

05/2010

Mod:FTG-60/SS

Production code:PSR 600 GE



Diamond
catering equipment

Notice d'utilisation et d'installation PSR 400 GE ï PSR 600 GE ï PSR 900 GE

Félicitations pour l'achat de cet appareil haut de gamme. Vous avez choisi un appareil qui associe des propriétés techniques optimales et un confort d'utilisation extrême. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction possible avec cet appareil.

I CONSIGNES DE SECURITE

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes afin d'éviter tout risque d'incendie, de brûlure ou autres blessures et dommages.
Lors de l'utilisation de cet appareil, veuillez toujours respecter les précautions de base, par exemple :

- Tenez compte des consignes et conserver-les toujours près de l'appareil.
- Installez toujours l'appareil en respectant les consignes.
- Protégez l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laissez pas l'appareil à portée des enfants.
- Assurez-vous que seules des personnes formées utilisent l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les surfaces sont encore chaudes.
- N'utilisez jamais l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est prévu.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes : utilisez les poignées et les boutons
- Confier les réparations à une personne qualifiée.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

II CONTENU DU CARTON

- Appareil : Plaque chauffante

III CONFORMITE D'UTILISATION

Utilisez l'appareil uniquement pour griller les viandes, bacon, hamburgers, poisson, saucisses, légumes et pour faire frire les ï ufs et les omelettes.

IV MODE DE FONCTIONNEMENT

Ces plaques chauffantes sont des plaques de cuisson avec un revêtement émail.
Le chauffage de ces plaques s'effectue par l'intermédiaire de brûleur en étoiles

garantissant une répartition uniforme de la chaleur.

Allumage :

- Appuyez pendant quelques secondes sur le robinet.
- Appuyez sur le piezo pour allumer le brûleur.
- Maintenez le robinet appuyé pendant encore plusieurs secondes.
- Le brûleur reste alors allumé, réglez alors l'appareil à la puissance désirée.

Un thermocouple coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction du brûleur.
Le débit réduit de l'appareil est préréglé en usine, il ne doit pas être modifié.
Votre appareil est équipé d'un tiroir entièrement amovible pour l'évacuation du jus et des graisses.
Ne jamais utiliser l'appareil sans le bac à sauce.

V FONCTIONNEMENT /MANIPULATION

a) Installation /Montage :

- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur
- Ne placez jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- On considère qu'une distance de 10 cm avec la cloison ou le mur est suffisante.
- La plaque signalétique se situe au dos de l'appareil

b) Raccordement gaz :

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

Le débit calorifique de l'appareil est de	PSR 400 GE	3.2 KW
	PSR 600 GE	6,4 KW
	PSR 900 GE	9.6 KW

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. Le raccordement se fait par un filetage ½. 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.

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de :

- PSR 400 GE 6,4 m3/h
- PSR 600 GE 12,8 m3/h
- PSR 900 GE 19,2 m3/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 :

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

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 Installations d'appareils destinés à la restauration

Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public (hôpitaux, magasins, etcé)

Changement de gaz

Important : Ne repérez pas les injecteurs.

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

Pays de destination	Catégorie	Gaz	Pressions	Diamètre d'injecteur
France/Luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	135
		G30/G31	28-30/37	90
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	135
		G30/G31	50	85
Allemagne	II2E3B/P	G20	20	135
		G25	20	150
		G30/G31	50	85
Autriche	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	50	85
Belgique	I3+ I2E	G30/G31	28-30/37	90
		G20/G25	20/25	135
Suède/Danemark/Finlande	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	30	90
Espagne	II2H3+	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90
	II2H3P	G20	20	135
		G31	50	85
Pays-Bas	II2L3B/P	G25	25	140
		G30/G31	30	90
	II2L3P	G25	25	140
		G31	50	85
Norvège	I3B/P	G30/G31	30	90
Islande/Grèce/Royaume-Uni/Italie/Portugal	II2H3+	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90

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

Réglage d'air

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

VI NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour éviter la calamine.
- Pour le nettoyage, utilisez uniquement des produits d'entretien non abrasifs pour l'acier inoxydable, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle avec une éponge non abrasive.
- Passez un chiffon humide sur l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne lavez jamais l'appareil sous un jet d'eau car cela pourrait provoquer des dommages irréparables.
- Attention à la capacité du bac à sauce, pensez à le vider régulièrement, tous débordements à l'intérieur de l'appareil pourraient occasionner des dommages irréparables.

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.

VII DIMENSIONS ET CAPACITE

Appareil	Dimensions	Dimensions de la zone de cuisson	Poids
PSR 400 GE	400x475x230 mm	400x400 mm	17 Kgs
PSR 600 GE	600x475x230 mm	600x400 mm	27 Kgs
PSR 900 GE	900x475x230 mm	900x400 mm	37 Kgs

Caractéristiques techniques

Appareil	Débit calorifique	Nombre de brûleurs
PSR 400 GE	3.2 Kw	1
PSR 600 GE	6,4 Kw	2
PSR 900 GE	9.6 Kw	3

Instructions manual

PSR 400 GE ï PSR 600 GE ï PSR 900 GE

Congratulations for purchasing this top professional equipment. You have chosen equipment that combines optimum technical properties with extreme user comfort. We want you to get the greatest possible satisfaction out of this equipment.

