



Gas chicken rotisseries

User Manual



Models:

7472.0020 – 7472.0025

CONTENT



.....	4
1. INSTALLATION	4
1.1 STANDARDS AND REQUIREMENTS.....	4
1.2 PACKING	4
1.3 OBSTACLES AND POSITION	5
1.4 CONNECTION	5
1.5 COMBUSTION PRODUCTS.....	5
2. OPERATION	6
2.1 CONTROL OF PRESSURE.....	6
2.2 REGULATION FOR THE OPERATION WITH DIFFERENT GAS.....	6
2.3 REGULATION OF THE MAIN BURNER	6
2.4 CONTROL OF THE OPERATION	6
2.5 INTERVENTIONS, REPAIRS AND REPLACEMENT (only for the authorized technicians).....	7
2.6 SAFETY VALVE.....	7
2.7 REGULATION OF THE MINIMUM BURNING	7
2.8 INTERVENTIONS AND REPAIRS.....	8
3. FOR USERS	8
3.1 PUT IN OPERATION - GENERAL PRECAUTIONS	8
3.2 LIGHTING BURNER – TURN THE MOTOR ON AND LAMP.....	8
3.3 PREPARING THE SPIT.....	8
3.4 MAINTENANCE	9



.....	10
1. INSTALLATIE.....	10
1.1 NORMEN EN EISEN	10
1.2 VERPAKKING	10
1.3 OBSTAKELS EN POSITIE	11
1.4 AANSLUITING	11
1.5 VERBRANDINGSPRODUCTEN.....	11
2. BEDIENING	12
2.1 DRUKCONTROLE	12
2.2 REGELING VOOR WERKING MET ANDERE GASSEN	12
2.3 REGELING VAN DE HOOFDBRANDER	12
2.4 CONTROLE VAN DE WERKING.....	12
2.5 INTERVENTIES, REPARATIES EN VERVANGINGEN (alleen voor erkende technici).....	13
2.6 VEILIGHEIDSKLEP	13
2.7 REGELING VAN DE MINIMUM BRANDING	13
2.8 WERKZAAMHEDEN EN REPARATIES	14
3. VOOR GEBRUIKERS	14
3.1 INBEDRIJFSTELLING - ALGEMENE VOORZORGSMATREGELEN.....	14
3.2 BRANDER AANSTEKEN – MOTOR EN LAMP AANZETTEN.....	14
3.3 HET SPIT VOORBEREIDEN	14
3.4 ONDERHOUD	15



.....	16
1. INSTALLATION	16
1.1 SPEZIFIKATIONEN UND VORAUSSETZUNGEN	16
1.2 VERPACKUNG	16
1.3 FÜR DIE AUFSTELLUNG ERFORDERLICHER RAUM	17
1.4 ANSCHLUSS	17
1.5 VERBRENNUNGSPRODUKTE	17
2. BETRIEB	18
2.1 DRUCKKONTROLLE	18
2.2 EINSTELLUNGEN FÜR DEN BETRIEB MIT VERSCHIEDENEN GASEN	18
2.3 EINSTELLUNG DES HAUPTBRENNERS	18
2.4 BETRIEBSKONTROLLE	18
2.5 EINGRIFFE, REPARATUREN UND AUSWECHSELUNGEN (nur für autorisierte Techniker)	19
2.6 SCHALTER	19
2.7 EINSTELLUNG DER MINDESTVERBRENNUNG	19
2.8 EINGRIFFE UND REPARATUREN	20
3. FÜR DEN BENUTZER	20
3.1 BETRIEB – ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN	20
3.2 ZÜNDUNG	20
3.3 VORBEREITUNG DES GRILLSPIESSES	20
3.4 WARTUNG	21



.....	22
1. INSTALLATION	22
1.1 NORMES ET CONTRAINTES RÉGLEMENTAIRES	22
1.2 EMBALLAGE	22
1.3 LIEU D'INSTALLATION	23
1.4 RACCORDEMENT	23
1.5 PRODUITS DE COMBUSTION	23
2. FONCTIONNEMENT	24
2.1 CONTRÔLE DE LA PRESSION	24
2.2 RÉGLAGES POUR UN AUTRE TYPE DE GAZ	24
2.3 RÉGLAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL	24
2.4 CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT	24
2.5 INTERVENTIONS, RÉPARATIONS ET CHANGEMENT DE PIÈCES (uniquement pour techniciens agréés)	25
2.6 DISPOSITIF DE SÉCURITÉ	25
2.7 RÉGLAGE DE LA COMBUSTION MINIMUM	25
2.8 INTERVENTIONS ET RÉPARATIONS	26
3. INFORMATIONS A L'INTENTION DE L'UTILISATEUR	26
3.1 FONCTIONNEMENT – CONSIGNES GÉNÉRALES	26
3.2 ALLUMAGE	26
3.3 PRÉPARATION DE LA BROCHE	26
3.4 ENTRETIEN	27



1. INSTALLATION

We will present essential data, the technical characteristics and our advice for to correct installation use and maintenance of the appliances described. Let us remind you that the appliances are for professional use and that all the procedures of installing, connecting to the distribution network and positioning of the appliance in operation should be carried out by properly qualified personnel and that all safety measures applicable in the country of installation should be observed.

The manufacturer cannot be held responsible for any possible damages caused to property, human beings or animal that might be caused by misuse of the appliance or by using the appliance for purposes other than those recommended for or not foreseen in this manual.

FIGURE 1 – Technical Characteristics

MODEL	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	TYPE OF BURNER
7472.0020	1320 x 410 x 685	1 burner	Ceramic
7472.0025	1320 x 410 x 855	2 burners	Ceramic

FIGURE 2 – Technical Data

Technical Data	Unit	7472.0020	7472.0025
Normal thermal energy provide	Kw	6,20	12,40
Consumption G30	KG/h	0,48	0,98
Consumption G20	m ³ /h	0,66	1,31
Main air regulation at G20 20mbar	mm	8	2x8
Main burner injector G30 28... 30mbar G31 37mbar	mm	10	2x10
Main burner injector G20 20mbar	mm	1,15	2x 1,15
Bypass G30 (28...30mbar G31 37mbar)	mm	1x85	2x 1,85
Bypass G20 20mbar	mm	1,20	2x 1,20
CALORIES	Kcal	5334	10669
	Mj	22,32	44,64
	BTU	21158,8	42317,5

1.1 STANDARDS AND REQUIREMENTS

We would like to remind you that the appliances installed in places open to the public should meet specific requirements. Among them there are:

- Specific standards for the type of local public.
- Safety standards against the risk of fire and panic in a public place.
- General standards of installation of cooking appliances in refreshment facilities.
- General standards concerning installations using combustible gas and liquid hydrocarbons.

1.2 PACKING

Make sure packing is intact before remove the appliance. Open cardboard carefully to ensure no metal stapling, adhesive tape or other packing components litter the environment, as these can prove hazardous.



1.3 OBSTACLES AND POSITION

- Make sure there is enough space available to place the appliance and that the surface it stands on is stable and level.
- Remove the protective film from the external walls of the appliance making sure no glue or plastic is stuck on the surface. If there are residues of glue, remove them using the right solvent.
- Make sure the appliance is level on the surface available. If necessary, regulate its height accordingly, by adjusting the legs of the appliance.

