

08/2017

Mod: GV641

Production code: T10(IRON GRID)



Diamond
catering equipment

GRILLIA À GAZ

1. PREMIÈRE PARTIE - Installation

Nous vous présentons dans ce document d'importantes informations concernant les appareils décrits, leurs caractéristiques techniques et un certain nombre de conseils pour les installer, les utiliser et les entretenir correctement. Nous vous rappelons que ces appareils sont destinés à un usage professionnel. Ainsi toute installation, tout raccordement au réseau de distribution et toute mise en service de l'appareil doivent être effectués par des professionnels qualifiés qui doivent respecter les normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages causés à des biens, des personnes ou des animaux du fait d'une mauvaise utilisation ou d'une utilisation à des fins autres que celles mentionnées ou admises dans cette notice.

FIGURE 1: Caractéristiques techniques

MODÈLE	DIMENSIONS	BRÛLEUR	STRUCTURE
T10	410X630X430	1 brûleur	INOX
T20	770X630X430	2 brûleurs	INOX
T30	1130X630X430	2 brûleurs	INOX

FIGURE 2: Données techniques

Eléments techniques	Unité	T10	T20	T30
Débit thermique nominal	KW	9	18	27
Débit G30	Kg/h	0,704	1,408	2,112
Débit G20	m³/h	0,95	1,90	2,55
Réglage principal de l'arrivée d'air G30 28...30 mbar et G31 37 mbar	mm	---	---	---
Réglage principal de l'arrivée d'air G20 20 mbar	mm	18	2X18	3X18
Injecteur du brûleur G30 28...30 mbar et G31 37 mbar	mm	1,50	2X1,50	3X1,50
Injecteur du brûleur G20 20 mbar	mm	2,25	2X2,25	3X2,25
By-pass G30 (28...30mbar et G31 37 mbar)	mm	1,20	2X1,20	3X1,20
By-pass G20 20 mbar	mm	Reg.	2XReg.	3XReg.

1.1 NORMES ET CONTRAINTES RÉGLEMENTAIRES.....

Nous vous rappelons que les appareils installés dans des lieux publics doivent répondre à certaines exigences, parmi lesquelles figurent:

- Des dispositions particulières relatives à chaque type de lieu public spécifiquement.
- Des normes de sécurité relatives à l'installation d'appareils de cuisson dans les lieux de loisirs.
- Des normes relatives aux installations utilisant du gaz combustible et des hydrocarbures liquéfiés.

1.2 EMBALLAGE.....

Assurez-vous que l'emballage est intact avant d'en sortir l'appareil. Retirez le plastique en prenant la précaution de ne pas laisser d'agrafes métalliques, de morceaux de ruban adhésif ou d'autres éléments composant l'emballage se disperser car ils représentent autant de sources de risques potentielles.

1.3 LIEU D'INSTALLATION.....

- Assurez-vous que l'espace dont vous disposez pour installer l'appareil est suffisamment grand. Assurez-vous que l'appareil est posé sur une surface stable et parfaitement plane.
- Retirez le film protecteur qui recouvre les parties externes de l'appareil en prenant particulièrement soin d'ôter des parois toute trace de colle ou tout morceau de plastique. Si jamais des résidus de colle subsistent, enlevez-les au moyen d'un dissolvant approprié.
- Placez l'appareil sur la surface disponible en vous assurant que celle-ci est parfaitement plane. Le cas échéant, ajustez la hauteur de l'appareil à l'aide des pieds réglables.

1.4 RACCORDEMENT.....

Avant de raccorder l'appareil au réseau, assurez-vous que:

