

11/2018

Mod: RVG/2-SBC

Production code: MN2EG



Diamond
catering equipment



Diamond

catering equipment

MODE D'EMPLOI

GAS MINI OVENS

RVG/2-SBC

RVG/3-SBC

INDEX

Chapitre 1....	Description de l'appareil
Chapitre 2....	Installation
Chapitre 3....	Chargement et nettoyage
Chapitre 4....	Instructions techniques d'installation et régulation
Chapitre 5....	Montage des pièces détachées
Appendice A..	Liste des pièces détachées
Appendice A.1	Schémas électriques p.66
Appendice B..	Catégories et pressions de gaz
Renseignements techniques pag 67	

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. Pour une combustion correcte du lieu où le grill est installé doit avoir au moins un minimum de ventilation 10m³ / h d'air par kW d'apport de chaleur en fonctionnement. Consulter les instructions avant l'installation et l'utilisation.

Pour l'installation de la rôtissoire suivez les instructions et les normes de la compagnie de gaz et 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. Cet appareil est modèle A1 sans ventilateur.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

La série de modèles que comporte la gamme de rôtissoires verticales que ce soit en version gaz ou électriques sont fabriquées entièrement en acier antirouille, excepté les composants qui servent de support à la transmission et les pignons de chaîne qui sont traités avec un bain antirouille

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) Equipement de gaz
- e) Portes vitrées
- f) 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.

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.

ATTENTION: L'allumage de l'appareil au réseau est de 230V pour les modèles à gaz

EQUIPEMENT DE GAZ

Comprend autant de brûleurs à infrarouge avec leurs valvules de sécurité et de thermocouples, situés l'un dessus de l'autre et déparés par un entre-brûleur que nombre de broches du modèle de votre rôtissoire.

Tout cela alimenté par une batterie avec une entrée pour l'alimentation de 1 /2" gaz.

PORTES VITREES

Comprend 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 aucun brûleur allumé avec les vitres fermées s'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.
Le poids maximum par broche est de 4.5kg.
- b) **Pics :** Votre tournebroche est fourni avec 2 simples pics avec vis (extrémité) et 2 pics doubles (centre). Ces pics sont les nécessaires pour 3 poulets.
- c) **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.

AVERTISSEMENT: UTILISER TOUJOURS DES GANTS POUR LA MANIPULATION DES BRÖCHES ET DU PLATEAU

CHAPITRE 2

DESCRIPTION DES COMMANDES

ALLUMAGE DES BRULEURS

Votre rôtissoire doit être connectée à une prise de courant avec prise de terre et avec une tension et type de gaz et pression comme celles que figurent sur la plaque de caractéristiques.

Ceci vérifié vous procéderez comme indiqué ci-dessous:

- a) Ouvrez la clé d'arrivée générale de gaz.
- b) Ouvrez les portes de l'appareil.
- c) Appuyez la commande du bruleur choisi et d'un quart de tour en sens inverse des aiguilles d'une montre arriver à la position de maximum (Fig. 3)
- d) Sans cesser d'appuyer approchez une flamme du brûleur jusqu'à ce qu'il soit allumé. Attendez 10 à 15 Secondes et lâcher, le brûleur doit rester allumé.
- e) Pour le brûleur au minimum tournez la commande en sens inverse des aiguilles d'une montre sans appuyer de la position maximum à la position minimum. (Fig.3)
- f) Pour éteindre le brûleur tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre de n'importe quelle position jusqu'à l'indicateur de fermeture.
- g) Ne laisser aucun brûleur allumé avec les vitres fermées s'ils ne sont pas munis de viandes à rôtir. Le vitre peut exploser.

