriptions légales locales en vigueur, p. ex. VDE 0100 et les prescriptions en vigueur des régies ou entreprises d'approvisionnement électriques compétentes.
- Nous recommandons le tuyau lourd en caoutchouc H07 RN-F. Lors du raccordement à la borne de raccordement réseau, des gaines très flexibles en silicone doivent être posées sur chacun des brins de la conduite d'alimentation réseau (résistance à la température des gaines est d'au moins 150 °C).
- L'interrupteur électrique principal doit être facilement accessible, prémonté côté de l'installation et couper l'appareil du réseau sur tous les pôles. L'ouverture des contacts doit être ici d'au moins 3 mm.
- Pour le raccordement électrique, respecter les indications de la plaque signalétique !
- Incorporer l'appareil à un système de compensation de potentiel. L'efficacité doit être contrôlée de manière démontrée conformément aux prescriptions locales en vigueur, p. ex. DIN VDE 0100 - 540.

Contrôler avant le raccordement :

- Si les fusibles et le raccordement correspondent à la charge nécessaire pour l'appareil.
- Si le réseau électrique est mis à la terre de manière conforme.
- Si le connecteur d'alimentation ou l'interrupteur principal est facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

Remarques concernant l'installation électrique :

- Munir le câble de raccordement (souple) d'embouts pour torons et d'un câble PE avec cosse à œil (Ø ext. 8 mm ; Ø int. 4 mm).
- Effectuer le branchement de manière professionnelle et selon le schéma électrique valable. Les schémas électriques font partie de cette notice d'utilisation. Conserver les schémas électriques avec cette notice.

6. 4. 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, DVGW-TRGI, TRF, fiches de travail DVGW G600 et G634 entre autres)
- 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 mbar. L'étanchéité du raccordement de l'appareil doit être contrôlée avec une pression maximale de 150 mbar.
La robinetterie ne doit pas être actionnée pendant le contrôle !
- Avant la mise en service, le circuit doit être purgé au raccord de manomètre de la conduite principale de gaz.
- En cas de changement de type de gaz, respecter obligatoirement les instructions d'adaptation !
- Les installations d'aération ne doivent être effectuées que par des spécialistes compétents.
- Les modifications ultérieures de construction apportées aux locaux peuvent empêcher l'alimentation suffisante en air de combustion des appareils à gaz et entraîner des conséquences dangereuses.
- La section des conduites de série d'évacuation des gaz brûlés ne doit pas être modifiée/réduite, afin que les gaz brûlés puissent être évacués sans gêne.
- Les tuyaux et conduites d'alimentation en gaz doivent correspondre aux prescriptions nationales en vigueur, être régulièrement contrôlés et remplacés si nécessaire.
- Pour les appareils équipés d'une canalisation d'évacuation des gaz brûlés, fixer l'évacuation jointe au dessus de la sortie des gaz brûlés avec les vis jointes.



6. 5. Vérifier le fonctionnement

- Contrôler si le couvercle de brûleur est correctement ajusté.
- Contrôler si les injecteurs correspondants au raccordement de gaz sont raccordés.
Voir également **6.6. « Tableau d'injecteurs »** (page 91).
- Contrôler la pression d'alimentation (pression de débit).
Pour cela, raccorder le manomètre sur le raccord de mesure de la conduite principale de gaz.
Allumer les brûleurs et contrôler si la pression d'alimentation autorisée est respectée.
- Après le contrôle, refermer le bouchon vissé du raccord de mesure.

6. Installation

- Contrôler l'allumage, l'interallumage et la stabilité des flammes.



- Faire fonctionner tous les feux.

Avant le premier allumage, les tuyauteries sont remplies d'air. C'est pourquoi les veilleuses mettent un certain temps avant de s'allumer.

En outre, sur le four à gaz :

- Contrôler l'évacuation des produits de combustion du four.
- Contrôler le bon fonctionnement du thermostat du four.

6. 6. Tableau d'injecteurs

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



Attention :

Placer l'appareil totalement hors-tension !

Veiller à l'absence de tout courant externe !

Fermer le robinet d'alimentation de gaz !

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

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

6. Installation

Modèle FGH	210	410	417	610	617	
Jeux d'injecteurs de modification	2 zones de cuisson	4 zones de cuisson	4 zones de cuisson + four à gaz	6 zones de cuisson	6 zones de cuisson + four à gaz	6 zones de cuisson + four maxi
Gaz naturel H,E (G20) 20 mbar*	DSF 001	DSF 007	DSF 013	DSF 019	DSF 031	DSF 025
Gaz naturel LL (G25) 20 mbar	DSF 002	DSF 008	DSF 014	DSF 020	DSF 032	DSF 026
Gaz naturel K (G25.3) 25 mbar	DSF 003	DSF 009	DSF 015	DSF 021	DSF 033	DSF 027
Butane/propane 50 mbar	DSF 004	DSF 010	DSF 016	DSF 022	DSF 034	DSF 028
Butane/propane 30 mbar	DSF 005	DSF 011	DSF 017	DSF 023	DSF 035	DSF 029
Propane 50 mbar	DSF 006	DSF 012	DSF 018	DSF 024	DSF 036	DSF 030