1.4 CONNECTION

Before connecting the appliance to the network make sure that:

- The present gas on the place corresponds to that for which the apparatus is predisposed: In If it is not does not proceed with the connection. Regulate the appliance for the gas available following instructions under 2.2.
- The burners are manufactured with a way to stand thermal and mechanical stress and are equipped with fixed nozzles. This is why it is necessary to change the nozzles every time you change the type of gas.
- Data concerning the regulation of the appliance are to be found on the label on the backside of the appliance.
- Connect the machine to the network using metal pipes, either rigid or flexible.
- Verify that the pressure in use is that of exercise for which the appliance has been predisposed. In no case the pressure must exceed 50 mbars.
- Use the right sealing materials for all connections and check them for leaks.
- It is important for the adjacent walls to the appliance to be protected against the heat. Interpose refractory sheets or place the appliance at least 200mm of distance from the side or back walls.
- The connection of the apparatus to the network must be effected through a gate valve. This valve should be closed when the appliance is not in operation.

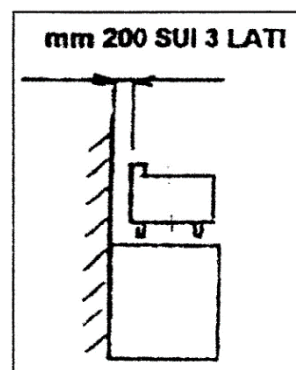
1.5 COMBUSTION PRODUCTS

The appliances must be installed in places appropriate for the removal of fumes according to installation specifications. Our appliances are considered (see technical data table) as appliances to Gas Type A: Such appliances must send fume into appropriate aspirants connected to safe and effective pipes that direct them outdoors.

Attention

The appliances must always be installed below 200 mm on three sides an aspirant, which directs fume outdoors. The appliances whose total thermal power is superior to 14Kw must be obligatorily installed under aspirant, intercepting and piloting the system of feeding of the gas of the appliance. Particularly, the supply circuit electric valve at the top of the appliance must be switched off. Make sure that there are not dispersions in the aspirant system. The limits of course are established by the norm of installation UNICIG 8723 point 4.3

'Removal of combustion products '





2. OPERATION

The appliance is put in operation to the nominal power with the suitable nozzles (you see chart fig.2).
The pressure of feeding must correspond to how much suitable in the targetta gives.

2.1 CONTROL OF PRESSURE

To measure the pressure of feeding is enough to prepare of a manometer

To liquid with subdivision least 0.1 mbars (for instance a manometer to U) and progress in the following way:

- Open the frontal panel in way to enter to the ramp of feeding.
- Unscrew the screw of closing of the taking of pressure
- Connect the manometer and to measure the pressure.
- Remove the manometer, re-screw the screw, and verify that there are not leaks.

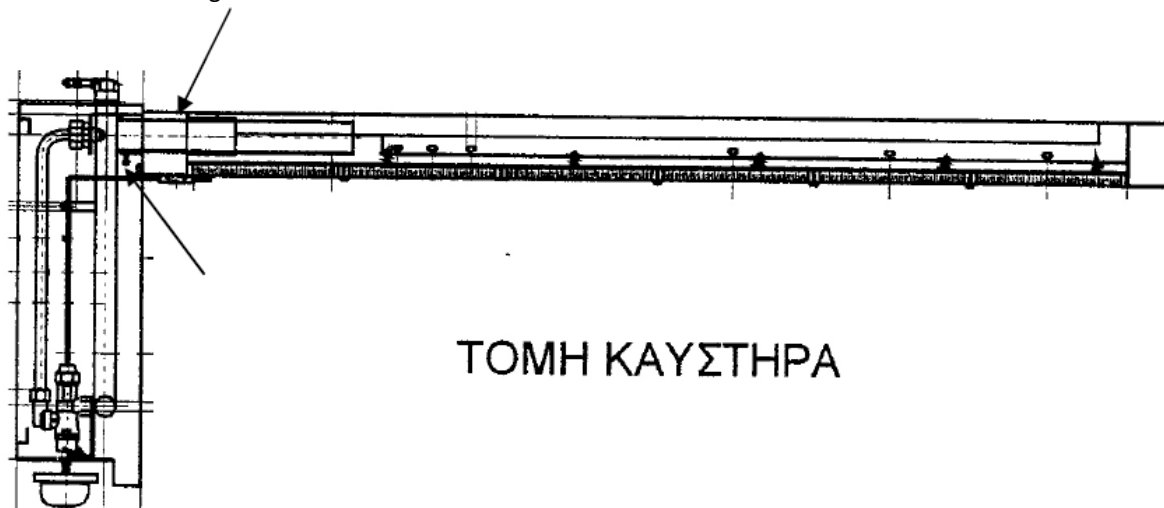
2.2 REGULATION FOR THE OPERATION WITH DIFFERENT GAS

Both the packing and on the appliance carry the regulation data for suitable gases. If regulation is necessary for other type gas, you should:

- 1)) Verify that type of gas and pressure corresponds to those regulation you bring that data label gives.
- 2) Choose the suitable nozzle for the type of gas and for the pressure available in place, keeping in mind data included on figure 2 of this manual (keep in mind that the pressure should never exceed 50 mbar) and replace nozzle, if necessary.

2.3 REGULATION OF THE MAIN BURNER

- Replace the nozzle unscrewing it from the center and screwing to his place select that.
- Regular the influx of the primary air through the special ring of regulation fixing the distance likes suitable in the chart to figure 2.



2.4 CONTROL OF THE OPERATION

- Verify the stability of the appliance on the plan of support.
- Check that there is a good influx of fresh air.
- Check that there are no leaks or losses of gas.
- Put in operation the appliance.
- Check the stability of the flame of the main burden.
- Check that non-combusted gases have an appropriate outlet.



2.5 INTERVENTIONS, REPAIRS AND REPLACEMENT (only for the authorized technicians)

Even if the appliance is used correctly, some problems may arise for various reasons. The table that follows mentions some possible problems and some suggestions to put them right.

CAUTION!!!!

- Before performing any intervention of maintenance, reparation or simple cleaning of the appliance it is necessary to close the gas supply gate valve at the top of the appliance.
- At the end of every intervention of reparation or maintenance to some parts of the appliance relate to gas, make sure that there are no leaks or looses.

FIGURE 8 – Possible problem

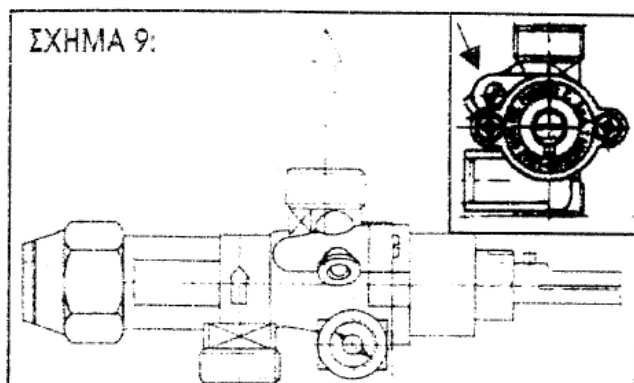
PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
Gas Smell	Possible gas loss. Check external pipes and connections.
Smell of non-burner gas	Check that the combustion is regular. Check that the consumption of gas is not excessive. Check that there are not obstructions in the encircled of the warm smokes. Check that aspirant and area ventilation are operating property.
'Explosions ' in the burners	Check the pressure of the gas.
The main burner is not ignited	Check that there is no leak in the gas supply or any problem with the nozzle. The components of the burner are well positioned.

2.6 SAFETY VALVE

The valve that regulates the influx of the gas is provided safety thermal that it assures the block of influx of the gas in case of accidental turning off of the flame.

2.7 REGULATION OF THE MINIMUM BURNING

The nozzle of the valve (bypass) has a hole of 0,50 mm and for the gas G30 must be fully screwed. In case of regulation for other gases G20 the bypass must be unscrewed (by turning the screw anticlockwise until a clear and regular flame appears). To regulate the bypass, turn on the burner to the minimum setting, remove the handle grip of the valve and regulate the screw marked with arrow in the adjacent figure, until a clear and regular flame appears. The screw of the regulation must be fully screwed passing from the natural to G.P.L. and open in the inverse case.





