

04/2013

Mod: GS6/2FT-N

Production code: SP-30 GL



Diamond
catering equipment

SOMMAIRE:

Déclaration de conformité	3
Installation	3
Tableau	4
Tuyau d'amenée du gaz	4
Contrôle de réglage de l'appareil	5
Instructions pour l'adaptation et installation d'autres types du gaz	5
Echange de la buse de brûleur principal	5
Contrôle de fonctionnement de l'appareil	5
Réglage de la flamme	5
Mode d'emploi	6
Allumage du brûleur principal et réglage de la température	6
Tirage des gaz de combustion	7
Notices et recommandations	7
Entretien	7
Comment procéder en cas de panne de l'appareil	7
Récyclage des emballages	8
Avertissement	8

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant certifie la conformité des appareils aux normes CEE 90/396, à la loi n°22/1997sb. et aux décrets applicables. L'installation doit être effectuée dans le respect des normes en vigueur, surtout bonne aération de l'espace et bon tirage des gaz de combustion. Attention: le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, par une utilisation, des interventions ou des modifications impropres, par un entretien insuffisant, ainsi qu'en cas de dommages dérivant des causes mentionnées dans les conditions de vente. L'appareil objet de la présente notice est prévu pour un usage professionnel, aussi son utilisation doit-elle être confiée à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet. L'utilisateur ne doit procéder à aucune intervention ni à aucune modification sur les parties réglées et protégées par le fabricant ou autre personnel autorisé à cet effet.

MODEL	JET	TYPE <u>BRÛLEUR</u>	12,8 kWh/kg G 30/G31 PROPANE/ BUTANE 28-30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	12,8 kWh/kg G 30/G31 PROPANE/ BUTANE 50 mbar	9,45 kWh/m3 G 20 GAZ naturel 20 mbar	8,13 kWh/m3 G 25 GAZ Naturel 20 mbar	TUYAU DE JONC TION pour le gaz
SP - 30 GL 6,6 kW	Jet brûleur 1/100 mm	brûleur 3 kW	85	85	75	130	140	G 1/2"
	Jet brûleur 1/100 mm	brûleur 3,6 kW	96	96	80	145	155	G 1/2"
	Spotřeba	brûleur 3 kW brûleur 3,6 kW	0,218Kg/h 0,262Kg/h	0,218Kg/h 0,262Kg/h	0,218Kg/h 0,262Kg/h	0,286 m3/h 0,343 m3/h	0,286 m3/h 0,343 m3/h	
SP - 60 GL 13,2 kW	Jet brûleur 1/100 mm	brûleur 2 x 3 kW	85	85	75	130	140	G 1/2"
	Jet brûleur 1/100 mm	brûleur 2 x 3,6 kW	96	96	80	145	155	G 1/2"
	Consommation	Brûleur 2 x 3 brûleur 2 x 3,6	0,436Kg/h 0,524Kg/h	0,436Kg/h 0,524Kg/h	0,436Kg/h 0,524Kg/h	0,572 m3/h 0,686 m3/h	0,572 m3/h 0,686 m3/h	
SP - 90 GL 19,8 kW	Jet brûleur 1/100 mm	Brûleur 3 x 3kW	85	85	75	130	140	G 1/2"
	Jet brûleur 1/100 mm	Brûleur 3 x 3,6 kW	96	96	80	145	155	G 1/2"
	Consommation	Brûleur 3 x 3 brûleur 3 x 3,6	0,654Kg/h 0,786Kg/h	0,654Kg/h 0,786Kg/h	0,654Kg/h 0,786Kg/h	0,858 m3/h 1,029 m3/h	0,858 m3/h 1,029 m3/h	
SP - 90/5 GL 16,8 kW	Jet brûleur 1/100 mm	Brûleur 2 x 3kW	85	85	75	130	140	G 1/2"
	Jet brûleur 1/100 mm	Brûleur 3 x 3,6 kW	96	96	80	145	155	G 1/2"
	Consommation	Brûleur 2 x 3 brûleur 3 x 3,6	0,436Kg/h 0,786Kg/h	0,436Kg/h 0,786Kg/h	0,436Kg/h 0,786Kg/h	0,572 m3/h 1,029 m3/h	0,572 m3/h 1,029 m3/h	

