

07/2018

Mod: RVE/3C-CM

Production code: 800003EV



Diamond
catering equipment



Diamond
catering equipment

MODE D'EMPLOI

ELECTRIC VERTICAL OVENS

MOD.

RVE/2C-CM

RVE/3C-CM

RVE/4C-CM

RVE/6C-CM

RVE/8C-CM

INDEX FRANÇAIS

Chapitre 1....	DESCRIPTIONS GENERALES
Chapitre 2....	EMPLACEMENT
Chapitre 3....	DESCRIPTION DES COMMANDES
Chapitre 4.....	CHARGEMENT ET NETTOYAGE
Chapitre 5....	INSTRUCTIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION ET RÉGULATION
Chapitre 6....	MONTAGE DES PIÈCES DE RECHANGE
Appendix A...	LISTE RECHANGES
Appendix B...	SCHÉMAS ÉLECTRIQUES P.44

CHAPITRE 1 DESCRIPTIONS GENERALES

INDICATIONS

Cet appareil doit être installé en accord avec la réglementation en vigueur, et doit être utilisé uniquement dans des lieux bien ventilés. Consulter les instructions avant de l'installer et de l'utiliser.

Pour l'installation de la rôtissoire faire appel à un technicien agréé pour l'effectuer.

Les appareils décrits ci-dessous sont d'usage collectif et leur maniement doit être effectué par du personnel qualifié pour cela.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Sur les différents modèles qui composent la gamme de rôtissoires verticales on trouve fondamentalement les éléments suivants

- a) Structure, option avec support
- b) Transmission
- c) Equipement électrique de commande
- d) Portes vitrées
- e) Accessoires

STRUCTURE

C'est la partie destinée à supporter les différents éléments que comportent votre rôtissoire, les dimensions de celle-ci dépendent du nombre de broches qu'elle comporte et suivant elle est montée sur un socle ou non.

TRANSMISSION

Votre appareil est pourvu d'une transmission par chaîne destinée à entraîner toutes les broches de façon synchronisée.

La transmission est faite par un moteur réducteur dont la vitesse de rotation est de 4,5 r.p.m.

EQUIPEMENT ELECTRIQUE

Comprend le moteur décrit ci-dessus et un interrupteur de commande lumineux pour son contrôle et il est situé sur la partie inférieure gauche de l'appareil.

Sur les modèles électriques à part la description antérieure il y a en plus deux résistances par broche d'une puissance de 2100w chaque

ATTENTION: La connexion de l'appareil au réseau de 400V+N+T pour les modèles électriques.

PORTES VITREES

Compren deux feuilles de verre trempé avec des poignées de matériel isolant.

Les vitres sont montées sur la partie frontale de votre rôtissoire, leurs fonctions sont de vous protéger de la chaleur pendant le fonctionnement de la rôtissoire ainsi que de protéger la rôtissoire des agents extérieurs.

ATTENTION: Essayez de ne pas cogner les vitres ce qui provoquerait la brisure sur le moment ou bien plus tard sans cause apparente.

Ne laisser aucune resistance allumée avecles vitres fermés si'ils ne sont pas munis de viandes à rôtir.

Maintenir les vitres toujours propres et vérifiez qu'elles soient sèches avant chaque opération.

ACCESSOIRES

Votre rôtissoire est équipée d'une série d'accessoires comme les broches, pics, crochet enlève broches et plateau.

- a) Broches: Leur fonction est de fixer les viandes à rôtir au moyen des pics sur les broches celles-ci ont une section carrée afin qu'une fois introduites sur les axes d'entraînement elles puissent tourner. Les broches sont munies d'une poignée en matière isolante pour éviter les brûlures. Le nombre de broches dépend du modèle de rôtissoire choisi.
- b) Plateau: Situé à l'intérieur de la chambre de la rôtissoire et sous les broches, sa fonction est de récupérer les graisses et jus que les rôtis dégagent.