2.8 INTERVENTIONS AND REPAIRS

- In the case must be intervened on the valve all it takes is removing the handle grip, and the frontal panel.
- For the substitution of the valve it is necessary to unscrew the connections in the following order:
First the connection of the thermocouple, then the connection of the gas outlet exit gas and, finally; the connection of entrance gas
- Replacing other parts, such as the thermocouple, candle of lighting, is simple and intuitive after having removed the base wall.

3. FOR USERS

3.1 PUT IN OPERATION - GENERAL PRECAUTIONS

We would like to remind you that these appliances are designed exclusively professional use and must be operated by specialized personnel. In order to set the crepe machine into operation, observe meticulously everything include these pages as well as ordinary safety measures:

- Verify that there are not escapes of gas.
- Verify the stability of the flames passing from the maximum to the minimum setting.
- Check the regular lighting of the main burner.
- Verify that there is a good influx of fresh air.

Look out for not surfaces on the outside of the appliance during preparation and grilling. These are clearly marked with the symbol shown on the right. After making sure the appliance has been correct connected to the electricity and gas supplies you can ignite and start using it.

COMBISTEEL APPLIANCES DOES NOT EQUIPPED WITH A PIEZOELECTRIC IGNITER IF YOU WANT TO IGNITE BURNERS YOU NEED TO USE A MATCH OR A LIGHTER



3.2 LIGHTING BURNER – TURN THE MOTOR ON AND LAMP

- When appliance is off, the gate valve is vertical and the round indication I top.
- Push the knob slightly and turn it anticlockwise until you bring it to the flame indication.
- While you keep the handle pressed, light the appliance using a candle.
- Keep the handle pressed for a few seconds until the thermocouple.
- Turn the handle anticlockwise until you bring it to the position of the highest flame and make sure the burner is turned on completely.
- The following nick is that of the medium flame; you can choose this setting once machine has reached the desired temperature.
- Make the same step to turn on the other entire burner.
- To turn on the motor in the right side of the machine are the RED switch on/off the one which are in the bottom are for the lamp inside the machine the other are for the motor.

3.3 PREPARING THE SPIT

- Take off the spit from the machine by push the needle side of the spit inside the hole (needle side on the left of the spit)
- Place the meat on the spit with the herbs and spices you have already prepared, and use the hook to be press it.
- Put the spit with the meat in the machine.
- Secure the spit to be correct in his position by putting the square side for good.

Now the appliance is ready to operate. All you have to do is set the desired flame and start the rotation motor by pressing the switch.



3.4 MAINTENANCE

- Before performing any job of maintenance is necessary to close the gas supply found at the top of the appliance.
- It is consulted to the user to undersign to contract of maintenance with technical personnel that foresees at least one full checkup annually.
- We specifically recommend regular checking to make sure the flame regulation are clean.
- The gate valve and thermocouple must be checked at least once a year and, if necessary, restored the protection of specific oil.
- An accurate observance of the contained instructions in this manual are observed, COMBISTEEL appliances will allow perfect use for a long time.

The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to property, human beings or animals due to misuse of the appliances or nonobservance of instructions included in this manual.



1. INSTALLATIE

Hieronder vindt u de essentiële gegevens, technische kenmerken en ons advies voor een correcte installatie, gebruik en onderhoud van de beschreven apparaten. Wij herinneren u eraan dat de apparaten bedoeld zijn voor professioneel gebruik en dat alle procedures voor installatie, aansluiting op het elektriciteitsnet en plaatsing van het apparaat tijdens gebruik moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel en dat alle veiligheidsmaatregelen die van toepassing zijn in het land van installatie in acht moeten worden genomen.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade aan eigendommen, mens of dier die kan worden veroorzaakt door verkeerd gebruik van het apparaat of door het apparaat te gebruiken voor andere doeleinden dan de aanbevolen of niet in deze handleiding vermelde doeleinden.

FIGUUR 1 – Technische kenmerken

MODEL	AFMETINGEN (mm)	OMSCHRIJVING	TYPE BRANDER
7472.0020	1320 x 410 x 685	1 brander	Keramisch
7472.0025	1320 x 410 x 855	2 branders	Keramisch

FIGUUR 2 – Technische gegevens

Technische gegevens	Eenheid	7472.0020	7472.0025
Normaal thermisch energieverbruik	Kw	6,20	12,40
Verbruik G30	KG/h	0,48	0,98
Verbruik G20	m ³ /h	0,66	1,31
Hoofdluchtregeling bij G20 20mbar	mm	8	2x8
Hoofdbrandinjector G30 28... 30mbar G31 37mbar	mm	10	2x10
Hoofdbrandinjector G20 20mbar	mm	1,15	2x 1,15
Bypass G30 (28...30mbar G31 37mbar)	mm	1x85	2x 1,85
Bypass G20 20mbar	mm	1,20	2x 1,20
CALORIEËN	Kcal	5334	10669
	Mj	22,32	44,64
	BTU	21158,8	42317,5

1.1 NORMEN EN EISEN

Wij willen u eraan herinneren dat apparaten die op openbare plaatsen worden geïnstalleerd, aan specifieke eisen moeten voldoen. Hieronder vallen:

- Specifieke normen voor het soort lokaal publiek.
- Veiligheidsnormen tegen brand- en paniekgevaar in openbare ruimtes.
- Algemene normen voor de installatie van kookapparatuur in horecagelegenheden.
- Algemene normen voor installaties met brandbaar gas en vloeibare koolwaterstoffen.

1.2 VERPAKKING

Zorg ervoor dat de verpakking intact is voordat u het apparaat verwijdt. Open het karton voorzichtig om te voorkomen dat metalen nietjes, plakband of andere verpakkingsonderdelen in het milieu terechtkomen, aangezien deze gevaarlijk kunnen zijn.



1.3 OBSTAKELS EN POSITIE

- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is om het apparaat te plaatsen en dat de ondergrond stabiel en waterpas is.
- Verwijder de beschermfolie van de buitenwanden van het apparaat en zorg ervoor dat er geen lijm of plastic aan de ondergrond kleeft. Verwijder eventuele lijmresten met een geschikt oplosmiddel.
- Zorg ervoor dat het apparaat waterpas staat op de beschikbare ondergrond. Pas indien nodig de hoogte aan door de poten van het apparaat te verstellen.

1.4 AANSLUITING

Voordat u het apparaat op het net aansluit, moet u ervoor zorgen dat:

- Het aanwezige gas op de locatie overeenkomt met het gas waarvoor het apparaat is bestemd. Indien dit niet het geval is, ga dan niet verder met de aansluiting. Regel het apparaat af op het beschikbare gas volgens de instructies onder 2.2.
- De branders zijn zo gefabriceerd dat ze bestand zijn tegen thermische en mechanische belasting en zijn voorzien van vaste sproeiers. Daarom is het noodzakelijk om de sproeiers te vervangen telkens wanneer u van gassoort verandert.
- Gegevens over de regeling van het apparaat vindt u op het etiket aan de achterzijde van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet met behulp van metalen leidingen, zowel star als flexibel.
- Controleer of de gebruikte druk overeenkomt met de druk waarvoor het apparaat is bedoeld. De druk mag in geen geval hoger zijn dan 50 mbar.
- Gebruik voor alle aansluitingen de juiste afdichtingsmaterialen en controleer deze op lekkage.
- Het is belangrijk dat de aangrenzende wanden van het apparaat tegen hitte worden beschermd. Plaats vuurvaste platen tussen het apparaat of plaats het apparaat op een afstand van minimaal 200 mm van de zij- of achterwanden.
- De aansluiting van het apparaat op het elektriciteitsnet moet via een afsluiter plaatsvinden. Deze afsluiter moet gesloten zijn wanneer het apparaat niet in gebruik is.

