

ggm **gastro**
INTERNATIONAL

MANUEL D'INSTRUCTIONS

**ROTISSOIRES MULTI ROTATIVES
ERHM848**

INDEX

- Chapitre 1 - Description de l' appareil
- Chapitre 2 - Instructions d' utilisation
- Chapitre 3 - Entretien et nettoyage
- Chapitre 4 - Instructions techniques d' installation et de régulation
- Chapitre 5 - Montage des pièces détachées à changer
- Appendice A - Liste des pièces détachées de rechange et schémas électriques
- Appendice B - Catégories et pressions de gaz
- Appendice C - Schémas électriques
- Appendice D - Fixation à la paroi
- Appendice E – Déclaration UE

CHAPITRE 1 DESCRIPTION DE L' APPAREIL

INDICATIONS

Cet appareil doit être installé en accord avec la réglementation en vigueur par un technicien spécialisé, doit être utilisé seulement dans des lieux bien ventilés.

Les appareils décrits en suivant sont d' usage professionnel et son maniement doit être effectué par une personne qualifiée pour cela.

Consulter les instructions avant de l' installer et de l' utiliser.

Les pièces qui ont été protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l' installateur ou l' utilisateur.

ATTENTION:

La mise en service sera effectuée pour la première fois par le service technique

MODELES

ERHM848 Rôtissoire de 8 broches et de 4 brûleurs

DESCRIPTION DE L' APPAREIL

La fonction des rotissoires ERHM848 c'est pour cela qu'elles ont été conçues est de rôtir les viandes qui peuvent être fixées sur leurs broches.

La série de modèles que comprend la gamme des rôtissoires multirotatives sont fabriqués entièrement en acier inoxydable, excepté les composants qui servent de support à la transmission et les pignons dentelés qui sont traités dans un bain antioxydant.

Dans les différents modèles que comprend la gamme des rôtissoires on trouve basiquement les éléments suivants. (Fig. 1)

- 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 comprend votre rôtissoire, ses dimensions dépendent du nombre de broches et ainsi va ou non montée sur un support voir le support en option fixé sur la rôtissoire par quatre vis M12.

TRANSMISSION

La transmission de votre appareil dispose d' un système de pignons planétaires taillés en acier et qui dans l' ensemble tournent à 4,25 r.p.m., chaque groupe est entraîné par un moteur réducteur à 230, 50 Hz de 0.09 Kw o 0,25 Kw .

ATTENTION: La connexion de la rôtissoire au réseau électrique est de 230 V.

EQUIPEMENT ELECTRIQUE

Comporte le moteur décrit sur le paragraphe antérieur, un module d' allumage électrique et des différents interrupteurs pour le contrôle de ces éléments.

EQUIPEMENT DE GAZ

Comporte deux brûleurs à infrarouge, pour chaque tambour ou groupe avec leurs valvules de sécurité et de thermocouple.

Dans le cas de ERHM848 , il dispose de 4 brûleurs au total.

ATTENTION:

En cas de fuite de gaz, fermez le robinet d'arrêt, ne faites pas fonctionner les interrupteurs électriques, n'allumez pas de briquets ou d'allumettes et ne ventilez pas.

PORTES VITRES

Comprennent deux feuilles de verre trempé avec les poignées en matériel thermoisolant. Les lunettes sont montées sur le devant de votre gril, ses fonctions sont de vous protéger de la chaleur pendant le fonctionnement de votre gril ainsi que de protéger le rôti des agents externes.

ATTENTION:

Essayez de ne pas frapper les portes vitrées peuvent les casser à ce moment-là ou plus tard, sans qu'il y ait une cause apparente pour cela.

Gardez les lunettes toujours propres et vérifiez qu'elles sont sèches avant chaque opération.

Veillez à ne pas toucher le verre lorsque le gril est en fonctionnement, à haute température et utilisez les poignées pour déplacer la porte vitrée. Signalisation de haute température dans le verre dans la partie haute de ce.

Ne gardez aucun brûleur allumé avec les portes fermées, sans que les viandes ne soient grillées sur l'épée correspondante.

ACCESSOIRES

Votre rôtissoire est équipée d' une série d' accessoires tels que les broches, pics, crochet enlève-broches et plateau récupérateur de graisses.

