

INSTALLASJONS-, BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSANVISNING

for

Rosinox Royal Chef 800 GassTopper

Modeller:

Flatgrill (Rillegrill) GR 20 G/S – GR 2x20 G/S

Flatgrill PLSN 20 G/S – PLSN 40 G/S – PLSN 40 G CHR.R 1/2/S

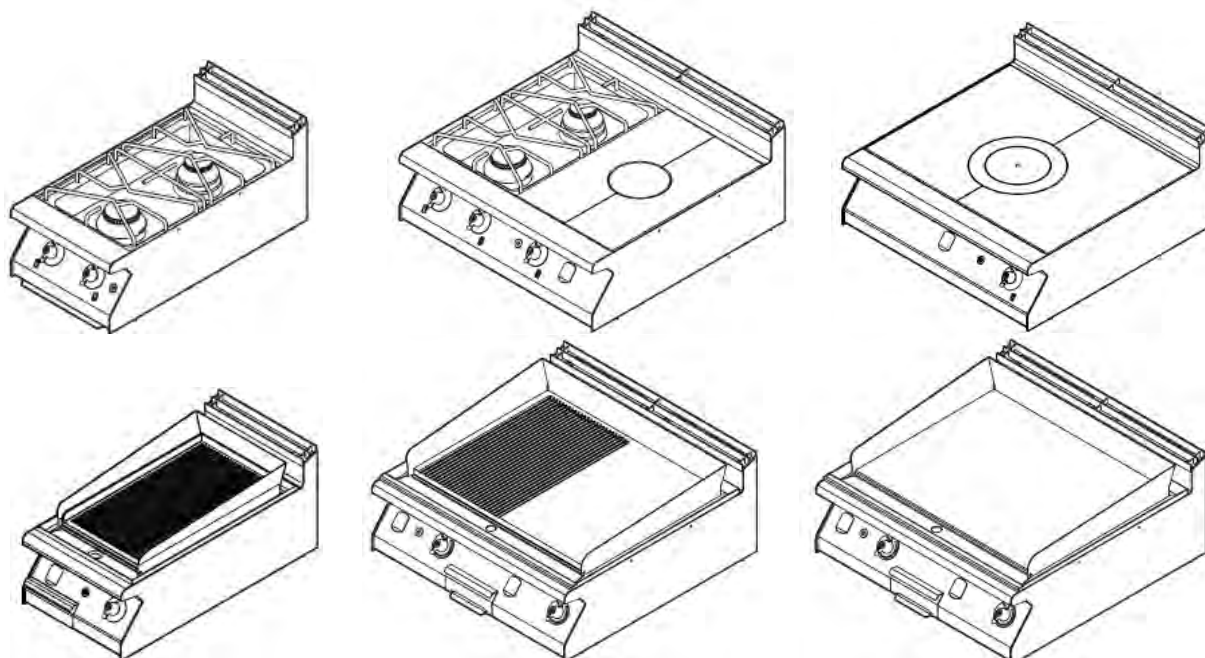
2 bluss koketopp 2 FN/S 4,5/4,5 + 2 FN/S 7/4,5

2 x 2 bluss koketopp 2 FN/S 4,5/4,5 + 2 FN/S 7/4,5

Coup De Feu PCF 25/S – PCF 50/S

Coup De Feu + 2 bluss koketopp PCF 25 + 2 FN 4,5/4,5/S

Coup De Feu + 2 bluss koketopp PCF 25 + 2 FN 7/4,5/S



Importør: Myhrvold Gruppen, Frysjeveien 33, 0411 Oslo

Produsent: Rosinox.



INNHOOLD

	Side
1. VIKTIG/ADVARSLER	2
2. Installasjon (plassering/ventilasjon/tilkobling/konvertering)	3-6
3. Bruksanvisning (tenning og slukking /renhold)	7-9
4. Service (rutinemessig vedlikehold/bytte av deler)	9-12
5. Tekniske spesifikasjoner /Deletegning	13-21
6. CE sertifikat	22-24

EEC (CE) FORSKRIFTER

Utstyret er produsert i henhold til krav i Europa Unionens forskrifter

90/396 EEC og DIRECTIVE 2009/142/CE APPARELLS À GAZ (gassutstyr) + NF EN 203-1 og NF EN 203-2

Utstyret er testet og justert for LPG (propangass) med 30 mbar nominelt trykk i henhold til informasjonen på teknisk skilt.

1. VIKTIG

- Konvertering av utstyret til annen type gass (NG) skal kun utføres av kvalifisert/kompetent servicemann. Dyser til dette er vanligvis vedlagt utstyret.
- Alt gassutstyr krever avtrekk. Det vil si at utstyret skal være plassert under tilfredsstillende avtrekk (iht. forskrifter) for å unngå avgasskonsentrasjoner som kan være til skade for helsen.
- I henhold til UNI-CIG, norm 8723 § 4.3 og arbeidsmiljøloven skal en arbeidsplass, hvor gassutstyr er i bruk, sikres med tilfredsstillende tilførsel av frisk luft. Utskifting av luft anbefales 12 – 20x/t. Rommet hvor utstyret skal plasseres må tilfredsstillende de krav forskriftene tilsier med hensyn til slikt utstyr. Det vil si at man må ha for øyet at friskluft behovet ved forbrenning er ca. 2m³ luft/t for hver kW av installert gassutstyr.

Vennligst les nøye gjennom innholdet av denne installasjons- og bruksanvisningen da den inneholder viktige sikkerhetsinformasjoner vedrørende installasjon, bruk og vedlikehold. Oppbevar denne anvisningen på et sikkert sted, slik at den også kan være til hjelp for andre brukere.

1. Installasjonen skal utføres av kvalifiserte/autoriserte personer både med hensyn til VVS, el. og propangass.
2. Enheten må kun brukes av opplært personell.
3. Steng gasstilførselen øyeblikkelig i tilfeller hvor man aner feil eller ikke kjente uregelmessigheter (lukter gass). Service skal kun utføres av autoriserte personer/firmaer og det skal kun brukes originaldeler.
4. Før utstyret installeres eller tas i bruk, skal lagring av gass vurderes og eventuelt installeres av autorisert gassmontør.
5. Alt propangassutstyr som benyttes i Norge skal være tilpasset 30 mbar nominelt trykk. Alle dyser og luftspjeld må justeres inn i henhold til dette. Det vil si at dette utstyret ikke må tilkobles gassflasker/-tanker uten reduksjonsventil imellom.
OBS! Diameter på rør er avhengig av maks forbruk av propan og lengde på røropplegg.
6. Alle overganger og koblingsskjøter skal tetthetsprøves (trykktestes). Alle rør skal blåses rene for partikler fra gjenging/slaglodding/sveising da dette ellers vil gi store driftsmessige konsekvenser når dette kommer til dyser og kraner. Garantiansvaret bortfaller hvis dette unnlates.. Det skal alltid monteres stengeventil lett tilgjengelig rett før utstyret.
7. Det må aldri lagres eller brukes brannfarlig væske eller gass i nærheten av dette gassutstyret.

Hvis ovennevnte ikke tas hensyn til vil sikkerheten bli satt på spill.

OBS!

Gassapparatet skal monteres i en slik avstand til brennbart materiale at temperaturen på brennbart materiale ikke overstiger 80°C. (Fliser på trevegg regnes som brennbart materiale. Fliser på gipsvegg regnes ikke som brennbart materiale). I motsatt fall må utstyret stå minst 200 mm fra side- eller bakvegg når utstyret ikke har oppkant mot vegg. Har utstyret oppkant mot vegg som forhindrer varmepåvirkning, vil 100 mm avstand være godt nok.

Viktig:

Utstyr som har en større effekt enn 14 kW må alltid være installert under forskriftsmessig avtrekkshette med avtrekksmotor (EU direktiv).

ADVARSEL. Apparatets ytterflater kan bli veldig varme under drift. Ta nødvendig forhåndsregler og vis derfor forsiktighet ved berøring når utstyret er i bruk eller har vært i bruk.

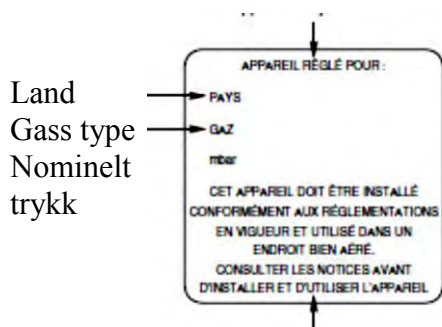
2. INSTALLASJON

Etter avemballering sjekkes det at utstyret er komplett. Hvis det er noen tvil, bruk ikke utstyret, men konsulter kvalifisert hjelp.

Før tilslutning av utstyret må man forsikre seg om at data på det tekniske skiltet er iht. riktig gasstype og trykk. Utstyret skal kun brukes av personer som har fått opplæring i bruk. Steng øyeblikkelig gasskranen hvis det oppdages lekkasjer eller alvorlige gasstekniske problemer. Reparasjoner og utbedringer skal kun utføres av kvalifiserte personer. Unnlatelse av ovennevnte vil gå ut over sikkerheten.

Bruk aldri Aceton eller annet løsemiddel på DATA etiketten (teknisk skilt).

Utstyret er testet for:



Installasjon av dette utstyret må kun utføres av kvalifiserte personer og iht. statlige-, kommunale og EU forskrifter for gass-, elektrisk og VVS arbeider.

Produsenten kan ikke stilles til ansvar for noen som helst skade hvis brukeren ikke tar hensyn til ovennevnte.

Dette gassutstyret er produsert i materialer som er i henhold til krav fra NSF (USA) og i henhold til relevante direktiver fra CE (EU). Utstyret må installeres i henhold til lokale lover, forskrifter og veiledninger og etter BS 6173:1992 og sikkerhetsforskrifter for gassutstyr for storkjøkken. Se også punkt 1. VIKTIG med hensyn til frisklufttilførsel.

Installasjonen skal kun utføres av autorisert gassinstallatør. **Ved trykktesting av gassopplegget må avstengningskran foran utstyret være stengt da utstyrets tennsikring vil ta skade av det trykket det blir testet med (vil gi utilsiktet lekkasje på utstyret).** Tilkobling av gassutstyret må utføres av fleksibel stållarmert slange av storkjøkkenutførelse (fett og temperaturbestandig) og den må ha dimensjon i henhold til maks. forbruk av gass.

Utstyret skal ha lett tilgjengelig avstengningsventil mellom fast røropplegg og slange for sikkerhet og eventuell service.

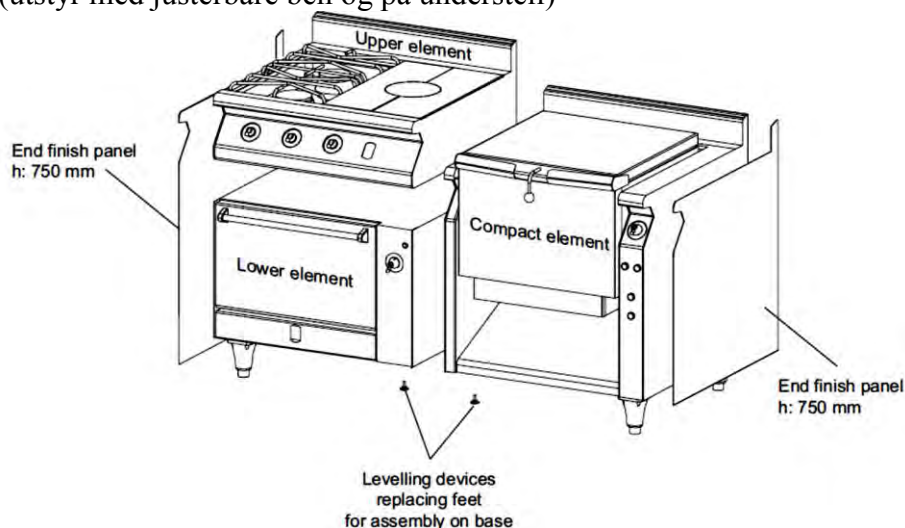
- Sørg for at utstyret i emballasjen står med oppsiden opp. Pakk ut utstyret fra emballasjen med største forsiktighet slik at utstyret ikke blir skadet.
- Før utstyret settes på plass må all beskyttelsesplast fjernes fra utstyrets enkelte deler.
- Transporteres for hand og ikke med jekketralle eller truck.
- Ved plassering av gassutstyret må man ha i tankene at forskriftene sier at ingen brennbare materialer må utsettes for temperatur på 80° C eller høyere da det kan oppstå pyrolyse. Veggfliser på sponplate betraktes som brennbart materiale. Veggfliser på gipsplater

betraktes som ikke brennbart. Hvis man allikevel plasserer gassutstyret i nærheten av brennbare materialer SKAL det være en avstand til disse på minimum 200 mm.

