

Shaan Tandoori

Créateur de Four en Argyle raffinés

- ❖ Installation
- ❖ Utilisateurs et Entretien
- ❖ Instructions

Cet appareil doit être installé et conforme aux réglementations actuelles et doit être uniquement utilisé par des personnes professionnelles et compétentes.
Cet appareil doit être placé sous un extracteur de fumée (Hotte).

❖ Contenu

	Page No
Avant-Propos	3
Les instructions d'installation	3-4-5
Ventilation	
Positionnement	
Approvisionnement en Gaz et connexion	
Mise en service	
Reglage de la pression	
Mode d'emploi	6-7
Allumer l'appareil	
Éteindre le four	
Entretien	7-8-9
Remplacement des composants	
Entretien de routine	
Entretien et nettoyage de l'appareil	
Liste des pièces de rechange	
Spécification techniques	10-11

Avant-Propos

Important

Avant l'installation et la mise en service de l'appareil, lisez attentivement la notice d'instruction afin d'en comprendre le fonctionnement. Une personne professionnelle et compétente doit installer et mettre en service l'appareil conformément aux réglementations de sécurité du Gaz (installation et utilisation) Réglementations 1984 tel que modifié 1990, 1996. Il est nécessaire de prendre des précautions de sécurité pour éviter les brûlures accidentelles. Cet appareil est uniquement réservé à l'usage professionnel et doit seulement être utilisé par des personnes qualifiées.

Attention! Certaines parties de l'appareil (couvercle, capot sur le dessus du four, et les parties intérieures du pot d'argile) lors de l'utilisation atteignent des températures très élevées.

Les instructions d'installation

Tous types de matériels de cuisine doivent être installés aux normes de BS6173:1982 selon le code de pratique appliqué pour l'installation d'appareils de restauration à source de gaz, en tenant compte des règlements de sécurité du gaz 1984 tel que modifié par la sécurité du gaz (Installation et utilisation) (modification) Règlement 1990, 1996 ainsi que la "Santé et sécurité au travail" Acte 1974.

Tous les appareils à source de gaz doivent être installés par un installateur professionnel en gaz. Les types d'appareils doivent être installés aux normes nationales du pays où l'appareil est installé.

Ventilation

Une ventilation suffisante fixe est exigée et doit être conforme aux conditions requises de documents approuvés J selon les règlements de construction 1985.

Nous recommandons un espace d'un minimum de 45 mm² pour 1 kWh (3412 Btu/hr) pour une concentration totale de chaleur autorisée. Il est important qu'une faible ventilation de n'importe quel appareil possède un bon approvisionnement en bon air frais. Ce type d'appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour éviter l'accumulation de mauvaises substances toxiques qui pourraient nuire à la santé, dans la pièce où est installé l'appareil.

Pour les installations LPG il est impératif d'avoir un approvisionnement constant en air frais pour éviter l'accumulation de gaz imbrûlés.

Positionnement de l'appareil

Un espace vide d'au moins 50 mm doit être laissé derrière et sur les côtés de l'appareil.

L'utilisateur doit avoir un accès libre aux commandes de gaz et de la zone visible des flammes.

Il doit y avoir au minimum 850 mm d'espace libre entre le dessus de l'appareil et les étagères.

Dans le cas où l'appareil est posé sur un sol combustible, le sol où est posé l'appareil doit être couvert d'une couche de tôle (acier inoxydable) avant la pose du four (surface égale à celle du four).

Retirez tous les plastiques protecteurs qui enveloppent l'appareil. Vérifiez l'état de l'appareil avant de le mettre en place.

NE PAS INSTALLER DES APPAREILS À BASE DE PROPANE (LP GAS) EN DESSOUS DU REZ DE CHAUSSEE

Approvisionnement en Gaz et Connexion

Il est important de vérifier que l'approvisionnement en gaz correspond a

Celui qui est écrit sur la plaque signalétique.

La connexion est supportée par ½" BSPT filetage femelle a l'arrière de l'appareil.

L'appareil doit être connecté a un tuyau flexible comportant un câble de sécurité et une étiquette d'avertissement compatible pour la restauration commerciale. Il ne faut pas connecter cet appareil a une tuyauterie fixe.

Assurez vous que le raccord est supporté pour éviter trop de pression dans la tuyauterie interne ainsi que l'installation d'un robinet de coupure en raison de réparation lors de la connexion a l'appareil.

Effectuez un test d'étanchéité au gaz.

Mise en service

Tous nos appareils sont opérationnellement vérifiés lors de la fabrication, cependant, au cours de la mise en service tout contrôle doivent être revérifiés pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil. Placer une plaque sur le bruleur.

Réglage de la Pression

Vérifiez la pression d'alimentation

Certain appareils sont déjà fourni avec un régulateur de pression –

voir données techniques p8. La pression de gaz peut être ajustée au cours du point d'essai.

Pour vérifier la pression du bruleur, retirez le bouton de commande ainsi que le capot avant et soulever le couvercle sur la broche hors du robinet.