- a) Broches: Leur fonction est de fixer les viandes à rôtir par l' entremédiaire de pics, elles ont la section carrée afin d' éter introduites dans les axes d' entraînement pour qu' elles tournent. Le poids maxium à charger par broche est de 12 kg.
- b) Plateau: Situé à l' intéreur de la chambre de la rôtissoire et sous les broches, sa fonction est de recupérer les jus des rôtis. Il est pourvu d' un robinet de vidange.

Le plateau doit toujours être attrapé avec des gants. Il a un robinet pour le vider.

Equipée avec robinet de vidange.

ATTENTION:

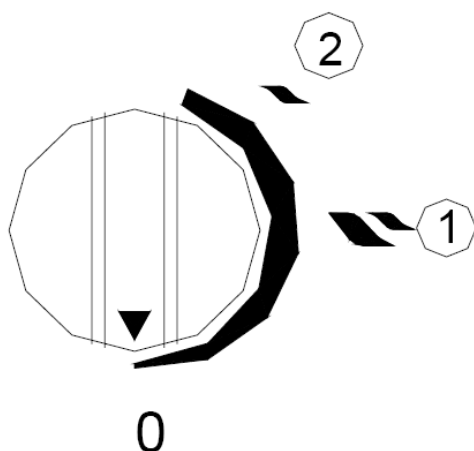
**Toujours utiliser des gants pour manipuler les épées et le bac à graisse
Ne manipulez pas le bac à graisse en fonctionnement ou chaud.**

CHAPITRE 2

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ALLUMAGE DES BRULEURS

- Pressez la commande du robinet du brûleur que vous voulez allumer (la commande et le brûleur se trouvent situés sur le même niveau) pressez vers l' intérieur jusqu'à ce que vous sentiez un arrêt, tournez dans le sens contraire d' une montre jusqu'à amener l' indicateur de la commande à la position (1)
- Appuyez sur le bouton du piezo jusqu'à ce que la flamme prenne, maintenez la pression pendant 20 secondes.
- Les secondes écoulées vous pouvez lâcher la commande et le brûleur doit rester allumé. Dans cette position le brûleur a la puissance maximum.
- Pour mettre le brûleur à la puissance minimale repressez sur la commande et tournez le dans le sens contraire d' une montre jusqu'à amener l' indicateur à la position (2)
- Pour éteindre le brûleur dans n' importe quelle position pressez la commande et tournez dans le sens horaire et amenez l' indicateur à la position (0à)



COMMANDE D'ALLUMAGE

Nous commencerons toujours au sommet du grill jusqu'à ce que nous atteignons la partie inférieure du grill.

ATTENTION:

Fermez les régulateurs et les robinets d'arrêt de gaz lorsque le grill ne fonctionne pas, ou lorsque nous avons un problème avec le gaz ou avec le nettoyage du grill.

En cas de mauvaise combustion d'un brûleur, appelez le service technique pour procéder à son examen.

ROTATION DU TAMBOUR

Pour chaque ensemble de 4 broches nous disposons d'un interrupteur, en passant à la position nous mettons en marche la rotation du tambour, en passant à la position 0 de l' interrupteur la rotation du tambour s' arrête. En utilisant cet interrupteur vous procéderez au chargement de la rôtissoire en suivant les mêmes indications détaillées dans le paragraphe suivant.

ROTATION DES BROCHES (TAMBOUR EN ARRÊT)

Optionnellement chaque groupe de transmission de 4 broches peut disposer d'un mouvement additionnel par lequel le tambour arrêté les broches peuvent continuer à tourner. Pour actionner ce mouvement passez l'interrupteur du tambour à la position 2, pour l'arrêter passez à la position 0.

CHARGEMENT DE LA ROTISSOIRE

- Pour placer les viandes à rôtir sur la broche, le premier et le dernier pic doivent être situés comme l'indique le fig. n° 4.
- Ouvrir les portes vitrées ensuite placer les broches sur le tambour en suivant les mouvements du 1 à 3 indiqués sur la fig. n° 5, en pressant vers votre gauche pour le mouvement 1 et en arrêtant de presser pour faire le mouvement 3. Le chargement des broches suivantes se fera en suivant l'ordre de la fig. n° 6.

Attention: N'essayez pas de charger ou de décharger les broches quand le tambour tourne. Le tambour doit toujours être arrêté pour réaliser cette opération. Interrupteur en position 0.