- Le gaz disponible à cet endroit correspond à celui pour lequel l'appareil est prérégulé. Si ce n'est pas le cas, ne procédez pas au raccordement mais réglez l'appareil pour qu'il puisse fonctionner avec le type de gaz disponible, comme cela vous est expliqué au point 2.2.
- Les brûleurs ont été conçus afin de pouvoir résister aux contraintes thermiques et mécaniques et sont équipés d'injecteurs fixes. Il est donc nécessaire de remplacer les injecteurs à chaque fois que vous changez de type de gaz utilisé. Réglez l'arrivée d'air et le by-pass.
- Les indications relatives au réglage de l'appareil sont reportées sur la plaquette qui est apposée à l'arrière de l'appareil.
- Ne raccordez l'appareil au réseau qu'au moyen de tuyaux métalliques.
- Assurez-vous que la pression du réseau est la même que celle pour laquelle a été prérégulé l'appareil. Elle ne doit en aucun cas dépasser les 50 mbar.
- Utilisez des matériaux adéquats pour les joints de l'ensemble des raccords et vérifiez leur étanchéité. **N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier l'étanchéité de l'appareil.**
- Il est important que les murs et cloisons situés à proximité de l'appareil soient protégés de la chaleur. Placez pour cela des panneaux ignifuges ou faites en sorte que l'appareil soit installé à une distance d'au moins 200 cm des murs qui l'entourent.
- L'appareil doit être raccordé au réseau au moyen d'un robinet-vanne équipé d'une sécurité. Ce robinet doit rester fermé lorsque l'appareil n'est pas en marche.

1.5 PRODUITS DE COMBUSTION.....

Les appareils doivent être installés dans des locaux permettant l'évacuation des produits de combustion. Le système d'évacuation doit être mis en place conformément aux normes d'installation. Ces rôtissoires font partie des appareils à gaz de type A.

Ce genre d'appareil doit pouvoir canaliser les gaz à travers une hotte appropriée ou tout dispositif aspirant similaire raccordé à un conduit qui rejette les gaz directement vers l'extérieur, de manière efficace et en toute sécurité.

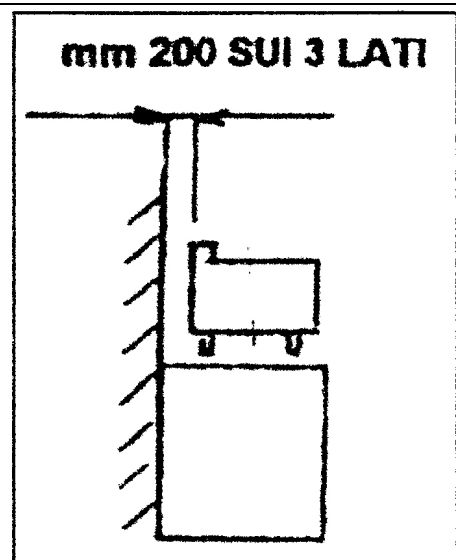
ATTENTION !!!

Ces appareils doivent obligatoirement être installés en laissant un espace de 200 mm sous la hotte, des 2 côtés, et doivent pouvoir évacuer les gaz de combustion vers l'extérieur. Les appareils dont la puissance thermique totale dépasse les 14 KW doivent obligatoirement être installés sous une hotte munie d'un dispositif de sécurité et d'un conduit pour le système d'alimentation en gaz de l'appareil.

Plus précisément, l'électrovanne du circuit d'alimentation au-dessus de l'appareil doit pouvoir se fermer.

Assurez-vous de l'absence de fuite dans le système d'aspiration.

Les valeurs limites de débit sont fixées par la norme d'installation UNI-CIG 8723, point 4.3 "Évacuation des produits de combustion". À titre indicatif, la hotte doit assurer un renouvellement d'air équivalent à un volume de 35 m³/h d'air pour chaque KW de débit thermique.



FONCTIONNEMENT

L'appareil fonctionne à sa puissance nominale avec les injecteurs mentionnés ci-dessus (cf. tableau de la figure 2). La pression d'alimentation doit correspondre à celle indiquée dans le tableau de données techniques.

2.1 CONTRÔLE DE LA PRESSION.....

Afin de mesurer la pression d'alimentation, vous pouvez vous munir d'un simple manomètre à liquide gradué de 0,1 mbar en 0,1 mbar (par exemple un manomètre à tube en U) et procéder comme suit:

- Ouvrez le panneau latéral de l'appareil pour régler l'ouverture située derrière.
- Desserrez la vis de blocage du régulateur de pression.
- Raccordez le manomètre et mesurez la pression.
- Retirez le manomètre, resserrez la vis et assurez-vous que l'appareil ne présente aucune fuite.