Fixez le manomètre pour tester le graisseur a cote de la commande de control de gaz.

Allumer l'appareil (voir instructions p5)

Vérifiez que la pression du bruleur est correcte en réglage bas et haut.

Voir donnees techniques pour le réglage correct.

Si le bruleur ne s'allume pas en réglage bas,

Ajuster la vis de réglage faible sur le contrôle de gaz.

Vérifiez la stabilité des flammes ainsi que son aspect.

Vérifiez le bon fonctionnement du dispositif de détection de la flamme. Normalement établi dans les 20 à 30 secondes après l'allumage. Doit s'arrêter avant 60 secondes après la perte de la flamme a l'état chaud.

Remplacer les pièces dans l'ordre inverse.

Ces instructions doivent être distribuées à chaque personne utilisant cet appareil, inclus:

Comment allumer, fonctionner et éteindre.

Mode d'emploi

Attention cet appareil doit être utilisé uniquement avec le gaz et la pression d'alimentation Comme indique sur l'étiquette de donnée.

Attention les parties protégées par le fabricant ne doivent pas être réglées par l'utilisateur.

Pour allumer le bruleur, appuyer légèrement sur le bouton et tourner dans le sens contraire d'une montre jusqu'à la position d'allumage qui est indiquée par une étoile.

Appuyer sur le bouton pleinement et allumer la flamme avec l'allumeur fourni.

Continuer d'appuyer sur le bouton de commande pour a peu près 40 a 50 secondes supplémentaire pour établir la disposition de détection de la flamme.

Si la veilleuse s'éteint lorsque le bouton est relâché, répétez la procédure ci-dessus.

Si le bruleur s'éteint pour une raison quelconque pendant le four est en marche,

Éteignez la commande et **attendez 5 minutes avant de recommencer.**

Tournez le bouton dans le sens contraire d'une montre – le bruleur peut maintenant être réglé en position faible ou haute si continuer a tourner dans la même direction. Une fois que le four atteint la température de travail le bouton doit être en position faible.

Le bruleur principal doit être allumé en douceur et sans bruit. Si l'allumage est retardé ou devient bruyant, éteindre l'appareil et appeler un technicien de maintenance. Les flammes du bruleur doivent être majoritairement bleues.

Lors l'appareil n'est pas utilisé, le bouton de commande doit toujours être en position OFF.

Attention les panneaux extérieurs de l'appareil deviennent chauds lors du fonctionnement, par conséquent, il faut prendre des précautions lorsque a cote de l'appareil.

Le four est livré avec une casserole et une broche de cuisson. Utiliser uniquement les ustensiles fournis avec le four. Pour assurer une utilisation sûre, ne pas placer de casserole ou autre ustensiles de cuisine sur le dessus du four.

Eteindre le four

Pour éteindre l'appareil, tourner le bouton de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'indicateur soit sur la position OFF indiquée par un 0.

Attention après utilisation, l'appareil reste chaud pour un certain temps, donc des Précautions Sont à prendre pour éviter une blessure.

Entretien

Remplacement des composants

Pour accéder aux contrôles, retirer le capot avant.
Retirer le bouton de contrôle et dévisser le vis sécurisant le capot avant.
Soulever le couvercle sur la broche supérieure

Thermocouple

Enlever les 2 vis sécurisant le support de fixation sur l'assemblage de la veilleuse, et enlever le support de fixation.
Desserrer le raccord à la valve et enlever le thermocouple.
Replacer comme ci-dessus dans l'ordre inverse.
L'extrémité du thermocouple doit être de 25mm à partir du bord du brûleur principal et de niveau avec la partie supérieure du brûleur principal. La flamme de la veilleuse doit complètement envelopper l'extrémité du thermocouple.

Veilleuse

Desserrer et retirer l'écrou de fixation du tuyau à la veilleuse.
Enlever les 2 vis sécurisant le support de fixation sur l'assemblage de la veilleuse, et retirer le support de fixation.
Remplacer comme ci-dessus dans l'ordre inverse.

Ensemble du robinet de gaz

Desserrer et enlever le raccordement entre brûleur et le tuyau d'admission de gaz.
Desserrer et enlever le raccordement à la veilleuse
Desserrer le raccordement du thermocouple et enlever
Desserrer et enlever l'écrou de plaque d'allumage
Retirer l'assemblage du robinet
Remplacer comme ci-dessus dans l'ordre inverse.

Burner

Desserrer la connexion raccordant le tuyau du brûleur aux tuyaux de gaz et enlever
Desserrer le raccordement à la veilleuse au robinet de gaz et enlever
Desserrer le raccordement au thermocouple et enlever
Retirer les plaques du brûleur
Enlever le brûleur par le dessus du four
Remplacer comme ci-dessus dans l'ordre inverse.

Injecteur

Enlever le brûleur
Desserrer et enlever le support d'injection du brûleur
Desserrer et retirer l'injecteur du support d'injection
Remplacer comme ci-dessus dans l'ordre inverse.