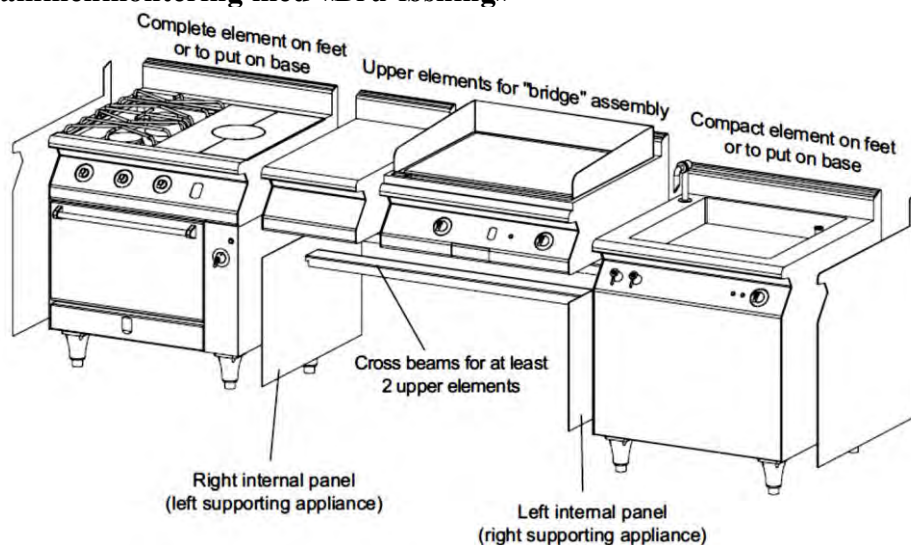
- Over utstyret skal det være en minimumsavstand på 750 mm (fortsett er det krav om at brennbare materialer ikke må utsettes for temperatur på 80° C eller høyere). Gassutstyret må ikke plasseres på et trekkfullt sted eller i nærhet av dør/døråpning.
- Riktig plassering og nivellering må utføres før gassutstyret tas i bruk.
- Gassutstyr skal ikke plasseres/lokaliseres under bakkenivå.

Sammenmontering av produktene

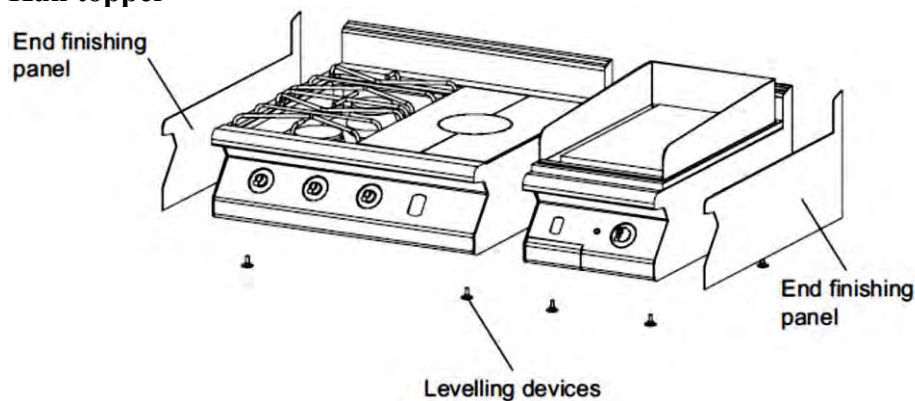
(utstyr med justérbare ben og på understell)



Sammenmontering med «Bru-løsning»



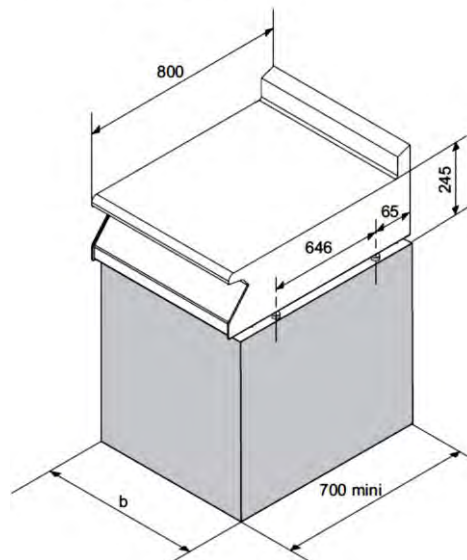
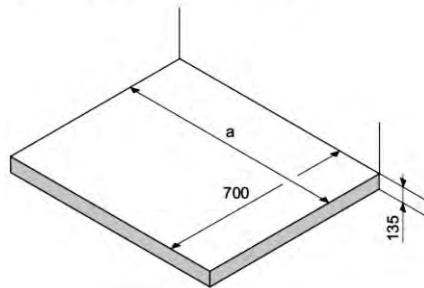
Kun topper



På støpt sokkel eller på eksisterende understell

For upper elements to put

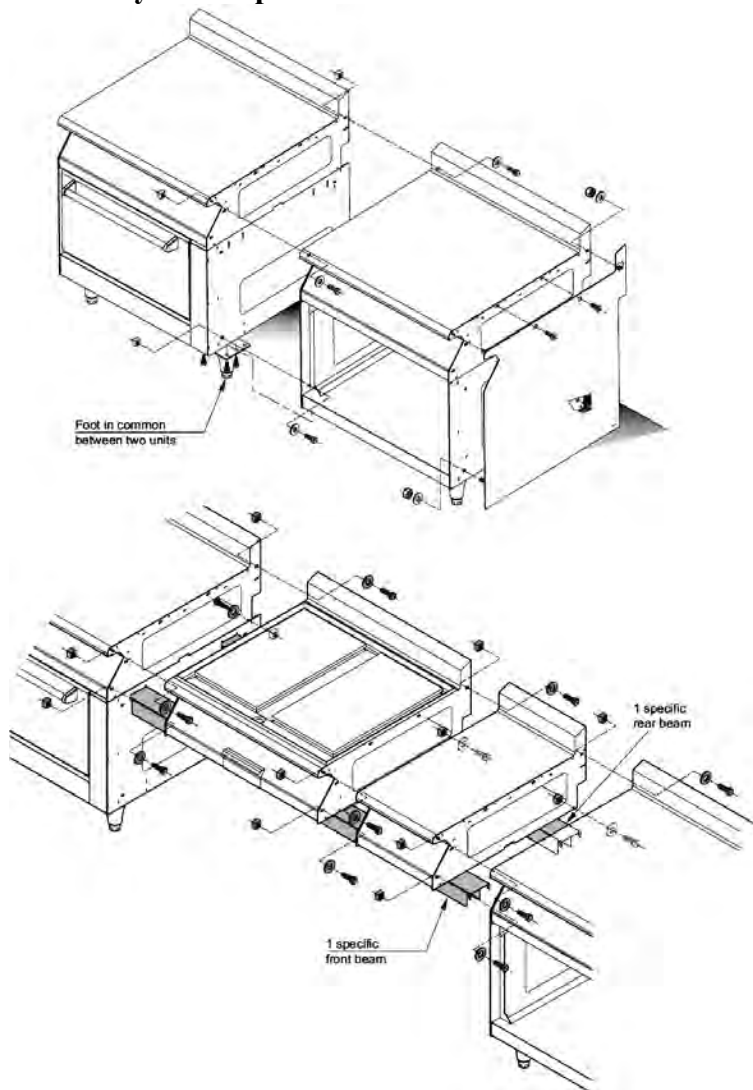
For lower and compact elements



a = element width - 20 mm
b = element width

Montasje på sokkel og eksisterende understell krever bruk av justeringskruer/-ben da utstyret alltid må være nivellert (i water) og lufttilførsel er av vital betydning for brennere.

VIKTIG! Bruk aldri skumstripe eller annet fugemateriale påført med pistol. Montér aldri utstyret rett på sokkel.





VENTILASJON Viktig:

- Alt gassutstyr av type A og B krever avtrekk. Det vil si at utstyret skal være plassert under tilfredsstillende avtrekk (i henhold til forskrifter) for å unngå avgasskonsentrasjoner som kan være til skade for helsen.
- Utstyr som har en større effekt enn 14 kW må alltid være installert under forskriftsmessig avtrekkshette med avtrekksmotor (EU direktiv). Dette kan avvike noe fra norske forskrifter. Utstyr på 70 kW eller mer må da ha en reguleringsløsning som stenger gasstilførselen (forriglet over magnetventil) hvis avtrekksviften mister driftsspenningen eller at avtrekkskapasiteten blir redusert under minimumskravet.
- I henhold til UNI-CIG, norm 8723 §4.3 og arbeidsmiljøloven skal en arbeidsplass, hvor gassutstyr er i bruk, sikres med tilfredsstillende tilførsel av frisk luft. Utskifting av luft anbefales 12 – 20x/t. Rommet hvor utstyret skal plasseres må tilfredsstillende de krav forskriftene tilsier med hensyn til slikt utstyr. Det vil si at man må ha for øyet at friskluft behovet ved forbrenning er ca 2m³ luft/t for hver kW av installert gassutstyr.
- **Ufravikelig krav:** avtrekkshette med fettfilter og at avtrekkskanal isoleres til brannmotstand EI 30 (veiledn. til tekn. forskr. til Plan- og Bygningsloven § 7-24, punkt 4).



TILKOBLING AV GASS

- Alt propangassutstyr som benyttes i Norge skal være tilpasset 30 mbar nominelt trykk. Alle dyser og luftspjeld må justeres inn i henhold til dette. **Det vil si at dette utstyret ikke må tilkobles gassflasker/-tanker uten reduksjonsventil imellom.**
- OBS! Diameter på rør er avhengig av maks forbruk av propan og lengde på røropplegg.
- Sjekk at gassart og nominelt trykk på stedet er i henhold til spesifikasjoner på DATA platen
- Gassutstyret har ½ ” gjenget gasstilslutning lokalisert bak inne i skroget.
- Tilkobling av gassutstyret MÅ utføres med fleksibel stålarmert slange av storkjøkkenutførelse (fett og temperaturbestandig) og den må ha dimensjon i henhold til maks. forbruk av gass. Fransk standard NF D 36-123 av type «Tubogaz».
- Utstyret skal ha avstengningsventil mellom fast røropplegg og slange for sikkerhet og eventuell service.

SJEKING AV GASSUTSTYRET

Alt gassutstyr er testet og kontrollert i henhold til spesifikasjoner på DATA platen fra produsenten. Men uansett så skal utstyret sjekkes på følgende måte:

- Sjekk nøye at all beskyttende plastfolie er fjernet fra alle deler.
- Sjekk nøye at ingen deler er skadet. Hvis så, tilkall kvalifisert servicetekniker.
- Gassutstyret MÅ alltid stå i “water”.

SJEKING AV NOMINELT TRYKK (utføres kun av kvalifisert servicetekniker)

- Skru av frontpanel. Skru ut skrue på testnippelen. Sett på slangen til manometeret på testnippelen.
- Tenn pilotbrenner, så hovedbrenner på gassutstyret. Vær sikker på at innstillingen på gasskranen er på maks (stor flamme). Sjekk at alt utstyr som er tilkoblet samme gasstilførsel (regulator) er innstilt på maksimum flamme.
- Nå skal det nominelle trykket ikke være lavere enn 30 mbar.
- Når alt er i henhold til DATA platen: Skru på skruen på testnippelen og skru på frontpanelet.



SJEKING AV TENNSIKRING/TERMOFØLER

- Ved tenning av pilotbrenner skal blusset på denne brenne konstant etter at bryterknotten har vært trykket inn i ca. 15 sekunder.
- Hvis hovedbrenner eller pilotbrenner av en eller annen grunn slukker skal tilførselen av gass automatisk stenges etter ca. 15 sekunder (avhengig av akkumulert varme rundt termoføler).



ELEKTRISK TILKOBLING

Tilkobling av elektrisitet skal kun utføres av kvalifisert/kompetent firma/servicetekniker. All tilkobling skal være i henhold til lover, forskrifter og lokale veiledninger. Dette er ikke inkludert i denne montasjeanvisningen, men skal etterkommes.

Sjekk at spenningen på stedet er i henhold til DATA-skiltet.

Spesifikasjonene for alle modeller er notert på hver modell.

Elektrisitet blir brukt til tenning av bluss/brennere med en kondensator som gir gnist (styres av en fjærbelastet trykkbryter). 230V monofase + jord (3 ledere).