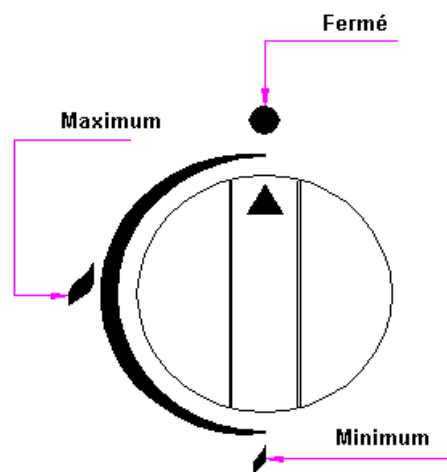


Fig. 3

ORDRE D'ALLUMAGE

Commencez toujours par la partie supérieure jusqu'au dernier de la partie inférieure.

Attention: Pendant la cuisson ne laissez pas un brûleur allumé si celui qui est en dessous est éteint.

Fermez les valves quand le rôtissoire est pas allumé.

ROTATION DES BROCHES

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

CHAPITRE 3

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 le 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.
- Le poids maximum par broche est de 4.5kg.

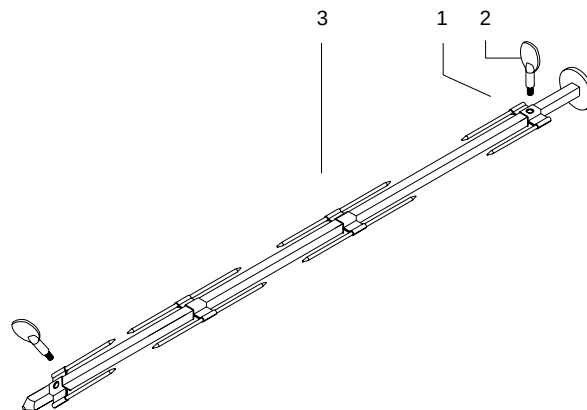


Fig.5

NETTOYAGE

Pour le nettoyage de votre rôtissoire n'importe quel produit existant sur le marché est acceptable. Prenez la précaution de ne pas verser du nettoyant liquide sur la superficie perforée du brûleur. N'utilisez pas de produits abrasifs sinon vous risquez d'endommager les superficies peintes ou en acier inoxydable. De la propreté de votre rôtissoire dépend la qualité de vos rôtis.

Avant utilisation, il est important de nettoyer le bac d'égouttage et la zone de cuisson pour éviter l'accumulation de graisse et le risque d'incendie.

Il est recommandé de nettoyer le sol tous les jours pour éviter de glisser et les zones de travail ainsi que le bac à graisse, la zone de cuisson, les parois, le verre et la partie supérieure du tournebroche pour éviter l'accumulation de graisse et le risque d'incendie.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE ENTRE-BRÔLEUR

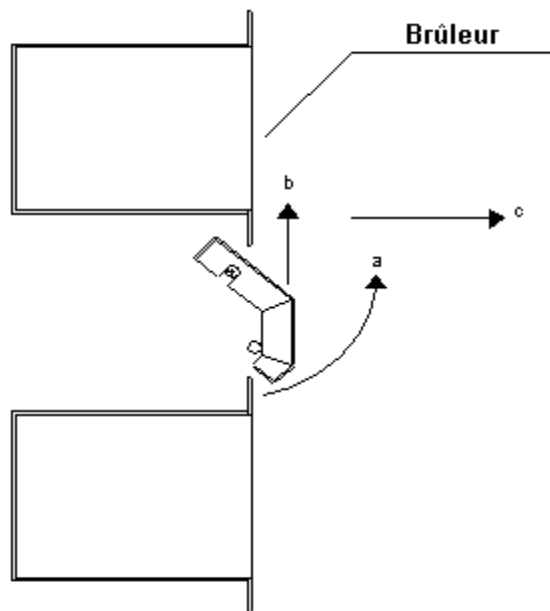
Cette plaque située entre les brûleurs se retire pour faciliter le nettoyage pour cela vous devrez suivre les degrés suivants **(fig. 6)**.