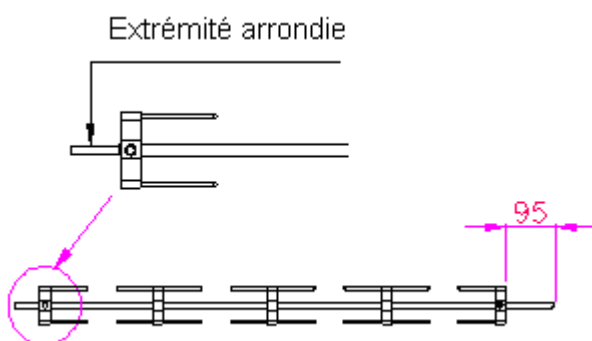


Fig. 4

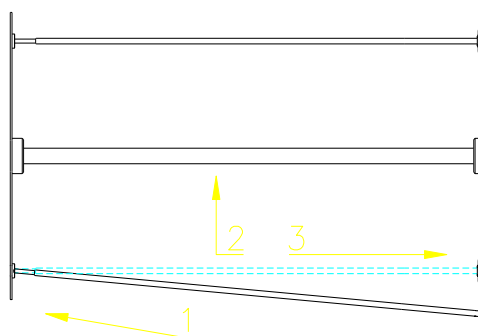


Fig. 5

- La rôtissoire chargée vous pouvez fermer les portes vitrées.

Le poids maximum à charger par broche est de 12 Kg.

ATTENTION:

Porter des vêtements appropriés (bien ajustés, pas amples et sans lacets)

CHAPITRE 3 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ENTRETIEN

Il est recommandé qu'une fois par an, un technicien accrédité révisé l'équipement de gaz de votre machine. Ne démontez pas les robinets ou les conduites de gaz car avec un montage incorrect il pourrait y avoir des fuites.

ATTENTION:

Il est important que votre installation de barbecue et de gaz soit révisée annuellement par un technicien accrédité. Vous obtiendrez avec ces petites révisions la tranquillité d'esprit que votre grill est toujours en parfait état de fonctionnement. En cas de panne d'un robinet ou d'une fuite de gaz, appelez le service technique. En fonctionnement, il n'y a aucun prétexte pour manipuler les parties électriques, mécaniques ou gazeuses de la rôtissoire. En cas de dispositifs de sécurité modifiés, arrêtez-le immédiatement et appelez le service technique.

NETTOYAGE

Après utilisation il est très important de nettoyer le plateau et l'intérieur de la machine car avec l'accumulation de graisse et d'huile il y a des risques d'incendie. Pour le nettoyage de votre rôtissoire tous les produits disponibles sur le marché sont acceptables. Ayez la précaution de ne pas verser du liquide nettoyant sur la superficie perforée du brûleur. De la propreté de votre rôtissoire dépend la qualité de vos rôtis.

ATTENTION:

Avoir un bon entretien et nettoyage du sol pour éviter la possibilité de glisser dans la zone de cuisson. Nettoyer tous les jours. Ne le nettoyez pas en fonctionnement, il sera toujours à l'arrêt, avec la sortie de gaz fermée et la sortie déconnectée. Nettoyez la machine tous les jours. Nettoyez et retirez le bac à graisse tous les jours.

Nettoyage du logement de la broche

Avec l'usage de la rôtissoire il est possible qu'avec le temps le logement de la broche situé sur le tambour gauche (en regardant la rôtissoire de face) ne permette pas de placer la broche facilement, du fait que les graisses se soient introduites par l'orifice freinant le parcours du piston et du ressort qui se trouvent à l'intérieur.

Pour solutionner ceci procédez de la façon suivante:

- Retirez les vis de la tôle latérale gauche et enlevez la tôle, vous apercevrez la fig. 6b (suivant le modèle)
- Faites tourner le tambour jusqu'à ce que le support qui est sali reste placé sur la fenêtre qui apparaît sur la fig. 6b.
- Avec un tournevis retirez la vis (1) de la fig. 6b.
- Enlevez en suivant le ressort et le piston que vous trouverez dans l'orifice pour procéder au nettoyage de ceux-ci.
- Une fois nettoyés procédez à l'envers pour un montage correct.
- Répétez les démarches depuis b) jusqu'à e) autant de fois que de logements vous devez nettoyer.