CHAPITRE 2

EMPLACEMENT

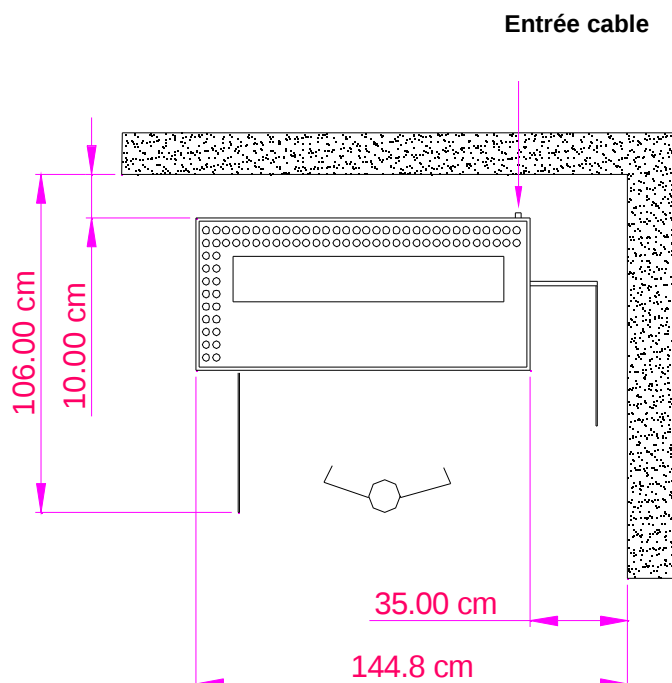
ESPACE OCCUPE

Pour une installation correcte votre rôtissoire exige un espace minimum égal à ses dimensions plus la distance au mur ou à un autre appareil comme indiqué sur la Fig. 2.

Son installation devra se réaliser en accord avec les normes de sécurité en vigueur dans votre pays. La rôtissoire est un appareil de type A (il n'est pas nécessaire d'extraction pour la combustion) cependant nous vous recommandons l'installation d'une hotte aspirante afin d'éviter des dégâts sur le plafond du local où elle se trouve, ainsi que des dégâts produits par la chaleur et les graisses pendant la cuisson.

ATTENTION: Avant de placer ou d'installer la rôtissoire vérifiez les mesures indiquées dans la chapitre 5 paragraphe "Renseignements techniques"

Fig. 2.



Attention:

Avant la mise en fonctionnement de votre rôtière vérifiez que la tension coïncide avec ceux indiqués sur la plaque de caractéristiques située sur la partie inférieure gauche du frontal de votre rôtière.

Ne pas déposer ou placer d'objet sur le toit de la rôtière et sur les parties latérales qui puisse obstruer les grilles de ventilation.

CHAPITRE 3

DESCRIPTION DES COMMANDES

ALLUMAGE DES RESISTANCES

Une fois vérifié que la connexion au réseau électrique correspond bien à ce qui est indiqué sur la plaque de caractéristiques, il suffit de tourner la commande (Fig. 4) de la résistance choisie un quart de tour dans n'importe quel sens pour que les résistances se mettent à fonctionner.

Pour que celles-ci s'éteignent tournez un quart de tour la commande de la résistance choisie.

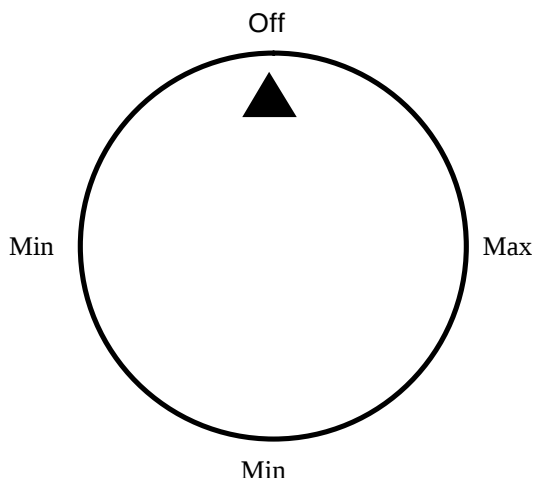


Fig. 4

ROTATION DES BROCHES

En appuyant sur l'interrupteur situé sur la partie inférieure de votre rôtière celui-ci s'allumera mettant en fonctionnement la rotation des broches. Si vous appuyez le voyant s'éteindra ainsi que la rotation des broches.