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



Attention :

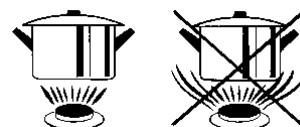
**Utiliser exclusivement les injecteurs à gaz fournis par le SERVATOR ServiceLine !
L'utilisation d'injecteurs incorrects entraîne des dommages sur l'appareil ou peut menacer la vie et la santé de personnes !**

7. Utilisation

7. 1. Généralités

Avis concernant la vaisselle appropriée :

- Choisir une vaisselle dont le diamètre correspond à celui du brûleur.
- Les flammes ne doivent pas remonter le long des flancs de la vaisselle utilisée.
- La vaisselle d'un diamètre supérieur ou égale à env. 180 mm peut être déplacée à volonté sur les supports de récipients.








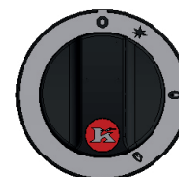
Taille des récipients :

	Diamètre en mm	
	min.	max.
Brûleur C	180	360
Brûleur D	200	380
Brûleur E	220	400

7. 2. Utilisation des zones de cuisson

Allumer la zone de cuisson :


- La vanne d'arrivée de gaz  doit être ouverte : (Pour cela, sur le **FGH 616** = Amener le raccordement de gaz sur la position  ! Pour **tous les autres fourneaux** = Amener le raccordement de gaz sur la position  .)
- Mettre le bouton sur la position  et l'enfoncer.
- Allumer la flamme de veilleuse avec un allume-gaz.
- Maintenir le bouton enfoncé pendant encore env. 10 secondes sur la position  .



Réglage de la puissance des zones de cuisson :

Cuisson à feu vif  , mijotage avec la puissance la plus basse possible  .

Le réglage nécessaire pour le mijotage ou la cuisson à feu doux dépend des caractéristiques de la vaisselle utilisée et de la quantité d'aliment à cuire.

Avec le réglage du bouton sur la position  , seule la veilleuse continue de brûler et maintient la zone de cuisson en mode Veille.

7. Utilisation

Mise hors-service des zones de cuisson :

Placer le bouton sur la position ● éteint les flammes et la veilleuse de la zone de cuisson.



Attention :

Si l'appareil est mis hors service :

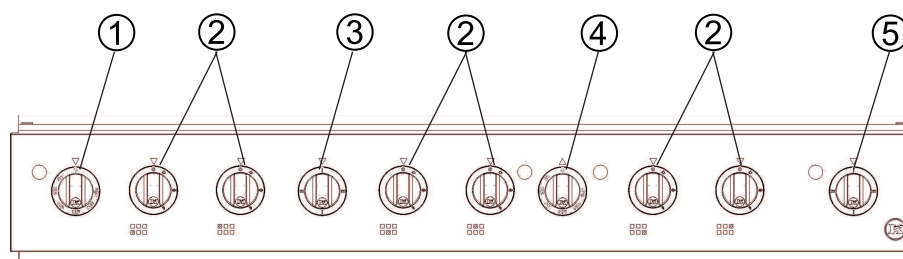
Placer d'abord tous les boutons sur ● et ensuite le robinet d'alimentation en gaz sur la position ⊖ .

(Pour cela, sur le **FGH 616** = Amener le raccordement de gaz sur la position ⊕ !

Pour **tous les autres fourneaux** = Amener le raccordement de gaz sur la position ⊖ .)

7. 3. Utilisation du four

(FGH 615 VAR 009 / Armoire chauffante)



- ① Bouton Armoire chauffante
- ② Bouton Zone de cuisson
- ③ Bouton Commutation chaleur de voûte-sole/Chaleur tournante four électrique
- ④ Bouton Température Chaleur de voûte/Chaleur tournante
- ⑤ Bouton Température Chaleur de sole (ne fonctionne pas en mode Chaleur tournante)

Four électrique avec chauffage de voûte et de sole (FGH 413 / FGH 613)

Les chauffages de voûte et de sole sont réglables individuellement par thermostat :

Bouton pour chaleur de voûte



Bouton pour chaleur de sole



Dans ce mode de cuisson, n'utiliser QU'UN SEUL niveau d'enfournement.

Exception : Braiser sur grille avec lèchefrite en-dessous. En règle générale, utiliser le niveau d'enfournement du milieu. Le levier basculant de la porte du four permet de réguler l'humidité dans l'enceinte du four. Toujours préchauffer le four.

La température définie est atteinte lorsque l'affichage jaune de mise en température s'éteint.

Four électrique système dual avec chauffage de voûte et de sole et chaleur tournante avec deux ventilateurs (FGH 415 / FGH 615)

Dans le four à chaleur tournante, l'air chaud est mis en circulation de manière « ciblée » et réparti de manière homogène dans toute l'enceinte de cuisson. Il est ainsi possible cuire avec plusieurs plaques de four, grilles ou récipients placés sur différents niveaux.