2.2 RÉGLAGES POUR UN AUTRE TYPE DE GAZ.....

Sur l'emballage et sur l'appareil sont reportés les éléments permettant d'adapter l'appareil aux autres gaz dont l'utilisation est prévue. Si vous devez régler l'appareil pour qu'il fonctionne avec un type de gaz différent, il vous faudra:

- a) Vérifier quel type de gaz et quelle pression correspondent aux valeurs mentionnées dans le tableau de données techniques.
- b) Choisir les injecteurs adaptés au type de gaz et à la pression disponibles dans le local, conformément aux éléments indiqués dans le tableau de cette notice (n'oubliez pas que la pression ne doit pas dépasser les 50 mbar) et changer les injecteurs utilisés jusqu'à ce jour. Vous trouverez les injecteurs dont vous aurez besoin pour faire fonctionner la rôtissoire avec les types de gaz les plus courants dans un sachet plastique fourni avec l'appareil.

2.2.1 RÉGLAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL.....

- Changez l'injecteur: dévissez-le, retirez-le et vissez à la place l'injecteur de votre choix.
- Réglez le débit de l'arrivée d'air principale à l'aide de la vis de réglage correspondante en l'ajustant à la mesure indiquée dans le tableau de la figure 2.

2.3 CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT.....

- Vérifiez que l'appareil, posé sur la surface prévue à cet effet, reste bien stable.
- Assurez-vous qu'il existe suffisamment d'entrées d'air frais dans la pièce.
- Assurez-vous qu'il n'y a aucune fuite ou déperdition de gaz.
- Mettez l'appareil en marche.
- Vérifiez que la flamme du brûleur principal reste stable.
- Assurez-vous que les gaz non brûlés sont bien évacués.

2.4 INTERVENTIONS, RÉPARATIONS ET CHANGEMENT DE PIÈCES (uniquement pour techniciens agréés).....

Même si l'appareil est correctement utilisé, des problèmes peuvent survenir, pour différentes raisons. Dans le tableau suivant, nous vous présentons un certain nombre de problèmes qui peuvent éventuellement apparaître ainsi que les solutions proposées.

Attention !!!!

- Avant de procéder à toute opération d'entretien, de réparation ou à un simple nettoyage de l'appareil, il est indispensable de fermer le robinet d'alimentation de gaz situé en haut de l'appareil.
- Après chaque opération de réparation ou d'entretien sur les pièces jouant un rôle dans le circuit de gaz, il vous faut contrôler l'étanchéité de l'appareil afin de vous assurer qu'il n'y a aucune fuite ou déperdition possible.

FIGURE 8 - Problèmes éventuels

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Odeur de gaz	Elle est due à des déperditions de gaz : contrôlez les conduits externes et les raccords.
Odeur de gaz non brûlé	Assurez-vous que : Le gaz est bien brûlé / le débit de gaz n'est pas trop important / le circuit des gaz de combustion n'est pas obstrué / la hotte aspirante fonctionne correctement et que la pièce est suffisamment ventilée.
"Explosions" dans les brûleurs	Contrôlez la pression du gaz.
Le brûleur principal ne s'allume pas	Assurez-vous qu'il n'y pas de perte de débit dans la conduite de distribution de gaz ou que la buse (injecteur) n'est pas endommagée. Il est possible que les pièces du brûleur ne soient pas placées correctement.

2.5 DISPOSITIF DE SÉCURITÉ.....

Une soupape de sûreté régule l'arrivée du gaz et joue le rôle de dispositif de sécurité thermique, c'est-à-dire qu'elle coupe l'arrivée de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

2.6 RÉGLAGE DE LA COMBUSTION MINIMUM.....

L'ouverture de la soupape (de dérivation ou by-pass) est calibrée à 0,50 cm et pour une utilisation avec le gaz G30, elle doit être vissée à fond.

Pour que l'appareil puisse fonctionner avec d'autres gaz (G20), le by-pass doit être desserré en tournant la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flamme devienne claire et stable.

