

11/2011

Mod: **SX/81G**

Production code: **SGF 800**



Diamond
catering equipment

NOTICE D'UTILISATION
SALAMANDRES GAZ
SGM 600 / SGM 800 / SGF 800



Fabrication française

Novembre 2011

SALAMANDRES GAZ

SGM 600/SGM 800/SGF 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

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, 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.
- 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 tuyau ou flexible (acheté séparément en magasin spécialisé) 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.
- Ne pas plier ou pincer le tuyau ou flexible.
- 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 couper l'arrivée du gaz.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une salamandre

Accessoires : - Un plat

- Une grille de plat
- Une grille à poignée (SGF 800)
- Une pochette plastique avec les injecteurs Gaz Naturel (radiant + veilleuse).
- La présente notice.

Cf. vue éclatée détaillée des 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.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

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

SALAMANDRES PLAFOND MOBILE

Les salamandres SGM 600 et SGM 800 sont équipées de deux radiants infrarouges avec thermocouple de sécurité, d'un plat inférieur amovible avec grille.

Le plafond de la salamandre est mobile, ce qui permet de positionner les radiants plus ou moins près de la zone de cuisson pour adapter la puissance de chauffe.

SALAMANDRE PLAFOND FIXE

La salamandre SGF 800 est équipée de deux radiants infrarouges avec thermocouple de sécurité, 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'approcher une grande allumette ou un allume gaz au niveau de la veilleuse située sous le plafond (n°2 sur la photo), de pousser et de tourner le bouton du robinet (n°1 sur la photo) vers la gauche sur la position étoile.

Maintenir le bouton pendant 15 secondes afin que la veilleuse reste allumée. Pendant la cuisson, la température peut être modulée grâce au bouton de commande (n°1 sur la photo) de grande flamme à petite flamme (afin d'éviter le phénomène de sur-cuisson).

Un thermocouple de sécurité coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de l'un des radiants. Cette extinction peut notamment se produire en cas de vent important. Dans ce cas particulier, il suffit de renouveler les procédures d'allumage décrites ci-dessus.

Le débit réduit de l'appareil est préréglé en usine, il ne doit pas être modifié.



1 Bouton d'allumage et réglage de la puissance

2 Veilleuse

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 dans un local bien aéré.
- 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 40 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 (SGM 600, SGM 800).

MISE EN GARDE :

Pendant l'installation : ne pas placer les appareils sur de 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)

Raccordement gaz

Les appareils fonctionnent aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, Gaz naturel G20/G25. Les appareils sont livrés d'origine avec un injecteur Butane/Propane 85/100 pour la SGM 600, 100/100 pour la SGM 800 et 100/100 pour la SGF 800 correspondant à la catégorie II2E+3+, sous la pression 28-30/37m.bar. Le raccordement se fait par un filetage G 1/2.

Le débit calorifique de l'appareil est de :

- SGM 600 5,3 kW
- SGM 800 8.1 kW
- SGF 800 8,1 kW

Vérifier 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 :

- SGM 600 10m³/h
- SGM 800 15m³/H
- SGF 800 15 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 :

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 Installation d'appareils destinés à la restauration

Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public.

Important: Ne jamais modifier le diamètre des injecteurs.

Changement de gaz pour la SGM 600

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

Pays de destinations	Catégorie	Gaz	Pressions	Diam injecteur	Diam vis By-Pass	Bague d'air
France/ Luxembourg	II2E+3+	G20/25	20/25	130	Réglable	Sans
		G30/G31	28-30/37	85	110	Sans
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	130	Réglable	Sans
		G30/G31	50	75	95	Sans
Allemagne	II2E3B/P	G20/G25	20	130/142	Réglable	Sans
		G30/G31	50	75	95	Sans
Autriche	II2H3B/P	G20	20	130	Réglable	Sans
		G30/G31	50	75	95	Sans
Suède/Danemark Finlande	II2H3B/P	G20	20	130	Réglable	Sans
		G30/G31	28-30/30	85	110	Sans
Espagne	II2H3+	G20	20	130	Réglable	Sans
		G30/G31	28-30/37	85	110	Sans
	II2H3P	G20	20	130	Réglable	Sans
		G31	50	75	95	Sans
Pays-Bas	II2L3B/P	G25	25	130	Réglable	Sans
		G30/G31	28-30/37	85	110	Sans
	II2L3P	G25	25	130	Réglable	Sans
		G31	50	75	95	Sans
Norvège	I3B/P	G30/G31	28-30/30	85	110	Sans
Islande/Grèce/ Royaume-Uni/ Italie	II2H3+	G20	20	130	Réglable	Sans
Portugal	II2H3+	G30/G31	28-30/37	85	110	Sans