Four à gaz (FGH 417 / FGH 617)

- La vanne d'arrivée de gaz \oplus doit être ouverte :
(Pour cela, sur le **FGH 616** = Amener le raccordement de gaz sur la position \ominus !
Pour **tous les autres fourneaux** = Amener le raccordement de gaz sur la position \oplus .)
- Mettre le bouton sur la position \star et l'enfoncer.
- Actionner l'allumage piézo-électrique \star pour allumer la flamme de la veilleuse.
- Maintenir le bouton enfoncé pendant env. 10 secondes dans cette position, jusqu'à ce que la surveillance d'allumage \square se trouve dans la zone orange.



Si l'allumage n'a pas réussi, vous pouvez recommencer la procédure immédiatement. Contrôler et s'assurer que la gaine d'évacuation/sortie des gaz brûlés du four est libre de tout corps étranger et de tout rétrécissement.



Attention :

N'utiliser le four à gaz qu'avec la porte fermée.

7. Utilisation

Réglage du four à gaz :

Le four à gaz peut être allumé au début du travail.

En réglant le bouton sur la position ★, seule la veilleuse continue de brûler et maintient le four en mode Veille.

Le four à gaz bénéficie d'un réglage de température par thermostat.

N'utiliser **QU'UN SEUL** niveau d'enfournement.

Marquage sur le bouton :	Réglage sur :
●	éteint
★	allumage / veille
1	env. 160°
2	env. 170°
3	env. 180°
4	env. 190°
5	env. 210°
6	env. 240°
7	env. 260°
8	env. 290°



Attention :

N'utiliser le four à gaz qu'avec la porte fermée.

Si le brûleur du four devait s'éteindre pendant la cuisson, tourner immédiatement le bouton sur ● !

L'allumage ne doit être renouvelé qu'au bout de 60 secondes !

Mise hors-service du four :

Placer le bouton sur la position ● éteint le brûleur.

Si l'appareil est mis hors service :

Placer d'abord tous les boutons sur ● et ensuite le robinet d'alimentation en gaz sur la position ⊖ .

(Pour cela, sur le **FGH 616** = Amener le raccordement de gaz sur la position ⊕ !

7. 4. Commande Armoire chauffante (VAR 009)

L'armoire chauffante sert à réchauffer les assiettes de service et, dans des conditions bien particulières, à tenir au chaud les aliments dans des récipients appropriés.



Attention :

Pour des raisons d'hygiène, les températures inférieures à 65 °C ne sont pas adaptées pour tenir des plats au chaud !
Respecter les prescriptions locales relatives à l'hygiène alimentaire !

8. 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.



Attention :

Four électrique :

- Pour faciliter le nettoyage, les supports latéraux pour récipients peuvent être dévissés et retirés. La sole du four peut être retirée.
Ne pas plier la sonde de thermostat ni les résistances chauffantes !
Après le nettoyage, fixer la porte du four avec le levier de commutation pour ventiler le four !
- Les zones situées derrière la paroi intermédiaire arrière et l'aube de ventilateur à droite doivent également être nettoyées. Pour cela, dévisser les 4 vis visibles et retirer la paroi intermédiaire. Dévisser les écrous à ailettes pour démonter l'aube de ventilateur. Nettoyer avec précaution l'aube de ventilateur.
Ne pas endommager ni déformer l'aube de ventilateur.
Lors du remontage du ventilateur, veiller à ce que les pales soient bien orientées vers la porte du four. Lors du remontage de la paroi intermédiaire, veiller à ce que l'équerre latérale regarde bien vers l'enceinte de cuisson. Bien serrer toutes les vis.



Attention :

Four à gaz :

- Pour faciliter le nettoyage, les supports latéraux pour récipients peuvent être dévissés et retirés. La sole du four peut être retirée.
Contrôler visuellement l'aspect de la sonde de thermostat placée sur la voûte du four et la nettoyer à l'eau avec précaution.
Ne pas plier la sonde de thermostat !
Ne pas salir le brûleur du four ni celui de la veilleuse avec de l'eau ou des produits de nettoyage !

8. Nettoyage et entretien



Le nettoyage des fours à gaz à l'aide de produits détergents aérosols pour fours à gaz est interdit pour des raisons de sécurité !



Attention :

Armoire chauffante :

- L'armoire chauffante doit être utilisée uniquement en état de propreté absolue. Pour faciliter le nettoyage, la paire de grilles-supports pour bacs GN, disponible comme accessoire, peut être enlevée.

8. 1. Produit de nettoyage et d'entretien

S'adresser au SAV PhoeniKs 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)



Attention :

Ne pas appliquer de produit de nettoyage corrosif sur le bandeau de commande et le commutateur de thermostat !

- 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 !



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 adhérent aux supports de récipients avec un produit de nettoyage spécial et une brosse à fils d'acier.



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.