Tilkoblingsboksen på toppene må alltid plasseres utenfor varmeelementområdet (bort fra varm sone for å unngå overopphetning og deformering)


3. BRUKSANVISNING

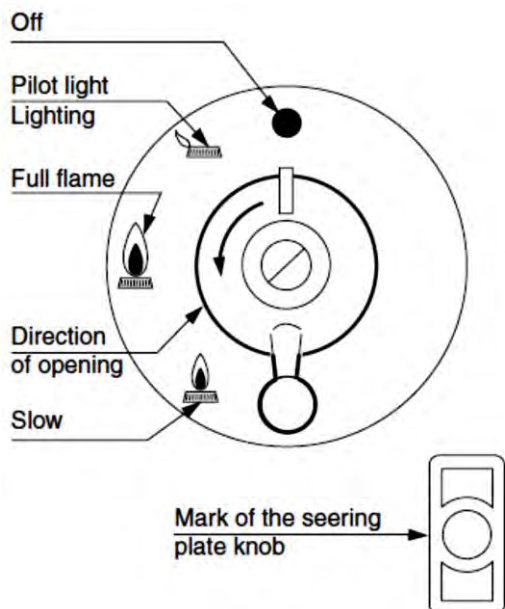
Bruk av utstyret

Dette utstyr skal kun betjenes av personer som har fått opplæring i bruk da utstyret kun er ment å bruke i de profesjonelle kjøkkener. **Utstyret skal kun brukes til det det er konstruert for, dvs. tilberedning av næringsmidler.** Denne type utstyr skal alltid være under oppsyn ved bruk. Kun kvalifiserte personer skal installere og eventuelt omjustere utstyret til annen gasstype eller trykk hvis det fraviker den standard som gjelder i landet. Ved første gangs bruk skal man vaske utstyret med varmt, mildt såpevann og skylle godt etterpå med en ren oppvridd klut. **Oppbevar denne anvisning i en IK perm som skal være tilgjengelig for alle brukere.**

OBS! Ved første gangs opptenning av gassutstyret må man holde knotten inne i lengre tid enn anvist i bruksanvisningen da man må la propangassen fortrenge all den luften som står i slanger og rør. Med en pilotdyse på kun 0,22/0,27 mm kan dette ta flere minutter. Opptenning senere vil kun ta ca. 8-10 sekunder.

Tenning av pilotbrenner (Coup De Feu)

Trykk knotten lett inn og vri den til pilotbrennersymbolet . Hold knotten godt inne samtidig som du tenner pilotbrenneren ved å trykke på den elektriske tenneren til høyre for knotten. Hold knotten fortsatt inne i ca. 15-20 sekunder. Du kan sjekke om pilotbrenneren brenner igjennom det runde hullet. Hvis hovedbrenner slukker av ukjent årsak **VENT MINST 3 MINUTTER FØR** du tenner CDF igjen (kan være ansamling av gass inne i brennkammer).



Hovedbrenner kan reguleres **trinnløst** mellom maksimum og minimum. Ved oppstart av griller/Coup De Feu må man sette på maksimum i minst 20 minutter for å få riktig tilberedningstemperatur. Deretter kan man regulere ned i henhold til produksjonskapasitet.



Hovedbrenner skal brenne med en klar himmelblå farge med små gule tunger. Dette indikerer fullstendig forbrenning.

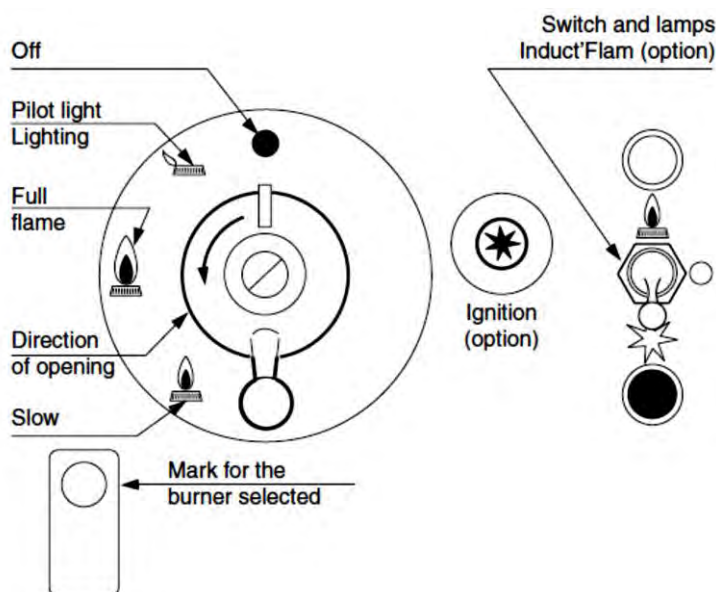
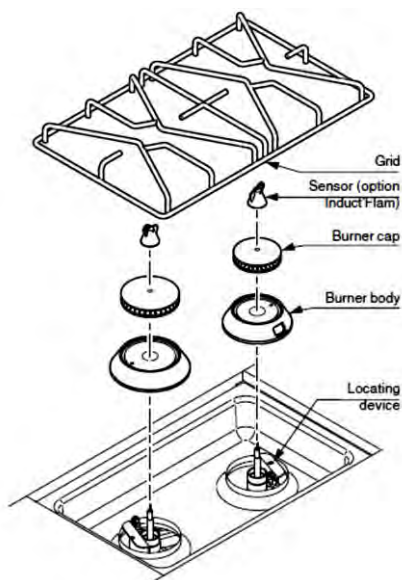
Slukking av hovedbrenner

Trykk lett inn og vri knotten tilbake til pilotbrennersymbolet. Pilotbrenner brenner fortsatt (og hovedbrenner kan tennes igjen).


Ved å trykke knotten lett inn og vri til "O" slukker også pilotbrenner.

Når utstyret ikke er i bruk skal bryterknotten alltid stå i "O"-posisjon.

Betjening av Åpne bluss



Tenning av pilotbrenner

Trykk knotten lett inn og vri den til pilotbrennersymbolet . Hold knotten godt inne samtidig som du tenner pilotbrenneren ved å trykke på den elektriske tenneren til høyre for knotten. Hold knotten fortsatt inne i ca. 15-20 sekunder.

Blussene kan reguleres **trinnløst** mellom maksimum  og minimum . Blusset skal brenne med en klar himmelblå farge med små gule tunger. Dette indikerer fullstendig forbrenning.


Slukking av bluss

Trykk lett inn og vri knotten tilbake til pilotbrennersymbolet. Pilotbrenner brenner fortsatt (og hovedbrenner kan tennes igjen).

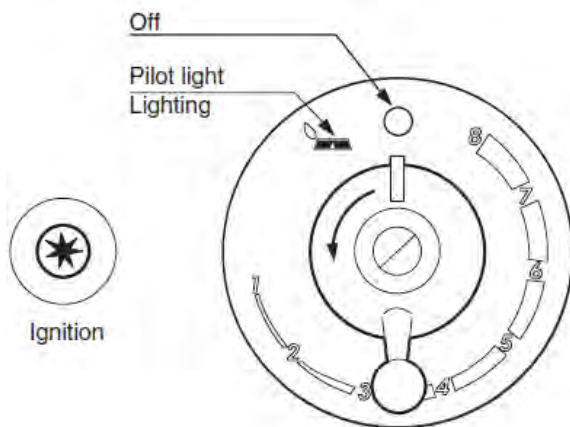
Ved å trykke knotten lett inn og vri til "O" slukker også pilotbrenner.

Når utstyret ikke er i bruk skal bryterknotten alltid stå i "O"-posisjon.

Betjening av flatgrill/ribbegrill/chromegrill - Tenning av pilotbrenner

Trykk knotten lett inn og vri den til pilotbrennersymbolet . Hold knotten godt inne samtidig som du tenner pilotbrenneren ved å trykke på den elektriske tenneren til venstre for knotten. Hold knotten fortsatt inne i ca. 15-20 sekunder. Du kan sjekke om pilotbrenneren brenner igjennom det runde hullet. Hvis hovedbrenner slukker av ukjent årsak **VENT MINST 3 MINUTTER FØR** du tenner Grillen igjen (kan være ansamling av gass inne i brennkammer).

Grillen kan trinnløst reguleres mellom maksimum og minimum (1-8)



Ved oppstart av griller/Coup De Feu må man sette på maksimum i minst 20 minutter for å få riktig tilberedningstemperatur. Deretter kan man regulere ned i henhold til produksjonskapasitet.

Slukking av Grillen

Trykk lett inn og vri knotten tilbake til pilotbrennersymbolet. Pilotbrenner brenner fortsatt (og hovedbrenner kan tennes igjen). Ved å trykke knotten lett inn og vri til "O" slukker også pilotbrenner.

Når utstyret ikke er i bruk skal bryterknotten alltid stå i "O"-posisjon.

ADVARSEL/VIKTIG

Flatgriller/Chromegriller må aldri stå på maksimum uten at den brukes. Det vil si at man kan varme opp grillen til maksimum ved oppstart, men deretter skal den reguleres ned til riktig tilberedningstemperatur. Hvis grillen står på fullt (maksimum) uten at den brukes kan grillplaten bli sterkt deformert på grunn av overopphetning. Slik skade dekkes ikke av garantien.

4. SERVICE

VEDLIKEHOLD

Regelmessig vedlikehold. Minst en gang pr uke må gassutstyret rengjøres fullstendig og funksjonstestes. Alle deler av rustfritt stål rengjøres med en løsning av husholdningsoda og varmt vann (eller annet egnet rengjøringsmiddel). Bruk aldri sterkt avfettingsmiddel på gasskranen da dette trenger inn i akselen/kranen og forårsaker fjerning av nødvendig smøremidler i kranen som igjen vil gi gasslekkasje og stor friksjon (vanskelig å vri knotten).

BRUK ALDRI STÅLULL ELLER LIGNENDE (små partikler setter seg i porene, gir rustflekker og ødelegger den polerte overflaten). Gryteskrubb av nylonkvalitet og oppvaskbørste er riktig verktøy. Bruk aldri klorholdige rengjøringsmidler da dette skader det rustfrie stålet.

De løse rustfrie delene (rister / fettoppsamlingspanner) kan vaskes i oppvaskmaskin/gryteskrubb.

Ved hovedrengjøring av gassutstyret bør man vaske med forsiktighet, da oppløst fett i såpevann kan renne ned i pilot- og hoveddyser, tette disse og skape vanskeligheter ved opptenning av utstyret. Pilotdysen har kun 0,25 mm åpning, og det skal ikke mye til for å tette denne. Et tips er å dekke pilotbrenneren med aluminiumsfolie ved hovedrengjøring.

BRUK ALDRI HØYTRYKKSPYLER ELLER VANN FRA VANNSLANGE DIREKTE PÅ UTSTYRET (vann under trykk trenger inn i dyser, membran på gasskran og inn i tenningselektronikken. Den elektroniske termostaten/knottene er elektriske produkter og tåler ikke vann fra slange). Tørk over med en fuktig klut.

Det må kun brukes skrape med utskiftbart blad til skraping/rengjøring av Chrome grill- og Bimetall grillplate (+ mildt såpevann). Defekt blad MÅ umiddelbart skiftes. Bruk aldri andre skarpe ting.

Ved uvanlig stort bruk av utstyret og ved søling av fett nedover frontpanelet skjer det over tid at fett trenger seg inn rundt flensen på brytere og pilotlamper. Det er da ekstra viktig at disse delene blir vasket med fuktig klut og mildt såpevann regelmessig (på kvelden så delene tørker til neste morgen) for å unngå at de til slutt sitter helt fast med tørket fett. Når dette skjer er det **ikke** å betrakte som reklamasjonsgrunnlag og dekkes ikke av garantien.

Periodisk vedlikehold (utføres av kompetent servicetekniker)

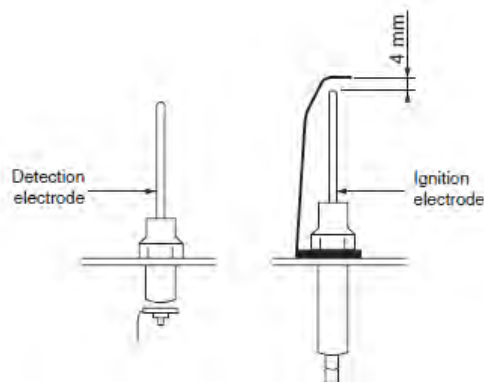
Ved forbrenning av propangass forbrennes store mengder med luft (2-8 % propan til 92-98 % luft) og i luft er det en mengde støv. Dette brenner stort sett opp, men setter seg vanligvis som sot rundt hovedbrenner, Venturi, tennelektrode. På hovedbrenneren fjernes dette best ved å slå på brenneren mens den brenner. Du vil da se at soten fyker opp med varmluften. Bruk en flaskebørste for å renhold brennkammeret. Soten på tennelektrode/elektrode for sikkerhet fjernes ved å bruke en våt myk børste eller våt klut for ikke å skade disse. Hvis soten ikke fjernes fra tennelektroden kan det over lengre tid medføre at denne blir overopphetet (glødeskall) og går da i stykker.

Avstand mellom tennelektrode og jordet beskyttelsesskjerm skal være 4 mm.

Det anbefales at apparatene har et preventivt vedlikehold hver 12 måned av en sertifisert service tekniker.