1.5 VERBRANDINGSPRODUCTEN

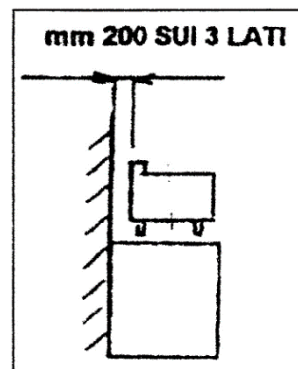
De apparaten moeten worden geïnstalleerd op plaatsen die geschikt zijn voor de afvoer van rookgassen volgens de installatievoorschriften. Onze apparaten worden beschouwd (zie tabel met technische gegevens) als apparaten voor gastype A:

Deze apparaten moeten de rookgassen afgeven in geschikte afzuigkanalen die zijn aangesloten op veilige en effectieve leidingen die de rookgassen naar buiten leiden.

Let op:

De apparaten moeten altijd aan drie zijden onder een afzuigkanaal van minder dan 200 mm worden geïnstalleerd, dat de rookgassen naar buiten leidt. Apparaten met een totaal thermisch vermogen van meer dan 14 kW moeten verplicht onder het afzuigkanaal worden geïnstalleerd, dat het gastoevoersysteem van het apparaat onderschept en aanstuurt. In het bijzonder moet de elektrische klep van het toevoercircuit aan de bovenzijde van het apparaat worden uitgeschakeld. Zorg ervoor dat er geen lekken in het afzuigstelsel ontstaan. De limieten worden uiteraard bepaald door de installatienorm UNICIG 8723 punt 4.3

‘Verwijdering van verbrandingsproducten’





2. BEDIENING

Het apparaat wordt in werking gesteld op het nominale vermogen met de geschikte sproeiers (zie tabel fig. 2). De voedingsdruk moet overeenkomen met de gewenste hoeveelheid vloeistof in de gewenste hoeveelheid.

2.1 DRUKCONTROLE

Om de voedingsdruk te meten, is het voldoende een manometer te gebruiken.

Voor vloeistof met een verdeling van minimaal 0,1 mbar (bijvoorbeeld een manometer tot U) en als volgt te werk te gaan:

- Open het frontpaneel om toegang te krijgen tot de voedingsklep.
- Draai de schroef van de drukmeter los.
- Sluit de manometer aan om de druk te meten.
- Verwijder de manometer, draai de schroef weer vast en controleer of er geen lekken zijn.

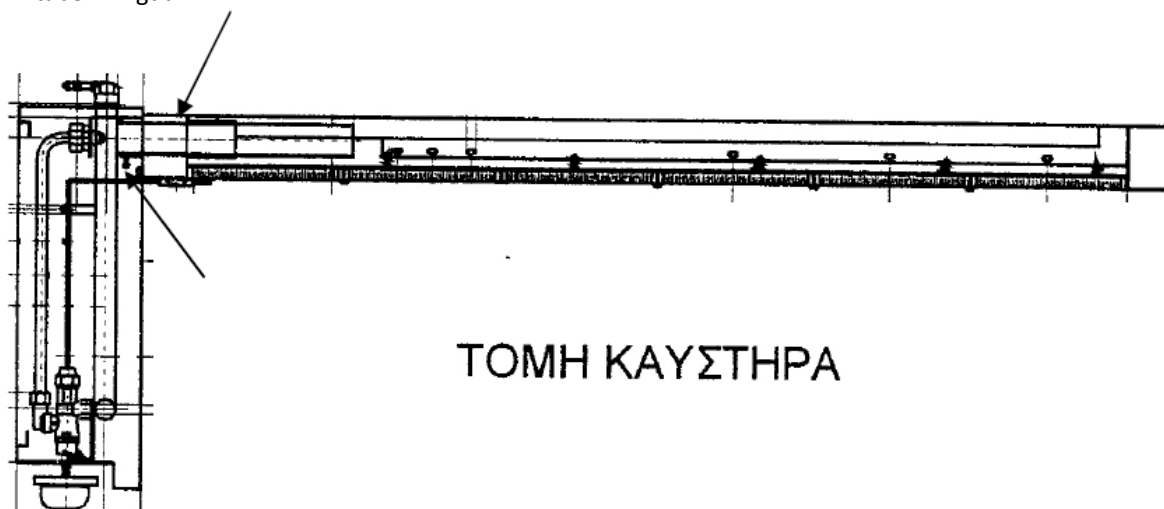
2.2 REGELING VOOR WERKING MET ANDERE GASSEN

Zowel op de verpakking als op het apparaat staan de regelgegevens voor geschikte gassen. Indien regeling nodig is voor andere gassoorten, dient u het volgende te doen:

- 3) Controleer of het gastype en de druk overeenkomen met de voorschriften die op het gegevenslabel staan.
- 4) Kies het juiste mondstuk voor het gastype en de beschikbare druk, rekening houdend met de gegevens in figuur 2 van deze handleiding (houd er rekening mee dat de druk nooit hoger mag zijn dan 50 mbar) en vervang het mondstuk indien nodig.

2.3 REGELING VAN DE HOOFDBRANDER

- Plaats het mondstuk terug door het vanuit het midden los te draaien en vast te schroeven.
- Regel de toevoer van primaire lucht via de speciale regelring en stel de afstand in zoals aangegeven in de tabel in figuur 2.



2.4 CONTROLE VAN DE WERKING

- Controleer de stabiliteit van het apparaat op de ondergrond.
- Controleer of er voldoende frisse lucht is.
- Controleer of er geen gaslekken of -verlies zijn.
- Stel het apparaat in werking.
- Controleer de stabiliteit van de vlam van de hoofdbrandstof.
- Controleer of de niet-verbrande gassen een geschikte afvoer hebben.



2.5 INTERVENTIES, REPARATIES EN VERVANGINGEN (alleen voor erkende technici)

Zelfs bij correct gebruik van het apparaat kunnen er om verschillende redenen problemen optreden. De volgende tabel vermeldt enkele mogelijke problemen en suggesties om deze te verhelpen.

LET OPI!!!

- Voordat u onderhouds-, reparatie- of reinigingswerkzaamheden aan het apparaat uitvoert, moet u de gastoevoerafsluiter aan de bovenzijde van het apparaat sluiten.
- Controleer na elke reparatie- of onderhoudsbeurt aan gasgerelateerde onderdelen van het apparaat of er geen lekkages of lekkages zijn.

AFBEELDING 8 – Mogelijk probleem

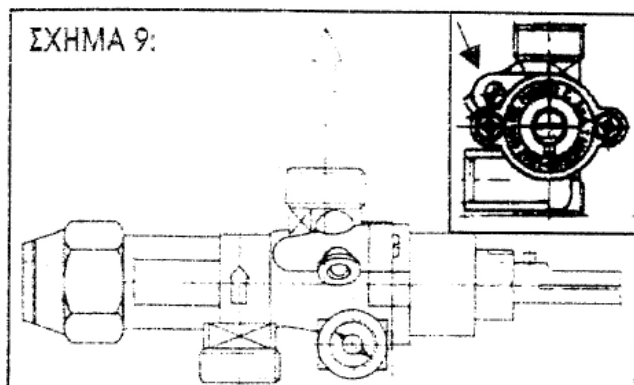
PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN
Gasgeur	Mogelijk gasverlies. Controleer externe leidingen en aansluitingen.
Geur van niet-brandergas	Controleer of de verbranding regelmatig is. Controleer of het gasverbruik niet te hoog is. Controleer of er geen obstakels zijn in de omgeving van de warme rook. Controleer of de aspirant en de ventilatie van de ruimte goed werken.
'Explosies' in de branders	Controleer de gasdruk.
De hoofdblander is niet ontstoken	Controleer of er geen lekkage is in de gastoevoer of een probleem met het mondstuk. De componenten van de brander zijn goed geplaatst.