9. 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
Brûleur de zone de cuisson :		
Le brûleur ne s'allume pas	Défaut d'alimentation en gaz	Ouvrir la vanne d'arrivée de gaz sur l'appareil Faire contrôler la pression d'alimentation Informez le fournisseur de gaz
	Orifices du brûleur obturés	Nettoyer les orifices du brûleur, le faire bouillir le cas échéant (détartrer le couvercle de brûleur en cas de présence de calcaire) et/ou le dégraisser
	Position du brûleur	Les couvercles de brûleurs doivent reposer sur le corps de brûleur
Flamme de veilleuse :		
La flamme de veilleuse s'éteint	Défaut d'alimentation en gaz Pression d'alimentation incorrecte	Ouvrir la vanne d'arrivée de gaz sur l'appareil Faire contrôler la pression d'alimentation Contrôler la vanne principale d'alimentation Informez le fournisseur de gaz
	Orifices du brûleur obturés	Nettoyer les orifices de brûleur
	Bougie	Contrôler l'étincelle de la bougie

9. Élimination des dysfonctionnements

Four électrique :		
Appareil sous tension, le four ne chauffe pas, le voyant vert ne s'allume pas	Fusible côté client défectueux	Vérifier le fusible, le remplacer le cas échéant
	Panne d'alimentation de réseau	Faire vérifier par un électricien spécialisé si l'appareil est raccordé par le client au le réseau électrique, rétablir le branchement le cas échéant.
Appareil sous tension, le four ne chauffe pas, le voyant vert s'allume	Une phase (au moins) manque	Contrôler les fusibles côté client, les remplacer le cas échéant
	Résistance chauffante/Thermostat défectueux	Déconnecter l'appareil du réseau au niveau des fusibles, appeler le SAV SERVATOR ServiceLine le cas échéant.
Lors de la mise sous tension de l'appareil les fusibles se déclenchent à plusieurs reprises.	Fusibles incorrects.	Faire vérifier les fusibles par un électricien qualifié.
	L'appareil est défectueux	Déconnecter l'appareil du réseau, appeler le SAV SERVATOR ServiceLine le cas échéant.
Fours dual :		
Bruits gênants de ventilateur lors de l'utilisation du four	Aube de ventilateur tordue lors du nettoyage ou frottant contre la paroi intermédiaire	Faire remplacer l'aube défectueuse par le SAV SERVATOR ServiceLine. Ne jamais tenter de redresser soi-même les pales !
Four à gaz		
Le four à gaz ne chauffe pas correctement	Pression d'alimentation incorrecte	Faire contrôler la pression d'alimentation
	Thermostat	Niveau de puissance du four déréglé Contrôler l'aspect extérieur du thermostat placé sur la voûte du four, le nettoyer à l'eau avec précaution
	Alimentation en gaz incorrecte	Interroger le fournisseur de gaz (comparer avec la plaque signalétique de l'appareil)

Si vous ne pouvez pas éliminer le dysfonctionnement :

- Couper l'appareil et le déconnecter de l'alimentation électrique, fermer le robinet de gaz.
- **NE PAS** ouvrir l'appareil
- Contacter une entreprise spécialisée autorisée ou le SAV de SERVATOR ServiceLine

10. Caractéristiques techniques

Dimensions des appareils

Modèle FGH	210	410/413 - 415/417	610/613 - 615/617	616
Largeur	600	800	1200	
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 FGH	210	410	413	415	610	613	615
Approbation							
Catégorie	voir page 21						
Type de construction	A1						
CE Contrôle de fabrication	0063CS3142						
Protection contre les projections d'eau	IPX5						
Caractéristiques relatives à l'utilisation							
Zones de cuisson	2	4			6		
dont brûleurs	2 x D	2 x C, 1 x D, 1 x E			2 x C, 3 x D, 1 x E		
Armoire ouverte hygiénique	335 x 700 x 400 mm	540 x 700 x 400 mm	-	-	900 x 700 x 400 mm	335 x 700 x 400mm	
Four électrique							
L x P x H	-	-	538 x 690 x 370 mm		-	538 x 690 x 370 mm	
Tôle de cuisson L x P	-	-	530 x 650 mm GN 2/1, en option aussi GN 1/1		-	530 x 650 mm GN 2/1, en option aussi GN 1/1	
Puissance chauffage de voûte/de sole	-	-	2 kW/2 kW		-	2 kW/2 kW	
Puissance air pulsé	-	-	-	2 x 4 kW	-	-	2 x 4 kW
Plage de réglage du thermostat	-	-	50 - 300°C		-	50 - 300°C	

10. Caractéristiques techniques


Modèle FGH	210	410	413	415	610	613	615
Armoire chauffante (VAR 009)							
L x P x H	-	-	-	-	-	335 x 546 x 290 mm	
Puissance de chauffage	-	-	-	-	-	0,6 kW (chaleur tournante)	
Plage de réglage du thermostat	-	-	-	-	-	30 - 110 °C	

Modèle FGH	417	617	616
Approbation			
Catégorie	voir page 21		
Type de construction	A1		
CE Contrôle de fabrication	0063CS3142		
Protection contre les projections d'eau	IPX5		
Caractéristiques relatives à l'utilisation			
Zones de cuisson	4	6	6
dont brûleurs	2 x C, 1 x D, 1 x E	2 x C, 3 x D, 1 x E	3 x D, 3 x E
Four à gaz			
L x P x H	538 x 690 x 340 mm		1076 x 575 x 340 mm
Tôle de cuisson L x P	530 x 650 mm GN 2/1, en option aussi GN 1/1		530 x 400 mm GN 2/1, en option aussi GN 1/1
Puissance	6 kW		10 kW
Plage de réglage du thermostat	50 - 300°C		160° - 290 °C
Armoire chauffante (VAR 009)			
L x P x H	-	335 x 546 x 290 mm	-
Puissance de chauffage	-	0,6 kW (chaleur tournante)	-
Plage de réglage du thermostat	-	-	-