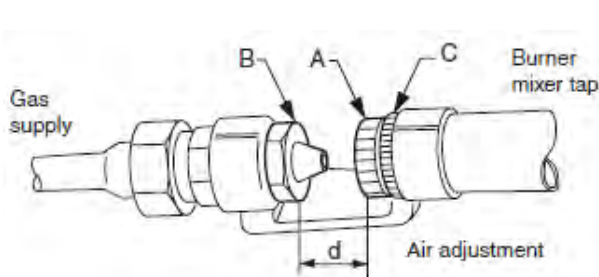
BYTTE AV DELER Skru av kontrollpanel ved å vippe det ut nede og trekk det opp.

Tennelektrode: skru ut skruen som holder denne fast til braketten. Løsne fra kabel. Sett på ny tennelektrode, skru fast og test gnist.



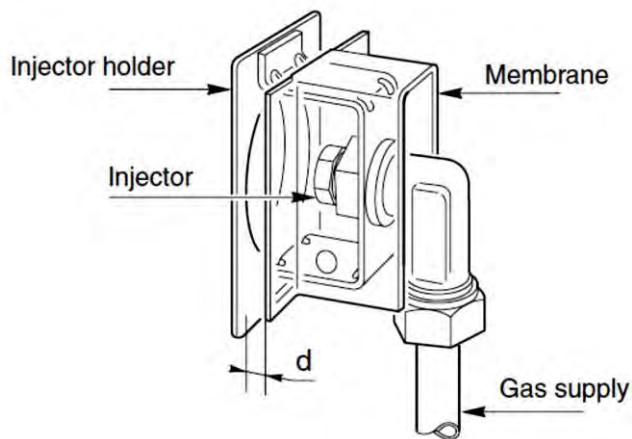
Termoføler: Steng for gasstilførsel. Skru ut skruen som holder termofølerspissen fast til braketten. Løsne termoføleren. Skru ut skruer/termoføleren av gasskranen (ved tennsikringen). Erstatt med ny termoføler og skru på i motsatt rekkefølge. Ikke skru for hardt igjen. **Lekkasjetest ved termofølerens tilkoblingspunkt på gasskranen.**

Elektrisk tenner: Løsne mutter på baksiden av panel. Demonter kabel. Bytt til ny elektrisk tenner. Monter på kabel og test gnist. Sjekk også tenningskondensatoren.



Hoveddyse Åpne bluss og Flatgrill: Sjekk at hovedbryter står i "O" posisjon (stengt). Steng gasstilførsel. Løsne låsering "C" og still luftskjold "A" helt inn slik at man lett kommer til dyse "B". Bytt til ny riktig dyse (i henhold til tabell for gjeldende gasstype) med 17 mm fastnøkkel og skru dysen inn.

Justering av primærluft: Løsne låsering/mutter "C" og juster luftskjold "A" i henhold til tabell for primærluft "d" for gjeldende gasstype.



CDF

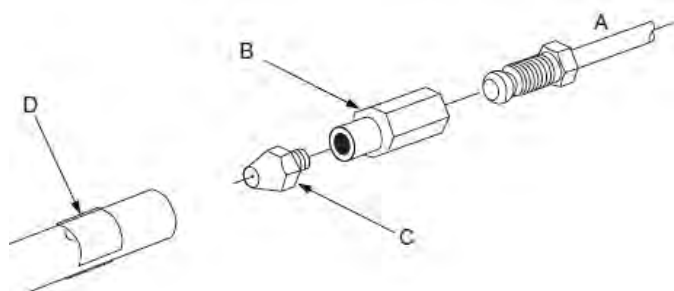
Dysen er tilgjengelig etter at man flytter de tre støpejernsdelene på toppen og fjerner dryppannen.

PCF 25 Skru ut dyse med en 13 mm fastnøkkel. Bytt til dyse i henhold gassart på stedet og til tabell på side 15-16.

Tenn opp brenner – justér luftskjold/membran «d» i henhold til tabell på side 15-16 (klar himmelblå)

Monter tilbake støpejernsplater.

PCF 50 Bruk samme prosedyre som beskrevet over.



Bytte av “Inter Lighting” dyse:

Skru ut mutter på gasstilførselsrør “A”

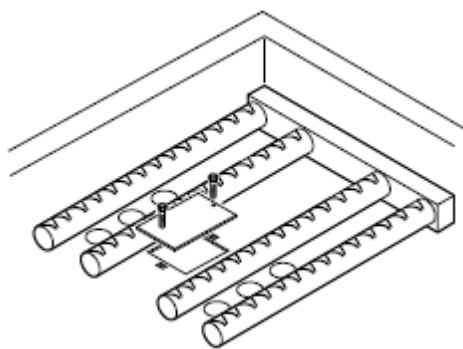
Skru av dyseholder “B”

Skru av og bytt dyse “C”

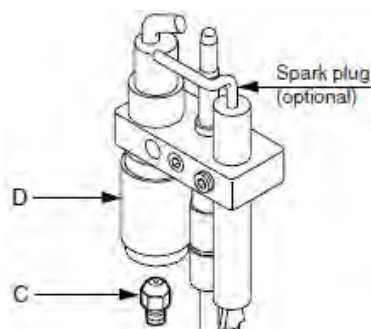
Juster luftmengde med luftskjold “D” til du får en klar himmelblå farge.

Bytte dyse på Flat- og Rillegrill

- Fjern Grill.
- Skru av røret for fett til oppsamler, tipp opp grillplaten i front og ta den av.
- Dyse er tilgjengelig ved å ta av inspeksjonsplaten
- Bytt til riktig dyse i henhold til gass type på stedet
- Monter tilbake i motsatt rekkefølge



Bytte av pilotbrennerdyse på åpne bluss



Ved å fjerne dryppannen kommer man til pilotbrenner.

Steng for gass.

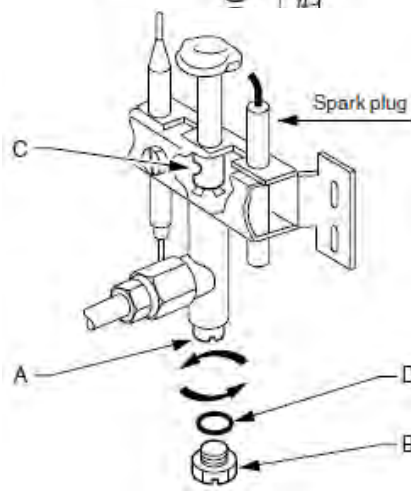
Skru av gasstilførselsrøret med en 10 mm fastnøkkel på mutter “A”.

Skru av dyseholder “B”

Skru av hoveddyse “C” og bytt til riktig dyse ut fra gassart på stedet (se teknisk tabell).

Sett tilbake i motsatt rekkefølge

Vri og skyv luftskjold “D” til flammen brenner med en klar himmelblå farge (stikkflamme) og at den godt dekker termoføleren.



Bytte av pilotbrennerdyse på Flatgrill/Rillegrill/CDF

Steng for gass.

Skru av pakningskrue "B" og ta av pakning "D".

Skru så ut pilotdyse "A" og bytt denne til riktig dyse ut fra gassart på stedet (se teknisk tabell).

Moter tilbake i motsatt rekkefølge og glem ikke å sette tilbake pakning "D".

Justering av pilotbrennerdyse kan utføres ved å skru dysen helt inn eller litt ut (kun 5 minutter på langviser av gangen). Vær oppmerksom på at når pakningskrue "B" er ute vil det lekke litt gass ut hvis gasskranen (mengdereguleringsventilen) står på tenningsposisjon.

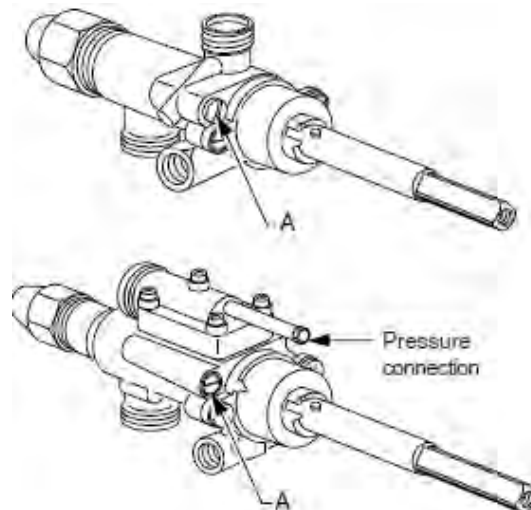
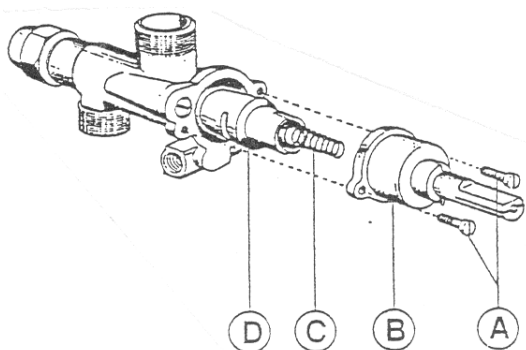
OBS! Gassen kan lett antennes

Smøre opp mengdereguleringsventil (gasskranen)

For at utstyret skal være driftssikkert er det nødvendig å rengjøre og smøre ventilen (kranen) med jevne mellomrom. Vanligvis når den begynner å bli noe treg å dreie.

Det er kun en kvalifisert servicemann som kan utføre dette.

- Steng stoppeventil foran utstyret.
- Fjern bryterknott og skru av frontpanelet.
- Skru av begge skruer "A" og dra ut "B".
- Trekk ut den kone spiralfjæren "C" og plugg "D"
- Rengjør pluggen og dens sete med en klut dyppet i benzol eller Trichlorethylene. Påfør så en hinne med smøremiddel spesial for gasskraner (for eksempel straburdgas nr. 32)
- Sett sammen delene i motsatt rekkefølge. **OBS! Pass på at alle delene settes tilbake på samme måte som de ble tatt av. For eksempel må man passe på at <D> og ikke snues 180°.**
- **Lekkasjetest**



Minimumsflammen. Justeres med justeringsskrue

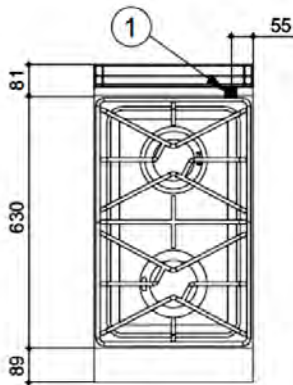
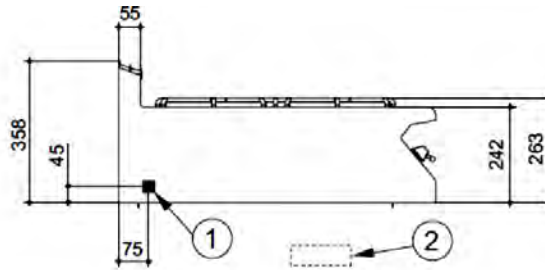
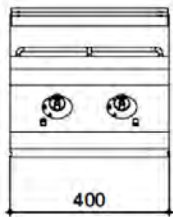
merket "A". Sett blusset på maksimum og ned til

minimum flere ganger for å sjekke at minimumsflammen ikke er så lav at den blåser ut ved litt trekk eller når du setter ned en kjele/panne.

Dette kan sjekkes ved å sette blusset på minimum og så vifte med hånden frem og tilbake over blusset. Flammen skal da ikke slukke.

Servicetekniker bør alltid sjekke det nominelle trykket ved testnippel mens alt gassutstyr står på maks. Det skal være henholdsvis 30 mbar for G31 og 20 mbar for G20. Måles ved "Pressure Connection".