2.6 VEILIGHEIDSKLEP

De klep die de gastoevoer regelt, is voorzien van een thermische beveiliging die de gastoevoer blokkeert in geval van onbedoeld doven van de vlam.

2.7 REGELING VAN DE MINIMUM BRANDING

De sproeier van de klep (bypass) heeft een gat van 0,50 mm en moet voor gas G30 volledig worden vastgedraaid. Bij regeling voor andere gassen G20 moet de bypass worden losgedraaid (door de schroef tegen de klok in te draaien totdat er een heldere en regelmatige vlam verschijnt). Om de bypass te regelen, zet u de brander op de minimumstand, verwijdert u de handgreep van de klep en regelt u de schroef, gemarkeerd met een pijl in de afbeelding hiernaast, totdat er een heldere en regelmatige vlam verschijnt. De regelschroef moet volledig worden vastgedraaid van de natuurlijke stand naar de gasdrukverlagende stand en moet in omgekeerde richting worden geopend.





2.8 WERKZAAMHEDEN EN REPARATIES

- In het geval dat er werkzaamheden aan de klep moeten worden uitgevoerd, hoeft u alleen de handgreep en het frontpaneel te verwijderen.
- Voor het vervangen van de klep moeten de aansluitingen in de volgende volgorde worden losgedraaid: Eerst de aansluiting van het thermokoppel, vervolgens de aansluiting van de gasuitlaat en ten slotte de aansluiting van de gasinlaat.
- Het vervangen van andere onderdelen, zoals het thermokoppel, de kaars of de aansteker, is eenvoudig en intuïtief na het verwijderen van de basiswand.

3. VOOR GEBRUIKERS

3.1 INBEDRIJFSTELLING - ALGEMENE VOORZORGSMaatregelen

Wij willen u eraan herinneren dat deze apparaten uitsluitend zijn ontworpen voor professioneel gebruik en moeten worden bediend door gespecialiseerd personeel. Om de crêpemachine in gebruik te nemen, dient u alle instructies op deze pagina's en de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen nauwgezet in acht te nemen:

- Controleer of er geen gas ontsnapt.
- Controleer de stabiliteit van de vlammen bij het overgaan van de maximale naar de minimale stand.
- Controleer of de hoofdbrander regelmatig brandt.
- Controleer of er voldoende frisse luchttoevoer is.

Let tijdens het bereiden en grillen op de buitenkant van het apparaat. Deze zijn duidelijk gemarkeerd met het symbool rechts. Nadat u hebt gecontroleerd of het apparaat correct is aangesloten op de elektriciteits- en gasvoorziening, kunt u het aansteken en gebruiken.

COMBISTEEL APPARATEN ZIJN NIET UITGERUST MET EEN PIËZO-ELEKTRISCHE ONTSTEKER. ALS U BRANDERS WILT AANSTEKEN, DIENT U EEN LUCIFER OF AANSTEKER TE GEBRUIKEN.



3.2 BRANDER AANSTEKEN – MOTOR EN LAMP AANZETTEN

- Wanneer het apparaat uit staat, staat de afsluiter verticaal en de ronde aanduiding bovenaan.
- Druk de knop lichtjes in en draai hem tegen de klok in tot hij de vlamaanduiding bereikt.
- Steek het apparaat aan met een kaars terwijl u de hendel ingedrukt houdt.
- Houd de hendel enkele seconden ingedrukt tot het thermokoppel brandt.
- Draai de hendel tegen de klok in tot hij op de hoogste vlam staat en zorg ervoor dat de brander volledig aan staat.
- De volgende stand is die van de middelhoge vlam; u kunt deze stand kiezen zodra het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Herhaal dezelfde stap om de andere brander volledig aan te zetten.
- Om de motor aan te zetten, bevindt zich aan de rechterkant van het apparaat de RODE aan/uit-schakelaar. De onderste schakelaar is voor de lamp in het apparaat en de andere schakelaar is voor de motor.

3.3 HET SPIT VOORBEREIDEN

- Haal het spit uit het apparaat door de naaldzijde van het spit in het gat te duwen (naaldzijde aan de linkerkant van het spit).
- Plaats het vlees aan het spit met de kruiden en specerijen die u al hebt bereid en druk het aan met de haak.
- Plaats het spit met het vlees in het apparaat.
- Bevestig het spit op de juiste positie door de vierkante zijde goed vast te zetten.

Nu is het apparaat klaar voor gebruik. U hoeft alleen nog maar de gewenste vlam in te stellen en de rotiemotor te starten door op de schakelaar te drukken.



3.4 ONDERHOUD

- Voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert, is het noodzakelijk de gastoevoer aan de bovenkant van het apparaat af te sluiten.
- De gebruiker wordt geadviseerd een onderhoudscontract met technisch personeel te ondertekenen, waarin ten minste één volledige controle per jaar is vastgelegd.
- Wij raden met name aan om de vlamregelaar regelmatig te controleren om ervoor te zorgen dat deze schoon is.
- De afsluiter en het thermokoppel moeten minstens één keer per jaar worden gecontroleerd en indien nodig de bescherming met specifieke olie worden hersteld.
- Bij nauwkeurige naleving van de instructies in deze handleiding zullen COMBISTEEL-apparaten langdurig probleemloos werken.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan eigendommen, mens of dier als gevolg van verkeerd gebruik van de apparaten of het niet naleven van de instructies in deze handleiding.



1. INSTALLATION

In diesem Teil werden die wichtigsten Teile, die technischen Eigenschaften und Ratschläge für die korrekte Installation, Verwendung und Wartung der in diesem Handbuch beschriebenen Geräte gegeben. Hierbei handelt es sich um Geräte, die für den professionellen Einsatz gedacht sind. Folglich müssen alle Installations, Wartungs, Anschluss- und Inbetriebnahme-Arbeiten von einem entsprechend ausgebildeten Fachpersonal und unter Einhaltung der in dem jeweiligen Land der Aufstellung geltenden Sicherheitsvorschriften vorgenommen werden.

Der Hersteller kann nicht für eventuelle Sach-, Personen- oder Tierschäden haftbar gemacht werden, die auf einen unsachgemäßen oder zweckfremden Gebrauch zurückzuführen sind.

TABELLE 1 – Technische Eigenschaften

MODELL	ABMESSUNGEN (mm)	BRENNER	RAHMEN
7472.0020	1320 x 410 x 685	1 Brenner	Keramik
7472.0025	1320 x 410 x 855	2 Brenner	Keramik

TABELLE 2 – Technical Data

Technische Daten	Unit	7472.0020	7472.0025
Normale Wärmeleistung	Kw	6,20	12,40
Verbrauch G30	KG/h	0,48	0,98
Verbrauch G20	m ³ /h	0,66	1,31
HauptGaseinstellung G30 28... 30 mbar und G31 37 mbar	mm	8	2x8
HauptGaseinstellung G20 20 mbar	mm	10	2x10
BrennerDüse G30 28 ... 30 mbar und G31 37mbar	mm	1,15	2x 1,15
BrennerDüse G20 20 mbar	mm	1x85	2x 1,85
BypassDüse G30 28 ... 30 mbar und G31 37mbar	mm	1,20	2x 1,20
Bypass G20 20 mbar	mm	Reg.	2x Reg.
KALORIEN	Kcal	5334	10669
	Mj	22,32	44,64
	BTU	21158,8	42317,5

1.1 SPEZIFIKATIONEN UND VORAUSSETZUNGEN

Geräte, die in öffentlichen Stätten aufgestellt werden, müssen konkreten Anforderungen entsprechen, wie etwa:

- Konkreten Sondervorschriften für jede Art an öffentlicher Stätte.
- Sicherheitsauflagen für die Installation von Kochgeräten in Erholungs-Stätten.
- Auflagen für die Installation von Geräten, die mit Gas und hydrierten Kohlenwasserstoffen betrieben werden.