- a) Tirez la partie inférieure de l'entre-brûleur vers vous jusqu'à ce qu'il reste en position horizontale.
- b) Levez le jusqu'à ce qu'il bute.
- c) Tirez le en suivant vers l'extérieur à ce moment là il sera hors de la rôtière.

Pour le remettre en place vous devrez agir de la façon suivante:

- a) Introduisez l'entre-brûleur horizontalement de façon que les rainures de celui-ci coïncident avec les pivots qui existent de chaque côté.
- b) Laissez basculer l'entre-brûleur vers en bas.

Fig.6



NOTE: Il est conseillé que votre rôtière soit révisé périodiquement par un technicien spécialisé. Vous saurez ainsi que votre rôtière vous permettra de travailler dans de parfaites conditions.

CHANGEMENT DE TYPE DE GAZ

Il est conseillé d'appeler un installateur qualifié pour installer le périphérique, et si nécessaire, de l'adapter à utiliser un autre type de gaz.

En cas d'incendie, fermez le robinet d'alimentation en gaz de l'installation et de l'appareil, puis éteignez-le avec des extincteurs à CO₂, qui doivent être disponibles dans vos locaux.

CHAPITRE 4

INSTALLATION

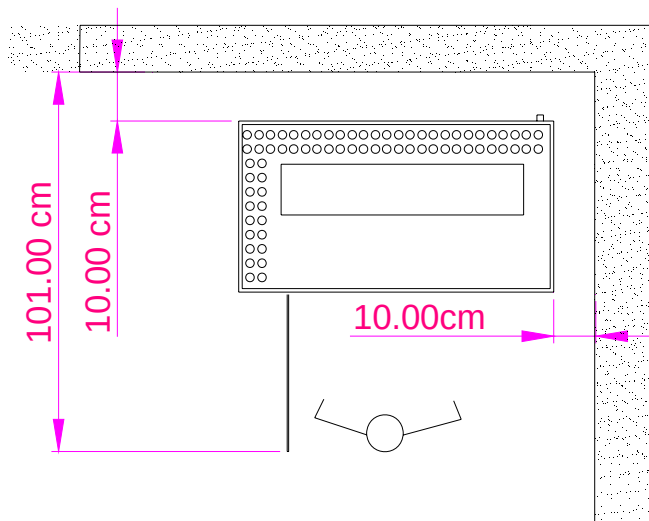
Ces opérations ne peuvent être effectuées que par un technicien certifié tel qu'agent de démarrage, maintenance et réparation d'appareils à gaz.

L'appareil doit être placé sur une surface plane, stable et lavable. Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et ne doit être utilisé que dans des zones bien ventilées. Pour une combustion correcte, le lieu d'installation du gril doit disposer d'une ventilation minimale de 10 m³ / h d'air par Kw de consommation calorifique en fonctionnement.

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. La distance minimale à maintenir entre l'avant et le haut de l'appareil et tout matériau combustible doit être de 2 mètres. Son installation doit être effectuée conformément aux réglementations de sécurité en vigueur dans votre région.

Les rôtissoires sans socle doivent être installées sur nos supports ou nos placards pour une ventilation optimale. A défaut, la rôtissoire doit être d'au moins 10cm de haut d'où vous la tenez.



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 rôtissoire vérifiez que la tension ainsi que la pression et le type de gaz coïncident avec ceux indiqués sur la plaque de caractéristiques située sur la partie inférieure gauche du frontal de votre rôtissoire. Ne pas déposer ou placer d'objet sur le toit de la rôtissoire et sur les parties latérales qui puissent obstruer les grilles de ventilation.

CONNEXION DE LA RÔTISSOIRE

Sur la partie inférieure droite du côté postérieur de la rôtissoire se trouve le tube d'entrée de gaz qui est un raccord de 1/2" gaz, à côté de lui se trouve le câble de connexion pour le réseau électrique.