5. TEKNISKE SPESIFIKASJONER



- ① Gas connection dia. 15 x 21 male 1/2" gas pitch
 ② Electrical connection for options (electrical connecting box located in the lower element or under cross beam)

2 bluss koketopp (4,5/4,5)

2 FN /S Effekt:

Nominelt trykk:

Gassforbruk:

Tilluft krav, minimum:

Brennerdyse 4,5 kW

Luftskjold "d" 4,5 kW:

Pilotbrenner (hvis det er):

Propan G31

9,0 kW (4,5+4,5)

30 mbar (28-37 mbar)

0,70 kg/t

18 m³/t

1,05 mm

5 mm

0,22 mm

Naturgass G20

9,2 kW

20 mbar

0,97 m³/t

18 m³/t

1,60 mm

2 mm

0,40 mm

2 bluss koketopp (4.5/7)

2 FN 4.5-M Effekt:

Nominelt trykk:

Gassforbruk:

Tilluft krav, minimum:

Brennerdyse 7,0kW

Brennerdyse 4,5 kW:

Luftskjold "d" 4,5 kW:

Luftskjold "d": 7,0 kW:

Pilotbrenner (hvis det er):

Propan G31

11,5 kW (4,5+7)

30 mbar (28-37 mbar)

0,880 kg/t

23 m³/t

1,30 mm

1,05 mm

5 mm

4 mm

0,22 mm

Naturgass G20

11,5 kW

20 mbar

1,258 m³/t

23 m³/t

2,00 mm

1,60 mm

2 mm

0 mm

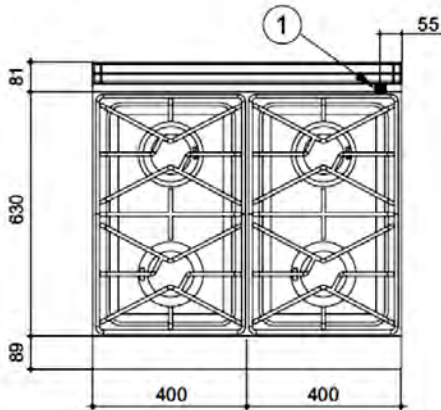
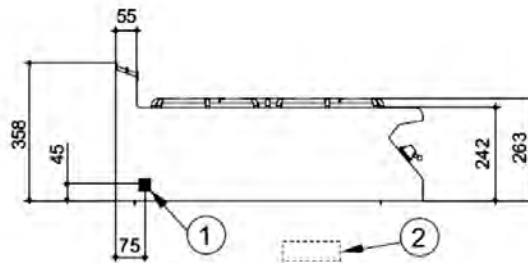
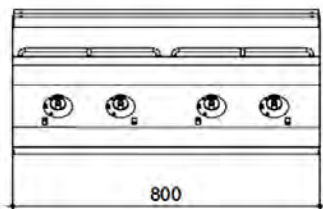
0,40 mm

Elektrisk tilslutning:

Ekstraustyr noen modeller V230/1 (til tenning) 10A (IP 359)

Gasstilslutning diam. 15x21 utvendig 1/2"





- ① Gas connection dia. 15 x 21 male 1/2" gas pitch
- ② Electrical connection for options (electrical connecting box located in the lower element or under cross beam)

2 bluss koketopp (4,5/4,5)

2 x 2 FN /S Effekt:

Nominelt trykk:

Gassforbruk:

Tilluft krav, minimum:

Brennerdyse 4,5 kW

Luftskjold "d" 4,5 kW:

Pilotbrenner (hvis det er):

Propan G31

9,0 kW (2x4,5+4,5)

30 mbar (28-37 mbar)

1,40 kg/t

36 m³/t

1,05 mm

5 mm

0,22 mm

Naturgass G20

18,4 kW

20 mbar

1,95 m³/t

36 m³/t

1,60 mm

2 mm

0,40 mm

2 bluss koketopp (4.5/7)

2 x 2 FN 4.5-M Effekt:

Nominelt trykk:

Gassforbruk:

Tilluft krav, minimum:

Brennerdyse 7,0kW

Brennerdyse 4,5 kW:

Luftskjold "d" 4,5 kW:

Luftskjold "d": 7,0 kW:

Pilotbrenner (hvis det er):

Propan G31

22,7 kW (2x4,5+7)

30 mbar (28-37 mbar)

1,760 kg/t

46 m³/t

1,30 mm

1,05 mm

5 mm

4 mm

0,22 mm

Naturgass G20

23,2 kW

20 mbar

2,45 m³/t

46 m³/t

2,00 mm

1,60 mm

2 mm

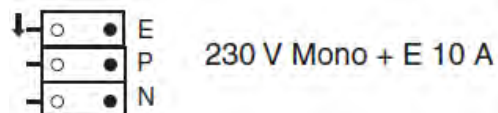
0 mm

0,40 mm

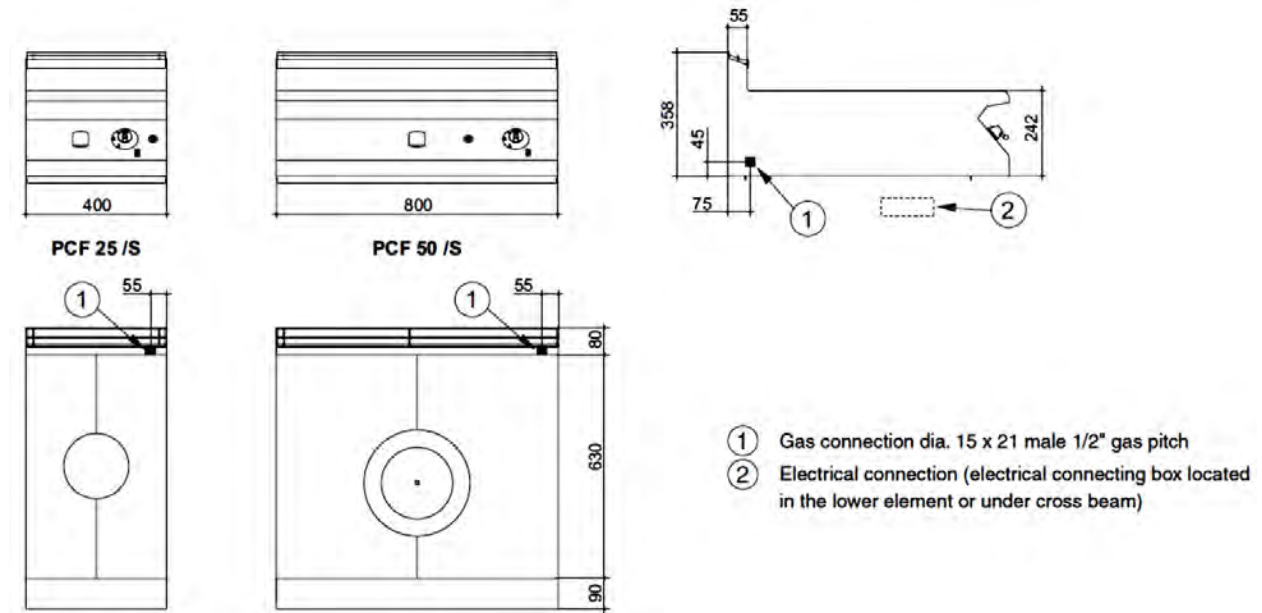
Elektrisk tilslutning:

Ekstraustyr noen modeller V230/1 (til tenning) 10A (IP 359)

Gasstilslutning diam. 15x21 utvendig 1/2"



COUP DE FEU modell PCF 25 /S og PCF 50 /S



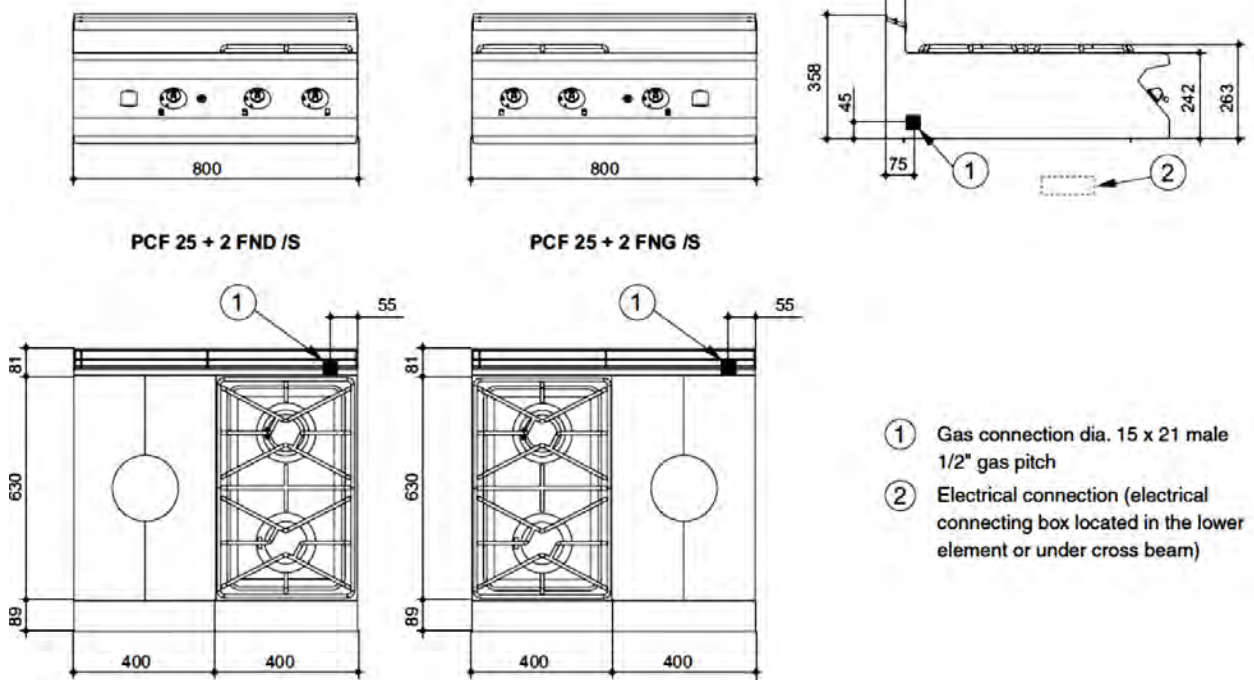
	Propan G31(kategori I3p)	Naturgass G20
PCF 25 /S Effekt:	6,5 kW	6,7 kW
Nominelt trykk:	30 mbar (28-37 mbar)	20 mbar
Gassforbruk:	0,50 kg/t	0,71 m ³ /t
Tilluft krav, minimum:	13 m ³ /t	13 m ³ /t
Brennerdyse:	1,35 mm	2,00 mm
Pilotbrenner:	0,25 mm	0,40 mm
Luftskjold "d":	7 mm	6 mm

	Propan G31(kategori I3p)	Naturgass G20
PCF 50 /S Effekt:	8,0 kW	7,5 kW
Nominelt trykk:	30 mbar (28-37 mbar)	20 mbar
Gassforbruk:	0,62 kg/t	0,79 m ³ /t
Tilluft krav, minimum:	16 m ³ /t	16 m ³ /t
Brennerdyse:	1,40 mm	2,10 mm
Pilotbrenner:	0,25 mm	0,40 mm
Luftskjold "d":	2 mm	2 mm

1. Gasstilslutning diam. 15x21 utvendig 1/2"
2. Elektrisk tilslutning: V230/1 (til tenning) 10A (IP 359)



KOMBINASJON COUP DE FEU OG 2 BLUSS modell PCF 25 /S + 2 FN



Propan G31(kategori I3p)

Naturgass G20

PCF 25 /S + 2 FN

4,5/4,5

Effekt:	15,5 kW	15,9 kW
Nominelt trykk:	30 mbar (28-37 mbar)	20 mbar
Gassforbruk:	1,20 kg/t	1,68 m ³ /t
Tilluft krav, minimum:	32 m ³ /t	32 m ³ /t
Brennerdyse CDF:	1,35 mm	2,00 mm
Luftskjold CDF "d":	7 mm	6 mm
Brennerdyse 4,5 kW:	1,05 mm	1,60 mm
Luftskjold "d" 4,5 kW:	5 mm	2 mm
Pilotbrenner:	0,25 mm	0,40 mm

Propan G31(kategori I3p)

Naturgass G20

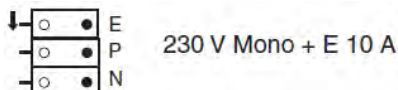
PCF 25 /S + 2 FN

7/4,5

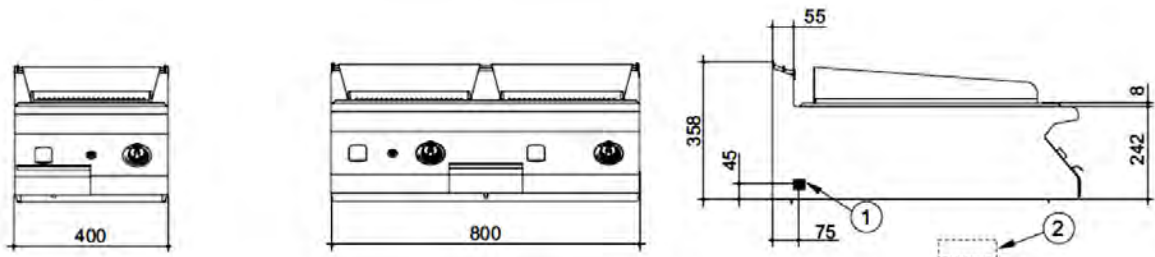
Effekt:	17,85 kW	18,3 kW
Nominelt trykk:	30 mbar (28-37 mbar)	20 mbar
Gassforbruk:	1,39 kg/t	1,93 m ³ /t
Tilluft krav, minimum:	37 m ³ /t	37 m ³ /t
Brennerdyse CDF:	1,75 mm	2,70 mm
Luftskjold CDF "d":	4 mm	0 mm
Brennerdyse 7,0kW	1,30 mm	2,00 mm
Brennerdyse 4,5 kW:	1,05 mm	1,60 mm
Luftskjold "d" 4,5 kW:	5 mm	2 mm
Luftskjold "d": 7,0 kW:	4 mm	0 mm
Pilotbrenner:	0,25 mm	0,40 mm

