

06/2006

Mod:KEB-G81

KEB-G61

Production code:GR60G GR80G



Notice d'utilisation et d'installation Gyros Grill

Présentation de l'appareil

Les Gyros grills sont disponibles en 6 versions (3 hauteurs de broche, 2 types d'énergie: gaz ou électrique). Selon les hauteurs de la broche, vous pouvez rôtir 15, 25 ou 40 Kg de viande. Les parties mobiles de ces appareils sont montées sur roulements à billes; ainsi le moteur n'est pas chargé axialement.

Cet appareil est à usage professionnel, et doit donc être utilisé par du personnel qualifié. Il doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et pour les appareils gaz dans un local suffisamment aéré.

La plaque signalétique se situe au dos de l'appareil.

Dimensions et capacité

Appareil	Dimensions	Hauteur utile de broche	Capacité en Kg de viande
GRG 40 - GRG 4	435 x 610 x 720	530	15
GRG 60 - GRG 6	435 x 610 x 900	660	25
GRG 80 - GRG 8	435 x 610 x 1080	820	40

Caractéristiques techniques

Appareil	Débit calorifique	Nombre de radiants
GRG 40 - GRG 4	7000 W	2
GRG 60 - GRG 6	10500 W	3
GRG 80 - GRG 8	14000 W	4

Fonctionnement

Le déplacement du chariot et de la broche se fait après avoir desserré la poignée de blocage supérieure et fait pivoter d'un quart de tour la poignée de blocage inférieure.

Le chariot support broche est équipé d'un interrupteur Marche/Arrêt pour mettre en marche le moteur.

Les appareils sont équipés d'une prise de courant permettant d'utiliser un couteau électrique.

Allumage : Appuyez pendant quelques secondes sur le robinet en position grande flamme. Approchez une allumette près du brûleur pour l'allumer. Maintenez enfoncé le robinet pendant quelques secondes. Réglez ensuite la température de chauffe.

Un thermocouple coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de l'un des radiants.

Vous disposez de 2,3 ou 4 robinets de réglage de la puissance de chauffe.

L'appareil dispose d'un débit réduit prérèglé en usine.

Attention, du fait du rayonnement important, les parois de votre appareil sont localement très chaudes

Entretien

Votre appareil doit être régulièrement nettoyé à l'aide d'une éponge humide.

Ne nettoyez pas votre appareil sous un jet d'eau: les infiltrations risqueraient de l'endommager.

Pour un meilleur service, nous vous conseillons un entretien périodique à faire effectuer par un installateur qualifié.

Votre appareil peut fonctionner avec les gaz de pétrole liquéfiés ou au gaz naturel pour effectuer l'adaptation d'un gaz à l'autre il est nécessaire d'avoir recours à un installateur qualifié.

Pour les appareils utilisés en Belgique et en Allemagne l'adaptation d'un gaz à un autre se fait sous l'entière responsabilité du fabricant ou de son mandataire local.

Installation

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, recouvert d'un matériau bon isolant thermique.
Une distance de 30 cm par rapport à la cloison est jugée suffisante.

Raccordement gaz

Les appareils fonctionnent aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, gaz naturel G20/G25, et pour toutes les pressions rencontrées sur le réseau de gaz. Le raccordement se fait par un filetage 1/2 ou 3/4.

Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane correspondant à la catégorie II2E+3+

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 distribué dans 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 :

GRG 40 - GRG 4	14 m³/h
GRG 60 - GRG 6	21 m³/h
GRG 80 - GRG 8	28 m³/h

Conditions générales d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles de l'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...)

Adaptation de l'appareil en cas de passage d'un gaz à un autre

Important : Ne repercez pas les injecteurs

Pays de destination	Catégorie	Gaz	Pressions	Ø injecteur	Ø vis By-Pass	Bague d'air
France/luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	140	Réglable	Sans
		G30/G31	28-30/37	95	100	Sans
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	140	Réglable	Sans
		G30/G31	50	85	78	Sans
Allemagne	II2ELL3B/P	G20/G25	20	140/152	Réglable	Sans
		G30/G31	50	85	78	Sans
Autriche	II2H3B/P	G20	20	140	Réglable	Sans
		G30/G31	50	85	78	Sans
Belgique	II2E+	G20/G25	20/25	140	Réglable	Sans
	I3P (37)	G31	37	95	100	Sans
Suède/Danemark/Finlande	II2H3B/P	G20	20	140	Réglable	Sans
		G30/G31	28-30/30	95	100	Sans
Espagne	II2H3+	G20	20	140	Réglable	Sans
		G30/G31	28-30/37	95	100	Sans
	II2H3P	G20	20	140	Réglable	Sans
		G31	50	85	78	Sans
Pays-Bas	II2L3B/P	G25	25	140	Réglable	Sans
		G30/G31	28-30/37	95	100	Sans
	II2L3P	G25	25	140	Réglable	Sans
		G31	50	85	78	Sans
Norvège	I3B/P	G30/G31	28-30/30	95	100	Sans
Islande/Grèce/Royaume-Uni/Italie	II2H3+	G20	20	140	Réglable	Sans
		G30/G31	28-30/37	95	100	Sans
Portugal		G30/G31	28-30/37	95	100	Sans

N° d'injecteur	Gaz	Pressions	Diamètre
Injecteur N°1	G30 / G31	28-30 / 37	95 / 100
Injecteur N°2	G30 / G31	50	85/100
Injecteur N°3	G20 / G25	20-25	140/100
Injecteur N°4	G25	20	152/100

Pour les GPL (G30/G31), la vis de By-Pass doit être serrée à fond

Réglage d'air

Cet appareil a été conçu de sorte à ne pas effectuer de réglage d'air selon le type de gaz.

Marques

La plaque signalétique se situe au dos de l'appareil.