Le tuyau d'alimentation en gaz doit être conforme à la réglementation en vigueur, doit être révisé périodiquement et remplacé si nécessaire.

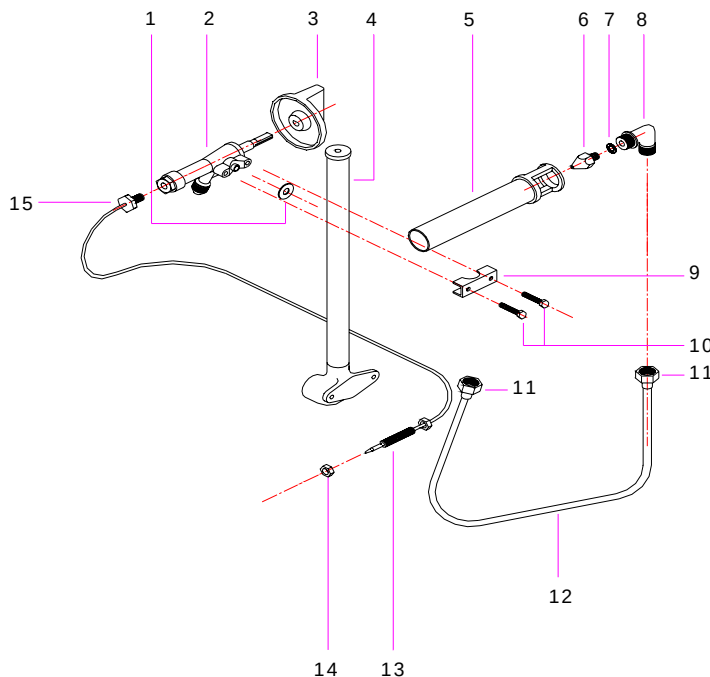
ATTENTION:

Vérifiez que le branchement de la rôtissoire soit de la même tension indiquée sur la plaque de caractéristiques et utilisez une prise de terre adéquate.

Changement du type de gaz

ATTENTION: Cette opération ne pourra être effectuée que par un technicien agréé

- a) Vérifiez que l'arrivée de gaz de rôtissoire est bien fermée.
- b) Changez le tube d'entrée de l'appareil. Cela se fait uniquement dans le cas de passer de l'utilisation Butane ou Propane pour utiliser Gaz Naturel, dans ce cas le diamètre intérieur du tube d'entrée ne sera jamais inférieur à 1,8 mm.
- c) Retirez toutes les commandes (3) (ver fig.7) des robinets en tirant vers dehors.
- d) Dévissez ensuite tous les vis qui fixent le tableau de commandes.
- e) Dévissez complètement les écrous (11) et retirez le tube (12)
- f) Tirez en dehors du coude (8) et un ensemble formé par les pièces (5), (6) et (7) sortira.
- g) Dévissez le coude (8) de cet ensemble et changez en suivant l'injecteur (6) par celui qui conviendra au type de gaz dont la rôtissoire fonctionnera, le diamètre de l'injecteur est inscrit sur l'injecteur. N'oubliez pas de changer le joint (7) par un neuf.
- h) Procédez inversement à ce qui est décrit au paragraphe e) jusqu'au g) pour le montage.
- i) Répétez cette opération pour tous les brûleurs de la rôtissoire.
- j) **Dès que toutes ces opérations sont réalisées VERIFIEZ qu'il n'y a pas de fuites de gaz et remplacez le cache de commandes.**



Attention: N'oubliez pas de régler le minimum du brûleur dès que vous effectués le changement de gaz et changer l'étiquette "Appareil préparé pour" située sur l'entrée de gaz sur la machine.

Régulation minimum du brûleur

- Retirez la commande de valve du brûleur que vous désirez régler.
- A travers l'orifice du cache de commandes introduisez un tourne-vis et tournez le vis 1 (Fig 8). dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire le minimum jusqu'à le maximum ou en sens contraire 1 tour pour G30/G31 et 2 tour pour augmenter le minimum.
- Avec le minimum réglé remplacez la commande.

