

02/2014

Mod: SA/60VC-SW

Production code: SAM 600 PDS



Diamond
catering equipment

NOTICE D'UTILISATION SALAMANDRE ELECTRIQUE SEM 600 PDS



Fabrication française

SALAMANDRE SEM 600 PDS

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 50 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque la surface de cuisson est encore chaude.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les boutons de commande et les poignées.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une salamandre

Accessoires : - Un plat

- Une grille de plat

- La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée de la Salamandre en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour décongeler, dorer, glacer, gratiner, griller les toasts, pizzas, soupe à l'oignon, crustacés sans préchauffage.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Cette salamandre est équipée de deux zones de chauffes, d'un plat inférieur amovible avec grille, d'un commutateur de sélection de zones de chauffe, d'un doseur d'énergie pour réguler la puissance et d'une fonction détection de présence de plat (PDS).

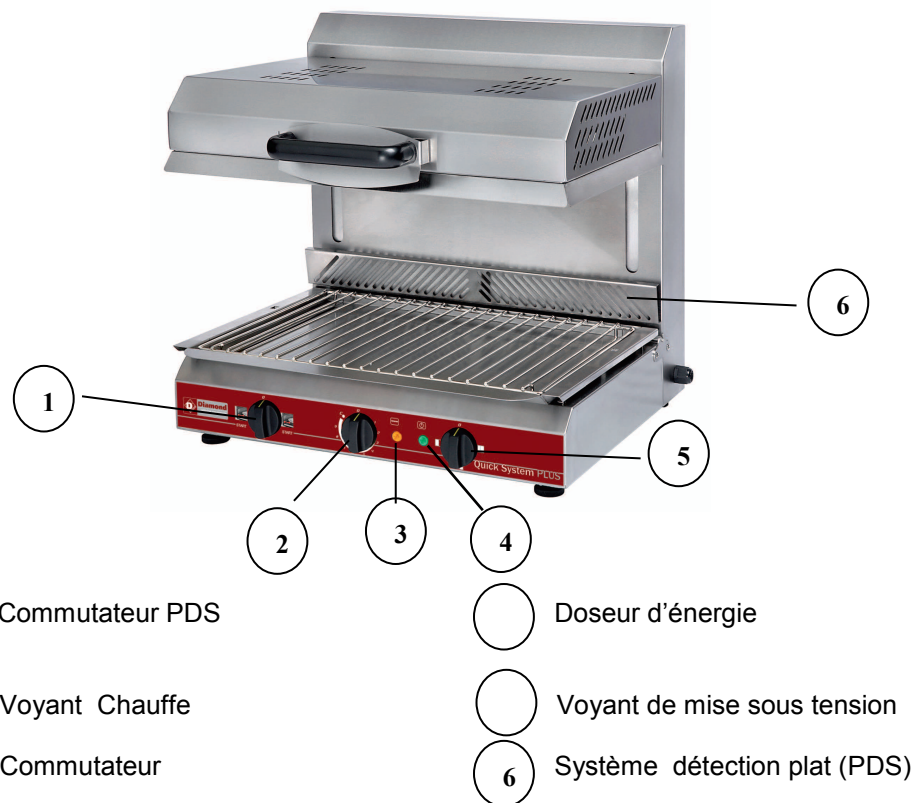
Le plafond de la salamandre est mobile pour vous permettre d'adapter la position de chauffe pour griller, gratiner, caraméliser vos aliments.

Pour allumer la salamandre, il suffit d'actionner le commutateur (n°5 sur la photo) sur l'une des positions en fonction de la zone de chauffe désirée et de positionner le régulateur (n° 2 sur la photo) sur la puissance souhaitée (la position C permet d'obtenir la puissance de chauffe continue). Votre salamandre est équipée de la fonction détecteur de plat (PDS n°1 sur la photo) lorsque le commutateur est sur la position **start**, la chauffe fonctionnera automatiquement avec la présence d'un plat ou d'une assiette. Cette fonction nécessite que le doseur d'énergie soit en mode continu (position C). Si le commutateur est sur la position 0 votre salamandre fonctionne en permanence régulée par le doseur d'énergie. Le voyant de contrôle (n°4 sur la photo) indique la mise sous tension de l'appareil. Le voyant de contrôle (n°3 sur la photo) indique la mise en chauffe de l'appareil.

Position 1 : Zone gauche.

Position 2 : Zone droite.

Position 3 : Zone complète.



5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballez soigneusement l'appareil de son emballage.
- Placer la salamandre sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne placer jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 50 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer le film de protection sur le plafond, l'arrière, les côtés et le plat.
- Débloquer le plafond mobile en dévissant la vis située à l'arrière de l'appareil à l'aide d'une clé de 10 à pipe.
- Lors du raccordement directement au réseau d'alimentation un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément à la réglementation.