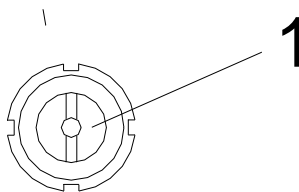


Fig. 6b

CHAPITRE 4 INSTRUCTIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION ET DE REGULATION

SURFACE DE PLACEMENT

En aucun cas, les modèles ERHM848 ne seront installés directement sur le sol. Le comptoir doit être plat, stable et supporter le poids de l'appareil. L'appareil ne sera installé que sur une surface non combustible.

PLACEMENT

Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur dans votre région et par un technicien spécialisé, il ne doit être utilisé que dans des zones bien ventilées. Il suppose un risque pour la santé, une ventilation déficiente qui permet la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives.

ATTENTION:

Avoir des extincteurs portatifs de CO₂ et de poussière polyvalente dans les locaux.

Avoir une extraction à travers une hotte d'extraction avec des filtres si elle est à l'intérieur d'une pièce située sur le dessus de la machine.

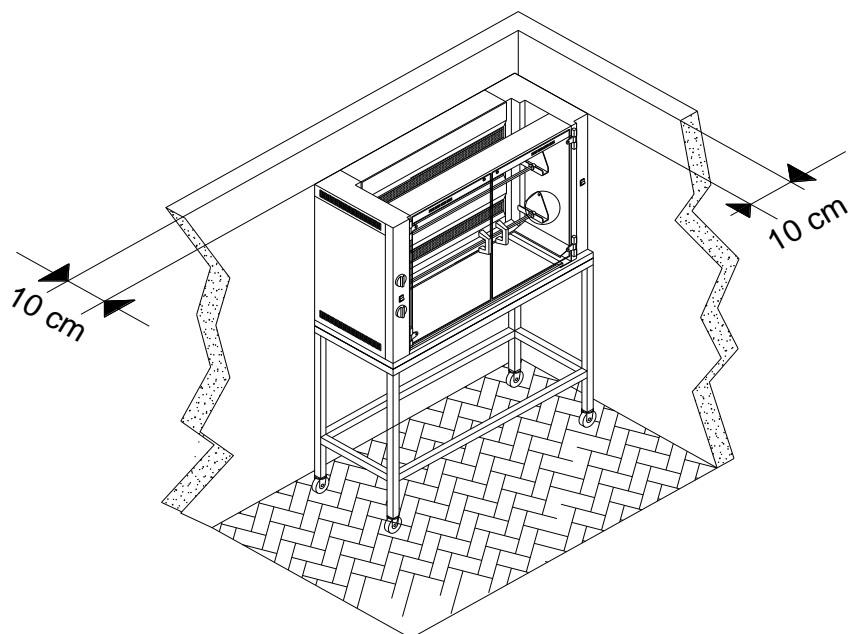
Les événements du gril doivent toujours rester propres pour la ventilation.

Placez-le dans une zone pour les opérateurs loin du public.

L'endroit où le gril est installé doit avoir au moins un volume en m³ d'air égal au Kcal qui donne sa broche divisée par 1000 (Voir page 10 "CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU GRIL").

Votre gril nécessite un espace minimum égal à ses dimensions, plus les distances au mur ou à tout autre appareil indiqué dans la Fig.2. La distance minimale à conserver entre l'avant de l'appareil et tout matériau combustible doit être de 1,5 mètre.

La rôtissoire est un appareil de type A (elle n'est pas raccordée à un conduit d'évacuation) mais il est nécessaire d'installer une hotte aspirante afin d'éviter d'endommager le toit de la pièce où elle est installée, ainsi que les dommages causés par la chaleur, les vapeurs et les graisses dégagées par la cuisson.



CONNEXION DE LA ROTISSOIRE

ATTENTION : Ne connectez pas l'appareil aux réseaux qui contiennent du monoxyde de carbone ou autres composants toxiques

Avant la mise en fonctionnement de votre rôtissoire vérifiez que la tension, la pression et le type de gaz coïncident avec ceux indiqués sur la plaque des caractéristiques située sur la partie inférieure gauche du frontal de votre appareil.

La connexion au gaz doit être effectuée conformément aux normes de chaque pays, exemple en Espagne la norme est la ISO 228-1 ou ISO 7-1.