CHAPITRE 4

CHARGEMENT ET NETTOYAGE DE LA ROTISSOIRE

CHARGEMENT

- Placez le pic simple (1) sur la broche (3) jusqu'à ce qu'il arrive sur l'arrêt de celle-ci et fixez le avec la vis (2) Fig.5
- Placez ensuite le poulet sur la broche en le fixant avec le pic placé avant introduisez sur la broche en pic double (4) et un poulet, répétez cette opération jusqu'au chargement de la broche et placez en dernier un pic simple et fixez le avec sa vis.

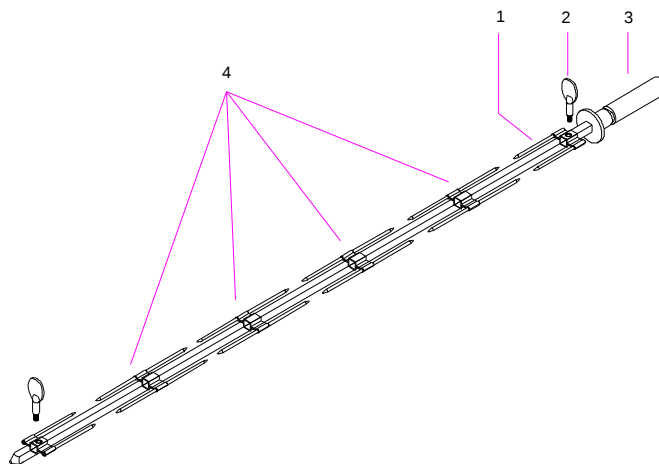
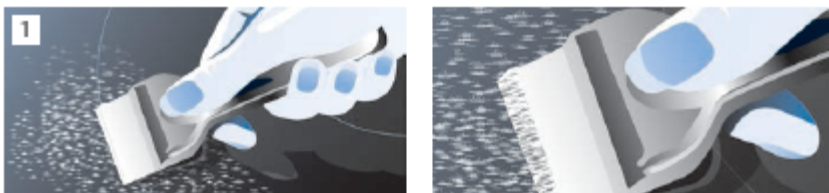


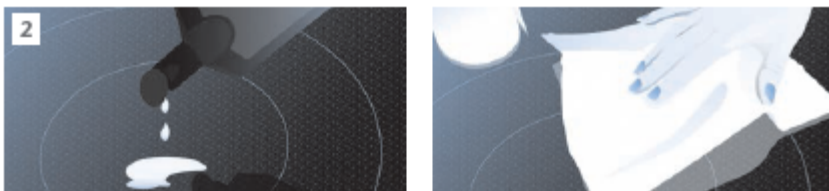
Fig.5

NETTOYAGE DU GLASS

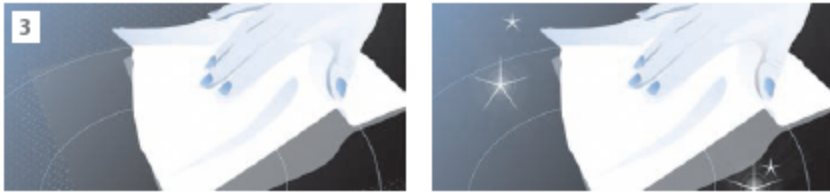
Simple comme bonjour, un résultat éclatant en trois étapes :



Pour nettoyer efficacement la table vitrocéramique, commencez d'abord par éliminer les salissures grossières et les restes d'aliments avec un racloir métallique approprié ou une éponge spéciale pour l'entretien des tables de cuisson vitrocéramiques.



Versez quelques gouttes d'un produit nettoyant liquide approprié sur la table de cuisson refroidie, puis frottez avec un essuie-tout ou un chiffon propre. Vous pouvez également vous servir d'une éponge spéciale pour nos tables vitrocéramiques.



Rincez ensuite la table de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la avec un chiffon propre ou avec une éponge appropriée. Terminé !

CHAPITRE 5

INSTRUCTIONS TECHNIQUES DE L'INSTALLATION ET REGULATION

ATTENTION: Ces opérations doivent être réalisées par un technicien agréé

INSTALLATION

Les rôtissoires électriques doivent être connectées à une prise de courant de 400V+N+T avec son correspondant magnétothermique de protection.