1. Gasstilslutning diam. 15x21 utvendig 1/2"

2. Elektrisk tilslutning: V230/1 (til tenning) 10A (IP 359)

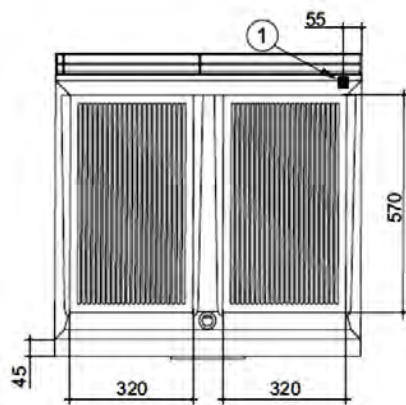
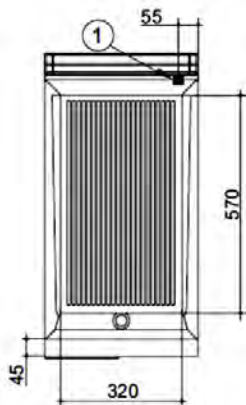


Flatgrill RILLEGRILL modell GR 20 G og GR 2x20 G (12 mm tykk støpejernsplate)



GR 20 G/S

GR 2x20 G/S



- ① Gas connection dia. 15 x 21 male 1/2" gas pitch
- ② Electrical connection (electrical connecting box located in the lower element or under cross beam)

GR 20 G/S Effekt:

Nominelt trykk:

Gassforbruk:

Tilluft krav, minimum:

Grillområde:

Hoveddyse:

“d” avstand i mm:

Pilotbrenner;

Propan (kategori I3p)

8,0 kW

30 mbar (28-37 mbar)

0,593 kg/t

16 m³/t

B320xD570 mm

1,40 mm

2

0,22 mm

Naturgass G20

7,5 kW

20 mbar

0,823 m³/t

16 m³/t

B320xD570 mm

2,15 mm

-2

0,40 mm

GR 20 G/S x 2 Effekt:

Nominelt trykk:

Gassforbruk:

Tilluft krav, minimum:

Grillområde:

Hoveddyse:

“d” avstand i mm:

Pilotbrenner;

Propan (kategori I3p)

8,0 kW

30 mbar (28-37 mbar)

1,191 kg/t

32 m³/t

2 x B320xD570 mm

2x1,40 mm

2

0,22 mm

Naturgass G20

15,0 kW

20 mbar

1,642 m³/t

32 m³/t

2 x B320xD570 mm

2x2,15 mm

-2

0,40 mm

1. Gasstilslutning diam. 15x21 utvendig 1/2”

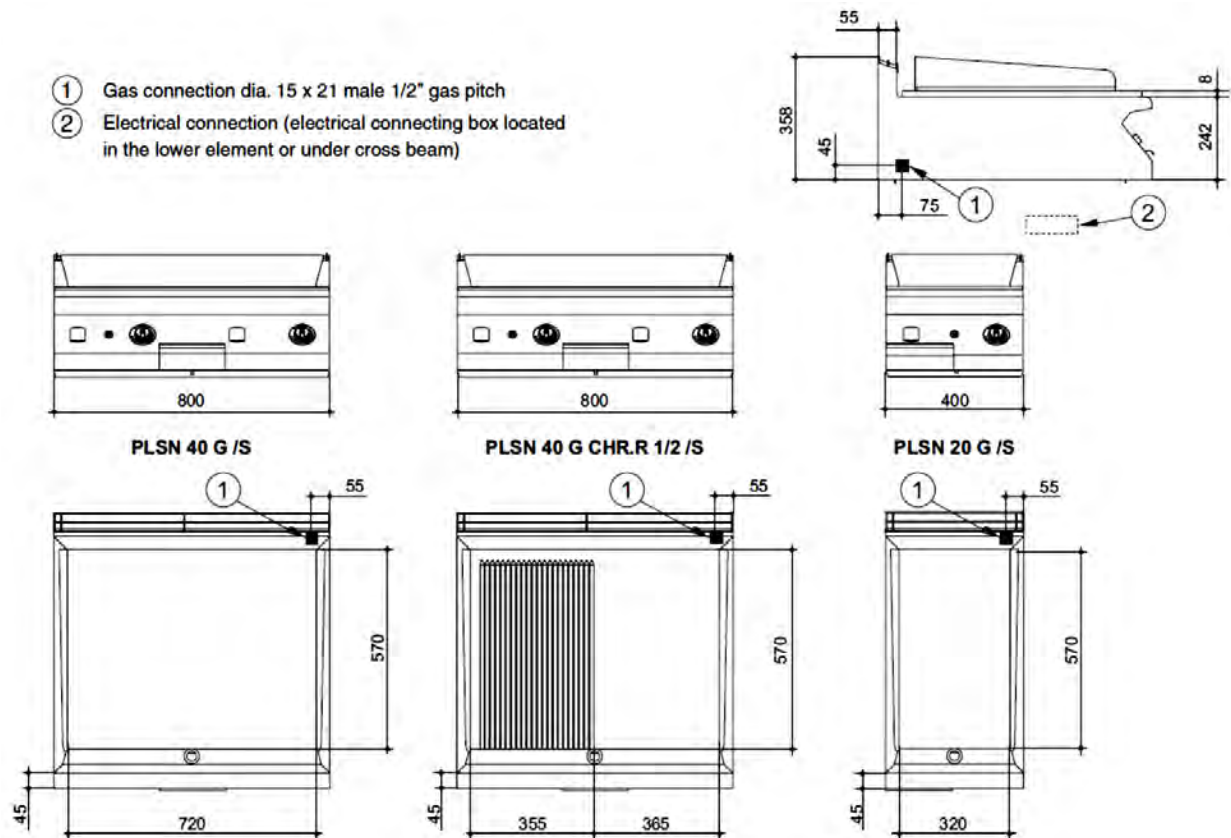
2. Elektrisk tilslutning: V230/1 (til tenning) 10A (IP 359)



Flatgrill (12 mm)/Ribbegrill (12 mm)/Bimetall (8 mm stål + 2 mm rustfritt stål) / Chrome (20 mm/50 mikron polert Chrome)

Modell PLSN 20G-RF – PLSN 40 G/S

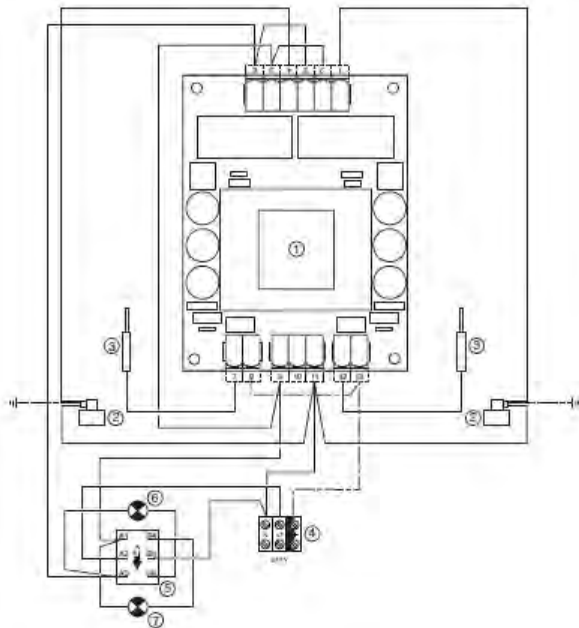
- ① Gas connection dia. 15 x 21 male 1/2" gas pitch
- ② Electrical connection (electrical connecting box located in the lower element or under cross beam)



PLSN 20 G/S	Propan (kategori I3p)	Naturgass G20
Effekt:	8,0 kW	7,5 kW
Nominelt trykk:	30 mbar (28-37 mbar)	20 mbar
Gassforbruk:	0,594 kg/t	0,820 m ³ /t
Tilluft krav, minimum:	16 m ³ /t	16 m ³ /t
Grillområde:	B320xD570 mm	
Hoveddyse:	1,40 mm	2,15 mm
“d” avstand i mm:	2	-2
Pilotbrenner;	0,22 mm	0,40 mm

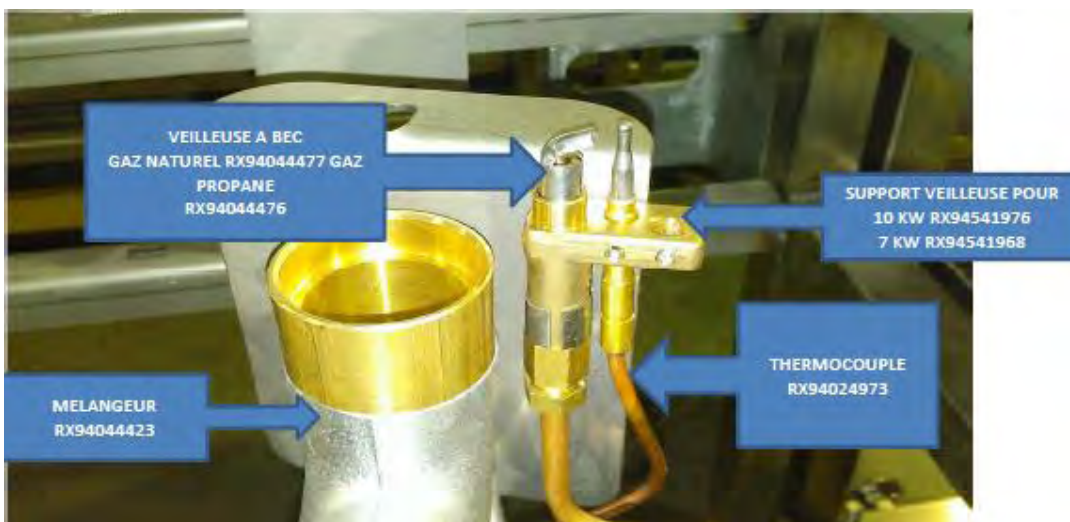
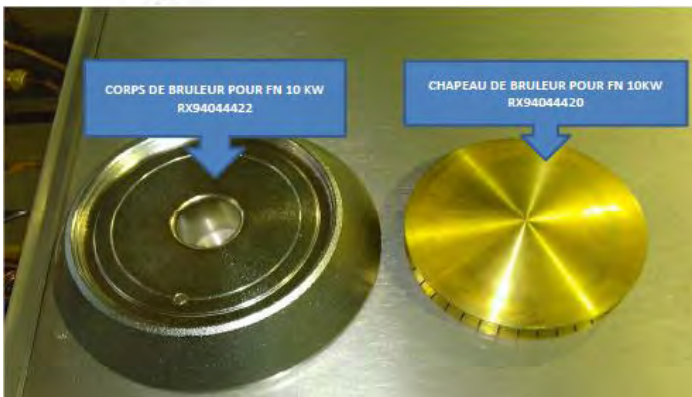
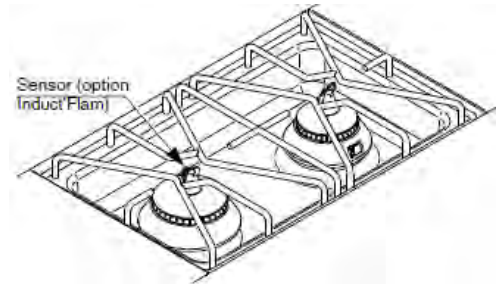
PLSN 40 G/S	Propan (kategori I3p)	Naturgass G20
Effekt:	15,7 kW	15,0 kW
Nominelt trykk:	30 mbar (28-37 mbar)	20 mbar
Gassforbruk:	1,188 kg/t	1,629 m ³ /t
Tilluft krav, minimum:	32 m ³ /t	32 m ³ /t
Grillområde:	B720xD570 mm	
Hoveddyse:	1,40 mm	2,15 mm
“d” avstand i mm:	2	-2
Pilotbrenner;	0,22 mm	0,40 mm

