

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
ROTISSOIRES GAZ**

**INSTRUCTION FOR USE AND INSTALLATION  
GAS ROTISSERIES**

**RBG 80 / RBG 120 / RBG 200**



**Fabrication française**

**Made in France**

Septembre 2016



## **ROTISSOIRES GAZ RBG 80 / 120 / 200**

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

### **1. CONSIGNES DE SECURITE**

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne laisser jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les brûleurs sont encore chauds.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les poignées et les boutons de commande.

- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le tuyau ou flexible (acheté séparément en magasin spécialisé) au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Ne pas plier ou pincer le tuyau ou flexible.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de couper l'arrivée du gaz.

## **2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE**

Appareil : Une rôtissoire

Accessoires: - 2 Décroches broches

- 2 Broches RBE/RBG 80 (3 RBE/RBG 120-5 RBE/RBG 200)
- 2 Set fourchettes RBE/RBG 80 (3 RBE/RBG 120-5 RBE/RBG 200)
- 1 Plat ramasse-jus
- Une pochette plastique avec les injecteurs Gaz Naturel (brûleur)
- La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des différentes rôtissoires en fin de document.



- |  |   |
|--|---|
| <p>① Brûleur</p> <p>③ Bouton d'allumage et réglage</p> | <p>② Interrupteur tournebroche</p> <p>④ Interrupteur lampe halogène</p> |
|--|---|

### **3. CONFORMITE D'UTILISATION**

Utiliser l'appareil uniquement pour rôtir les volailles, le gibier, les rôtis, les gigots.

### **4. MODE DE FONCTIONNEMENT**

Ces rôtissoires gaz permettent de rôtir grâce aux brûleurs infrarouges volailles, gibiers, gigots... Elles sont disponibles en 3 versions et toutes équipées d'un moteur ventilateur. Chaque broche est commandée par un interrupteur. L'interrupteur du bas commande la lampe halogène (n°4 sur la photo).

Pour allumer les rôtissoires, il suffit d'approcher une grande allumette ou un allume gaz au niveau des brûleurs (n°1 sur la photo), d'appuyer et de tourner le bouton du robinet (n°3 sur la photo) vers la gauche sur la position grande flamme. Maintenir le bouton appuyer pendant environ 5 secondes.

Pendant la cuisson, la température peut être modulée grâce au bouton de commande (n°3 sur la photo) de grande flamme à petite flamme (afin d'éviter le phénomène de sur-cuisson).

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

Le débit réduit de l'appareil est pré-réglé en usine, il ne doit pas être modifié.

## **5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION**

### **a) Installation/Montage :**

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer la rôtissoire sur une surface plane et résistante à la chaleur dans un local bien aéré.
- Ne placer jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer tous les films de protection???????

### **b) Première mise en service :**

Lors de la 1ère utilisation, faire chauffer votre rôtissoire afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.

#### ***Premier nettoyage***

Nettoyer l'appareil et les accessoires avant la première utilisation. (cf.6 Nettoyage)

#### ***Raccordement gaz***

Les appareils fonctionnement aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, Gaz naturel G20/G25. Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane correspondant à la catégorie II2E+3+. Le raccordement se fait par un filetage G 1/2.

Le débit calorifique de l'appareil est de :

- RBG 80 11 kW
- RBG 120 16.5 KW
- RBG 200 27.5 kW

Vérifier 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 :

- RBG 80 22m3/h
- RBG 120 33m3/h
- RBG 200 55m3/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 :

### Prescriptions générales

Pour tous les appareils :

**Article GZ** Installation aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage :

**Article CH** Chauffage, ventilation, réfrigération

Conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.

**Article GC** Installation d'appareils destinés à la restauration

Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public.