N°injecteur	Gaz		Pressions	Diamètre
Injecteur n°1	G30/G31	Butane/Propane	28-30/37	85/100
Injecteur n°2	G30/G31	Butane/Propane	50	75/100
Injecteur n°3	G20/G25	Gaz naturel	20-25	130/100
Injecteur n°4	G25	Gaz naturel	20	142/100

Pour le changement de la vis by-pass, il suffit de dévisser complètement la vis située à gauche du robinet et de la remplacer par la vis correspondante.

Pour une utilisation au Gaz naturel, changer les injecteurs des brûleurs et l'injecteur de la veilleuse (diam 45). Ils sont livrés dans une pochette plastique dans l'emballage, dévisser complètement l'écrou puis l'injecteur situé dans le trou. Le débit réduit se règle en dévissant la vis by-pass de façon à obtenir un débit de 4 kW.

Changement de gaz pour la SGM 800 et SGF 800

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

Pays de destinations	Catégorie	Gaz	Pressions	Diam injecteur	Diam vis By-Pass	Bague d'air
France/ Luxembourg	II2E+3+	G20/25	20/25	150	Réglable	Sans
		G30/G31	28-30/37	100	110	Sans
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	150	Réglable	Sans
		G30/G31	50	90	95	Sans
Allemagne	II2E3B/P	G20/G25	20	150/160	Réglable	Sans
		G30/G31	50	90	95	Sans
Autriche	II2H3B/P	G20	20	150	Réglable	Sans
		G30/G31	50	90	95	Sans
Suède/Danemark Finlande	II2H3B/P	G20	20	150	Réglable	Sans
		G30/G31	28-30/30	100	110	Sans
Espagne	II2H3+	G20	20	150	Réglable	Sans
		G30/G31	28-30/37	100	110	Sans
	II2H3P	G20	20	150	Réglable	Sans
		G31	50	90	95	Sans
Pays-Bas	II2L3B/P	G25	25	150	Réglable	Sans
		G30/G31	28-30/37	100	110	Sans
	II2L3P	G25	25	150	Réglable	Sans
		G31	50	90	95	Sans
Norvège	I3B/P	G30/G31	28-30/30	100	110	Sans
Islande/Grèce/ Royaume-Uni/ Italie	II2H3+	G20	20	150	Réglable	Sans
Portugal	II2H3+	G30/G31	28-30/37	100	110	Sans

N°injecteur	Gaz		Pressions	Diamètre
Injecteur n°1	G30/G31	Butane/Propane	28-30/37	100/100
Injecteur n°2	G30/G31	Butane/Propane	50	90/100
Injecteur n°3	G20/G25	Gaz naturel	20-25	150/100
Injecteur n°4	G25	Gaz naturel	20	160/100

Pour le changement de la vis by-pass, il suffit de dévisser complètement la vis située à gauche du robinet et de la remplacer par la vis correspondante.

Pour une utilisation au Gaz naturel, changer les injecteurs des radiants et l'injecteur de la veilleuse (diam 45). Ils sont livrés dans une pochette plastique dans l'emballage, dévisser complètement l'écrou puis l'injecteur situé dans le trou. Le débit réduit se règle en dévissant la vis by-pass de façon à obtenir un débit de 6 kW.

Réglage d'air

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

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Bouton de réglage (n°1 sur la photo)	Allume l'appareil. Règle la puissance (petite flamme = faible puissance, grande flamme = forte puissance)
Veilleuse (n°2 sur la photo)	Allume l'appareil/Mise en veille

Allumage

1. Approcher une grande allumette ou un allume gaz au niveau de la veilleuse.
2. Appuyer et tourner le bouton du robinet vers la gauche sur la position étoile.
3. Maintenir le robinet appuyé pendant 15 secondes afin que la veilleuse reste allumée.
4. Le brûleur reste alors allumé et il est désormais possible d'augmenter la puissance en tournant la manette de gaz (n°1 sur la photo).

Réglage de la température

Une fois le brûleur allumé, régler l'appareil à la puissance souhaitée en tournant le bouton de commande (n°1 sur la photo).

Il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil allumé à plein régime. Il faut adapter la température aux produits à cuire pour limiter la consommation de gaz.

Arrêt de l'appareil

- Positionner chaque bouton de commande (n°1 sur la photo) sur 0: l'appareil est entièrement éteint.
- Fermer l'alimentation en gaz.
- 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

Couper l'alimentation en gaz.