VAR	445	446		448			
Modèle FGH	210	410	413	415	610	613	615
Approbation							
Catégorie	voir page 21						
Type de construction	A1						
CE Contrôle de fabrication	0063CS3142						
Protection contre les projections d'eau	IPX5						
Caractéristiques relatives à l'utilisation							
Zones de cuisson	2	4		6			
dont brûleurs	1xD, 1xE	2xD, 2xE		3xD, 3xE			
Armoire ouverte hygiénique	335 x 700 x 400mm	540 x 700 x 400 mm	-	-	900 x 700 x 400 mm	335 x 700 x 400 mm	

10. Caractéristiques techniques

VAR	445	446			448		
Modèle FGH	210	410	413	415	610	613	615
Four électrique							
L x P x H	-	-	538 x 690 x 370 mm		538 x 690 x 370 mm		
Tôle de cuisson L x P	-	-	530 x 650 mm GN 2/1, en option aussi GN 1/1		-	530 x 650 mm GN 2/1, en option aussi GN 1/1	
Puissance chauffage de voûte/de sole	-	-	2 kW/2 kW		-	2 kW/2 kW	
Puissance air pulsé	-	-	-	2 x 4 kW	-	-	2 x 4 kW
Plage de réglage du thermostat	-	-	50 - 300°C		-	50 - 300°C	
Armoire chauffante (VAR 009)							
L x P x H	-	-	-	-	-	335 x 546 x 290 mm	
Puissance de chauffage	-	-	-	-	-	0,6 kW (chaleur tournante)	
Plage de réglage du thermostat	-	-	-	-	-	30 - 110 °C	

VAR	446	448
Modèle FGH	417	617
Approbation		
Catégorie	voir page 21	
Type de construction	A1	
 Contrôle de fabrication	0063CS3142	
Protection contre les projections d'eau	IPX5	
Caractéristiques relatives à l'utilisation		
Zones de cuisson	4	6
dont brûleurs	2 x D, 2 x E	3 x D, 3 x E
Four à gaz		
L x P x H	538 x 690 x 340 mm	
Tôle de cuisson L x P	530 x 650 mm GN 2/1, en option aussi GN 1/1	
Puissance	6 kW	
Plage de réglage du thermostat	50 - 300°C	
Armoire chauffante (VAR 009)		
L x P x H	-	335 x 546 x 290 mm
Puissance de chauffage	-	0,6 kW (chaleur tournante)
Plage de réglage du thermostat	-	30 - 110 °C

10. Caractéristiques techniques

10. 2. Branchements

Modèle FGH		210	410	413	415	610	613	615
Branchements								
Gaz :								
Gaz naturel H, E (G20) 20 mbar	Puiss. thermique nom.	11,2 kW		19,9 kW			31,1 kW	
	Débit	1,19 m ³ /h		2,11 m ³ /h			3,29 m ³ /h	
	Quantité d'air min.	12 m ³ /h		20 m ³ /h			32 m ³ /h	
Gaz naturel LL, (G25) 20 mbar	Puiss. thermique nom.	11,2 kW		19,9 kW			31,1 kW	
	Débit	1,38 m ³ /h		2,45 m ³ /h			3,83 m ³ /h	
	Quantité d'air min.	12 m ³ /h		20 m ³ /h			32 m ³ /h	
Gaz naturel K (G25.3) 25 mbar	Puiss. thermique nom.	11,2 kW		19,9 kW			31,1 kW	
	Débit	1,35 m ³ /h		2,40 m ³ /h			3,75 m ³ /h	
	Quantité d'air min.	12 m ³ /h		20 m ³ /h			32 m ³ /h	
Gaz liquide B (G30) 30/50 mbar	Puiss. thermique nom.	11,2 kW		19,9 kW			31,1 kW	
	Débit	0,88 kg/h		1,57 kg/h			2,45 kg/h	
	Quantité d'air min.	12 m ³ /h		20 m ³ /h			32 m ³ /h	
Gaz liquide P (G31) 30/50 mbar	Puiss. thermique nom.	11,2 kW		19,1 kW			30,3 kW	
	Débit	0,87 kg/h		1,55 kg/h			2,42 kg/h	
	Quantité d'air min.	12 m ³ /h		20 m ³ /h			30 m ³ /h	
Système électrique :								
	Consommation nominale	-	-	4 kW	8,2 kW	-	4 kW	8,2 kW
	Consommation nominale VAR009						4,6 kW	8,7 kW
	Branchement	-	-	400V2NAC 50/60 Hz	400V2NAC 50/60 Hz	-	400V2NAC 50/60 Hz	400V2NAC 50/60 Hz
	Protection	-	-	16 A	16 A	-	16 A	16 A
	Bornes de raccordement	-	-	4 mm ²	4 mm ²	-	4 mm ²	4 mm ²