INSTALLATION :

Installation, réglage et adaptation à l'autre type du gaz ainsi que la mise en service peuvent être faits seulement par une personne instruite, ayant l'autorisation à ce type d'opérations et seulement selon les normes en vigueur. L'appareil doit être placé dans un espace bien aéré, sous une hotte si possible, pour garantir le tirage des gaz de combustion. L'appareil a besoin de 2 m³ d'air sur 1h et 1kW de puissance.

L'appareil peut être installé seul ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Il faut respecter la distance minimale de 10 cm entre l'appareil et d'autres objets ainsi qu'éviter le contact avec les matériaux inflammables. Dans ce cas il faut prévoir les arrangements nécessaires pour assurer la protection des parties inflammables.

MÉSURES DE SÉCURITÉ POUR LA PROTECTION CONTRE INCENDIE SELON ČSN 061008 article 12-2 :

- l'appareil à gaz ne peut être utilisé que par des personnes majeures
- l'appareil à gaz peut être utilisé dans une espace ordinaire selon ČSN 332000-3. Dans le cas où il existe le danger d'échappement de gaz ou de vapeurs inflammables, le danger d'incendie ou d'explosion (le collage du linoleum, du PVC p.e.), il faut éteindre l'appareil à gaz avec une avance suffisante.
- le client doit se procurer d'une permission de compagnie de gaz locale avant l'installation même de l'appareil à gaz
- l'appareil à gaz peut être branché au réseau du gaz par le personnel du service spécialisé
- l'appareil à gaz doit être placé ou suspendu sur une surface ininflammable surpassante les dimensions de l'appareil d'au moins 10 cm de chaque côté. Il est interdit de placer sur l'appareil ou à la distance inférieure que la distance sur, des objets des matériaux inflammables. (La distance la plus petite entre l'appareil et des matériaux inflammables est 50 cm en direction de rayonnement principale et 10 cm à d'autres directions. .
- les distances de sécurité pour les matériaux inflammables selon leurs degré d'inflammabilité et les informations sur l'inflammabilité des matériaux de construction – voir le tableau

Tableau:

degré d'inflammabilité d'un matériel de construction (ČSN 730823)

A ininflammables -	granit, grès, béton, briques, carrelage céramique, enduit
B difficilement inflammables –	acumin, héraclite, lihnos, itaver
C1 mal inflammables –	bois des arbres feuillus, contre-plaqué, papier durci, umakart
C2 inflammabilité moyenne –	aggloméré, solodur, liège, caoutchouc, revêtements
C3 inflammabilité facile –	planches de fibre de bois, polystyrène, polyurethane, PVC

L'appareil doit être installé d'une manière sûre. Pour l'ajustage de l'appareil est ce-ci procuré des pieds réglables.

Pendant l'installation, il faut tenir compte des règlements de projet, d'hygiène et de sécurité selon:

- ČSN 06 1008 protection contre incendie des consommateurs d'énergie locaux et des émetteurs de chaleur

- ČSN 33 2000 le milieu pour les appareil électriques
- ČSN EN 1775 alimentation en gaz – transport de gaz dans les bâtiments – pression d’exploitation la plus haut $\leq 5\text{bar}$ - Demande d’exploitation
- § 10 loi č.185/2001 Sb. de déchets

Tuyau d’amenée du gaz:

Le gaz doit être amené par le tuyau en inox zinguée, en cuivre ou par un tuyau flexible en inox, selon les normes en vigueur. Chaque appareil doit avoir un robinet pour arrêter l’amenée du gaz facilement. Après l’installation, il faut vérifier les fuites du gaz possibles. Ne jamais vérifier à l’aide du feu ouvert, ne pas utiliser les produits corrosifs. On peut utiliser p.e. l’eau au savon. L’appareil a été contrôlé par le fabricant, les données sur le type du gaz, la pression et sur le type de l’appareil sont mentionnées sur l’étiquette.