Sur la ligne générale d'alimentation doit être installé une valvule d'arrêt avec une sortie de couronne mâle de 3/4 gaz. De la prise rigide jusqu'à l'appareil utilisez une prise flexible de 3/4 homologuée de pas plus de 1,5 m jusqu'au branchement de la prise de gaz de l'appareil qui se trouve sur la partie inférieure droite de l'arrière de la rôtissoire.

Dès que l'appareil est prêt à être mis en marche, vous devrez prendre une dernière précaution: l'analyse des fuites. Ainsi les parties d'union et toutes celles qui ont été manipulées devront être couvertes d'eau savonneuse mousse ou détecteur de gaz.

Si vous constatez une fuite, fermez la clé de la vanne et procédez à sa réparation, en recommençant la même opération jusqu'à obtenir une entière étanchéité du circuit.

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

Utilisez des fiches de type schuko.

CHANGEMENT DE GAZ

ATTENTION: Cette opération doit être réalisée seulement par un technicien accrédité pour cela.

- a) Vérifiez que la vanne de gaz de la rôtissoire soit fermée.

- b) Changez le tube d'entrée de l'appareil. Ceci pour faire le changement de butane ou propane à celui de gaz naturel, dans ce cas le diamètre intérieur du tube d'entrée ne sera jamais inférieur à 14 mm.
- c) Retirez les vis de la tôle latérale droite en regardant l'appareil de face et vous verrez les porte-injecteurs. Libérez le porte-injecteur, en dévissant l'écrou n° 4 de la fig. 8 et en le tournant dans le sens antihoraire.

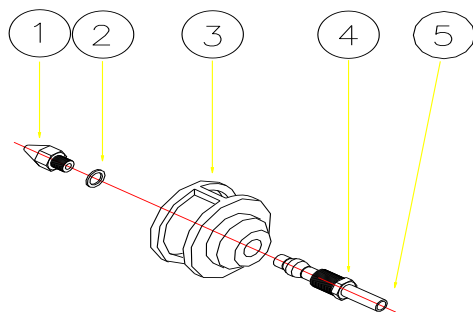


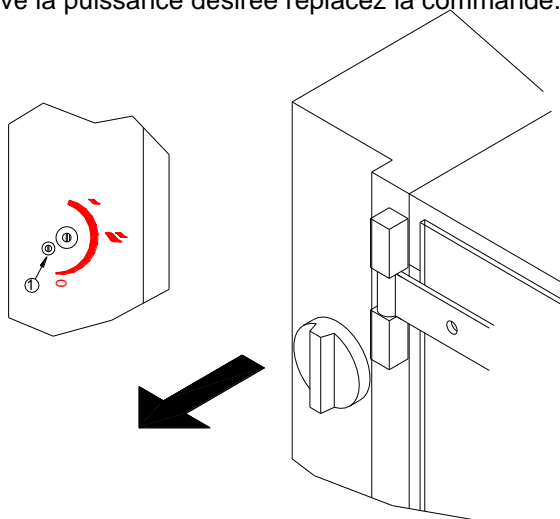
Fig. 8

- d) Retirez l'injecteur n° 1 de la fig. n° 8 et remplacez-le par celui que vous allez utiliser. (Voir tableau à la fin du chapitre, le diamètre de celui-ci est noté sur l'une des faces de l'injecteur.) N'oubliez pas de placer la rondelle n° 2 de la fig. n° 8.
- e) Remplacez l'aérateur n° 3 de la fig. 8 à sa place en tournant dans le sens horaire
- f) Remplacez le tube d'entrée n° 5 fig. n° 8 à sa place en serrant l'écrou n° 4 fig. n° 8.
- g) Répétez toutes les opérations de l'appareil (c) à tous les brûleurs que comprend la rôtissoire.

ATTENTION: N'oubliez pas de régler le minimum du brûleur une fois effectué le changement de gaz et changez l'étiquette de "appareil préparé pour" situé sur l'entrée de gaz de l'appareil.

REGULATION DU MINIMUM DU BRULEUR

- a) Avec le brûleur allumé amenez la commande jusqu' à la position de minimum (voir chapitre 2 "instructions d' utilisation", "allumage des brûleurs")
- b) Tirez fortement la commande en direction indiquée par la flèche de la figure contigue.
- c) Tournez avec un tournevis adéquat la vis (1) de la même figure, en sens horaire pour diminuer le minimum et en sens antihoraire pour l'augmenter.
- d) Dès que vous avez trouvé la puissance désirée remplacez la commande.



RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES ROTISSOIRES A GAZ

Dimensions extérieures			Tableau de consommation et puissances (Hi)		
Modèle	Larg. x prof. x haut.	Poids (kg.)	Gaz	Pression	Injecteur
ERHM848	1395 x 901 x 976	233	G20	20mbar	2.30

Gaz	Presión	ERHM848/S	
		Qn Kw	Qmin. kW
G30/G31	28-30/37 mbar	34	30.4
G31	30 mbar	37.6	30.4
G30	50 mbar	37.6	34.0
G31	50 mbar	37.2	32.4
G20	20mbar	40.0	20.0
G25	25mbar	35.2	20.8

Note: Le diamètre des injecteurs est noté sur ceux-ci (centièmes de mm).

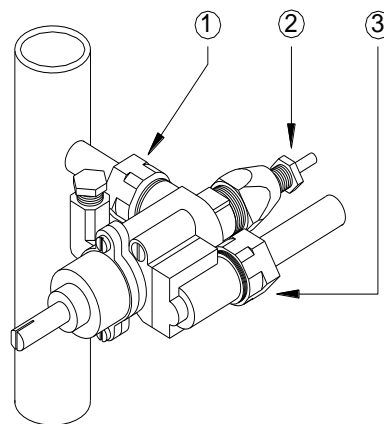
CHAPITRE 5 MONTAGE DES PIÈCES DE RECHANGE

ATTENTION: Ces opérations doivent être réalisées seulement par un technicien accrédité pour cela.

CHANGEMENT D'UNE VALVULE:

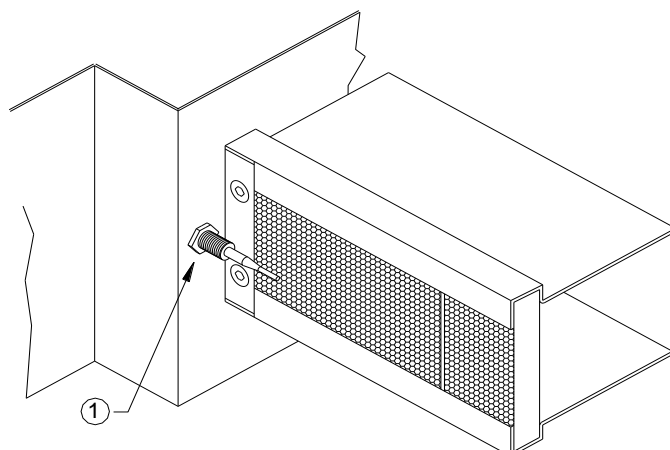
Nous ne recommandons pas le graissage des robinets d'arrêt mais leur remplacement.

- a) Fermez le robinet d'arrêt de gaz de la rôtissoire. Vérifiez que l'arrivée de gaz soit bien fermée avant de continuer l'opération.
- b) Desserez complètement les écrous n° 2 de la figure 11 et en suivant desserez l'écrou subjection et le thermocouple.
- c) Remplacez la valvule ancienne par la neuve en procédant pour le montage à l'envers de la description du paragraphe antérieur.
- d) Ouvrir le robinet d'arrêt, vérifiez qu'il n'y a pas de fuites et régulez en suivant le minimum du brûleur.



CHANGEMENT D'UN BRÛLEUR:

- a) Déconnectez votre rôtissoire de la ligne électrique, fermez le robinet d'arrivée du gaz. Vérifiez que l'arrivée de gaz soit bien fermée avant de continuer l'opération.
- b) Retirez la tôle latérale droite et la postérieure.
- c) Retirez le tube de conduit de gaz au brûleur n° 5 fig. 8
- d) Retirez en suivant l'aérateur du brûleur n° 3 fig. 8
- e) Par l'arrière desserez complètement les deux écrous qui fixent le brûleur aux supports, et retirez le brûleur des supports.
- f) Placez le nouveau brûleur et une fois qu'il est soutenu par les deux écrous montez en suivant l'aérateur, en procédant à l'envers de l'explication de l'appareil. (d)
- g) Ouvrez le robinet d'arrêt, vérifiez qu'il n'y a pas de fuites et régulez en suivant le minimum du brûleur.
- h) Remplacez les tôles en place.