Modèle FGH		417	617	616
Branchements				
Appareils à gaz				
Gaz naturel H, E (G20) 20 mbar	Puiss. thermique nom.	25,9 kW	37,1 kW	48,7 kW
	Débit	2,74 m ³ /h	3,93 m ³ /h	5,15 m ³ /h
	Quantité d'air min.	26 m ³ /h	38 m ³ /h	49 m ³ /h
Gaz naturel LL, (G25) 20 mbar	Puiss. thermique nom.	25,9 kW	37,1 kW	48,7 kW
	Débit	3,19 m ³ /h	4,57 m ³ /h	6,00 m ³ /h
	Quantité d'air min.	26 m ³ /h	38 m ³ /h	49 m ³ /h

10. Caractéristiques techniques

Modèle FGH		417	617	616
Gaz naturel K (G25.3) 25 mbar	Puiss. thermique nom.	25,9 kW	37,1 kW	48,7 kW
	Débit	3,12 m³/h	4,47 m³/h	5,87 m³/h
	Quantité d'air min.	26 m³/h	38 m³/h	49 m³/h
Gaz liquide B (G30) 30/50 mbar	Puiss. thermique nom.	25,9 kW	37,1 kW	48,7 kW
	Débit	2,04 kg/h	2,93 kg/h	3,84 kg/h
	Quantité d'air min.	26 m³/h	38 m³/h	49 m³/h
Gaz liquide P (G31) 30/50 mbar	Puiss. thermique nom.	25,1 kW	36,3 kW	46,3 kW
	Débit	2,01 kg/h	2,82 kg/h	3,78 kg/h
	Quantité d'air min.	26 m³/h	36 m³/h	47 m³/h
Électrique (uniquement VAR009) :				
	Consommation nominale	-	-	0,6 kW
	Branchement	-	-	230 V 50 / 60 Hz
	Protection	-	-	10 A
	Bornes de raccordement	-	-	2,5 mm²

VAR	445	446			448			
Modèle FGH	210	410	413	415	610	613	615	
Branchements								
Gaz :								
Gaz naturel H, E (G20) 20 mbar	Puiss. thermique nom.	12,9 kW	25,8 kW		38,7 kW			
	Débit	1,37 m³/h	2,73 m³/h		4,10 m³/h			
	Quantité d'air min.	13 m³/h	26 m³/h		39 m³/h			
Gaz naturel LL, (G25) 20 mbar	Puiss. thermique nom.	12,9 kW	25,8 kW		38,7 kW			
	Débit	1,59 m³/h	3,18 m³/h		4,77 m³/h			
	Quantité d'air min.	13 m³/h	26 m³/h		39 m³/h			
Gaz naturel K (G25.3) 25 mbar	Puiss. thermique nom.	12,9 kW	25,8 kW		38,7 kW			
	Débit	1,55 m³/h	3,11 m³/h		4,66 m³/h			
	Quantité d'air min.	13 m³/h	26 m³/h		39 m³/h			
Gaz liquide B (G30) 30/50 mbar	Puiss. thermique nom.	12,9 kW	25,8 kW		38,7 kW			
	Débit	1,02 kg/h	2,04 kg/h		3,05 kg/h			
	Quantité d'air min.	13 m³/h	26 m³/h		39 m³/h			
Gaz liquide P (G31) 30/50 mbar	Puiss. thermique nom.	12,1 kW	24,2 kW		36,3 kW			
	Débit	1,00 kg/h	2,01 kg/h		3,01 kg/h			
	Quantité d'air min.	13 m³/h	25 m³/h		37 m³/h			
Système électrique :								
	Consommation nominale	-	-	4 kW	8,2 kW	-	4 kW	8,0 kW
	Consommation nominale (VAR 009)	-				4,6 kW	8,6 kW	
	Branchement	-	-	400V2NAC 50/60 Hz	400V3NAC 50/60 Hz	-	400V2NAC 50/60 Hz	400V3NAC 50/60 Hz
	Protection	-	-	16 A	16 A	-	16 A	16 A
	Bornes de raccordement	-	-	4 mm²	4 mm²	-	4 mm²	4 mm²

10. Caractéristiques techniques

VAR		446	448
Modèle FGH		417	617
Branchements			
Gaz :			
Gaz naturel H, E (G20) 20 mbar	Puiss. thermique nom.	31,8 kW	44,7 kW
	Débit	3,37 m³/h	4,73 m³/h
	Quantité d'air min.	32 m³/h	45 m³/h
Gaz naturel LL, (G25) 20 mbar	Puiss. thermique nom.	31,8 kW	44,7 kW
	Débit	3,92 m³/h	5,50 m³/h
	Quantité d'air min.	3,37 m³/h	45 m³/h
Gaz naturel K (G25.3) 25 mbar	Puiss. thermique nom.	31,8 kW	44,7 kW
	Débit	3,8 m³/h	5,39 m³/h
	Quantité d'air min.	3,37 m³/h	45 m³/h
Gaz liquide B (G30) 30/50 mbar	Puiss. thermique nom.	31,8 kW	44,7 kW
	Débit	2,51 kg/h	3,52 kg/h
	Quantité d'air min.	32 m³/h	45 m³/h
Gaz liquide P (G31) 30/50 mbar	Puiss. thermique nom.	30,2 kW	42,3 kW
	Débit	2,47 kg/h	3,47 kg/h
	Quantité d'air min.	31 m³/h	43 m³/h
Armoire chauffante électrique (VAR009) :			
	Consommation nominale	-	0,6 kW
	Branchement	-	230 V 50/60 Hz
	Protection	-	10 A
	Bornes de raccordement		2,5 mm²