1.2 VERPACKUNG

Vergewissern Sie sich vor dem Auspacken des Gerätes, dass sich die Verpackung in tadellosem Zustand befindet. Öffnen Sie die Nylon-Verpackung mit Vorsicht und achten Sie darauf, dass keine Metallclips, Klebebänder oder andere Verpackungsteile herausfallen, die eine eventuelle Gefahrenquelle darstellen können.



1.3 FÜR DIE AUFSTELLUNG ERFORDERLICHER RAUM

- Vergewissern Sie sich, dass der Ort, an dem Sie das Gerät aufstellen wollen, ausreichend Platz bietet. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät auf einer stabilen und völlig ebenen Fläche steht.
- Entfernen Sie das Schutzband von den äußeren Verpackungsteilen. Achten Sie darauf, dass keine Kleber- oder Plastikreste auf den Wänden zurückbleiben. Im Falle von Kleberrückständen entfernen Sie diese mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Stellen Sie das Gerät auf der dafür vorgesehenen, komplett ebenen Fläche auf. Regulieren Sie bei Bedarf seine Höhe mit Hilfe der Geräte-Füßchen.

1.4 ANSCHLUSS

Bevor Sie das Gerät an das Netz anschließen, überprüfen Sie bitte folgende Punkte:

- Der an der Aufstellungsstelle verfügbare Gasanschluss entspricht der Einstellung des Gerätes. Ist dies nicht der Fall, schließen Sie das Gerät nicht an, sondern stellen Sie das Gerät entsprechend dem Gasanschluss ein, wie in Punkt 2.2 angegeben.
- Die Brenner sind so konstruiert, dass sie Temperatur- und mechanischen Belastungen standhalten, und sind mit festen Düsen ausgestattet. Aus diesem Grund sind jedes Mal, wenn Sie die Art des Gases wechseln, auch die Düsen auszutauschen. Stellen Sie die Luft und die Bypass-Regelung ein.
- Die Daten zur Einstellung des Gerätes finden Sie auf der Tabelle auf der Rückseite des Gerätes.
- Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes an das Netz ausschließlich Metallrohre.
- Vergewissern Sie sich, dass der verwendete Druck mit dem Druck übereinstimmt, auf den das Gerät eingestellt wurde. Der Druck darf auf keinen Fall höher als 50 mbar sein.
- Verwenden Sie für alle Anschlüsse ein geeignetes Dichtungsmaterial und überprüfen Sie die Dichtigkeit. Verwenden Sie für die Dichtigkeitskontrolle niemals eine brennende Flamme.
- Die Wände, an denen das Gerät aufgestellt ist, müssen gegen die Hitze geschützt werden. Bringen Sie daher einen feuerfesten Wandbelag an oder stellen Sie das Gerät in einer Entfernung von mindestens 200 mm von der Wand auf.
- Für den Anschluss des Gerätes ans Netz ist ein Ventil mit Schließhahn zu verwenden. Dieses Ventil ist zu schließen, wenn das Gerät außer Betrieb ist.

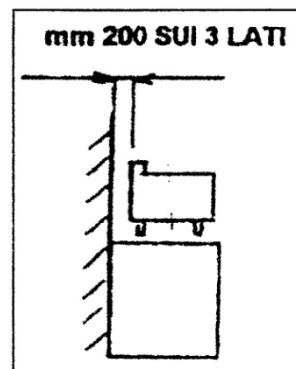
1.5 VERBRENNUNGSPRODUKTE

Die Geräte sind an einem Ort aufzustellen, der für den Abzug der Verbrennungsprodukte geeignet ist. Der Abzug der Verbrennungsprodukte hat gemäß den Installationsvorschriften zu erfolgen. Bei den Geräten handelt es sich um Gasgeräte des Typs A.

Bei derartigen Geräten müssen die Gase über geeignete Dunstabzüge oder ähnliche Vorrichtungen abgeleitet werden, die mit einem sicheren und leistungsstarken Rohr verbunden sind, das sie direkt nach draußen leitet.

Achtung!

Die Geräte sind obligatorisch an zwei Seiten 200 mm unter dem Dunstabzug aufzustellen, und die Verbrennungsgase müssen nach draußen abgeleitet werden. Die Geräte mit einer GesamtWärmeleistung von über 14 Kw müssen obligatorisch unter einem Dunstabzug mit Schalter und Controller für das Gaszufuhrsystem des Gerätes installiert werden. Konkret muss das Elektroventil, das sich im Zufuhrkreislauf auf der oberen Seite des Gerätes befindet, schließen. Überprüfen Sie das Abzugssystem auf eventuelle undichte Stellen. Die Grenzwerte werden vom Installationsstandard UNICIG 8723, Punkt 4,3 "Abzug von Verbrennungsprodukten" vorgegeben. So muss zum Beispiel der Dunstabzug pro 1KW Wärmeleistung eine Abzugskapazität von 35 m³/h gewährleisten.





2. BETRIEB

Das Gerät läuft mit den oben angeführten Düsen (siehe Tabelle 2) mit normaler Leistung. Der Druck der Gaszufuhr muss dem in der Daten-Tabelle angegebenen Druck entsprechen.

2.1 DRUCKKONTROLLE

Zum Messen des Drucks der Gaszufuhr ist ein Flüssigkeitsmanometer mit einer MindestGenauigkeit von 0,01 mbar ausreichend (z.B. URohrManometer). Dabei ist wie folgt vorzugehen:

- Öffnen Sie die seitliche Klappe des Gerätes, um die entsprechende Öffnung auf der Rückseite einstellen zu können.
- Drehen Sie die Schraube heraus, die das Druckventil schließt.
- Schließen Sie das Manometer an und messen Sie den Druck.
- Entfernen Sie das Manometer, bringen Sie die Schraube wieder an und vergewissern Sie sich, dass kein Gas austritt.

