

07/2013

Mod: KEB-G81

Production code: GR80G



Diamond
catering equipment

Notice d'utilisation et d'installation (FR)

GR 40 G - GR 60 G - GR 80 G

UTILISATION

Présentation de l'appareil

Les gyros sont disponibles en 6 versions (3 hauteurs de broche, 2 types d'énergie : gaz et électrique). Selon les hauteurs de broche, vous pouvez rôtir de 15, 25 ou 40 kg de viande.

Ces appareils sont à usage professionnel et doivent donc être utilisés par du personnel qualifié. Ils doivent être installés conformément aux réglementations en vigueur par un installateur qualifié, et dans un local suffisamment aéré pour empêcher la formation de concentration inadmissible de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel il est installé.

La plaque signalétique se situe à l'arrière de l'appareil.

Dimensions et capacité

Appareil	Dimensions	Hauteur utile de broche	Capacité (en kg)
GR 40 G	580 x 660 x 695	530	15
GR 60 G	580 x 660 x 870	660	25
GR 80 G	580 x 660 x 1045	820	40

Caractéristiques techniques

Appareil	Débit calorifique	Nombre des radiants
GR 40 G	5000 W	2
GR 60 G	7500 W	3
GR 80 G	10000 W	4

Fonctionnement

Le déplacement du chariot de radiant se fait après avoir desserré les 2 vis latérales et permet ainsi de régler la distance entre la viande et la zone de chauffe.

L'interrupteur en façade permet la mise en route du moteur tourne broche.

Allumage	Appuyer sur le bouton du robinet Tourner le robinet sur la position grande flamme Approcher une flamme près du brûleur Maintenez le robinet appuyé pendant environ 5 secondes Le brûleur reste alors allumé
----------	---

Un thermocouple coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction d'un radiant.
Il est recommandé d'éteindre le brûleur lorsque la broche est vide de toute pièce à cuire, afin d'éviter un échauffement excessif.

Vous disposez de 2, 3 et 4 robinets pour le réglage de la puissance de chauffe. Le débit réduit est pré-réglé en usine et ne doit faire l'objet d'aucune modification.

Attention du fait du fort rayonnement les parois de votre appareil peuvent être localement très chaudes.

Entretien

Votre appareil doit être régulièrement nettoyé à l'aide d'une éponge humide.
Ne nettoyer pas votre appareil sous un jet d'eau : les infiltrations risqueraient de l'endommager.
Pour un meilleur service, nous vous conseillons un entretien tous les 6 mois à faire effectuer par un installateur qualifié.

Votre appareil peut fonctionner avec différents types de gaz. Pour effectuer l'adaptation il est nécessaire de faire appel à un installateur qualifié.

Installation

L'appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, dans un local suffisamment aéré.

Note : Les parois latérales de votre appareil ne doivent pas être situées près d'un mur ou d'une cloison constituée d'un matériau combustible ou si ce n'est pas le cas, le recouvrir d'un matériau bon isolant thermique.

La distance de 30cm par rapport à une cloison est jugée suffisante.

Raccordement gaz

Les pièces scellées lors de la fabrication ne doivent pas être déprotégées par l'installateur ou l'utilisateur.

Les appareils fonctionnent aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, gaz naturel G20/G25 et pour toutes les pressions rencontrées sur les réseaux de gaz. Le raccordement se fait par un filetage G 1/2.

Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane 100/100.

Raccorder l'appareil à la canalisation d'amenée de gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation. Vérifiez que les réglages correspondent à la nature et à la pression du gaz du reste de l'installation.

Vérifiez la pression d'alimentation lorsque tous les brûleurs sont allumés, à l'aide d'un manomètre. Celle-ci doit être égale aux indications de la plaque signalétique.

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de :

GR 40 G	9,3 m ³ /h
GR 60 G	14 m ³ /h
GR 80 G	18,50 m ³ /h

Conditions générales d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles d'art en vigueur, notamment :

Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public :

Prescriptions générales

1° Pour tous les appareils :

Article GZ Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés

2° Ensuite, suivant l'usage :

Article CH Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.

Article GC Installations d'appareils destinés à la restauration ;

Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public (Hôpitaux, magasins, etc...)

En cas de panne du moteur tourne broche, il vous est possible de retirer la goupille Beta, et ainsi de permettre la rotation manuellement de la broche.

Changement de gaz (voir tableau ci-dessous)

Important : Ne pas repercer les injecteurs.

Les injecteurs se démontent et remontent à l'aide d'une clé à œillet de 12 après avoir démonté l'arrière inox fixé par des vis à têtes cruciformes.

Pays de Destination	Catégorie	Gaz	Pressions	? Injecteur	Bague d'air
France/Luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	130	Sans
		G30/G31	28-30/37	85	Sans
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	130	Sans
		G30/G31	50	85	Sans
Allemagne	II2ELL3B/P	G20/G25	20	130	Sans
		G30/G31	50	85	Sans
Autriche	II2H3B/P	G20	20	130	Sans
		G30/G31	50	85	Sans
Belgique	I2E+ I3P	G20/G25	20/25	130	Sans
		G31	37	85	Sans
Suède/Danemark/ Finlande	II2H3B/P	G20/G25	20	130	Sans
		G30/G31	28-30/30	80	Sans
Espagne	II2H3+	G20	20	130	Sans
		G30/G31	28-30/37	85	Sans
	II2H3P	G20	20	130	Sans
		G31	50	85	Sans
Pays-bas	II2L3B/P	G25	25	130	Sans
		G30/G31	28-30/30	85	Sans
	II2L3P	G25	25	130	Sans
		G31	50	85	Sans
Norvège	I3B/P	G30/G31	28-30/30	85	Sans
Islande/Grèce/Royaume -Uni/Italie/Portugal	II2H3+	G20	20	130	Sans
		G30/G31	28-30/37	85	Sans

Lors du passage de G30/G31 à G20/G25 il n'est pas nécessaire d'effectuer de réglage d'air.

Raccordement électrique

Le moteur électrique doit être raccordé au réseau 220/230V monophasé.

Marquages

La plaque signalétique se situe au dos de l'appareil