Les rôtissoires électriques sont fournies sans le câble de raccordement à la connexion et celui-ci doit correspondre à la puissance de votre rôtissoire et aux normes en vigueur.

TENSION DE CHAÎNE

- Dévissez entièrement les vis qui fixent le cache de transmission et retirez le.
- Dévissez légèrement la vis (1) Fig 9 et déplacez le tendeur vers la gauche, refixez le tendeur en appuyant sur la vis (1) quand la chaîne est tendue.

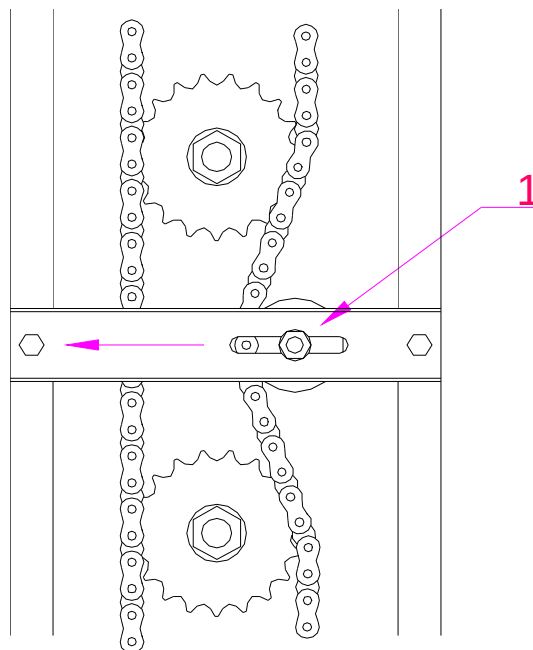


Fig.9

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES SUR LES ROTISSEIRES ELECTRIQUES

MODELE	Largueur x Profondeur x Hauteur	Poids net	Tension	Puissance EEN/EV
RVE/2C-CM	1098 x 480 x 640	63 Kg	400v+N+T	8,4 Kw
RVE/3C-CM	1098 x 480 x 820	80 Kg	400v+N+T	12,6 Kw
RVE/4C-CM	1098 x 480 x 1000	95 Kg	400v+N+T	16,8 Kw
RVE/6C-CM	1098 x 480 x 1860	160 Kg	400v+N+T	25,2 Kw
RVE/8C-CM	1098 x 480 x 1920	183 Kg	400v+N+T	33,6 Kw

CHAPITRE 6

MONTAGE DES PIECES DE RECHANGE

ATTENTION: Ces opérations doivent être réalisées par un technicien agréé

CHANGEMENT DU MOTEUR RÉDUCTEUR

- Déconnecter la rôtissoire du réseau électrique, retirer le cache de transmission situé sur le côté gauche de la rôtissoire, en dévissant les vis qui le fixent.
- Dévisser les vis (4) Fig 10, pour retirer la chaîne qui unit le pignon (3) à l'axe de la première broche.
- La chaîne retirée ôter les vis (4) pour retirer le support de moteur (5) près du moteur réducteur.
- Dévisser la vis qui fixe le pignon (3) à l'axe du moteur réducteur pour l'ôter de l'axe, dévisser les vis (2) pour démonter le moteur réducteur du support.
- Changez le moteur réducteur et procédez inversement pour le montage.

ATTENTION. La chaîne du moteur quand elle est tendue correctement doit avoir sur la partie centrale une flexion de 1 cm approximativement. Un excès de tension de la chaîne produit un effort inutile sur le travail motoréducteur.

