

Points de raccordement

Sur l'appareil

- Ⓑ Panneaux démontables
- Ⓘ Robinet d'arrêt du gaz
- Ⓢ Compensation de potentiel*
- Ⓖ Tuyau de gaz*
- Ⓐ Evacuation des gaz
- Ⓕ Bac collecteur
- Ⓢ Segments pour le raccordement à travers la paroi arrière (pour gaz: □)**

* Accessible en démontant le panneau Ⓑ

** Uniquement en cas de branchement par l'arrière

Côté client

- Ⓢ Raccordement de gaz (filetage extérieur R 1/2")

Avis importants

- Les raccordements peuvent être effectués par le bas ou par l'arrière, à travers la paroi arrière de l'appareil.
- Lors d'un branchement par l'arrière, les tuyaux d'installation ne doivent pas dépasser à l'intérieur de l'appareil. **Lors du raccordement à travers la paroi arrière, l'installation avec un tuyau flexible additionnel (ZUB 832) est nécessaire.**
- Lors d'un branchement par en bas, la longueur de tube doit être de 50 mm au-dessus de la surface d'installation.

Sécurité



- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance. Ne jamais tenter d'éteindre des graisses et des huiles enflammées avec de l'eau!
- La plaque grillade ne doit pas être utilisée comme friteuse!
- Le raccordement de l'alimentation en gaz doit être effectué par un installateur agréé conformément aux prescriptions locales légales en vigueur.
- L'appareil ne doit être utilisé que dans un local suffisamment ventilé. La pose des installations d'aération de la pièce doit être confiée exclusivement à des professionnels compétents.
- Ne pas installer l'appareil contre les murs, les meubles de cuisine, les décorations ou autres objets similaires en matériaux combustibles. Ecart minimum vers l'arrière: 50 mm par rapport à la paroi d'installation. Sinon, risque d'incendie! Respecter les prescriptions locales de la protection contre les incendies.
- Possibilité de branchement possible sur un système de compensation de potentiel. Effectuer le branchement selon VDE 0100, T 410 ou selon les prescriptions locales en vigueur.
- La possibilité de raccordement par la paroi arrière de l'appareil est uniquement réservée et conçue pour des canaux d'installation fixes!

Les gaz et catégories homologuées sont sur la page suivante.

FGB 430	
Dimensions de l'appareil L x P x H	700 x 850 x 900 mm
Approbation	
Catégorie	voir le tableau à la page suivante
Type de construction	A
CE - Contrôle de fabrication	
Protection contre projection d'eau	IPX5

Caractéristiques relatives à l'utilisation	
Surface de cuisson	0,35 m ²
Cuve L x P x H	600 x 580 mm
Contenance maximale	20 l
Plage de réglage du thermostat	100 - 300 °C
Armoire inférieure ouverte L x P x H	385 x 765 x 400* mm

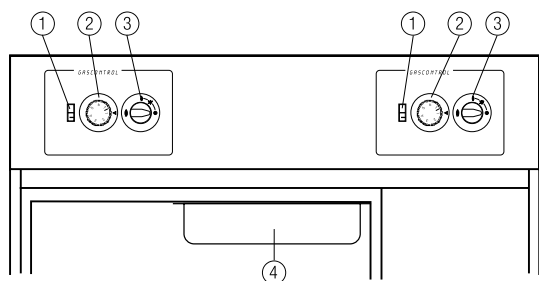
Branchements				
Gaz:	Gaz naturel		Gaz liquide	
	H, E (G20) 20 mbar	LL 20 mbar / K 25 mbar (G25)	Butane (G30)	Propane (G31)
Puiss. thermique nom.:	12,0 kW			
Débit	1,27 m ³ /h	1,48 m ³ /h	0,946 kg/h	0,932 kg/h
Manchon de raccordement	Filetage intérieur R _p 1/2" (DN 15)			
Quantité d'air min. (consommation de combustion)	13 m ³ /h			

Caractéristiques techniques supplémentaires		
Poids de l'appareil, emballage compris	112 kg	
Chaleur perdue (VDI 2052)	Total	9,00 kW
	Sensible	4,2 kW
	Latent	4,8 kW
	Emission de vapeur	7,06 kg/h

* 345 mm avec un bac collecteur suspendu GN 1/1-40

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

Robinetteries



- ① Témoin de contrôle de flamme d'allumage
- ② Bouton de réglage de la température
- ③ Bouton d'allumage
- ④ Bac collecteur

**Description des appareils**

Construction en acier au nickel-chrome: plaque supérieure, parois de la cuve, habillage de l'appareil, profilés porteurs ainsi que sole, voûte et parois de l'espace intérieur, en acier au nickel-chrome AISI 304. Le fond de cuve Tri-métal avec noyau aluminium, recouvert des deux côtés de plaques en acier au chrome 1.4521 (fond DUPLEX antiadhésif). Les tubes de brûleurs sont en acier au chrome AISI 403, car ce matériau, en raison de sa déformation thermique de 40 % inférieure à celle de l'acier au nickel-chrome AISI 304, garantit ainsi une plus grande longévité.

Surfaces extérieures des appareils polies au grain 240 et gommées au film Scotch en sus.

Plaque supérieure à bord arrière relevé de 20 mm, trois côtés à bordure abaissée de 50 mm, muni à l'avant d'une bordure à l'équerre. Panneau de commande de 150 mm de hauteur, en version bandeau de pupitre, avec inclinaison de 14° vers l'utilisateur. Panneau sans vis ni rainure visible. Retour de l'arête inférieure du panneau de commande vers la plaque supérieure de 10 mm. Les boutons ergonomiques permettent de reconnaître même de loin leur position.

