

07/2013

Mod: SA/60E

Production code: SEM 600 B



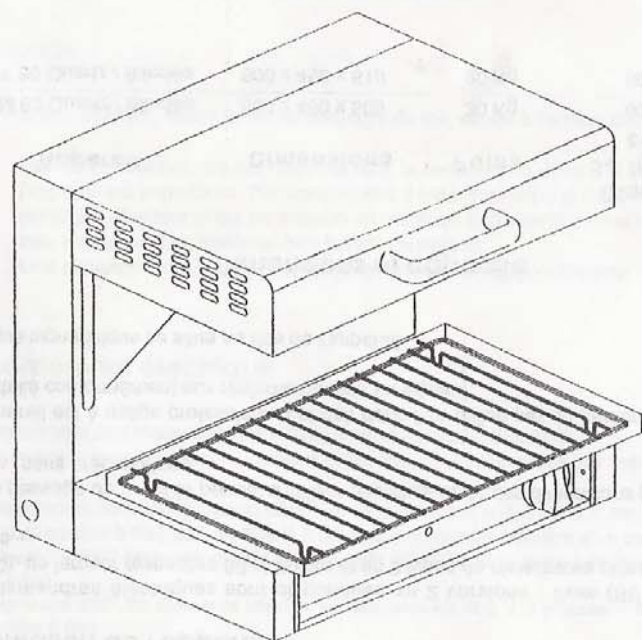
Diamond
catering equipment

Notice d'utilisation et d'installation

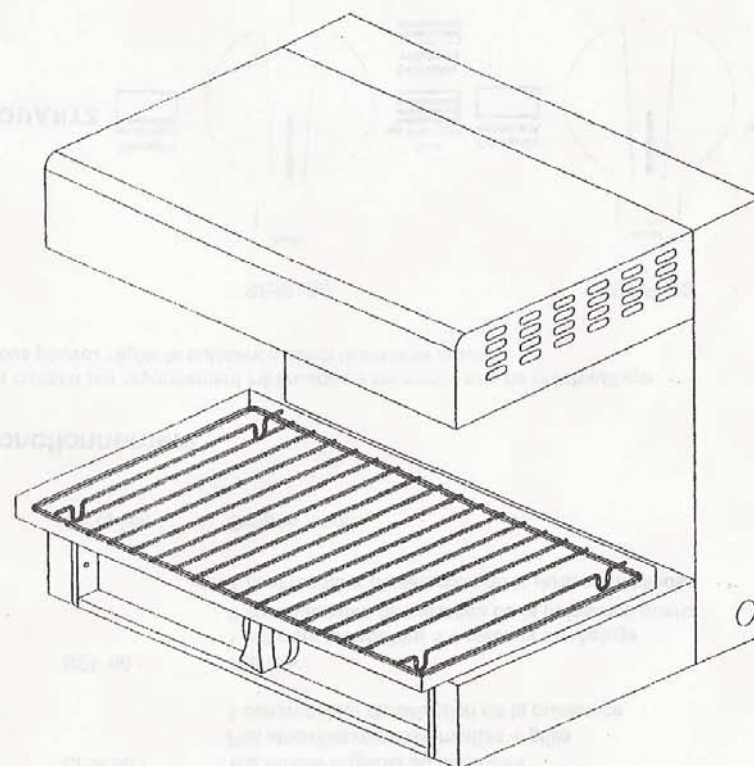
Instructions for use and installation

SEM 60 - SEF 80

SEM 60



SEF 80



Notice d'utilisation et d'installation SEM 60 - SEF 80

Présentation de l'appareil

Les salamandres électriques sont disponibles en 2 versions : fixes (SEF80) ou mobiles (SEM60), de largeur respective 80 et 60 cm et en 2 types de résistances chauffantes : quartz et blindées.

Le libre passage de la voûte permet d'utiliser des plats de toutes dimensions pour griller toasts, gratins... sans préchauffage.

Cet appareil est à usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel qualifié. Il doit être installé conformément aux réglementations en vigueur.