I SAFETY INSTRUCTIONS

Please comply closely with these instructions to avoid any risk of fire, burns or other injuries or damage.

When using this equipment, comply constantly with the basic safety precautions, for instance:

- Take into considerations the instructions, keeping them with the equipment at all times.
- Always install the equipment in compliance with the instructions.
- Protect the equipment from sunlight, freezing and damp.
- Do not leave the equipment within reach of children.
- Make sure that only trained people use the equipment.
- Never move of the equipment when it is operating, or when the surfaces are still hot.
- Never use equipment for other purposes than intended.
- Never touch the hot surfaces: use the handles and buttons.
- Confine repairs to qualified personnel only.
- Use only original spare parts.

II CONTAINT OF PACKING CARTON

- Equipement : Griddle plate

III CONFORMITY OF USE

Use the equipment exclusively to grill steaks, bacon, hamburgers, fish, sausages, vegetable and also to fry eggs and omelettes.

IV OPERATING MODE

This griddle plate is fitted with enamelled cooking plate.

The heating of the griddle is made thanks to burners witch allowed a homogenous temperature.

Lighting:

- Press the knob in for a few seconds.
- Press the piezo to light on the burner
- Keep the knob pressed in for a few more seconds.
- The burner remains lit and now you can adjust the appliance to the setting required.

A thermocouple cuts off the gas supply if one of the burners goes out. The appliance has a factory-adjusted low flame setting.

This appliance is fitted with a completely removable drip tray for juice and grease.

Never use the appliance without any drip tray.

V OPERATION / HANDLING

a) Installation / Assembly:

- Place the equipment on a stable and heat resistant surface.
- Never place the appliance near to a wall or a partition made with combustible materials even if it is covered with a good insulating material.
- A distance of 10 cm from the partition or the wall is considered enough.
- The identification plate is located on the back of the appliance.

b) Gas connection:

The appliances operate on the following gases: Butane G30, Propane G31, Gas natural G20/G25 and at all pressures encountered on mains gas. The appliances are supplied from the factory with a Butane/Propane injector corresponding to category II2E+3+.

The heat output of the appliance is:	PSR 400 GE	3.2 Kw
	PSR 600 GE	6.4 Kw
	PSR 900 GE	9.6 Kw

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. Connection is with a ½ thread. Check that the settings 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.

The fresh air flow required to provide air for combustion is:

- PSR 400 GE 6,4 m3/h
- PSR 600 GE 12,8 m3/h
- PSR 900 GE 19,2 m3/h

General conditions for installation

The installation and maintenance of the appliance must be carried out in accordance with the current regulations and rulebook, in particular:

Regulations for the prevention of fire and panic in establishments to which the public is admitted:

General provisions

For all appliances:

Article GZ Installations using combustible gases and liquid hydrocarbons.

Next, depending on the use :

Article CH Heating, ventilation, refrigeration, air conditioning and the production of steam from hot water in sanitary installations.

Article GC Installation of appliances to be used for catering

Specific provisions for each type of establishment to which the public is admitted (hospitals, shops, etcé)

Changing the gas

Important: Do not rebore the injectors.

Table of gas categories, according to country of destination of the appliance

Country of destination	Category	Gas	Pressures	Diameter of injector
France/Luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	135
		G30/G31	28-30/37	90
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	135
		G30/G31	50	85
Germany	II2E3B/P	G20	20	135
		G25	20	150
		G30/G31	50	85
Austria	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	50	85
Belgium	I3+ I2E	G30/G31	28-30/37	90
		G20/G25	20/25	135
Sweden, Denmark, Finland	II2H3B/P	G20	20	135
		G30/G31	30	90
Spain	II2H3+	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90
	II2H3P	G20	20	135
		G31	50	85
Netherlands	II2L3B/P	G25	25	140
		G30/G31	30	90
	II2L3P	G25	25	140
		G31	50	85
Norway	I3B/P	G30/G31	30	90
Iceland/Greece/United Kingdom/Italy/Portugal	II2H3+	G20	20	135
		G30/G31	28-30/37	90

Injector N°	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

Air adjustment

Diagram showing measurement of the air adjustment mark in the table above.

VI CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance regularly each time you use it.
- For cleaning, use only mild on-abrasive maintenance products for stainless steel, soapy water or dishwashing liquid with a non-abrasive sponge.
- Wipe the appliance with a damp cloth.
- Dry the appliance with a soft clean cloth.
- Never clean the appliance with a jet of water because leaks could cause irreparable damage to it.
- Mind the capacity of the drip tray: it should be regularly emptied. Overflowings in the appliance could generate irreparable damage.

For a better service, we recommend you a periodic maintenance by qualified technicians.

Your appliance can operate on liquid petroleum gas. To change one gas in another one requires the intervention of a qualified technician.

VII DIMENSIONS AND CAPACITY

Appliance	Dimensions	Cooking aera	Weight
PSR 400 GE	400x475x230 mm	400x400 mm	17 Kgs
PSR 600 GE	600x475x230 mm	600x400 mm	27 Kgs
PSR 900 GE	900x475x230 mm	900x400 mm	37 Kgs

Technical data

Appliance	Power	Number of burners
PSR 400 GE	3.2 Kw	1
PSR 600 GE	6,4 Kw	2
PSR 900 GE	9.6 Kw	3