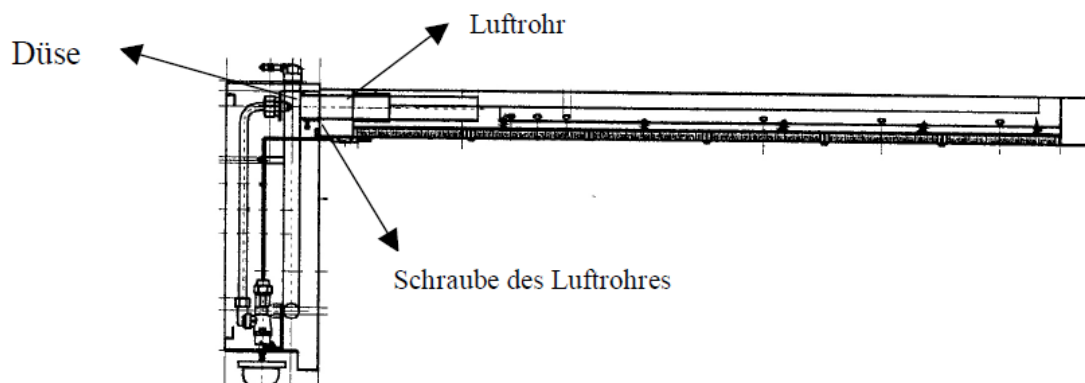
2.2 EINSTELLUNGEN FÜR DEN BETRIEB MIT VERSCHIEDENEN GASEN

Die Einstellungswerte für die vorgesehenen Gase finden Sie auf der Verpackung und auf dem Gerät. Falls eine Anpassung der Einstellungen auf eine andere Gasart erforderlich ist, gehen Sie wie folgt vor:

- a) Vergewissern Sie sich, welche Gasart und welcher Druck den Werten entspricht, die in der einschlägigen Daten-Tabelle angeführt werden.
- b) Wählen Sie die für die jeweilige Gasart und den am Aufstellungsort verwendeten Druck geeigneten Düsen, beachten Sie die in der Tabelle dieses Handbuchs angeführten Daten (unter Berücksichtigung, dass der Druck nicht über 50 mbar liegen darf) und wechseln Sie die vorhandenen Düsen gegen die passenden aus. Die für den Betrieb mit den handelsüblichen Gasen erforderlichen Düsen werden in einem Säckchen mit dem Gerät mitgeliefert.

2.3 EINSTELLUNG DES HAUPTBRENNERS

- Wechseln Sie die Düsen aus. Dazu schrauben Sie die Düse von ihrer Position und bringen an ihrer Stelle die von Ihnen gewählte Düse an.
- Bestimmen Sie den Abstand, wie in Tabelle 2 angegeben, und stellen Sie mit Hilfe des entsprechenden Reglers den Fluss der Hauptgaszufuhr entsprechend ein.



2.4 BETRIEBSKONTROLLE

- Überprüfen Sie, ob das Gerät fest auf der Aufstellungsfläche steht.
- Vergewissern Sie sich, dass eine ausreichende Frischluftzufuhr gewährleistet ist.
- Überprüfen Sie das System auf undichte Stellen oder austretende Gase.
- Nehmen Sie das Gerät in Betrieb.
- Überprüfen Sie die Gleichmäßigkeit der Flamme des Hauptbrenners.
- Vergewissern Sie sich, dass die nicht verbrannten Gase korrekt abgeleitet werden.



2.5 EINGRIFFE, REPARATUREN UND AUSWECHSELUNGEN (nur für autorisierte Techniker)

Selbst bei einem bestimmungsgemäßen Gebrauch des Gerätes kann es aus verschiedenen Gründen zu Störungen kommen. In der folgenden Tabelle werden einige möglichen Probleme und Vorschläge für ihre Beseitigung angeführt.

ACHTUNG !!!!

- Vor jeder Wartungs, Reparaturarbeit oder einfachen Reinigung des Gerätes ist die Gaszufuhr auf der Rückseite des Gerätes zu schließen.
- Nach jeder Reparatur- oder Wartungsarbeit an gasführenden Geräteteilen sind die entsprechenden Teile auf ihre Dichtigkeit zu überprüfen und ist sicherzustellen, dass keine undichten Stellen vorhanden sind oder Gas austritt.

TABELLE 8 – Mögliche Probleme

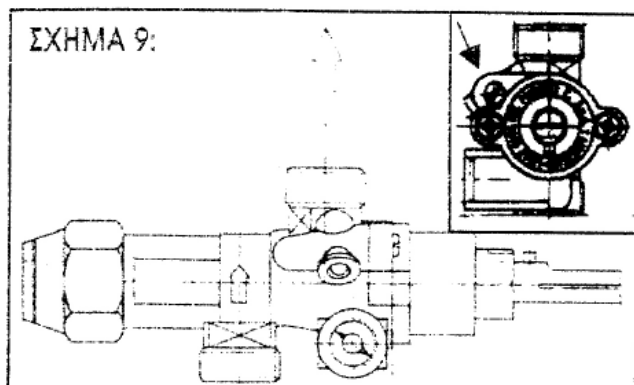
PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN
Gasgeruch	Gasaustritt: Überprüfen Sie die externen Rohre und Anschlüsse.
Geruch nach unverbranntem Gas	Überprüfen Sie folgende Punkte: Erfolgt die Verbrennung normal? / Wird übermäßig Gas verbraucht? / Wird der Brenngas-Kreislauf behindert? / Funktioniert der Abzug normal und ist die Entlüftung des Raumes ausreichend?
„Explosionen“ in den Brennern	Überprüfen Sie den Gasdruck
Der Hauptbrenner geht nicht an	Überprüfen Sie, ob das Gaszufuhrrohr eventuell undicht ist oder ob die Düse beschädigt ist. Möglicherweise sind die Zubehörteile des Brenners nicht korrekt angebracht.

2.6 SCHALTER

Der Schalter, der die Gaszufuhr regelt, verfügt über eine Zündsicherung, welche die Gaszufuhr im Falle eines Ausgehens der Flamme unterbricht.

2.7 EINSTELLUNG DER MINDESTVERBRENNUNG

Die Düse des Schalters (Bypass) hat eine Vertiefung von 0,50 mm und ist für das Gas G30 bis zum Anschlag zu schrauben. Für die Einstellung für andere Gase (G20) ist der Bypass herauszuschrauben. Dazu drehen Sie die Schraube gegen den Uhrzeigersinn, bis eine klare und gleichmäßig brennende Flamme erscheint. Für die Einstellung des Bypasses schalten Sie den Brenner auf die niedrigste Stufe, entfernen Sie den Knopf vom Schalter und stellen Sie die Schraube (Bypass) ein (in Abbildung 9 durch den Pfeil gekennzeichnet), bis eine klare, kontinuierliche und gleichmäßig brennende Flamme erscheint. Beim Wechsel von Erdgas auf G.P.L. ist die Einstellungsschraube bis zum Anschlag zu schließen bzw. im umgekehrten Fall wieder zu öffnen.





2.8 EINGRIFFE UND REPARATUREN

- Im Falle einer Intervention am Gasschalter müssen lediglich der Knopf und die vordere Abdeckung entfernt werden.
- Im Falle einer Auswechselung des Schalters sind die Anschlüsse in der folgenden Reihenfolge abzuschrauben: Zuerst der Anschluss an die Zündsicherung, danach der Anschluss des Gasverteilers und schließlich der Anschluss der Gaszufuhr.
- Für die Auswechselung anderer Teile, wie der Zündsicherung und der Zündquelle ist einfach die Bodenplatte zuerst abzunehmen.

3. FÜR DEN BENUTZER

3.1 BETRIEB – ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

Diese Geräte sind ausschließlich für den professionellen Einsatz gedacht und sind von Fachpersonal zu verwenden. Zur Inbetriebnahme des Gerätes sind die auf diesen Seiten gegebenen Anweisungen genau zu befolgen und die üblichen Sicherheitsmaßnahmen einzuhalten.

- Überprüfen Sie das System auf Gasleckagen.
- Überprüfen Sie die Kontinuität der Flamme, indem Sie das Gerät von der stärksten auf die schwächste Verbrennungsstufe stellen.
- Überprüfen Sie die normale Zündung des Brenners auf seiner ganzen Länge.
- Vergewissern Sie sich, dass eine ausreichende Frischluftzufuhr gewährleistet ist.

Beachten Sie während der Betriebszeiten bei der Vorbereitung und beim Grillen die heißen Flächen an der Außenseite des Gerätes, die durch das nebenstehende Symbol gekennzeichnet sind.



