

09/2010

Mod: FTG-60/SS

Production code: PSR 600 GE



Diamond
catering equipment

Manuale d'istruzione

PSR 400GE Ì PSR 600GE Ì PSR 900GE

Grazie per l'acquisto di questo prodotto professionale! Avete scelto un prodotto che combina caratteristiche tecniche eccellenti con massimo confort. Questo manuale contiene informazioni che vi permetteranno di utilizzare la macchina in perfette condizioni di sicurezza ed avere un risultato di massima soddisfazione.

I. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare il prodotto rispettare queste istruzioni di sicurezza per evitare il rischio di scosse elettriche, bruciature o fiamme o altre lesioni o guasti. Quando si utilizza questo prodotto, rispettare sempre le precauzioni di sicurezza di base, ad esempio:

- Leggere attentamente le seguenti istruzioni, e conservare il manuale in luogo facilmente accessibile per una rapida consultazione. Installare sempre il prodotto seguendo le presenti istruzioni.
- Proteggere il prodotto da luce solare diretta, freddo e umidità.
- Non lasciare il prodotto alla portata dei bambini.
- Accertarsi che solo persone esperte utilizzino il prodotto.
- Non spostare mai il prodotto quando è in funzione o quando le superfici sono ancora calde.
- Controllare che il prodotto sia correttamente spento prima di collegarlo o scollegarlo.
- Non utilizzare il prodotto per altri scopi diversi da quello per cui è stato progettato.
- Non toccare mai le superfici calde: utilizzare le impugnature e i pulsanti.
- Le riparazioni devono essere eseguite solo da personale qualificato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

II. CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

- Prodotto: **PIASTRA DI COTTURA A GAS tipo SNACK** completa di cassetto raccogli grasso o sughì. Il prodotto viene consegnato con ugelli GPL già montati e la dotazione di ugelli METANO
- La confezione contiene esclusivamente il prodotto a pieno rispetto dell'ambiente e che devono essere eliminate secondo le locali normative, di riciclaggio e di rifiuti, in vigore

III. CONFORMITÀ D'USO

- Utilizzare il prodotto per la cottura di carne, pancetta, hamburger, pesce, verdure e uova tipo omette ad una temperatura di 300°C .

IV. MODALITÀ OPERATIVA

La piastra di cottura è dotata di placca in GHISA SMALTATA . Gli elementi termici assicurano un rapido aumento della temperatura assicurando che il calore sia omogeneo sull'intera superficie della piastra.

Funzionamento:

- Spingere la manopola del rubinetto per qualche secondo
- Spingere sul piezo elettrico per accendere il bruciatore
- Mantenere la manopola del rubinetto spinto ancora per qualche secondo
- Il bruciatore rimane quindi acceso, e regolate la fiamma a vostro piacere

ATTENZIONE:

La termocoppia interrompe l'alimentazione del gas in caso di spegnimento di un radiante.
La regolazione del minimo del gas è già stato programmato dalla fabbrica e non va modificato
Non utilizzare mai la piastra senza il cassetto raccogli sughì.

V. FUNZIONAMENTO / INSTALLAZIONE

a) Installazione :

- Posizionare il prodotto su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non posizionare mai il prodotto vicino a pareti, o divisori in materiale combustibile anche se rivestiti con materiale isolante.
- Mantenere almeno una distanza di 10 cm da pareti o divisori.
- La targhetta con i dati tecnici è situata dietro alla piastra

b) Montaggio gas:

I dispositivi operano con i seguenti gas: Butano G30, G31 Propano, G20/G25 gas naturale, e tutte le pressioni incontrate nella rete del gas. I prodotti sono forniti con un iniettore Butano / Propano corrispondenti alla categoria II2E 3 +.

Collegare il prodotto alla rete del gas interponendo un rubinetto per isolare l'unità dal resto dell'impianto. La connessione avviene attraverso uno raccordo da ½" filettato. Verificare che le impostazioni corrispondano alla natura e alla pressione del gas fornito sulla vostra rete. Controllare la pressione di alimentazione, quando tutti i bruciatori sono accesi, con un manometro. Questo deve essere uguale alle indicazioni della targa.