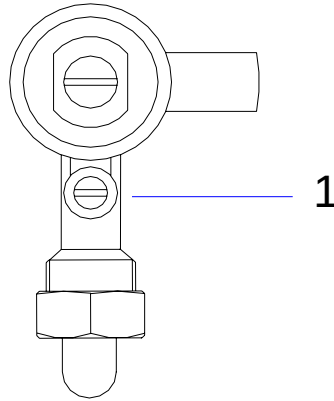


Fig.8

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.

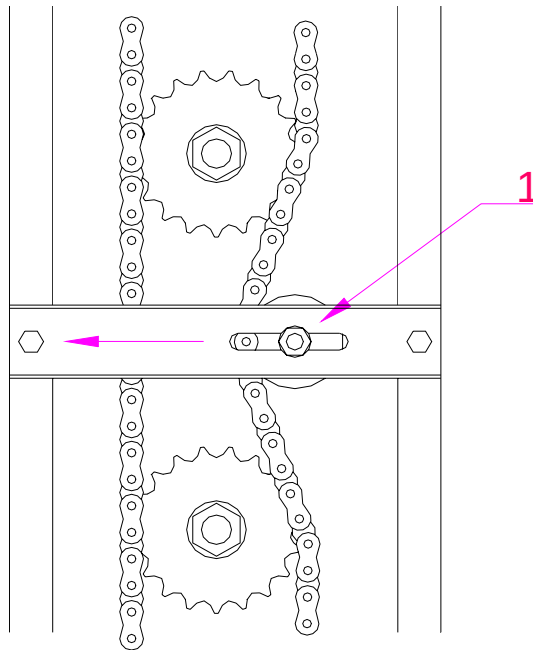


Fig.9

CHAPITRE 5

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.
- Avec 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'enlever 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.

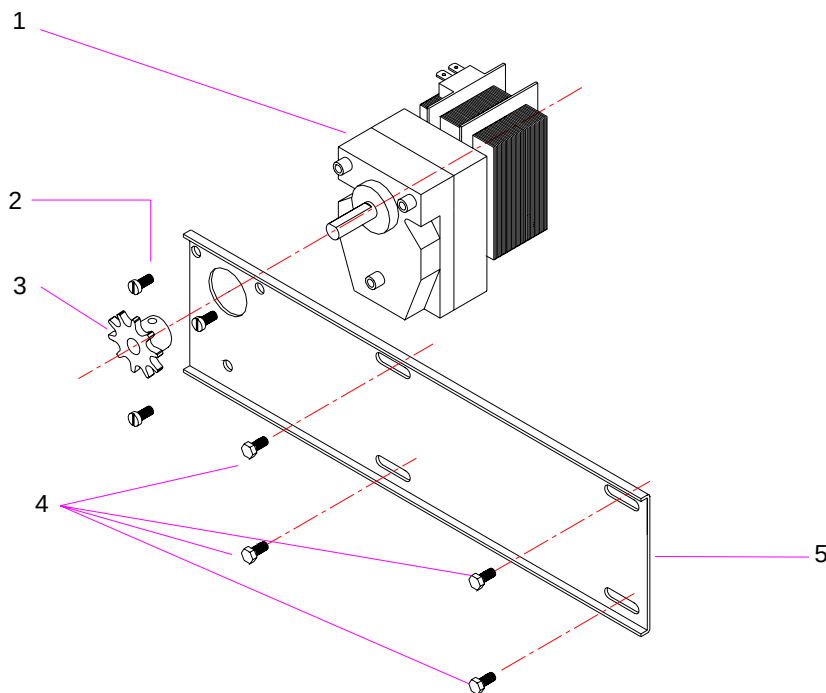


Fig.10

Changement d'une valvule.