3.2 ZÜNDUNG

- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, befindet sich der Knopf des Schalters in senkrechter Position und die runde Markierung zeigt nach oben.
- Drücken Sie leicht auf den Knopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er auf das Flammen-Symbol zeigt.
- Während Sie den Knopf gedrückt halten, zünden Sie das Gerät mit Hilfe einer Kerze oder eines Feuerzeugs an.
- Halten Sie den Knopf für ein paar Sekunden gedrückt, bis die Zündsicherung ausreichend erhitzt ist.
- Drehen Sie den Knopf weiter gegen den Uhrzeigersinn bis auf die Position der größten Flamme und vergewissern Sie sich, dass der Brenner komplett an ist.
- Die nächste Stufe ist die mittlere Stufe, auf die Sie das Gerät stellen können, nachdem es die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Das Ein- und Ausschalten des Dreh-Spießes und der Beleuchtung des Grillraumes erfolgt mittels der roten Schalter links am Gerät.

3.3 VORBEREITUNG DES GRILLSPIESSES

- Stecken Sie das Fleisch mit den zuvor vorbereiteten Gewürzen auf den Spieß und befestigen Sie es mit den Haltevorrichtungen.
- Befestigen Sie den Spieß im Inneren des Gerätes. Stecken Sie dazu die quadratische Seite des Spießes bis zum Anschlag in die quadratische Halterung.

Nun ist das Gerät betriebsbereit. Stellen Sie die Flamme auf die gewünschte Stufe und schalten Sie mit Hilfe des Motorschalters die Drehvorrichtung ein (Position I).



3.4 WARTUNG

- Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ist der Gaszufuhrhahn auf der Rückseite des Gerätes zu schließen.
- Es wird empfohlen, einen Wartungsvertrag mit einem technischen Fachpersonal zu schließen, das mindestens einmal pro Jahr eine umfassende Kontrolle durchführt.
- Insbesondere wird eine regelmäßige Überprüfung der Sauberkeit der Zündquelle und des Flammenreglers empfohlen.
- Der Schalter ist mindestens einmal jährlich zu überprüfen, und bei Bedarf ist das spezielle Schutzöl zu erneuern.
- Die genaue Befolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen gewährleistet, dass die Geräte von COMBISTEEL über einen langen Zeitraum hinweg störungsfrei betrieben werden können.



1. 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

MODEL	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	TYPE OF BURNER
7472.0020	1320 x 410 x 685	1 burner	Ceramic
7472.0025	1320 x 410 x 855	2 burners	Ceramic

FIGURE 2 – Données techniques

Eléments techniques	Unit	7472.0020	7472.0025
Débit thermique nominal	Kw	6,20	12,40
Débit G30	KG/h	0,48	0,98
Débit G20	m ³ /h	0,66	1,31
Réglage principal de l'arrivée d'air G30 28...30 mbar et G31 37mbar	mm	8	2x8
Réglage principal de l'arrivée d'air G20 20 mbar	mm	10	2x10
Injecteur du brûleur G30 28...30 mbar et G31 37 mbar	mm	1,15	2x 1,15
Injecteur du brûleur G20 20 mbar	mm	1x85	2x 1,85
Bypass G30 (28...30mbar et G31 37 mbar)	mm	1,20	2x 1,20
Bypass G20 20 mbar	mm	Reg.	2x Reg.
CALORIES	Kcal	5334	10669
	Mj	22,32	44,64
	BTU	21158,8	42317,5

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 pré-régulé. 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 bypass.
- 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 pré-régulé 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.

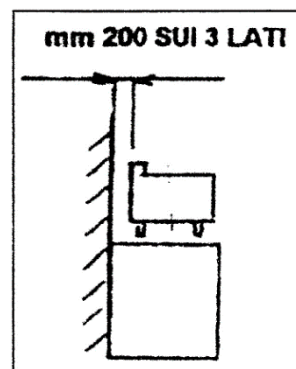
1.5 PRODUITS DE COMBUSTION

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 UNICIG 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.





2. 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.

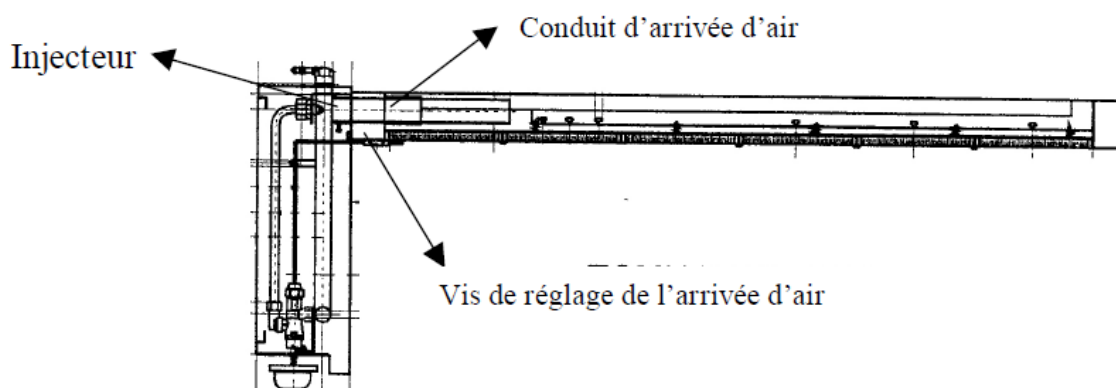
2.2 RÉGLAGES POUR UN AUTRE TYPE DE GAZ

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.

2.3 RÉGLAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

- Changez l'injecteur: dévissez-le, retirez-le et vissez à la place l'injecteur de votre choix.
- Régulez 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.



2.4 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.



2.5 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

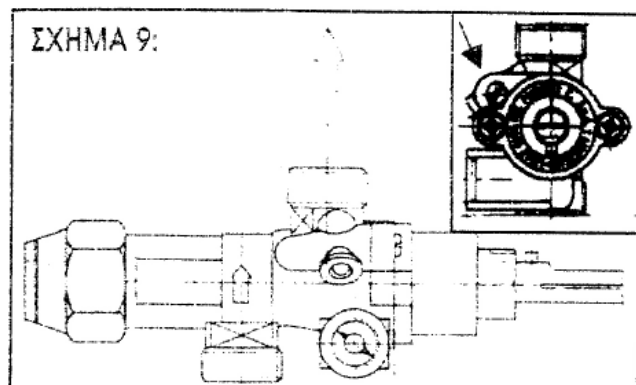
PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Odeur de gaz	Elle est due à des déperditions de gaz: contrôlez les conduits externes et les raccords.
Odeur de gaz non brûlé	Assurez-vous que: Le gaz est bien brûlé / le débit de gaz n'est pas trop important / le circuit des gaz de combustion n'est pas obstrué / la hotte aspirante 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.

2.6 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.

2.7 RÉGLAGE DE LA COMBUSTION MINIMUM

L'ouverture de la soupape (de dérivation ou bypass) 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 bypass 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 (bypass) 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.





2.8 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. INFORMATIONS A 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.

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.



3.2 ALLUMAGE

- 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 d'une bougie ou d'un briquet.
- Maintenez le bouton appuyé pendant quelques secondes afin que le thermokopia 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 PRÉPARATION DE LA BROCHE

- Embrochez la viande préparée et assaisonnée au préalable et bloquez-la avec les piques de maintien.
- Fixez la broche à l'intérieur de l'appareil en introduisant son embout carré dans le petit trou correspondant, jusqu'au bout.

L'appareil est alors prêt à être utilisé. Il vous suffit de régler la flamme sur la position désirée et de mettre en marche le tournebroche en appuyant sur le bouton correspondant (I).



3.4 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 COMBISTEEL pendant de nombreuses années.