Il flusso di aria fresca necessaria per la fornitura di aria di combustione è:

Mod. PSR 400 GE	3.2 mc/h
Mod. PSR 600 GE	6.4 mc/h
Mod. PSR 900 GE	9.6 mc/h

Condizioni generali di installazione:

L'installazione e la manutenzione delle attrezzature deve essere effettuata a regola d'arte e secondo le norme vigenti .

c) Sostituzione degli iniettori del gas:

Importante: Non perforare gli iniettori.

Tabella dei tipi di iniettori per paese di destinazione del prodotto:

Paese di destinazione	Categoria	Gas	Pressioni	Diametro di iniettore
Francia/Lussemburgo	II2E+3+ II2E+3B/P	G20/G25	20/25	135
		G30/G31	28-30/37	90
		G20/G25	20/25	135
		G30/G31	50	85
Germania	II2E3B/P	G20	20	135
		G25	20	150
		G30/G31	50	85
Austria	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	50	85
Belgio	I3+ I2E	G30/G31	28-30/37	90
		G20/G25	20/25	135
Svezia/Danimarca/Finlandia	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	30	90
Spagna	II2H3+ II2H3P	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90
		G20	20	135
		G31	50	85
Olanda	II2L3B/P II2L3P	G25	25	140
		G30/G31	30	90
		G25	25	140
		G31	50	85
Norvegia	I3B/P	G30/G31	30	90
Islanda/Grecia Regno Unito/Italia/Portogallo	II2H3+	G20 G30/G31	20 28-30/37	135 90

INIETTORE	GAS		PRESSIONE	DIAMETRO
Iniettore n°1	G30 / G31	Butano/Propano	28-30/37	90/100
Iniettore n°2	G30 / G31	Butano/Propano	50	85/100
Iniettore n°3	G20 / G25	Natural gas	20-25	135/100
Iniettore n°4	G25	Natural gas	25	140/100
Iniettore n°5	G25	Natural gas	20	150/100
Iniettore n°6	G31	Propano	50	85/100

d) Guasto / riparazione:

In caso di guasto o se una parte del prodotto è danneggiata, chiamare il servizio assistenza e far eseguire le operazioni tecniche da personale qualificato.

VI. PULIZIA E MANUTENZIONE

- **Spegnere il prodotto chiudendo tutte le manopole dei rubinetti a 0**
- Pulire il prodotto regolarmente dopo ogni uso.
- Per la pulizia, utilizzare solo prodotti di manutenzione non abrasivi per acciaio inossidabile, acqua
- saponata o detersivo per i piatti con una spugna non abrasiva.
- Pulire il prodotto con un panno umido.
- Asciugare il prodotto con un panno soffice asciutto.
- Non pulire il prodotto con un getto d'acqua in quanto le infiltrazioni potrebbero causare guasti irreparabili.

VII. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello		PSR 400GE	PSR 600GE	PSR 900GE
Potenza	KW	3.2	6.4	9.6
N. Bruciatori	N.	1	2	3
Dimensioni esterne	mm	400x475x230	600x475x230	900x475x230
Dimensioni piano cottura	mm	400x400	600x400	900x400
Peso	Kg	17	27	37

VIII. Direttive e standard

Il prodotto è conforme ai seguenti standard:

- EN 60335-1
- EN 60335-2-48
- EN 55014-1 -2
- EN 61000-3/2 -3/3

IX. SMALTIMENTO DI DISPOSITIVI ELETTRICI ED ELETTRONICI



Il prodotto è conforme alle seguenti direttive:

- 2002/95CE (DEE) N°34270064800021
- 2002/96/CE (ROHS)

Non smaltire il prodotto con rifiuti domestici.

Il prodotto deve essere depositato presso un punto di riciclaggio per dispositivi elettrici.

I materiali del prodotto sono riutilizzabili. Eliminando dispositivi elettrici ed elettronici esausti modo corretto, riciclando e riutilizzando il prodotto usato, si contribuisce significativamente alla protezione dell'ambiente.

Per qualsiasi informazione relativa alla raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici, esausti rivolgersi all'ufficio preposto dall'amministrazione locale.

X. GARANZIA

La validità della garanzia del prodotto è di 12 mesi dalla data di acquisto o data fattura

La garanzia non copre i guasti dovuti a cause accidentali, negligenza, ad un utilizzo improprio, a modifiche tecniche o a riparazioni effettuate da personale non autorizzato dalla ditta costruttrice e/o dal distributore e dall'uso dei ricambi non originali.