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

Dimensions et capacité

Appareil	Dimensions	Poids	Dimensions de la zone de cuisson
SEM 60 Quartz / Blindée	600 x 460 x 505	30 Kg	600 x 350
SEF 80 Quartz / Blindée	800 x 450 x 510	30 Kg	800 x 350

Caractéristiques techniques

Appareil	Puissance	Nombre de résistances	Courant absorbé		
			Phase 1	Phase 2	Phase 3
SEM 60 Quartz	2,8 KW	4	13 A	-	-
SEM 60 Blindée	2,8 KW	4	13 A	-	-
SEF 80 Quartz	4,4 KW	8	10 A	10 A	-
SEF 80 Blindée	4 KW	6	7 A	7 A	7 A

Equipement

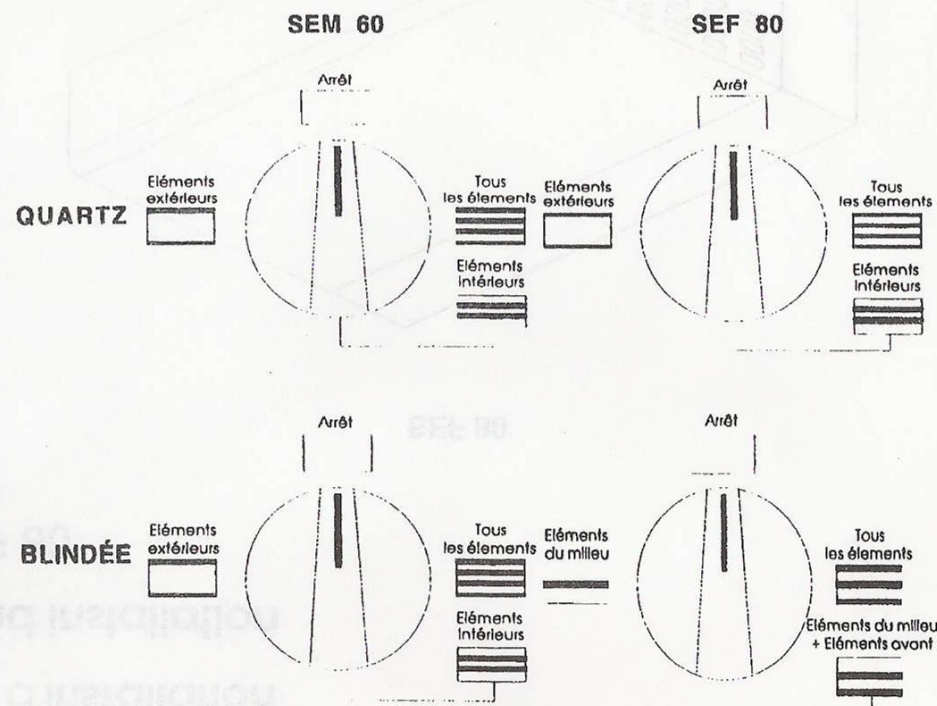
SEM 60 :
Toit mobile réglable au millimètre
Plat amovible ramasse-miettes + grille
1 commutateur de sélection de la puissance

SEF 80 :
Toit fixe
1 grille sur crémaillère à 4 niveaux de réglage
2 commutateurs de sélection de la puissance quartz ou 1 commutateur de sélection de la puissance blindée

En option : Support mural

Fonctionnement

La cuisson par rayonnement infrarouge ne nécessite pas de préchauffage.
Vous pouvez régler la puissance selon le schéma suivant :



Entretien

Avant toute opération d'entretien laissez refroidir votre appareil jusqu'à la température ambiante.

Évitez le contact de la peau avec les tubes quartz. Nettoyez-les avec un chiffon imbibé d'alcool.

Nettoyez quotidiennement votre appareil avec une éponge non abrasive et un peu de liquide vaisselle.

Ne nettoyez pas votre appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient d'altérer son bon fonctionnement.

Pour retirer le plat lors du nettoyage, tirez le en butée, appuyez légèrement sur le socle de l'appareil et tirez de nouveau.

Installation

Pour le modèle SEM 60, retirez la vis de boquage du toit, située à l'arrière de l'appareil.

Note : La cuisson s'effectuant par rayonnement, la température devant et sur les côtés de l'appareil est importante. Par conséquent, il est important que l'appareil ne soit ni à proximité d'un mur ni sur un support en matériau combustible, ou si ce n'est pas le cas, recouvert d'un matériau bon isolant thermique.
Une distance de 30 cm par rapport à la cloison est jugée suffisante.

Raccordement électrique

Le raccordement électrique doit être effectué par du personnel qualifié.
Vérifiez, avant le raccordement, la tension et les courants admissibles par votre réseau.

Les salamandres SEM 60 quartz et blindées se raccordent soit en 230 V monophasé (appareil équipé d'un cordon 3 fils), soit en 400 V 2 phases + N (appareil équipé d'un cordon 4 fils)

La salamandre SEF 80 tubes quartz se raccorde en 400 V 2 phases + N (appareil équipé d'un cordon 4 fils)

La salamandre SEF 80 éléments blindés se raccorde en 400 V 3 phases + N (appareil équipé d'un cordon 5 fils)