Entretien de routine

Des lignes horizontales doivent apparaître lors de l'utilisation du pot en argile.
 Un paquet de ciment est fourni avec le four pour effectuer les réparations suivantes:
 Nettoyer l'endroit en question avec un chiffon humide
 Assurez-vous que les lignes soient couvertes avec le ciment avec l'aide d'une spatule en bois
 Aplanir avec un chiffon humide
 Laisser sécher à l'air libre pendant approximativement 8 heures
NE PAS MOUILLER LE REVETEMENT D'ARGYLE
 Nettoyer les parties extérieur avec un détergent non abrasive.

Entretien et Nettoyage de l'appareil

Pour assurer à l'appareil une longue durée sans problèmes, les appareils de restauration recourant au gaz doivent être vérifiés et entretenus régulièrement. L'entretien de routine doit être effectuée tous les 6 mois par un installateur de gaz compétent.

Contrôle générale

Enlever le bouton de control and les vis sécurisant le panneau avant et enlever le couvercle au dessus de la broche.
 Control général de l'appareil, exemple, installation, ventilation, tuyau de gaz correct/tuyau flexible,
 Equipement du câble de sécurité, valve d'isolation

Les contrôles suivant doivent être effectuées:

L'aspect de la flamme,

b. Réglage faible de la flamme, ajusté si nécessaire,

c. Les conditions générales du bruleur,

d. Test d'étanchéité du gaz.

Nettoyer les parties du bruleur, les zones d'aération et l'injecteur de toute accumulation de charpie.

SPARES LIST

Part no.	Description	Part no.	Description
ST-01	Super Probe Ingiter	ST-10	Installations, User and Servicing Instructions
ST-02	Thermocouple	ST-12	Brochette- 3x 8mm Dia.rod
ST-03	Assemblément de la Veilleuse	ST-13	Brochette- 5x 6mm Dia.rod (pointu)
ST-04	Assemblément du robinet	ST-14	Brochette- 2x 4mm Dia.rod (pointu)
ST-05	NAT injecteur-gaz naturel 2.8	ST-15	Crochet- 1x 6mm Dia.rod (pointu)
ST-06	LPG injecteur-propane 1.8	ST-16	Grattoir-1x 8mm Dia.rod (bout plat)
ST-07	Bruleur	ST-17	Plateau (couvercle en inox)
ST-08	Bouton de control	ST-18	Plat en inox
ST-09	Ciment de maintien	ST-20	Micafill (isolateur)

Specifications Techniques

Dimensions:

Modèle	Hauteur mm	Largeur mm	Profondeur mm	Poids kg
Taille 1 (petit)	835	660	755	140
Taille 2 (moyen)	900	710	835	175
Taille 3 (large)	900	790	890	195
Taille 4 (extra large)	900	864	915	220

Type d'appareil A

Connexion R1/2

	Gaz Naturel	Gaz Propane	Gaz Naturel
Catégories de gaz	1 _{2h} , 1 _{2E} , 1 _{2E+}	1 _{3P}	1 _{2I}
Apport de Chaleur (KWnet)	12	13	10
Pression d'alimentation de Gaz (mbar)	20	37	20
Taille de l'injecteur (mm)	2.8	1.8	2.8
Débit de Gaz	1.3, ³ /h	0.93Kg/h	1.2, ³ /h

Remarque: Pour tous les produits au gaz naturels 25mbar, un réglage régulier de 20mbar doit être utilisé et pour tous les produits LPG 50mbar, un régulateur réglé à 37mbar sera utilisé.

Etiquette de données de l'appareil

Tandoori Oven Limited Unit 1C, Sandown Industrial Estate Watford, WD24 7UB	CE 0558	PIN				0558CM1148	
		Type d'appareil				A	
Shaan Tandoori Oven		Numero de serie					
		Naturel				LPG	
Ajustement de l'appareil		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Categorie de Gaz		12H	12H	12E+	12L	13P	
Type de Gaz		G20	G20	G20/G25	G25	G31	
Pression d'alimentation (mbar)		20	20/25	25		37	50
Reglage de la pression (mbar)		20	20	20		37	37
Pays de Destination		AT,CH,ES,GB, IE,IT,PT, SE	DE	BE, FR	NL	ES, R,GB, IE, PT, CH	AT, DE, CH, FR
Apport de chaleur (kW, Nett)		12		12	10	13	13
Debit de Gaz g/h		930					

Attention

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations actuelles et doit uniquement être utilisé dans un endroit bien ventilé. Consulter les instructions avant installation et usage de cet appareil. Certaines parties de l'appareil (Couvercle capot le dessus du four et les parties intérieures du pot en argile) deviennent très chaudes pendant l'utilisation.

Shaan Tandoori n'accepte aucune responsabilité pour une mauvaise utilisation de cet appareil ou panne menant à des blessures, perte de nourriture, profit etc.