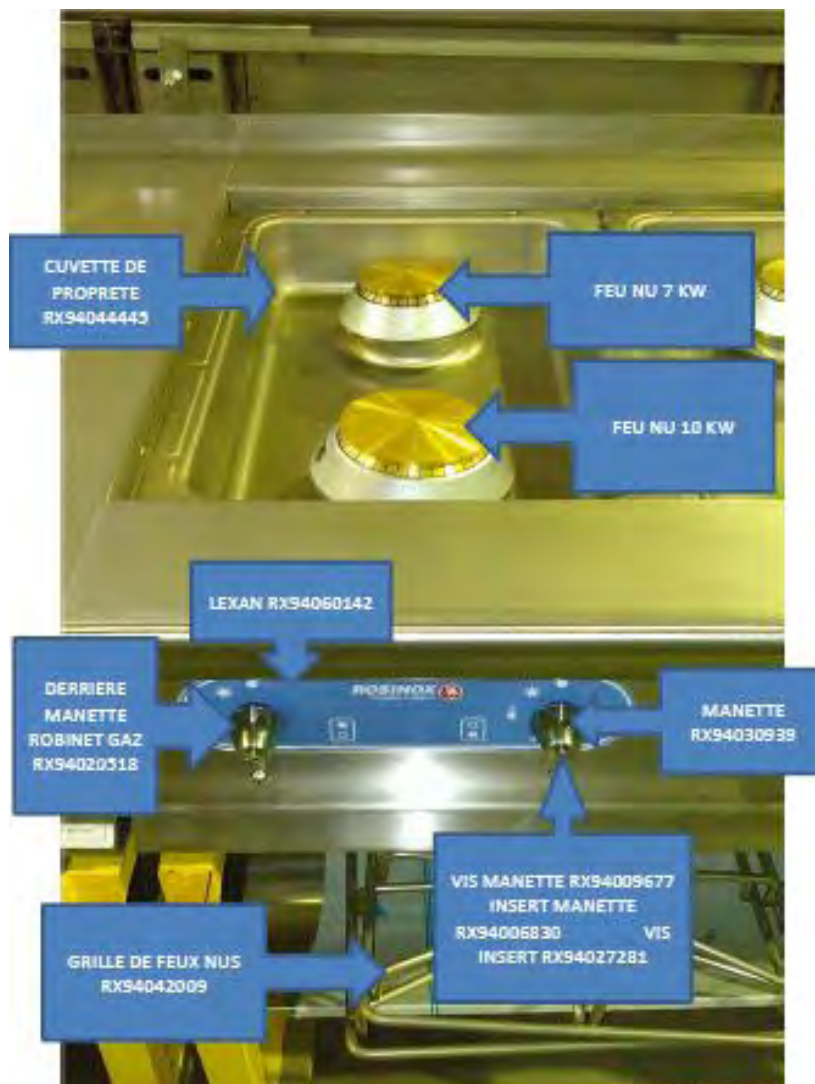
1. Gasstilslutning diam. 15x21 utvendig 1/2"
2. Elektrisk tilslutning: V230/1 (til tenning) 10A (IP 359)

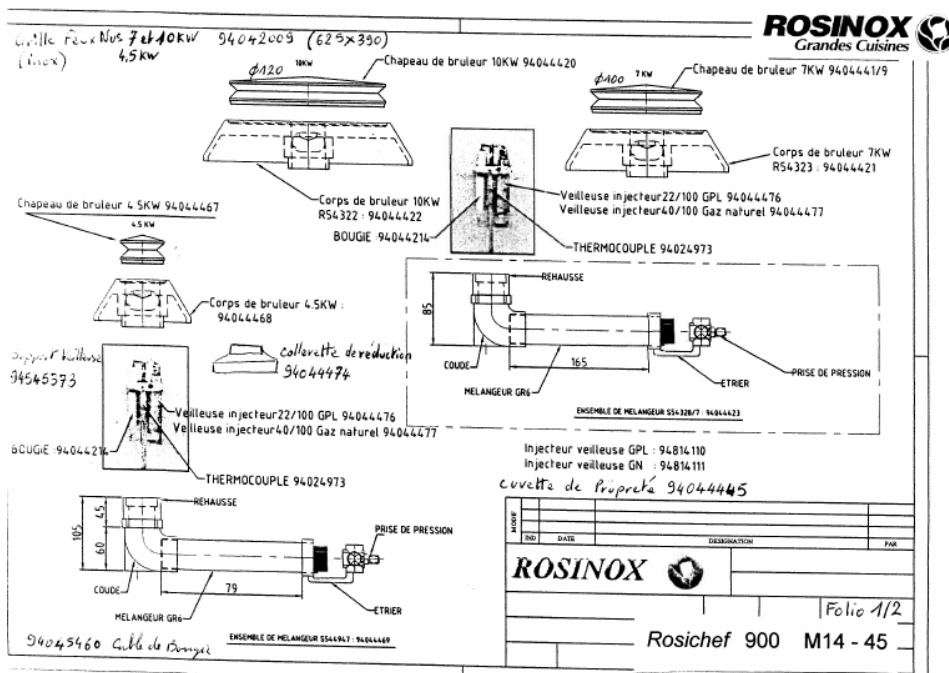


TILLEGGSUTSTYR. Det er mulig å utstyre åpne bluss med elektronisk tenning/overvåkning av bluss. Kun egnet der det er 400V/3+N

1. Printplate 2 åpne bluss
2. Magnetventil gass (1 stk for hvert bluss)
3. Elektrode / føler
4. Terminal elektrisk tenning
5. Bryter 3 posisjoner
6. Pilotlampe
7. ON/OFF lampe (grønn)







Etter bytte av dyser/deler må man lekkasjeteste alle koblinger.

NB! Ved konvertering fra en gasstype til en annen og man har foretatt bytte av dyser SKAL MAN også bytte DATA-platen/etiketten slik at denne samsvarer med gasstype på stedet.



All inngripen i utstyrets gass- og elektriske komponenter må kun utføres av kompetent servicetekniker. All garanti bortfaller hvis ukyndige utfører slikt arbeid. Det skal kun benyttes originale deler ved reparasjon og bytte av gass eller elektriske komponenter. All garanti bortfaller ved bruk av uoriginale deler.

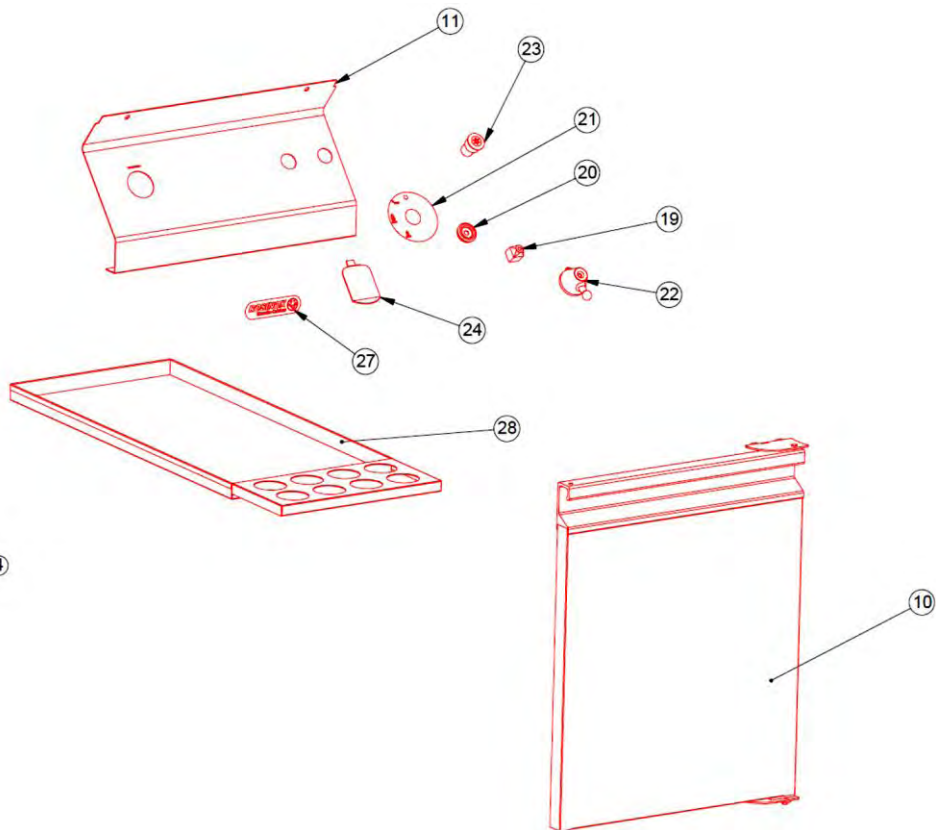
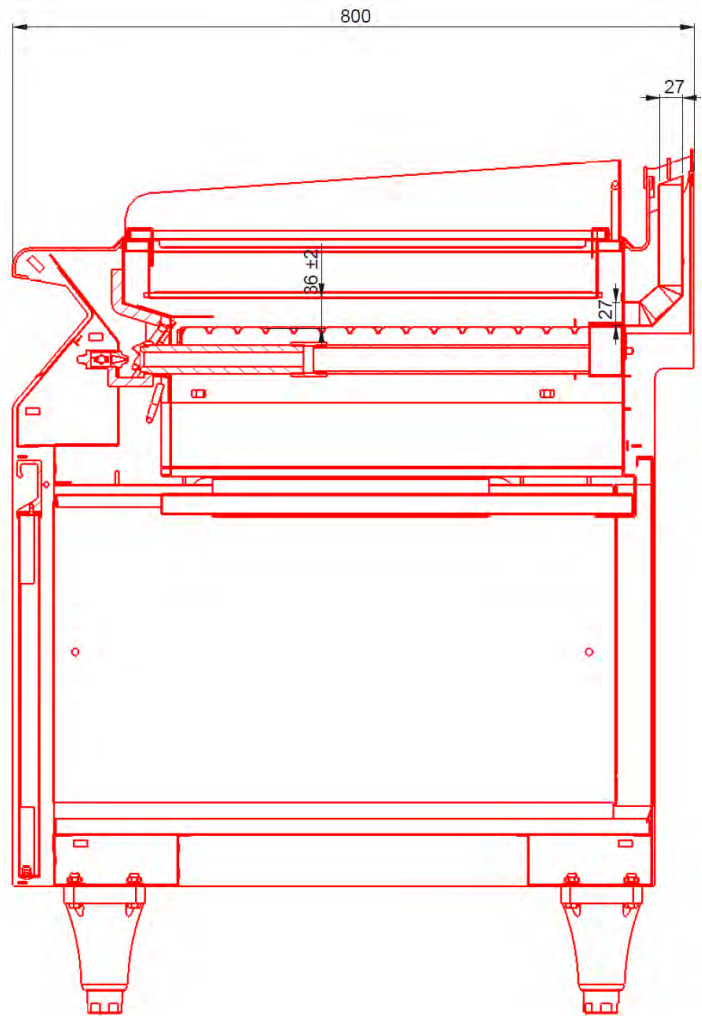
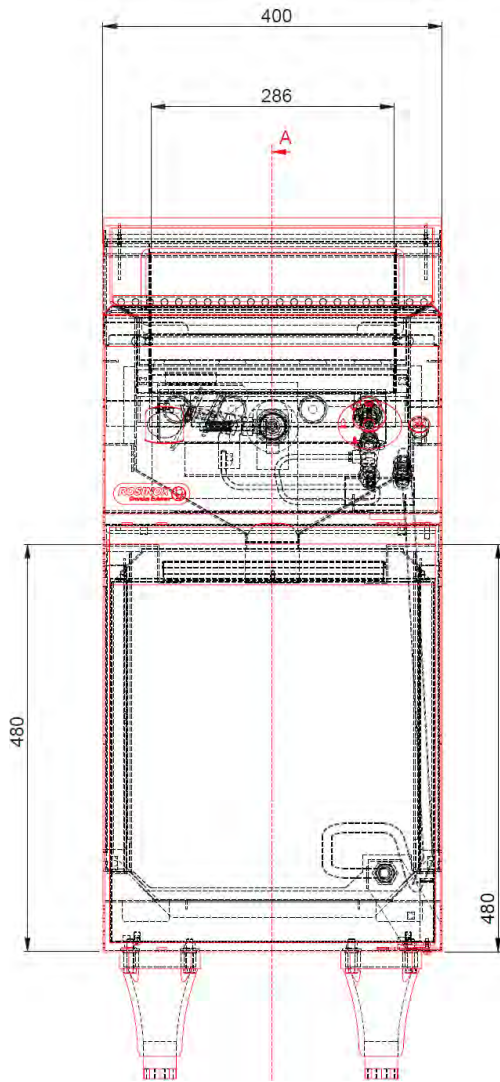
Utstyret fra Rosinox er designet og produsert for lang levetid. Når utstyret ikke lenger er forsvarlig å reparere bør man ta kontakt med importøren for gjenvinning igjennom Bransjeforening For Storkjøkkenleverandører i Norge (BFSN) avtaler/ordninger. Importøren tar ansvar for dette, men frakt til importør betaler kunden/brukeren.

