

07/2013

# **Mod: BRET/2G-R**

**Production code: 400 GD**



**Diamond**  
catering equipment

## Notice d'utilisation et d'installation (FR)

### Crêpière gaz

## UTILISATION

### Présentation de l'appareil

Les Crêpières gaz sont équipées de 1 ou 2 disques en fonte émaillée de 350 ou 400mm de diamètre. Le chauffage des plaques se fait par des brûleurs en étoiles garantissant une répartition uniforme de la chaleur.

Les crêpières disposent d'un plat tiroir en acier inoxydable destiné à récupérer les débordements d'aliments. Ce tiroir ne doit pas être utilisé comme chauffe plat.

Ces appareils sont à usage professionnel et doivent donc être utilisés par du personnel qualifié. Ils doivent être installés conformément aux réglementations en vigueur par un installateur qualifié.

Déballez soigneusement l'appareil de son emballage. Le poser sur un support plat.

La plaque signalétique se situe au dos de l'appareil.

### Dimensions et capacité

| Appareil | Dimensions  | Poids   | Nombre<br>De disques | Dimensions du<br>disque |
|----------|-------------|---------|----------------------|-------------------------|
| 350 G    | 450x500x240 | 16 kg   | 1                    | 350mm                   |
| 400 G    | 450x500x240 | 18.5 kg | 1                    | 400mm                   |
| 350 GD   | 860x500x240 | 32 kg   | 2                    | 350mm                   |
| 400 GD   | 860x500x240 | 37 kg   | 2                    | 400mm                   |

### Caractéristiques techniques

| Appareil | Débit calorifique | Nombre de brûleurs |
|----------|-------------------|--------------------|
| 350 G    | 3.2 kW            | 1                  |
| 400 G    | 3.2 kW            | 1                  |
| 350 GD   | 6.4 kW            | 2                  |
| 400 GD   | 6.4 kW            | 2                  |

## Fonctionnement

Allumage            Appuyer sur le bouton du robinet  
                         Tourner le robinet sur la position grande flamme  
                         Approcher une flamme près du brûleur  
                         Maintenez le robinet appuyé pendant environ 5 secondes  
                         Le brûleur reste alors allumé

Vous disposez d'une double sécurité :

En cas d'extinction de l'une des branches du brûleur par un courant d'air, l'étoile située au milieu du brûleur assure la fonction de diffuseur de flamme vers les branches éteintes (système breveté). Ce phénomène peut éventuellement se produire lors du fonctionnement à débit réduit.

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

L'appareil dispose d'un débit réduit préréglé en usine. Afin d'éviter tout échauffement trop important de la crêpière, cette position devra être utilisée impérativement en dehors de la période de mise en température de la plaque (10 à 15 minutes).

## Entretien

Votre appareil doit être régulièrement nettoyé à l'aide d'une éponge humide.  
Ne nettoyer pas votre appareil sous un jet d'eau : les infiltrations risqueraient de l'endommager.

Pour un meilleur service, nous vous conseillons un entretien périodique à faire effectuer par un installateur qualifié.

Votre appareil peut fonctionner avec les gaz de pétrole liquéfiés ou au gaz naturel. Pour effectuer l'adaptation d'un gaz à l'autre il est nécessaire d'avoir recours à un installateur qualifié.

Pour les appareils utilisés en Belgique et en Allemagne l'adaptation d'un gaz à un autre se fait sous l'entière responsabilité du fabricant ou de son mandataire local.

## Installation

Note : Les parois latérales de votre appareil ne doivent pas être situées près d'un mur ou d'une cloison constituée d'un matériau combustible, ou si ce n'est pas le cas, recouvert d'un matériau bon isolant thermique.

Une distance de 10cm par rapport à la cloison est jugée suffisante.

Les appareils fonctionnent aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, gaz naturel G20/G25, et pour toutes les pressions rencontrées sur le réseau de gaz. Le raccordement se fait par un filetage gaz 3/8.

Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane correspondant à la catégorie II2E+3+.

Raccorder l'appareil à la canalisation d'amenée de gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation. Vérifiez que les réglages correspondent à la nature et à la pression du gaz distribué dans l'installation. Vérifiez 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.

|             |           |
|-------------|-----------|
| 350G /400G  | 6.4 m3/h  |
| 350GD/400GD | 12.8 m3/h |

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public :

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 Installations d'appareils destinés à la restauration

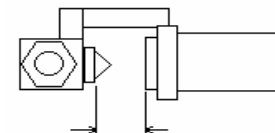
## Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public.