Contrôle du réglage de l’appareil sur le type du gaz :

Vous devrez vérifier si l’appareil est conçu pour le gaz que vous utilisez. Sur l’étiquette de chaque appareil le type du gaz auquel l’appareil est adapté, est mentionné.

Instructions pour l’adaptation à d’autres types du gaz :

L’appareil est ajusté et contrôlé pour l’usage avec le gaz liquéfié (voir l’étiquette de l’appareil). L’adaptation à un autre type du gaz doit être effectuée par la personne qualifiée, les buses pour l’autre type du gaz et la notice d’installation se trouvent dans le sachet.

L’échange de la buse du brûleur principal : tab. D

Enlever le gril et les pièces dessus de brûleur et bain inox (A)

Déviser la buse (D) et ajuster la nouvelle buse adaptée au type du gaz souhaité selon le tableau des données techniques.

Il ne faut pas ajuster l’amenée de l’air pour le brûleur principal. Remettez tout en arrière en ordre l’inverse. Respectez pour, que toutes les pièces de brûleur s’engrenent.

Important :

Après l’adaptation à un autre type du gaz, il faut corriger le type du gaz sur l’étiquette de l’appareil.

Contrôle du fonctionnement de l’appareil:

- vérifiez les fuites de gaz possibles
- vérifiez la mise en flamme et la flamme du brûleur principal
- vérifiez le fonctionnement du brûleur principal dans la position flamme minimale (économique)
- vérifiez si la flamme touche le thermoélément et si la flamme reste bleue
- il est strictement recommandé d’utiliser l’appareil selon le mode d’emploi

Réglage de la flamme minimale (économique) :

La flamme minimale peut être réglée à l'aide du vis placé dans le corps du robinet du réglage. Pour régler la flamme il faut :

- retirez le bouton de réglage (par un trait vers soi)
- à cote de arbre de robitet et un trou pour réglage
- à l'aide d'un petit tournevis réglez la flamme

Avant la premiere utilisation enlevez la feuille de protection !

MODE D'EMPLOI

Allumage du brûleur principal et régulation de la puissance thermique : tab. A, B

Mettre le bouton du robinet (2) dans la position « l'allumage du brûleur principal », appuyer sur lui et tenir, appuyer plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur piezzo jusqu'à ce que le brûleur principal ne s'allume. Vous pouvez voir la flamme à travers le trou dans le panneau frontal. Tenez le bouton (2) encore pendant quelques secondes jusqu'à ce que la sonde thermique ne se chauffe, puis lâchez le bouton. Si la flamme s'éteint, repetez le procédé.

- la flamme économique tab. A, B

Mettez le bouton (2) dans la position « flamme économique », ainsi la flamme est minimalisé pour la consommation économique.

- pour éteindre l'appareil tab. A, B

Mettez le bouton (2) dans la position « 0 ».

Image A:

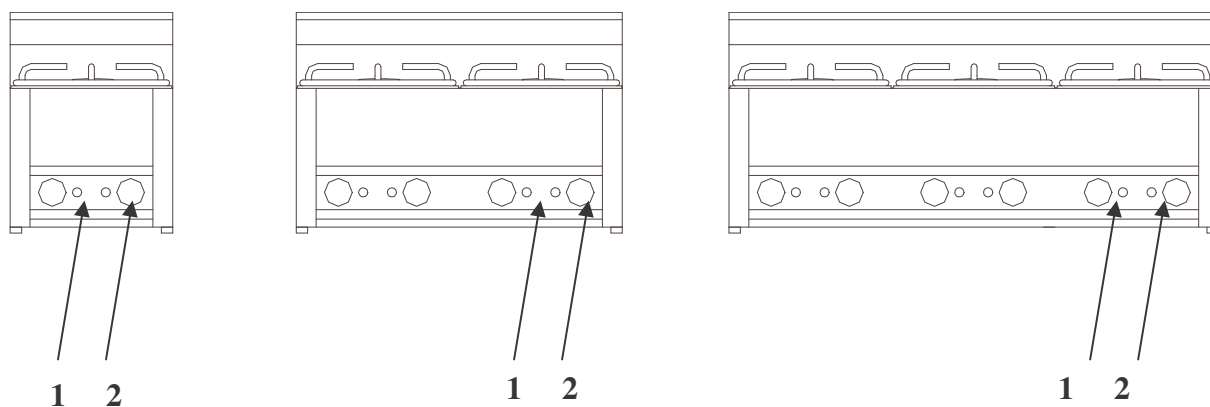
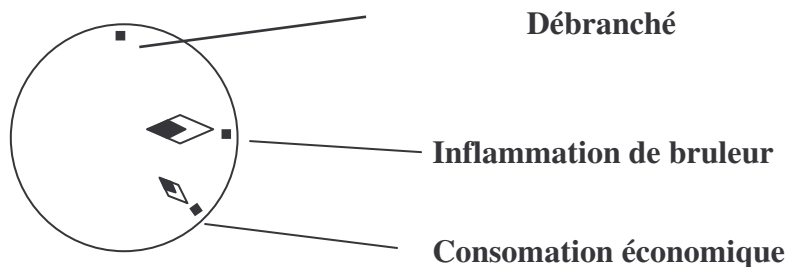


Image B:



Tirage des gaz de combustion

L'appareil du type A (voir l'étiquette)

Les appareils du type A (donc les appareils pas reliés avec une cheminée) doivent être installés dans les locaux bien aérés selon les normes en vigueur, pour prévenir la cumulation des substances nuisantes à la santé dans les concentrations dangereuses. (ČSN 12 7010 :1986 et ČSN 12 7040 :1986) (sv.39/78 sm 46)

Notices et recommandations

Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

Nettoyer après chaque usage.

Soulevez gril inox, qui est possible de laver à la machine à laver.

Nettoyer les parties en inox à l'aide d'un chiffon humide avec le détergent sans particules abrasives, puis rincer à l'eau et bien sécher. nettoyage, il faut

Conseils pour le nettoyage des parties précises.

Brûleur : Enlevez la partie dessus de brûleur et distributeur de gaz et mettez dans l'eau et lavez avec soin. Faites attention au brûleur, pour éviter l'impureté de la buse.

ENTRETIEN :

Il est recommandé de faire l'appareil contrôler au moins tous les douze mois par le service spécialisé. Tous les interventions peuvent être effectuées uniquement par la personne qualifiée, ayant le permis d'effectuer ce type de travaux.

Certaines parties peuvent nécessiter l'échange pendant la vie de l'appareil :

piezzo électrode, sonde thermique

L'échange de la piezzo électrode ou de la sonde thermique : tab.D

Dévisser et dégager le couvercle du bas (A). Débrancher et démonter l'électrode piezzo (B) ou la sonde thermique (C). Pour le montage du nouvel élément utiliser le procédé inverse.

COMMENT PROCEDER EN CAS DE PANNE DE L 'APPAREIL :

Fermez l'amenée du gaz et appelez le service spécialisé.