- Déconnectez la rôtissoire du réseau électrique, fermez la clé de passe de gaz. Vérifiez que le passage de gaz n'est pas ouvert de continuer l'opération.
- Retirez toutes les commandes de valvule (situées sur le côté droit de la rôtissoire) en tirant sur elles vers le dehors.
- Retirez toutes les vis qui fixent le cache de commandes et retirez le cache.
- Retirez le tube (12) Fig 7 en retirant les écrous (11) de la valvule que vous voulez changer, démontez ensuite le thermocouple de la valvule en otant l'écrou (15).
- Desserrez entièrement les vis (10) qui près de la bride (9) fixent la valvule à la batterie.
- Procédez inversement à ce qui est expliqué dans les paragraphes précédents pour monter la nouvelle valvule et n'oubliez pas de changer le joint (1) par un neuf.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz, réglez le minimum du brûleur et placez ensuite le cache et les commandes.

Changement d'un thermocouple

- Déconnectez la rôtissoire du réseau électrique, fermez la clé de passage du gaz. **Vérifiez que le passage du gaz n'est pas ouvert avant de continuer l'opération.**
- Retirez toutes les commandes de valvule (situées sur le côté droit de la rôtissoire) en tirant sur eux vers dehors.
- Retirez toutes les vis qui fixent le cache de commandes et retirez le cache.
- Retirez les écrous (15) et (9) (Fig 7) du thermocouple que vous voulez changer et retirez le thermocouple.
- Montez le nouveau thermocouple en procédant inversement à ce qui est expliqué dans le paragraphe precedent et placez ensuite le cache et les commandes.

Changement d'un brûleur

- Déconnectez la rôtissoire du réseau électrique, fermez la clé de passage du gaz. **Vérifiez que le passage du gaz n'est pas ouvert avant de continuer l'opération.**
- Retirez toutes les commandes de valvule (situées sur le côté droit de la rôtissoire) en tirant sur eux vers dehors, retirez ensuite les entre-brûleurs supérieur et inférieur correspondants au brûleur que vous voulez changer.
- Dévissez toutes les vis qui fixent le cache de commandes et retirez le cache.
- Retirez toutes les vis qui fixent le cache postérieur et tirez sur lui vers la gauche pour le retirer.
- Retirez le tube 12 et le thermocouple 13 Fig. 11 correspondant à la valvule du brûleur que vous voulez changer en retirant les écrous 11 et 14.
- Tirez en dehors le coude 8 pour retirer le venturi du brûleur, desserrez tous les écrous qui fixent le brûleur 16 à son support 17.
- Retirez le brûleur et fixez le nouveau sur son support.
- Procédez inversement à ce qui est expliqué dans les paragraphes précédents pour le montage. Verifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz et placez les caches et n'oubliez pas de régler le minimum du brûleur.

