

11/2011

Mod: SA/60E

Production code: SEM 600 B



Diamond
catering equipment

SALAMANDRES SEM 600/SEM 800/SEF 800

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 40 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
- Une grille à poignée (SEF 800)
- Une grille protège tubes (salamandre quartz seulement).
- La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des différentes Salamandres 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

Ces salamandres existent en 11 versions (8 versions électriques et 3 versions gaz).

SALAMANDRES PLAFOND MOBILE

Les salamandres SEM 600 et SEM 800 sont équipées respectivement de deux et trois zones de chauffe, d'un plat inférieur amovible avec grille et d'un commutateur de sélection de puissance.

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

SALAMANDRES PLAFOND FIXE

Les salamandres SEF 800 sont équipées de trois zones de chauffe, d'un plat inférieur amovible avec grille, de deux crémaillères permettant de régler la grille à poignée sur trois niveaux pour adapter la puissance de chauffe.

Pour allumer la salamandre, il suffit d'actionner le commutateur (n°2 sur la photo) sur l'une des positions en fonction de la zone de chauffe désirée. Le voyant de contrôle (n°1 sur la photo) s'allume suivant la zone de chauffe choisie.

Position 1 : Zone gauche.

Position 2 : Zone droite.

Position 3 : Zone complète.



1 Voyant de mise sous tension

2 Commutateur

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 (modèle SEM).
- 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 1^{ère} 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.

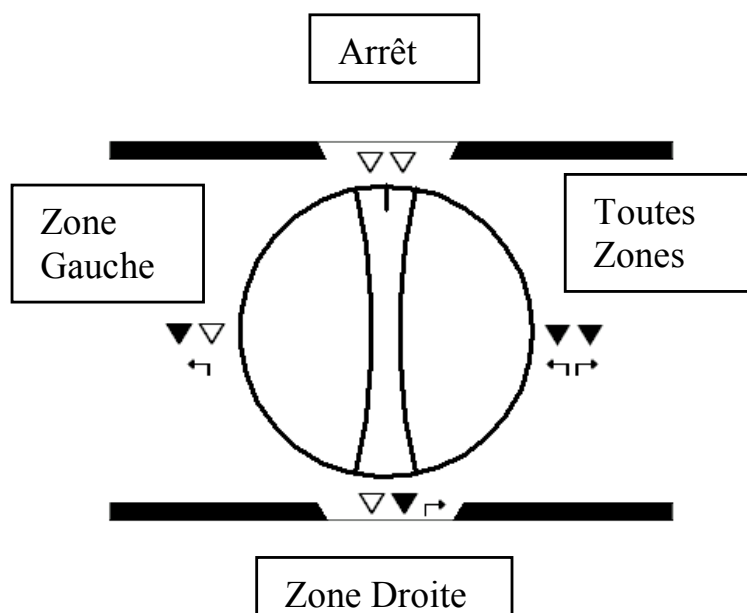
NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

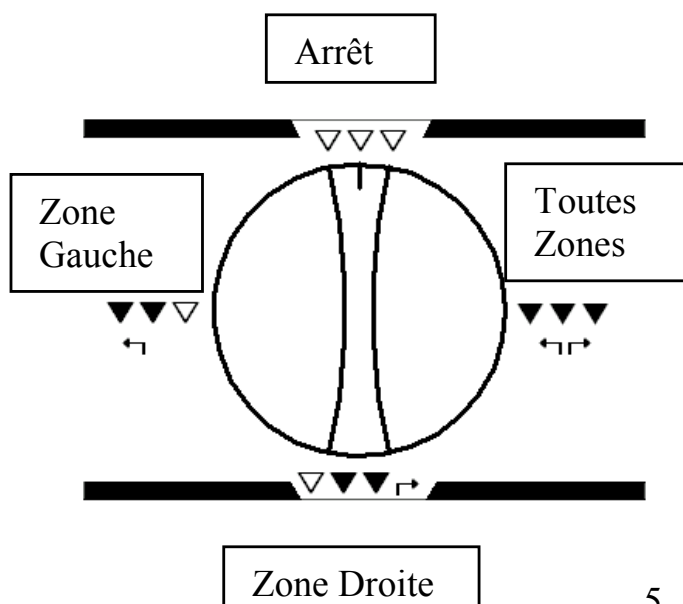
Éléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Voyant orange (n°1 sur la photo)	Mise sous tension de la zone de cuisson (voyant allumé)
Commutateur 4 positions (n°2 sur la photo)	Réglage de la puissance selon le schéma ci-dessous

SEM 600



SEM 800/SEF 800



Mise en marche

Actionner le commutateur (n°2 sur la photo) sur l'une des positions en fonction de de la zone de chauffe désirée.

Le voyant de contrôle (n°1 sur la photo) s'allume.

La cuisson par rayonnement infrarouge (tube quartz et vitrocéramique) ne nécessite pas de préchauffage.

Arrêt de l'appareil

Positionner le commutateur 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 les tubes quartz quand ils sont chauds.
- Eviter de toucher les tubes directement avec les doigts, utiliser un chiffon imbibé d'alcool.
- 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

Modèles	SEM 600 B	SEM 600 Q	SEM 600 VC	SEM 800 B	SEM 800 Q	SEM 800 VC	SEF 800 B	SEF 800 Q
Voltage	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~	380-440 V 3 N ~	380-440 V 3 N ~	380-440 V 3 N ~	380-440 V 3 N ~	380-440 V 3 N ~
Ampère	13 A	13 A	13 A	6.5A/Phase	6.5A/ Phase	6.5A/ Phase	6.5 A/Phase	6.5 A/Phase
Puissance	3000 W	3000 W	3000W	4500 W	4500 W	4500 W	4500 W	4500 W
Poids	44 kg	44 kg	44 kg	57 kg	57 kg	57 kg	40 kg	40 kg
Nb élément	2	8	2	3	12	3	3	12
Surface de cuisson	495x375 mm	495x375 mm	495x375 mm	740x375 mm	740x375 mm	740x375 mm	740x375 mm	740x375 mm
Dimensions hors tout mm	600x590x590	600x590x590	600x590x590	800x590x590	800x590x590	800x590x590	800x590x590	800x590x590

Correspondance des couleurs des fils	Phase 1	Marron
	Phase 2	Noir
	Phase 3	Gris
	Neutre	Bleu
	Terre	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.