Cuve intégrée sans rainure dans la plaque supérieure (610 x 640 x 65 mm). Nettoyage facile grâce à des rayons d'angle et de fond généreusement dimensionnés R = 40 mm et R = 3 mm. Surface de rôtissage utile: 0,35 m² (600 x 580 mm). La contenance maximale de la cuve est d'env. 20 litres.

En raison de la conductibilité thermique élevée de la couche intermédiaire en aluminium, le fond DUPLEX ANTIADHÉSIF présente une répartition thermique idéale, une régularité inégalée des résultats de cuisson et de rôtissage et une montée en température très rapide. Les dilatations thermiques des 3 couches se compensent de telle sorte que même en cas de choc thermique par addition d'eau froide, la formation de fissures ou la déformation du fond de la cuve sont exclues.

Les parois et le fond de la cuve sont sablés à la bille d'acier inoxydable ce qui évite tout attachement des aliments et offre également une surface lisse («effet anti-adhésif»). Travail hygiénique grâce à la détection rapide de l'état de propreté et nettoyage facile.

2 brûleurs avec sécurité d'allumage thermo-électrique, allumage piézo-électrique et veilleuse pour le fonctionnement en veille. 2 zones de chauffage de même largeur possédant chacune la moitié de la puissance totale, à réglage séparé par thermostat de 100 à 300 °C. Grâce à l'adaptation spéciale par rapport au fond DUPLEX-ANTIADHÉSIF, des résultats de cuisson et de rôtissage réguliers presque jusqu'à la bordure supérieure de la cuve. Vidange par grande ouverture d'évacuation verrouillable (∅ 50 mm).

Dans la partie inférieure:

Armoire ouverte 385 x 400 mm en version Hygiène standard Küppersbusch (passage entre fond et parois arrière et latérales chanfreiné sans joint).

Glissières sous le couvercle de l'armoire, conçues pour accueillir un bac collecteur GN 1/1-100 avec poignées-étrier. Dans l'équipement de série, un bac GN 1/1-40 est compris dans la livraison.

La plaque grillade DUPLEX ANTIADHÉSIVE est utilisable comme appareil multifonctions, c'est-à-dire qu'elle convient à merveille pour

- le rôtissage de steaks, de saucisses, de steaks hachés et de poisson avec peu de graisse,
- la cuisson de poisson pané, d'escalopes ou de gâteaux avec beaucoup de graisse,
- le braisage, la cuisson et le mijotage de viande, de poisson et de légumes,
- la cuisson de schaschlick, de goulasch, de ragoûts et d'émincés.

Les modifications de couleur des aliments, p.ex. lors de la réalisation de sauces blanches ou de plats aux oeufs, sont exclues. De même, l'attachement des crêpes ou des galettes, des pommes de terre sautées ou des plats aux oeufs font désormais partie du passé; avec sa profondeur de cuve de 65 mm, un travail et une manipulation optimale des aliments sont garantis en permanence.

Deux zones de chauffage permettent la cuisson de produits présentant des températures différentes.

L'appareil est équipé en série pour être raccordé par le bas ou par l'arrière. Raccordement d'alimentation via tuyau de gaz de sécurité (compris dans la livraison).

Les points de raccordement sur l'appareil sont tous accessibles par l'avant et tous les travaux de maintenance et d'entretien peuvent être réalisés par l'avant également. Pas de raccordement électrique nécessaire.

Accessoires:

- 1 bouchon en PTFE avec étrier en acier inoxydable
- 1 tuyau de gaz de sécurité avec renforcement en acier inoxydable
- 1 bac collecteur GN 1/1-40

Protection contre projection d'eau (protection IPX5). Sigle CE (0085 AU 0425).

L'appareil est réglé en usine pour fonctionner au gaz naturel E 20 mbar; la commutation sur gaz combustibles et/ou autres pressions s'effectue en utilisant des jeux d'injecteurs DSA.

Appareil monté sur pieds en plastique, réglables en hauteur (diamètre: partie supérieure 70 mm, partie à visser 50 mm) ou pour positionnement sur un socle en béton de 150 mm de haut, installé par le client.

Pour un fonctionnement avec un autre type de gaz que celui réglé en usine, commander en plus le jeu d'injecteurs correspondant et faire exécuter la conversion par un professionnel agréé.

Jeux d'injecteurs de modification	
Gaz naturel H, E 20 mbar*	DSA 331
Gaz naturel LL 20 mbar (DE)	DSA 332
Gaz naturel K 25 mbar (NL)	DSA 333
Butane/propane 50 mbar	DSA 334
Butane/propane 30 mbar Propane 37 mbar (3+)	DSA 335
Propane 50 mbar (NL)	DSA 336

* Réglage usine. Ces injecteurs valent également pour les pays présentant le couple de pressions en gaz naturel 2E+20/25 mbar.

Zubehör (ZUB) gegen Mehrpreis

- ZUB 559 10 lames de rechange pour racloir de nettoyage
- ZUB 560 Racloir de nettoyage additionnel
- ZUB 962 Paire-graisse
- ZUB 832 Tuyau de gaz de sécurité 1/2"
- ZUB F50 1 jeu de pieds en acier CrNi, réglables en hauteur