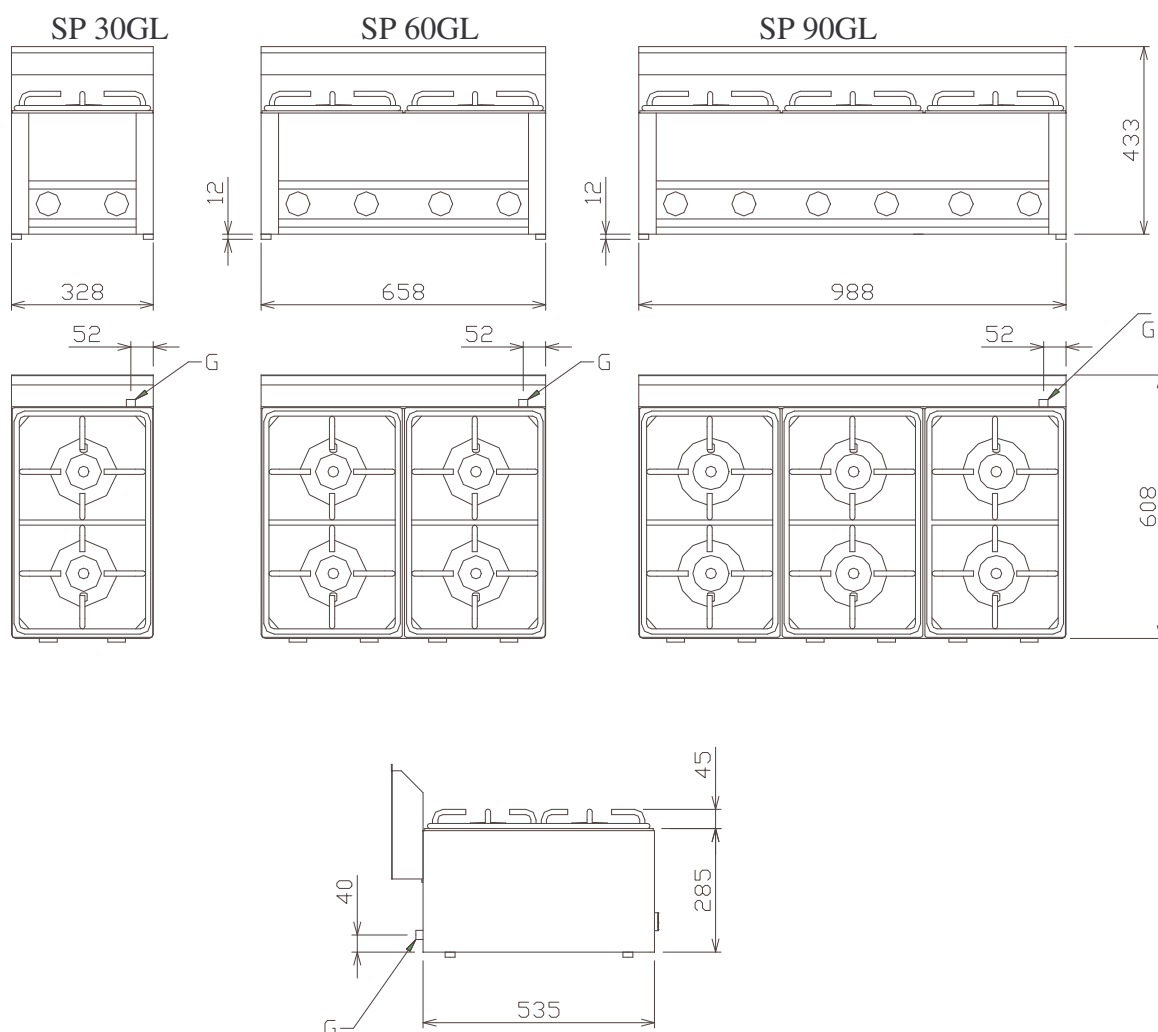
Récyclage des emballages

Vendre l'emballage à la collecte, film d'emballage – mettre au container pour les plastiques.
L'appareil usé vendre à la collecte.

AVERTISSEMENT :

La garantie ne concerne pas les bourrelets en caoutchouc, ampoules, parties en verre et en plastique. Elle ne concerne également pas tout l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée par une personne qualifiée, selon le mode d'installation ou selon les normes en vigueur ou si l'appareil n'a pas été utilisé selon le mode d'emploi, s'il y avait des interventions non-professionnelles (interventions à l'intérieur de l'appareil). La garantie ne concerne pas les endommagements causés par la pluie, vent, etc.