SERVICE : 22 70 10 55

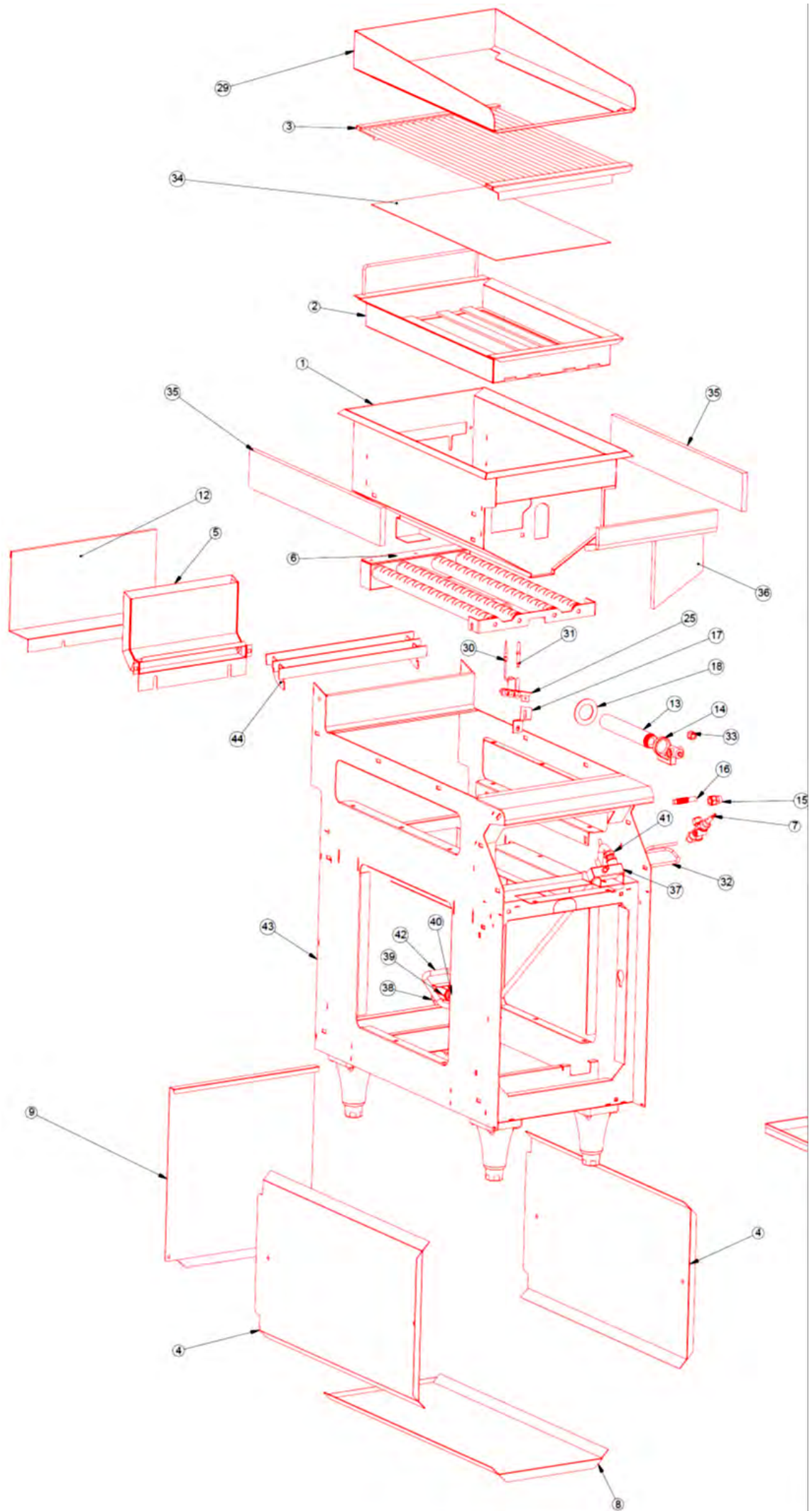
Vakt telefon : 95 26 66 11

Ved bestilling av service bes vennligst oppgi nøyaktig hva som er feil (diagnose med hva som skjedd), hva slags type utstyr, modell og når den er kjøpt så vil det hjelpe servicetekniker med å bringe riktige deler med seg til servicestedet. Har du serienummer så er det en stor fordel.

Vi gjør oppmerksom at det er knyttet visse ekstrakostnader ved bruk av vakttelefon etter normal arbeidstid og. Be om opplysninger om dette.



4)



Rep	Reference	Désignation	Quantité
1	RX94603806	C.A.F ASS	1
2	RX94538840	BAC A PIERRE DE LAVE ASS.	1
3	RX94538824	GRILLE ASS.	1
4	RX94601443	PIGNON DROIT ET GAUCHE	2
5	RX94603851	BUSE ASS.	1
6	RX94538709	BRULEUR ASS.	1
7	RX94020518	ROBINET	1
8	RX94601519	PLANCHER	1
9	RX94603932	FOND DE PLACARD	1
10	RXENF-000826	SOUS ENSEMBLE PORTE (GOND A DROITE)	1
11	RX94603933	BANDEAU	1
12	RX94611042	MAINTIEN CALIRIFUGE DE CHEMINEE	1
13	RX94007218	MÉLANGEUR GR6 SANS ETRIER	1
14	RX94007242	ETRIER EQUERRE P/GR36 3/8	1
15	RX94044431	RACCORD BICONE 10 3/8	1
16	RX94070298	FLEXIBLE INOX GAZ LG500 Ø10	1
17	RX94564283	SUPPORT VEILLEUSE	1
18	RX94564234	RONDELLE DE MELANGEUR	1
19	RX94450293	INSERT MANETTE	1
20	RX94070209	PASSE FILS IP 65 FEM 7-10 M20	1
21	RX94602744	LEXAN FEUX NUS	1
22	RX94267992	MANETTE	1
23	RX94039831	POUSSOIR AV03 1003CX2182 av fi	1
24	RX94600471	PORTILLON	1
25	RX94034485	VEILLEUSE 526F COMPLETE	1
26	RXENF-000098	IMPLANTATION SUR PIEDS	1
27	RX94602743	LEXAN ROSINOX	1
28	RX94603977	TIROIR DE PROPRETE	1
29	RX94603979	PARE ECLABOUSSURE ASS	1
30	RX94024973	THERMOCOUPLE	1
31	RX94034493	BOUGIE D'ALLUMAGE B30.2	1
32	RX94070296	FLEXIBLE INOX GAZ LG500 Ø6	1
33	RX9423812	INJECTEUR	1
34	RX94538873	GRILLE DE BAC A PIERRE	1
35	RX94605830	CALORIFUGE 94070325 1FACE ALU	2
36	RX94605832	CALORIFUGE AV 94070325 1F ALU	1
37	RX94606824	NOURRICE ASSEMBLEE	1
38	RX94603887	SUPPORT RACCORDEMENT ARR	1
39	RX94603041	RACCORD INOX SORTIE 1/2	1
40	RX94070335	RACCORD BICONIQUE M1/2 D12	1
41	RX94070336	RACCORD BICONE 12X3/8	1
42	RX94070350	FLEXIBLE INOX GAZ LG1000 Ø12	1
43	RX94611031	CHASSIS ASSEMBLE	1
44	RX94609450	GRILLE DE DOSSERET ASS 400	1

(Directive 2009/142/CE « Appareils à gaz »)
(« Gas appliances » 2009/142/EC Directive)

Numéro : **1312BO3765** (rév. 1)

CERTIGAZ, après examen et vérifications, certifie que l'appareil :
CERTIGAZ, after examination and verifications, certifies that the appliance :

- **Fabriqué par :**
Manufactured by : **ROSINOX S.A.S.**
23, rue Félix Chédin
F-18020 BOURGES CEDEX
- **Marque commerciale et modèle(s) :**
Trade mark and model(s) : **ROSINOX Grandes Cuisines**
Modèles – Gammes : 020G – 040 G – 040 M-ET
➤ RF/P – MF – RF – RCM - RCS
- **Genre de l'appareil :**
Kind of the appliance : **BRULEURS DECOUVERTS**
BURNERS
- **Désignation du type :**
Type designation : **2 FN 7.10 – 2 X 2 FN 7-10**

Pays de destination <i>Destination countries</i>	Pressions (mbar) <i>Pressures (mbar)</i>	Catégories <i>Categories</i>
FR-BE	20/25 ; 28-30/37	II2E+3+
AT	20 ; 50	II2H3B/P
CH-ES-GB-GR-IE-PT-IT	20 ; 28-30/37	II2H3+
IS	30	I3B/P
NL	25 ; 30	II2L3B/P
DE	20 ; 50	II2ELL3B/P
DK-SE-FI-NO	20 ; 30	II2H3B/P

est conforme aux exigences essentielles des directives « Appareils à gaz » 2009/142/CE.
is in conformity with essential requirements of 2009/142/EC « Gas appliances » directive.

CERTIGAZ
Le Directeur Général


Vincent DELARUE



Neuilly le : 17 juin 2013

Rév. 1 : 49BO3765 du 2003/02/20



CERTIGAZ SAS - 8, rue de l'Hôtel de Ville - F 92200 Neuilly-sur-Seine - Tél. : +33 (0)1 80 21 07 40 - Fax : +33 (0)1 80 21 07 93
infocertigaz@certigaz.fr - www.certigaz.fr

Certificat Certificate



(Directive 90/396/CEE « Appareils à gaz »)
(« Gas appliances » 90/396 EEC Directive)

Numéro : **49BM3577**

AFNOR CERTIFICATION, après examen et vérifications, certifie que l'appareil :
AFNOR CERTIFICATION, after examination and verifications, certifies that the appliance:

- Fabriqué par : **ROSINOX S.A.**
Manufactured by **23, rue Félix Chédin**
F-18020 BOURGES CEDEX
- Marque commerciale et modèle(s) :

ROSINOX

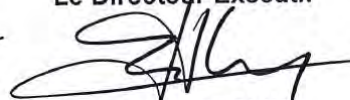
Trade mark and model(s) :
 - GR PLA-G ROSICHEF
 - GR PLA-G MAXICHEF
- Genre de l'appareil : **GRILL**
Kind of the appliance : **GRIL**
- Type : **GR 20 PLA-G**
Type :

Pays de destination Destination countries	Pressions (mbar) Pressures (mbar)	Catégories Categories
FR-BE	20/25 ; 28-30/37	I12E+3+
IT-ES-PT-GB-IE-CH	20 ; 28-30/37	I12H3+
DK-SE-FI	20 ; 30	I12H3B/P
DE	20 ; 50	I12ELL3B/P
AT	20 ; 50	I12H3B/P
NL	25 ; 30	I12L3B/P
LU	20 ; 50	I12E3B/P
NO-IS	30	I3B/P
GR	20 ; 30	I12H3B/P

est conforme aux exigences essentielles de la directive "Appareils à gaz" 90/396/CEE (29/06/1990).
is in conformity with the essential requirements of the "Gas appliances" directive 90/396/EEC (29/06/1990).

AFNOR CERTIFICATION
Le Directeur Exécutif

Paris : le 27 novembre 2001


Jacques BESLIN



AFNOR CERTIFICATION
11 avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint-Denis La Plaine Cedex - France
Tel. : +33 (0)1 41 62 76 60 - Fax : +33 (0)1 49 17 91 91
certification@afnor.fr
www.afnor.fr - www.marque-nf.com

(Directive 90/396/CEE « Appareils à gaz »)
(« Gas appliances » 90/396 EEC Directive)

Numéro : **1312BR4571**

CERTIGAZ, après examen et vérifications, certifie que l'appareil :
CERTIGAZ, after examination and verifications, certifies that the appliance :

- **Fabriqué par :**
Manufactured by : **ROSINOX S.A.**
23, rue Félix Chédin
F-18020 BOURGES CEDEX

- **Marque commerciale et modèle(s) :**
Trade mark and model(s) :

ROSINOX

ROYAL CHEF MODULAIRE
 > PLSN 20 G – CHR-L-RCM
 > PLSN 20 G – CHR-R-RCM
ROYAL CHEF « SUSPENDU »
 > PLSN 20 G – CHR-L-S
 > PLSN 20 G – CHR-R-S
FRANSTAL
 > PLSN 20 G – CHR-L-RCM-FL
 > PLSB 20 G – CHR-L-RCM-FL

- **Genre de l'appareil :**
Kind of the appliance : **PLAQUE A SNACKER CHROME**
GRIDDLE PLATE CHROME

- **Type :**
Type : **PLSN 20 G – CHR-L-RCM**

Pays de destination <i>Destination countries</i>	Pressions (mbar) <i>Pressures (mbar)</i>	Catégories <i>Categories</i>
AT	20 ; 50	I12H3B/P
FR-BE	20/25 ; 28-30/37	I12E+3+
ES-GR-IE-IT-PT-GB-CH-CZ	20 ; 28-30/37	I12H3+
NL	25 ; 30	I12L3B/P
LU	20 ; 50	I12E3B/P
DK	20 ; 30	I12H3B/P
DE	20 ; 50	I12ELL3B/P
IS	30	I3B/P
FI-NO-SE	20 ; 30	I12H3B/P

est conforme aux exigences essentielles de la directive "Appareils à gaz" 90/396/CEE (29/06/1990).
is in conformity with the essential requirements of the "Gas appliances" directive 90/396/EEC (29/06/1990).

CERTIGAZ
Le Directeur Général



Yannick ONFROY



Paris le : 17 janvier 2006