Important : Ne jamais repercer les injecteurs.

| Pays de destination                       | Catégorie   | Gaz     | Pressions | Diamètre de l'injecteur | Réglage de l'air |
|-------------------------------------------|-------------|---------|-----------|-------------------------|------------------|
| France/Luxembourg                         | II2E+3+     | G20/G25 | 20/25     | 135                     | 2                |
|                                           |             | G30/G31 | 28-30/37  | 90                      | 16               |
|                                           | II2E+3B/P   | G20/G25 | 20/25     | 135                     | 2                |
|                                           |             | G30/G31 | 50        | 85                      | 16               |
| Allemagne                                 | II2ELL3B/P  | G20     | 20        | 135                     | 2                |
|                                           |             | G25     | 20        | 150                     | 2                |
|                                           |             | G30/G31 | 50        | 85                      | 16               |
| Autriche                                  | II2H3B/P    | G20     | 20        | 135                     | 2                |
|                                           |             | G30/G31 | 50        | 85                      | 16               |
| Belgique                                  | I3+<br>I2E+ | G30/G31 | 28-30/37  | 90                      | 16               |
|                                           |             | G20/G25 | 20/25     | 135                     | 2                |
| Suède/Danemark/Finlande                   | II2H3B/P    | G20     | 20        | 135                     | 2                |
|                                           |             | G30/G31 | 30        | 90                      | 16               |
| Espagne                                   | II2H3+      | G20     | 20        | 135                     | 2                |
|                                           |             | G30/G31 | 28-30/37  | 90                      | 16               |
|                                           | II2H3P      | G20     | 20        | 135                     | 2                |
|                                           |             | G31     | 50        | 85                      | 16               |
| Pays-Bas                                  | II2L3B/P    | G25     | 25        | 140                     | 2                |
|                                           |             | G30/G31 | 30        | 90                      | 16               |
|                                           | II2L3P      | G25     | 25        | 140                     | 2                |
|                                           |             | G31     | 50        | 85                      | 16               |
| Norvège                                   | I3B/P       | G30/G31 | 30        | 90                      | 2                |
| Islande/Grèce/Royaume-Uni/Italie/Portugal | II2H3+      | G20     | 20        | 135                     | 2                |
|                                           |             | G30/G31 | 28-30/37  | 90                      | 16               |

| N° d'injecteur | Gaz     | Pressions | Diamètre |
|----------------|---------|-----------|----------|
| Injecteur n°1  | G30/G31 | 28-30/37  | 90/100   |
| Injecteur n°2  | G30/G31 | 50        | 85/100   |
| Injecteur n°3  | G20/G25 | 20-25     | 135/100  |
| Injecteur n°4  | G25     | 25        | 140/100  |
| Injecteur n°5  | G25     | 20        | 150/100  |
| Injecteur n°6  | G31     | 50        | 85/100   |

Schéma de mesure de la cote de réglage d'air du tableau ci dessus



## Instructions for use and installation

### Gas crepe machine

## USE

### Description of the appliance

Gas crepe machines are supplied with 1 or 2 steel griddles, 350 or 400 mm in diameter. The griddles are heated by star – shaped burners which ensure uniform heat distribution. The crepes machines are fitted with a pull – out stainless steel shelf.

These appliances are for professional use and must therefore be used by qualified personnel. They must be installed in accordance with current regulations by a qualified installer.

Unpack the appliance carefully from its original packaging. Place it on a flat surface.

The identification plate is located on the back of the appliance.

### Dimensions and capacity

| Appliance | Dimensions  | Weight  | Number of griddles | Griddle dimensons |
|-----------|-------------|---------|--------------------|-------------------|
| 350 G     | 450x500x240 | 16 kg   | 1                  | 350mm             |
| 400 G     | 450x500x240 | 18.5 kg | 1                  | 400mm             |
| 350 GD    | 860x500x240 | 32 kg   | 2                  | 350mm             |
| 400 GD    | 860x500x240 | 37 kg   | 2                  | 400mm             |

### Technical data

| Appliance | Heat output | Number of burners |
|-----------|-------------|-------------------|
| 350 G     | 3.2 kW      | 1                 |
| 400 G     | 3.2 kW      | 1                 |
| 350 GD    | 6.4 kW      | 2                 |
| 400 GD    | 6.4 kW      | 2                 |

## Operation

Lighting Press the knob in for a few seconds

Place a flame close to the burner

Keep the knob pressed in for a few more seconds

The burner will then remain lit, now adjust the appliance to the setting required.