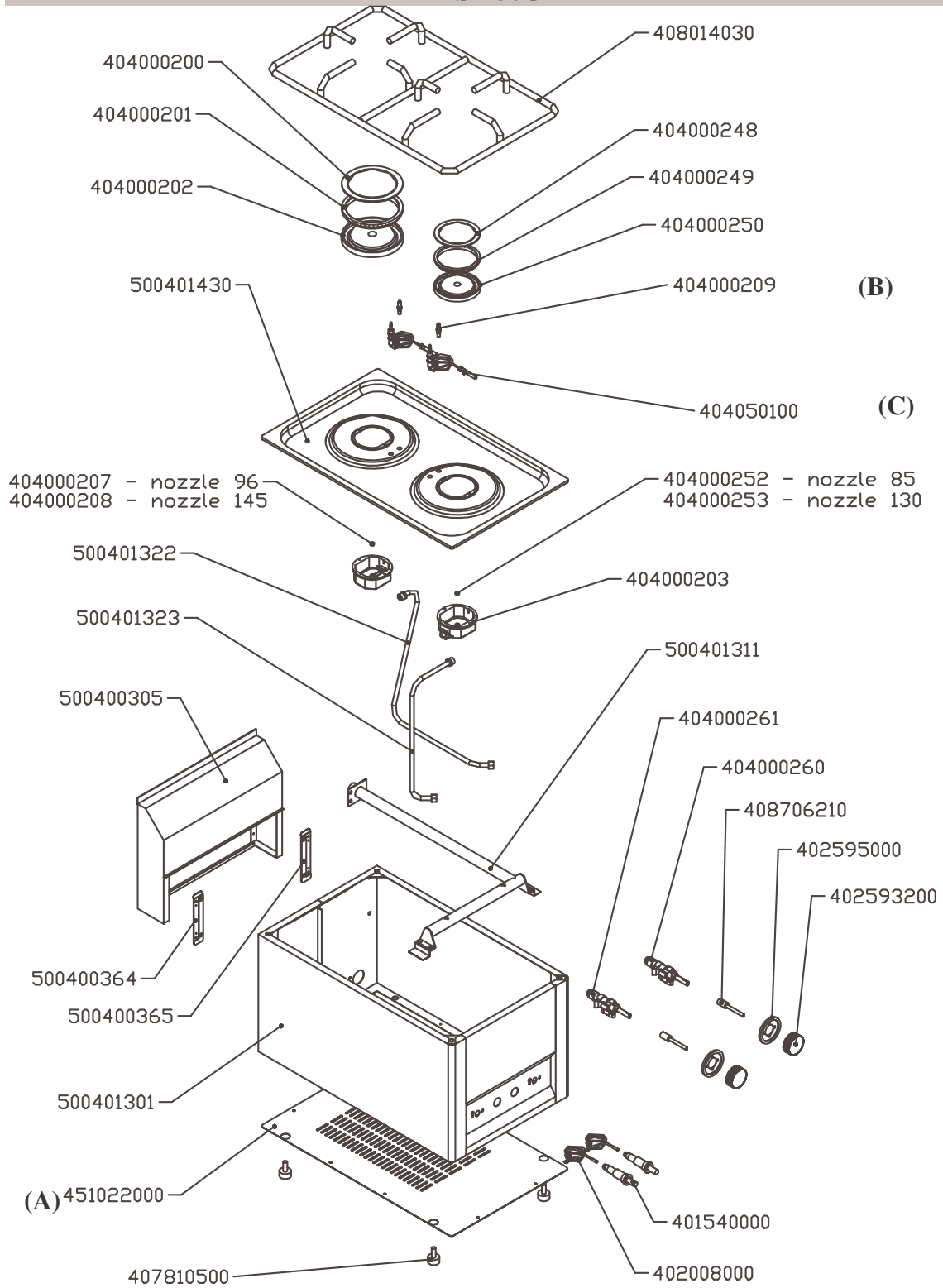
Image. C :



G– Arrivée du gaz G ½

Image D:

SP-30GL



SP-60GL