CHANGEMENT D' UN THERMOCOUPLE:

- a) Déconnectez la rôtissoire de la ligne électrique, fermez le robinet d' arrivée du gaz. **Vérifiez que l' arrivée du gaz est bien fermée avant de continuer l' opération.**
- b) Retirez la plaque entrebrûleur.
- c) Desserez complètement les vis qui fixent la tôle latérale.
- d) Relachez l' écrou du thermocouple (2) figll et poussez le thermocouple vers l' intérieur.
- e) Placez le nouveau thermocouple en procédant inversement à ce qui est détaillé antérieurement.

APPENDICE A

Dénomination	Code
Robinet	150015
Thermocouple	150016
Allumage électronique DEUX SORTIES	4400049
Brûleur	63100
Moteur 1500rpm.0.09 kw	51030
Réducteur 030 1:80	4300050
Poussoir d' allumage électrique	060007
Interrupteur moteurs	102031
Pic simple	050107
Pic double	050110
Vis de pic simple	050116

APPENDICE B

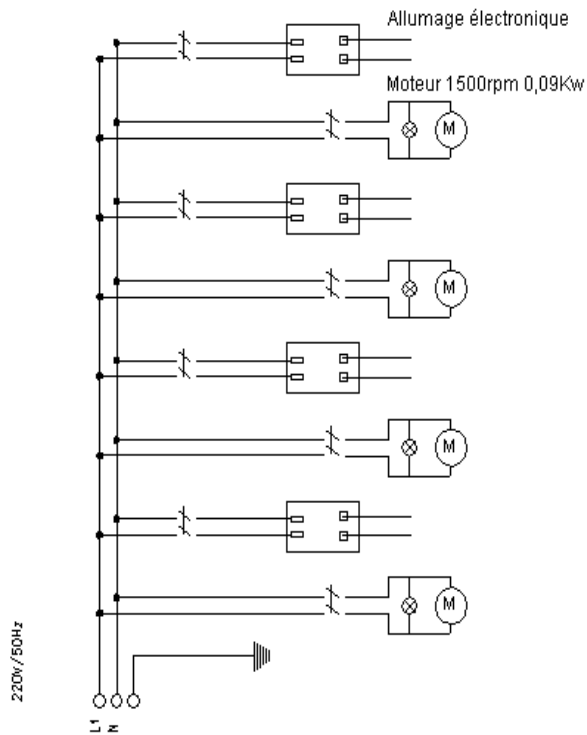
Catégories et pressions de gaz

AT Austria	I2H	G-20	20	mbar
	I3B/P	G-30/G-31	50	mbar
BE Belgique	I2E+	G-20/G-25	20/25	mbar
	I3+	G-30/G-31	28/37	mbar
DK Danemark	I2H	G-20	20	mbar
	I3B/P	G-30/G-31	30	mbar
FI Finlande	I2H	G-20	20	mbar
	I3B/P	G-30/G-31	30	mbar
FR France	I2E+	G-20/G-25	20/25	mbar
	I3+	G-30/G-31	28/37	mbar
DE Allemagne	I2E	G-20	20	mbar
	I3B/P	G-30/G-31	50	mbar
GR Grèce	I2H	G-20	20	mbar
	I3+	G-30/G-31	28/37	mbar
IT Italie	I2H	G-20	20	mbar
	I3+	G-30/G-31	30/37	mbar
NL Pays-Bas	I2L	G-25	25	mbar
	I3B/P	G-30/G-31	30	mbar
PT Portugal	I2H	G-20	20	mbar
	I3+	G-30/G-31	30/37	mbar
ES Espagne	I2H	G-20	20	mbar
	I3+	G-30/G-31	28/37	mbar
SE Suède	I2H	G-20	20	mbar
	I3B/P	G-30/G-31	30	mbar
GB Royaume-Uni	I2H	G-20	20	mbar
	I3+	G-30/G-31	28/37	mbar
NO Norvège	I2H	G-20	20	mbar
	I3B/P	G-30/G-31	30	mbar

LU Luxembourg	I2E+	G-20/G-25	20/25	mbar
	I3+	G-30/G-31	28/37	mbar
CZ Chequia	I2H	G-20	20	mbar
	I3+	G-30/G-31	28/37	mbar
IE Irlande	I2H	G-20	20	mbar
	I3+	G-30/G-31	28/37	mbar
CH Suiza	I2H	G-20	20	mbar
	I3+	G-30/G-31	28/37	mbar

APPENDICE C

Schémas électriques





GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0