MISE EN GARDE :

Pendant l'installation : ne pas placer les appareils sur des surfaces ou près de murs, de cloisons ou de meubles de cuisine et similaires – à moins qu'ils ne soient constitués d'un matériau non combustible ou recouverts d'un matériau isolant thermique non combustible, et accorder une attention particulière aux règlements de prévention des incendies.

b) Première mise en service :

Lors de la 1ère utilisation, faire chauffer votre salamandre afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf.6 Nettoyage)

Branchement de l'appareil

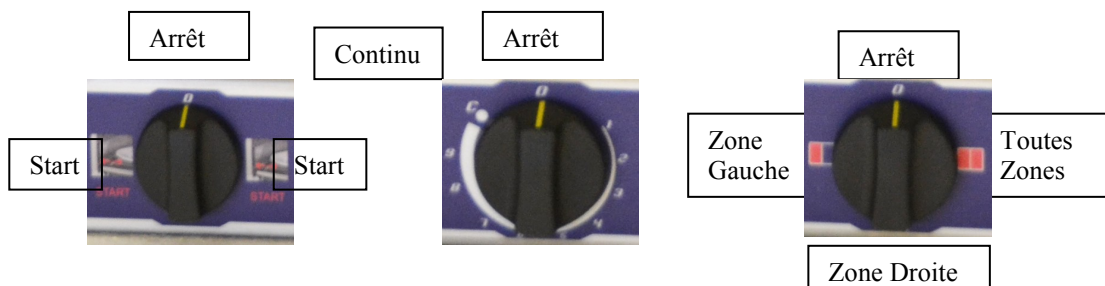
- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

	Fonction
Commutateur PDS (n°1 sur la photo)	Mise en marche de la détection présence de plat
Doseur d'énergie (n°2 sur la photo)	Régule la puissance de chauffe
Voyant orange (n°3 sur la photo)	Mise en chauffe de la zone de cuisson (voyant allumé)
Voyant vert (n°4 sur la photo)	Mise sous tension de la zone de cuisson (voyant allumé)
Commutateur 4 positions (n°5 sur la photo)	Sélectionne la zone de chauffe



Mise en marche

Actionner le commutateur (n°5 sur la photo) sur l'une des positions en fonction de la zone de chauffe désirée et le doseur d'énergie (n°2 sur la photo) sur la puissance souhaitée.

Les voyants de contrôle orange et vert (n°3 et 4 sur la photo) s'allument.

Pour utiliser la fonction détecteur de plat (PDS) positionner le commutateur (n°1 sur la photo) sur Start et le doseur d'énergie sur C.

La cuisson par rayonnement infrarouge ne nécessite pas de préchauffage.

Arrêt de l'appareil

Positionner le commutateur, le doseur d'énergie et le commutateur PDS sur 0.

Débrancher ou couper d'alimentation électrique.

Laisser refroidir l'appareil.

Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débrancher l'appareil.

- Laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Ne jamais nettoyer la glace quand elle est encore chaude.
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	SEM 600 PDS
Voltage	220-240 V ~
Ampère	13 A
Puissance	3000W
Poids	44 kg
Nb élément	2
Surface de cuisson	495x375 mm
Dimensions hors tout	600x590x590 mm

Correspondance des couleurs des fils

Phase
Neutre
Terre

Marron ou Noir ou Gris
Bleu
Jaune-Vert



La borne équipotentielle repéré par ce symbole doit être raccordée au conducteur de liaison équipotentielle de votre installation au moyen d'un conducteur d'une section minimum de 2.5mm².

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

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

Degrés de protection à l'humidité IPX3, conformément à la norme 60335-2-48 (2008).

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2066/95 CE
2004/108 CE



Réglementation Reach

Ne jeter pas l'appareil parmi les déchets ménagers.

L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

10. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	A15018	1	Poignée	Handle
2	72075	1	Ecarteur de poignée	Handle spacer
3	70112	1	Toit	Roof
4	70130	1	Réflecteur	Reflector
5	72062SE	1	Support toit droit	Right roof holder
6	D06009	2	Foyer	Ceramic chamber
7	70128	1	Entretoise foyer	Ceramic chamber spacer
8	70099	1	Cadre blocage	Frame holder
9	70111	1	Casquette	Deflector
10	A01016	1	Commutateur PDS	PDS commutator
11	A04006	1	Régulateur	Régulator
12	A08003	1	Voyant orange	Orange pilot light
13	A14078	3	Bouton 12 H	Knob 12 H
14	A08009	1	Voyant vert	Green pilot light
15	A01001/1	1	Commutateur	Commutator
16	F01071	1	Grille	Grid
17	70105	1	Plat	Tray
18	F02007	2	Glissière plat	Tray slide
19	A13006	4	Pied	Foot
20	C03013	1	Cordon avec prise	Cord with plug
21	70102	1	Fond de socle	Bottom casing
22	72061SE	1	Support toit gauche	Left roof holder
23	70129	2	Blocage foyer	Ceramic chamber lock
24	70100	1	Cache arrière	Rear cover
25	H01073	1	Glace	Glass
26	B06017	10	Roulement	Ball bearing
27	B07028	2	Chaîne	Chain
28	B01002	4	Pignon	Gear wheel
29	B07004	2	Ressort	Spring
30	70097	1	Blocage contre poids	Counter weight lock
31	70098	1	Fond arrière	Back casing
32	70094	18	Contre poids	Counter weight
33	70122SE	1	Détecteur de plat	Tray sensor
34	A10032	1	Presse étoupe	Cord closer
35	A07037	1	Microswitch	Microswitch
36	C05018	1	Borne équipotentiel	Equipotential terminal
37	A16010	2	Plaque à borne	Terminal plate

Nomenclature SEM 600 PDS

Spare parts SEM 600 PDS