**Important: Ne jamais modifier le diamètre des injecteurs.**

Tableau de catégorie de gaz, selon le pays de destination de l'appareil.

| Pays de destinations                     | Catégorie  | Gaz     | Pressions | Diam injecteur | Bague d'air |
|--|------------|---------|-----------|----------------|-------------|
| France                                   | II2E+3+    | G20/G25 | 20/25     | 175            | Sans        |
|  |            | G30/G31 | 28-30/37  | 120            | Sans        |
|  | II2E+3B/P  | G20/G25 | 20/25     | 175            | Sans        |
|  |            | G30/G31 | 50        | 120            | Sans        |
|  | II2E+3P    | G20/G25 | 20/25     | 175            | Sans        |
|  |            | G31     | 50        | 120            | Sans        |
| Allemagne                                | II2ELL3B/P | G20/G25 | 20        | 175            | Sans        |
|  |            | G30/G31 | 50        | 120            | Sans        |
| Autriche                                 | II2H3B/P   | G20     | 20        | 175            | Sans        |
|  |            | G30/G31 | 50        | 120            | Sans        |
| Suède/Danemark<br>Finlande               | II2H3B/P   | G20     | 20        | 175            | Sans        |
|  |            | G30/G31 | 28-30/30  | 120            | Sans        |
| Espagne                                  | II2H3+     | G20     | 20        | 175            | Sans        |
|  |            | G30/G31 | 28-30/37  | 120            | Sans        |
|  | II2H3P     | G20     | 20        | 175            | Sans        |
|  |            | G31     | 50        | 120            | Sans        |
| Pays-Bas                                 | II2L3B/P   | G25     | 25        | 175            | Sans        |
|  |            | G30/G31 | 28-30/37  | 120            | Sans        |
|  | II2L3P     | G25     | 25        | 175            | Sans        |
|  |            | G31     | 50        | 120            | Sans        |
| Norvège                                  | I3B/P      | G30/G31 | 28-30/30  | 120            | Sans        |
| Islande/Grèce/<br>Royaume-Uni/<br>Italie | II2H3+     | G20     | 20        | 175            | Sans        |
| Portugal                                 | II2H3+     | G30/G31 | 28-30/37  | 120            | Sans        |

Pour une utilisation au Gaz naturel, changer les injecteurs des brûleurs, ils sont livrés dans une pochette plastique dans l'emballage. Les injecteurs se démontent et remontent ??????????

### **Réglage d'air**

Les injecteurs ont été conçus afin d'éviter tous les réglages d'air et ce quelque soit le type de gaz utilisé.

### **c) Utilisation de l'appareil :**

#### ***Éléments de commande et affichage***

| Commande/Affichage                                 | Fonction   |
|--|--|
| Bouton d'allumage et de réglage (n°3 sur la photo) | Allume l'appareil.<br>Règle la puissance (petite flamme = faible puissance, grande flamme = forte puissance) |
| Interrupteur (n°2 sur la photo)                    | Mise en marche du tournebroche   |
| Interrupteur (n°4 sur la photo)                    | Allume la lampe halogène   |

#### ***Allumage***

1. Approcher une grande allumette ou un allume gaz au niveau des brûleurs (n°1 sur la photo).
2. Appuyer et tourner le bouton du robinet vers la gauche (n°3 sur la photo) sur la position grande flamme.
3. Maintenir le bouton appuyé pendant environ 5 secondes.

#### ***Réglage de la température***

Une fois le brûleur allumé, régler l'appareil à la puissance souhaitée en tournant le bouton (n°3 sur la photo).

**Il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil allumé à plein régime. Il faut adapter la température aux produits à cuire pour limiter la consommation de gaz.**

#### ***Arrêt de l'appareil***

Positionner chaque bouton de commande (n° 3 sur la photo) sur 0.  
Appuyer sur les interrupteurs (n°2 et 4 sur la photo) pour tout éteindre.  
Fermer l'alimentation en gaz.  
Laisser refroidir l'appareil.  
Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)



#### **d) Panne/Réparation :**

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

#### **6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE**

Couper l'alimentation en gaz.

- Laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irrémédiable.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

#### **7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

| <b>Modèles</b> | <b>Puissance</b> | <b>Nbre brûleurs</b> | <b>Dimensions ext mm</b> | <b>Poids</b> |
|----------------|------------------|----------------------|--------------------------|--------------|
| RBG 80         | 11 kW            | 2                    | 940x450x845              | 59 kg        |
| RBG 120        | 16.5 kW          | 3                    | 940x450x845              | 63 kg        |
| RBG 200        | 19 kW            | 5                    | 940x450x1250             | 86 kg        |

#### **8. GARANTIE**

##### **Conditions de garantie**

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

### **Clauses d'exclusion de la garantie**

**Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.**

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

