10. 3. Poids et chaleur dégagée conformément à VDI 2052

Modèle FGH	210	410	413	415	610	613	615
Caractéristiques techniques supplémentaires							
Poids de l'appareil, emballage compris	82 kg	114 kg	152 kg	164 kg	155 kg	210 kg	218 kg
Chaleur perdue VDI 2052							
Total	3,92 kW	6,97 kW	8,37 kW	9,84 kW	10,89 kW	12,29 kW	13,76 kW
Sensible	2,80 kW	4,98 kW	5,98 kW	7,03 kW	7,78 kW	8,78 kW	9,83 kW
Latent	1,12 kW	1,99 kW	2,39 kW	2,81 kW	3,11 kW	3,51 kW	3,93 kW
Émission de vapeur	1,65 kg/h	2,93 kg/h	3,51 kg/h	4,13 kg/h	4,57 kg/h	5,16 g/h	5,78 kg/h

Modèle FGH	417	617	616
Caractéristiques techniques supplémentaires			
Poids de l'appareil, emballage compris	155 kg	216 kg	235 kg
Chaleur perdue VDI 2052 Total	9,07 kW	12,99 kW	17,05 kW
Sensible	6,48 kW	9,28 kW	12,18 kW
Latent	2,59 kW	3,71 kW	4,87 kW
Émission de vapeur	3,81 kW	5,45 kg/h	7,16 kW

VAR	445	446			448			446	448
Modèle FGH	210	410	413	415	610	613	615	417	617
Caractéristiques techniques supplémentaires									
Poids de l'appareil, emballage compris	82 kg	114 kg	152 kg	164 kg	155 kg	210 kg	218 kg	155 kg	216 kg
Chaleur perdue VDI (2052) Total	4,52 kW	9,03 kW	10,43 kW	11,90 kW	13,55 kW	14,95 kW	16,35 kW	11,13 kW	15,65 kW
Sensible	3,23 kW	6,45 kW	7,45 kW	8,50 kW	9,68 kW	10,68 kW	11,68 kW	7,95 kW	11,18 kW
Latent	1,29 kW	2,58 kW	2,98 kW	3,40 kW	3,87 kW	4,27 kW	4,67 kW	3,18 kW	4,47 kW
Émission de vapeur	1,90 kW	3,79 kW	4,38 kW	5,00 kW	5,69 kW	6,28 kW	6,86 kW	4,67 kW	6,57 kW

Modèle FGH	613	615	617
Caractéristiques techniques supplémentaires Armoire chauffante (VAR 009)			
Poids de l'appareil, emballage compris	210 kg	218 kg	216 kg
Chaleur perdue VDI (2052) Total	15,16 kW	15,56 kW	15,83 kW
Sensible	10,83 kW	11,83 kW	11,33 kW
Latent	4,33 kW	4,73 kW	4,53 kW
Émission de vapeur	6,37 kW	6,95 kW	6,66 kW

10. Caractéristiques techniques

10. 4. Valeurs de chauffage et contrainte thermique

Valeurs de chauffage selon EN 203 et NTA 8837	Valeur de chauffage H _i -15°C			
	MJ/m ³	kWh/m ³	MJ/kg	kW/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

Appareils à gaz	Gaz naturel			Gaz liquide	
Contrainte thermique Plein débit/Débit réduit	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
Veilleuse Zones de cuisson	0,12 kW	0,12 kW	0,12 kW	0,10 kW	0,11 kW
Brûleur C	3,5 / 1,35 kW			3,5 / 1,35 kW	
Brûleur D	5,6 / 1,80 kW			5,6 / 1,80 kW	
Brûleur E	7,3 / 2,4 kW			6,5 / 2,4 kW	
Veilleuse Four	0,20 kW	0,21 kW	0,21 kW	0,18 kW	0,20 kW
Four à gaz	6,0 / 1,2 kW				
Four maxi	10 / 3,0 kW				

10. 5. Valeur de débit Gaz

Appareils à gaz	Gaz naturel			Gaz liquide	
Valeurs de débit Pleine puissance	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
Brûleur C	0,37 m ³ /h	0,42 m ³ /h	0,43 m ³ /h	0,276 kg/h	0,276 kg/h
Brûleur D	0,59 m ³ /h	0,67 m ³ /h	0,68 m ³ /h	0,442 kg/h	0,386 kg/h
Brûleur E	0,77 m ³ /h	0,88 m ³ /h	0,90 m ³ /h	0,576 kg/h	0,576 kg/h
Four à gaz	0,64 m ³ /h	0,72 m ³ /h	0,73 m ³ /h	0,473 kg/h	

Appareils à gaz	Gaz naturel			Gaz liquide	
Valeurs de débit Débit réduit	(G20) H 20 mbar	(G25.3) K 25 mbar	(G25) LL 20 mbar	(G30/31) 50 mbar	(G30) 30 mbar
Brûleur C	0,14 m ³ /h	0,16 m ³ /h	0,17 m ³ /h	0,106 kg/h	
Brûleur D	0,19 m ³ /h	0,22 m ³ /h	0,22 m ³ /h	0,142 kg/h	
Brûleur E	0,25 m ³ /h	0,29 m ³ /h	0,30 m ³ /h	0,189 kg/h	
Four à gaz	0,13 m ³ /h	0,15 m ³ /h	0,15 m ³ /h	0,095 kg/h	

11. 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

- Faites 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 ou le SAV SERVATOR ServiceLine.