There is an in-built double safety feature :

If one of the points of the burners is blown out by a draught of air, the star located at the centre of the burners acts as a flame spreader towards the points which have gone out (patented system). This may occur during operation on the low flame setting.

A thermocouple cuts off the gas supply if one of the burners goes out.

The appliance has a factory-adjusted low flame setting.

## Care and maintenance

Your appliance should be cleaned regularly with a damp sponge.

Do not clean your appliance under running water : water entering the system might damage it. For improved service, we advise that periodic maintenance checks are carried out by a qualified installer.

Your appliance can operate on liquid petroleum gas or natural gas. To change from one gas to another requires the intervention of a qualified installer.

For appliances used in Belgium and Germany, changing from one gas to another is the sole responsibility of the manufacturer or his local agent.

## Installation

NB : The side panels of your appliance must not be placed next to a wall or partition made from a combustible material, otherwise, they should be covered in an effective heat insulating material.

A distance of 10 cm from the partition is deemed sufficient.

The appliances operates on the following gases : Butane G30, Propane G31, natural gas G20/25 and at all pressures encountered on mains gas. Connection is with a ½ threat

The appliances are supplied from the factory with a Butane/Propane injector corresponding to category II2E+3+.

Connect the appliance to the gas supply pipe, interposing a stop valve which enables the appliance to be isolated from the rest of the installation. Check that the setting correspond to the type and pressure of the gas distributed in the installation.

Check the supply pressure with all the burners alight using a gas manometer. This should be the same as indicated on the identification plate.

## General conditions for installation

## Changing the gas

Important : Do not rebore the injectors.

| Country of destination                        | Category    | Gas     | Pressures | Diameter of injector | Air collar |
|-----------------------------------------------|-------------|---------|-----------|----------------------|------------|
| France/Luxembourg                             | II2E+3+     | G20/G25 | 20/25     | 135                  | 2          |
|                                               |             | G30/G31 | 28-30/37  | 90                   | 16         |
|                                               | II2E+3B/P   | G20/G25 | 20/25     | 135                  | 2          |
|                                               |             | G30/G31 | 50        | 85                   | 16         |
| Germany                                       | II2ELL3B/P  | G20     | 20        | 135                  | 2          |
|                                               |             | G25     | 20        | 150                  | 2          |
|                                               |             | G30/G31 | 50        | 85                   | 16         |
| Austria                                       | II2H3B/P    | G20     | 20        | 135                  | 2          |
|                                               |             | G30/G31 | 50        | 85                   | 16         |
| Belgium                                       | I3+<br>I2E+ | G30/G31 | 28-30/37  | 90                   | 16         |
|                                               |             | G20/G25 | 20/25     | 135                  | 2          |
| Sweden/Denmark/Finland                        | II2H3B/P    | G20     | 20        | 135                  | 2          |
|                                               |             | G30/G31 | 30        | 90                   | 16         |
| Spain                                         | II2H3+      | G20     | 20        | 135                  | 2          |
|                                               |             | G30/G31 | 28-30/37  | 90                   | 16         |
|                                               | II2H3P      | G20     | 20        | 135                  | 2          |
|                                               |             | G31     | 50        | 85                   | 16         |
| Netherlands                                   | II2L3B/P    | G25     | 25        | 140                  | 2          |
|                                               |             | G30/G31 | 30        | 90                   | 16         |
|                                               | II2L3P      | G25     | 25        | 140                  | 2          |
|                                               |             | G31     | 50        | 85                   | 16         |
| Norway                                        | I3B/P       | G30/G31 | 30        | 90                   | 2          |
| Iceland/Greece/United Kingdom/ Italy/Portugal | II2H3+      | G20     | 20        | 135                  | 2          |
|                                               |             | G30/G31 | 28-30/37  | 90                   | 16         |

| Injector no. | Gas     | Pressures               | Diameter |
|--------------|---------|-------------------------|----------|
| Injector n°1 | G30/G31 | Butane/Propane 28-30/37 | 90/100   |
| Injector n°2 | G30/G31 | Butane/Propane 50       | 85/100   |
| Injector n°3 | G20/G25 | Natural gas 20-25       | 135/100  |
| Injector n°4 | G25     | Natural gas 25          | 140/100  |
| Injector n°5 | G25     | Natural gas 20          | 150/100  |
| Injector n°6 | G31     | Propane 50              | 85/100   |

Diagram showing measurement of the air adjustment mark in the table