Pour réguler la dérivation, allumez le brûleur au niveau minimum, retirez le bouton de la soupape, tournez la vis (by-pass) signalée par une flèche sur le schéma ci-contre et ce jusqu'à ce que la flamme devienne claire, stable et uniforme. La vis de réglage doit être serrée à fond quand vous passez du gaz naturel au G.P.L. et être desserrée dans le cas contraire.

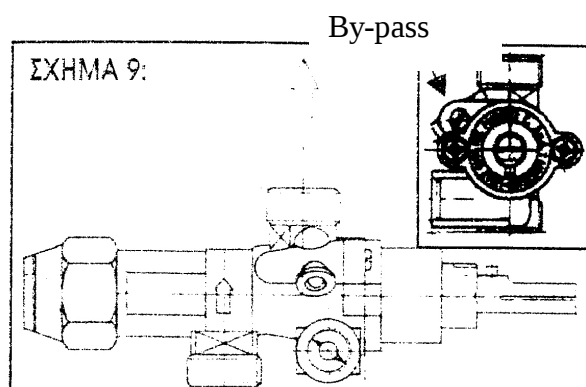


FIGURE 9

2.7 INTERVENTIONS ET RÉPARATIONS.....

- S'il vous faut intervenir sur la soupape, enlevez simplement le bouton et la partie avant.
- Pour remplacer la soupape, il vous faut dévisser les raccords dans l'ordre suivant:
Tout d'abord le raccord avec le thermokopia, puis avec le conduit d'évacuation de gaz et enfin avec l'arrivée de gaz.
- Pour changer d'autres pièces comme le thermokopia ou la bougie d'allumage, la démarche est simple: il suffit, avant, de démonter le panneau du bas.

3. DEUXIEME PARTIE –

Informations à l'intention de l'utilisateur

3.1 FONCTIONNEMENT – CONSIGNES GÉNÉRALES

Nous vous rappelons que ces appareils sont exclusivement destinés à un usage professionnel et qu'ils doivent être utilisés par un personnel qualifié. Pour mettre en marche cet appareil, respectez minutieusement toutes les instructions contenues dans ces pages et les consignes de sécurité habituelles:

- Assurez-vous de l'absence de fuite de gaz.
- Vérifiez que la flamme reste stable: allumez-la et passez de la position maximum à la position minimum.
- Vérifiez que le brûleur s'allume bien sur toute sa longueur.
- Assurez-vous qu'il existe suffisamment d'entrées d'air frais dans la pièce.

3.2 ALLUMAGE.....

Pendant toute la durée du travail de préparation près de la rôtissoire ou pendant la cuisson, faites attention aux zones chaudes sur la surface externe de l'appareil. Ces zones vous sont signalées par le symbole présenté ci-contre.



- Lorsque l'appareil ne fonctionne pas, le bouton de réglage se trouve en position verticale, la marque circulaire orientée vers le haut.
- Exercez une légère pression sur le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole de la flamme.
- Tout en maintenant le bouton appuyé, allumez l'appareil à l'aide
- Maintenez le bouton appuyé pendant quelques secondes afin que le thermopiezo de sécurité chauffe bien.
- Continuez à tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de la grande flamme et jusqu'à ce que vous voyiez que le brûleur est entièrement allumé.
- La position suivante correspond à la flamme moyenne sur laquelle vous pouvez régler l'appareil une fois la température désirée atteinte.
- Des interrupteurs rouges On/Off situés sur le côté gauche de l'appareil servent à démarrer ou arrêter le tournebroche et à allumer ou éteindre la lampe à l'intérieur du four.

3.3 ENTRETIEN.....

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, il vous faut fermer le robinet d'alimentation de gaz situé sur la partie supérieure de l'appareil.
- Il est recommandé à l'utilisateur de signer, avec un technicien, un contrat d'entretien dont les clauses prévoient au moins un contrôle complet par an.
- Il est particulièrement recommandé de vérifier régulièrement que la bougie d'allumage et que la pièce qui sert à réguler la flamme restent propre.
- Le dispositif de sécurité doit être contrôlé au moins une fois par an et, le cas échéant, l'huile qui le protège doit être changée.
- Le respect de l'ensemble des instructions contenues dans cette notice permettra de tirer tout le parti des appareils NORTH pendant de nombreuses années.