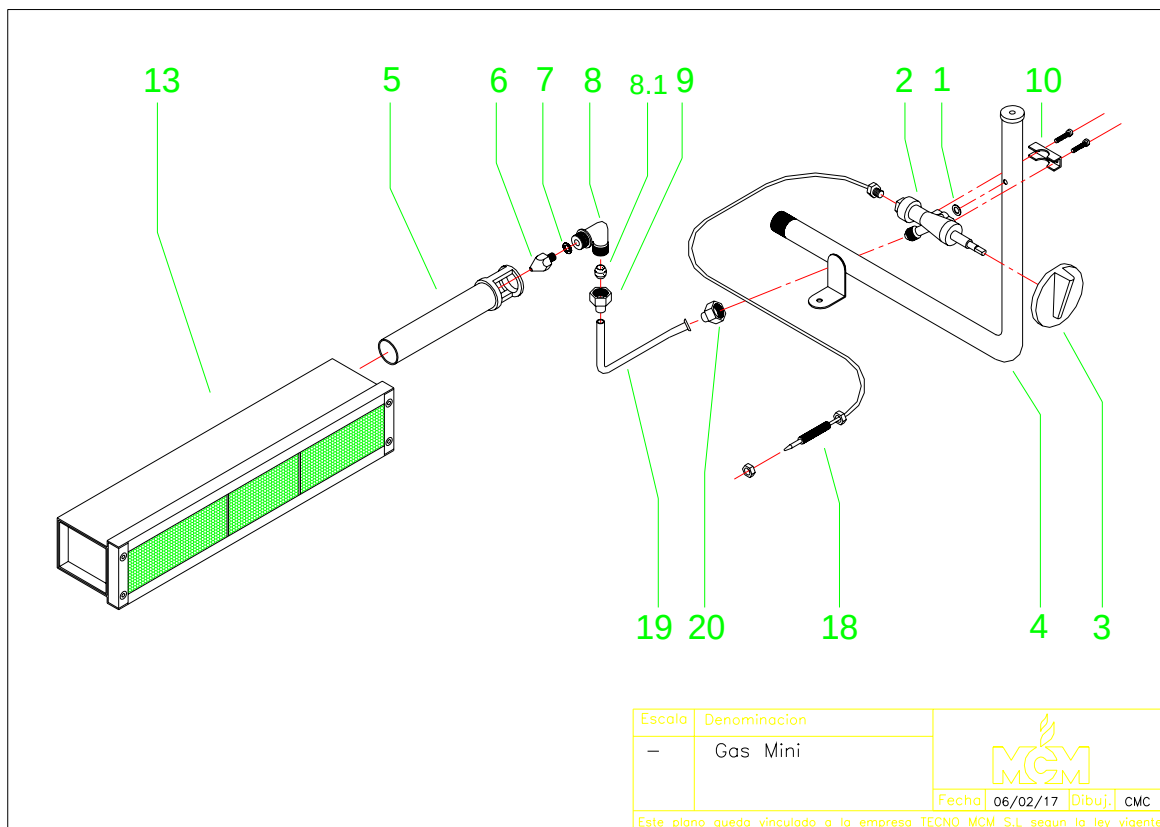


Fig.11

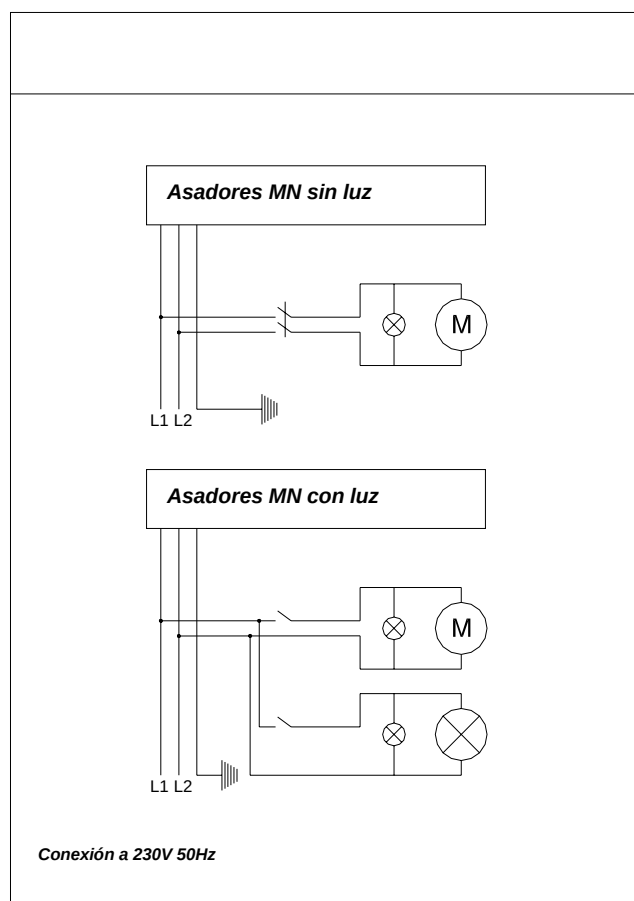
APPENDICE A

Liste de pièces susceptibles de changement

Dénomination	Código
Brûleur	193001
Valvule de sécurité	030151
Injecteur butane/propane	23009
Injecteur Gaz Naturel	4400012
Moteur réducteur 220V	020112
Interrupteur simple	060004
Pic simple (sans vis)	050107
Pic double	050110
Vis de pic	050116
Vitre mod. RVG/2-SBC	194201
Vitre mod. RVG/3-SBC	194301

APPENDIX A.1

Esquema eléctrico



APPENDIX B

GAS TYPES AND PRESSURES
GASKATEGORIE UND GASDRUCK
CATEGORIES ET PRESSIONS GAZ
CATEGORIAS Y PRESIONES DE GAS
GASTYPES EN GASDRUK

ES	CAT	II2H3+	BE	CAT	II2E+3+	IT	CAT	II2H3+
	mbar	20-28/37		mbar	20/25-28/37		mbar	20-30/37
DE	CAT	II2E3B/P	FR	CAT	II2E+3+	NO	CAT	II2H3B/P
	mbar	20/50		mbar	20/25-28/37		mbar	20/30
AT	CAT	II2H3B/P	LU	CAT	II2E+3+	NL	CAT	II2L3B/P
	mbar	20/50		mbar	20/25-28/37		mbar	25/30
FI	CAT	II2H3B/P	DK	CAT	II2H3B/P	PT	CAT	II2H3+
	mbar	20/30		mbar	20/30		mbar	20-30/37
GR	CAT	II2H3+	CH	CAT	II2H3+	GB	CAT	II2H3+
	mbar	20-28/37		mbar	20-28/37		mbar	20-28/37
IE	CAT	II2H3+	CZ	CAT	II2H3+	SE	CAT	II2H3B/P
	mbar	20-28/37		mbar	20-28/37		mbar	20/30