12. Service après-vente

En cas de dysfonctionnement, veuillez contacter une entreprise spécialisée autorisée ou le SAV SERVATOR ServiceLine.

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

- Les interrupteurs sont enclenchés
- Le connecteur est branché
- Le fusible de l'alimentation électrique a déclenché
- L'interrupteur différentiel (RCD) fonctionne correctement
- 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 le dos de cette notice de réparation.

13. Pièces détachées et accessoires



Réparations uniquement par un personnel qualifié !

La liste des pièces détachées se trouve à la fin.

14. Schémas électriques

Les schémas électriques sont joints de manière séparé à cette notice.

15. Remarques concernant la mise au rebut

15.1 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.

15.2 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 écocpatible 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 !

Anhang / Appendix / Supplément

Kurzersatzteilliste

Benennung Naming Désignation Benaming	Teile-Nr	073064	073064	073064	073064	073064	073064	073064	073064	073064	073064	073064	
		Allgemein / 073064	Dichtung Backofen / 073064	Gasbackofen / 073064	Mulde / 073064	Elektro Backofen / 073064	Knebel und Skalenringe / 073064						
		Bemerkung	Stückzahl	Bemerkung	Stückzahl	Bemerkung	Stückzahl	Bemerkung	Stückzahl	Bemerkung	Stückzahl	Bemerkung	Stückzahl
Gerätefuß Unit base Base du dispositif Apparaatbasis	062300	Ab 6Kochstellen - 6Stück	4										
Schütz 230V / 20A / 50/60Hz Contactor 230V / 20A / 50/60Hz Contacteur 230V / 20A / 50/60Hz Magneetschakelaar 230V / 20A / 50/60Hz	185779							nur bei FGH_13	1				
Schütz 230V / 20A / 50/60Hz Contactor 230V / 20A / 50/60Hz Contacteur 230V / 20A / 50/60Hz Magneetschakelaar 230V / 20A / 50/60Hz	163519							nur bei FGH_15	3				
Thermostat 110°C Thermostat 110°C Thermostat 110°C Thermostaat 110°C	355693							nur bei VAR009	1				
Temperaturbegrenzer Temperature limiter Limiteur de température Temperatuurbegrenzer	161614							nur bei FGH_15	1				
Achsdichtung Axle seal Joint d'essieu Asafdichtung	060306							bei FGH_15 3Stück mit VAR009 +1	2				
Signallampe gelb, 230V Signal lamp yellow, 230V Feu de signalisation jaune, 230V Stoplicht geel, 230V	184118							nur bei VAR009	1				
Signallampe gelb, 400V Signal lamp yellow, 400V Feu de signalisation jaune, 400V Stoplicht geel, 400V	184125								1				
Lüfter für Warmeschrank Fan for heating cabinet Ventilateur pour l'armoire chauffante Ventilator voor verwarmingskast	178463							nur bei VAR009	1				
Heizeinsatz Heating insert Insert de chauffage Verwarmingsselement	402628							nur bei VAR009	1				
Knebel Knob Bouton Knop	100136											je Ausstattung	2-10
Thermostat 50-320°C Thermostat 50-320°C Thermostat 50-320°C Thermostaat 50-320°C	174677								2				
Dichtung oben Top seal Sceau sur le dessus Verzegeling aan de bovenkant	807469006				1								
Dichtung seitlich Side seal Joint latéral Zijdelingse afdichting	807470006				1								
Dichtung unten Bottom seal Joint de fond Bodemafdichting	807969006				1								
Backofen-Brenner Oven burner Brûleur du four Ovenbrander	152719						1						
Bratofenboden hinten Oven bottom rear Fond du four à l'arrière Oven onderzijde achterzijde	731747581						1						
Bratofenboden vorne Oven bottom front Façade du fond du four Oven bodem vooraan	731745581						1						
Seitenrost links/rechts Side rack left/right Grille latérale gauche/droite Zijrooster links/rechts	906195000						1						
Anzeigeinstrument Display instrument Instrument d'affichage Weergave-instrument	184105						1						
Zündbrenner Pilot burner Brûleur pilote Pilot brander	161139						1						
Piezozünder Piezo igniter Allumeur piézoélectrique Piëzo ontsteker	162824						1						
Elektrischer Zündkopf Electric igniter head Tête d'allumage électrique Elektrische ontstekingskop	162800						1						
Kabel für Piezozünder Cable for piezo igniter Câble pour allumeur piézo Kabel voor piëzo-ontsteker	744743002						1						
Thermostat Thermostat Thermostat Thermostaat	152472						1						

Gerät



Ihr Partner