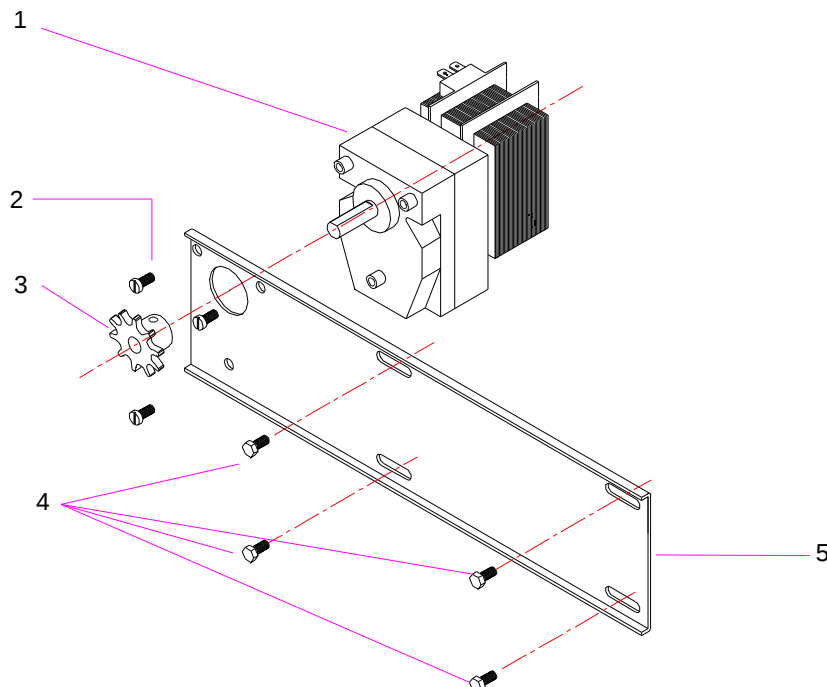


Fig.10

CHANGEMENT DES ELEMENTS

- Déconnecter le four du secteur. **ASSURER** vous que le four est débranché avant de procéder
 - Tirer les commandes (4) (voir Fig. 12) des interrupteurs vers l'extérieur. Retirez le panneau de contrôle en supprimant totalement les vis qui le maintiennent en place. Retirez les vis du panneau arrière et tirez-le vers la gauche pour l'enlever
 - Retirer les câbles de l'élément à remplacer.
 - Enlever le verre vitro (3) dévissant les écrous (5) de face avant.
 - Retirer les écrous (1) de l'élément (2) et le retirer de son compartiment.
 - Changer l'élément et procéder dans l'ordre inverse de ce qui est expliqué ci-dessus pour l'assembler.
- VÉRIFIE** les connexions ont été effectuées correctement avant de brancher le four au réseau.

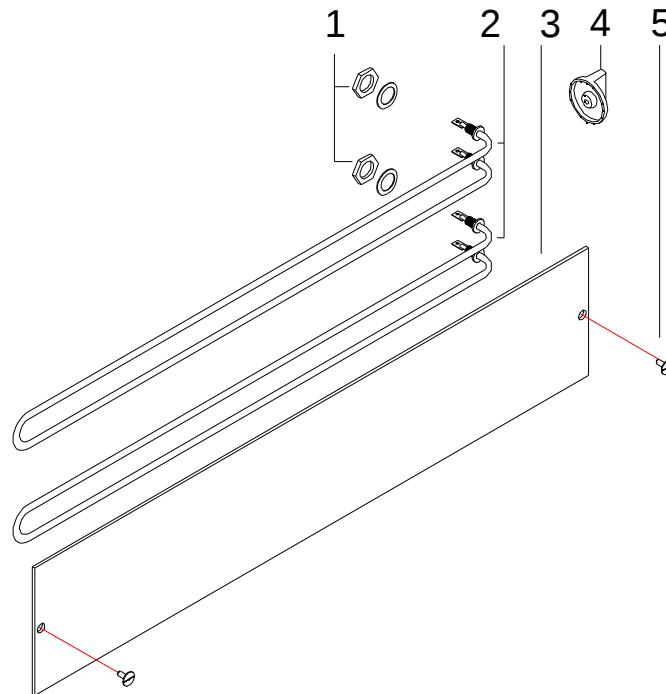


Fig 12

APPENDIX A

LISTE DE PIÈCES

Dénomination	Code
Moteur réducteur 220V	020112
Résistance 2100w	030138-4
Interrupteur double (rôtiisseur avec lumière)	060009
Interrupteur céramique	030138-3
Lampe à quartz	010013
Broche sans pics	0500001
Pic simple (sans vis)	050107
Pic double	050110
Vis de pic	050116
Crochet enlève broches	050114
Vitre mod. RVE/2C-CM	040205
Vitre mod. RVE/3C-CM	040305
Vitre mod. RVE/4C-CM	040405
Vitre mod. RVE/6C-CM	040605
Vitre mod. RVE/8C-CM	040805

Electric diagram REV