DATOS TÉCNICOS ASADORES A GAS TECHNISCHE INFORMATIE - GASOVENS

MODEL MODELO MODELE MODELL MODEL	Length x Depth x Height Largo x Ancho x Alto Largueur x Prof. x Haut Länge x Breite x Höhe Lengte x Breedte x Hoogte	WEIGHT PESO POIDS GEWICHT	GAS GAS GAZ GASTYPE	PRESSURE PRESION PRESSION DRUCK DRUK	FLOW CONSUMO CONSUPTION VERBRAUCH VERBRUIK	POWER Hi POTENCIA Hi PUISSANCE Hi LEISTUNG Hi VERMOGEN HI
MN2G	800 x 400 x 555	33 Kg	G30	28/30/50	0.57Kg/h	8 Kw
			G31	30/37/50	0.57Kg/h	8 Kw
			G20	18/20	0.66m ³ /h	8 Kw
MN3G	800 x 400 x 735	50 Kg	G30	28/30/50	0.86Kg/h	12 Kw
			G31	30/37/50	0.86Kg/h	12 Kw
			G20	18/20	1.00m ³ /h	12 Kw

BURNER INJECTORS INJECTORES DE QUEMADOR CHICLEURS DU BRULEUR DÜSEN DER BRENNER INJECTOREN VAN DE BRANDERS

Gas	Druk	Diameter
G30	28/30/50 mbar	0.90
G31	30/37/50 mbar	0.90
G20	18/20/25 mbar	1.50

Note: The diameter of the injectors is indicated on their casing (mm)

Nota: El diámetro de los inyectoros va marcado en los mismos (mm)

Nota: Le diamètre des injecteurs est inscrit sur les injecteurs mêmes (mm)

Anmerkung: Der Durchmesser der Düsen ist an denselben gekennzeichnet (mm)

Opmerking: De diameter van de injectoren staat op de injectoren zelf (mm)