- Laisser refroidir complètement la salamandre avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- 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 votre appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	SGM 600	SGM 800	SGF 800
Dimensions ex-ternes	600x590x590mm	800x590x590 mm	800x590x590 mm
Poids	49 Kg	57 Kg	40 Kg
Puissance	5300 W	8100 W	8100 W
Surface de cuisson	495x375 mm	740x375 mm	740x375 mm
Nb de radiant	2	2	2

8. 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.

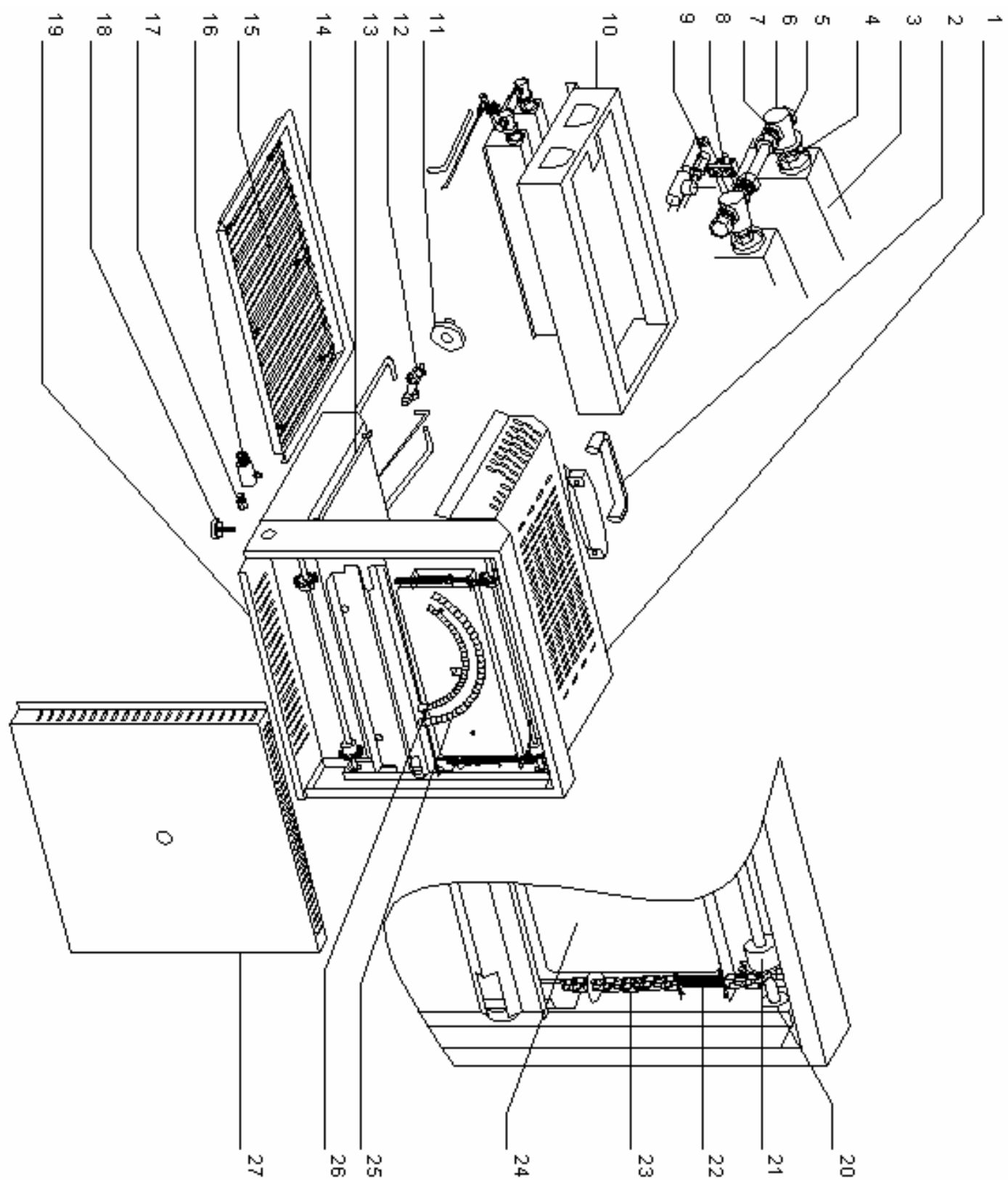
Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant d'installations défectueuses.

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 à la 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.

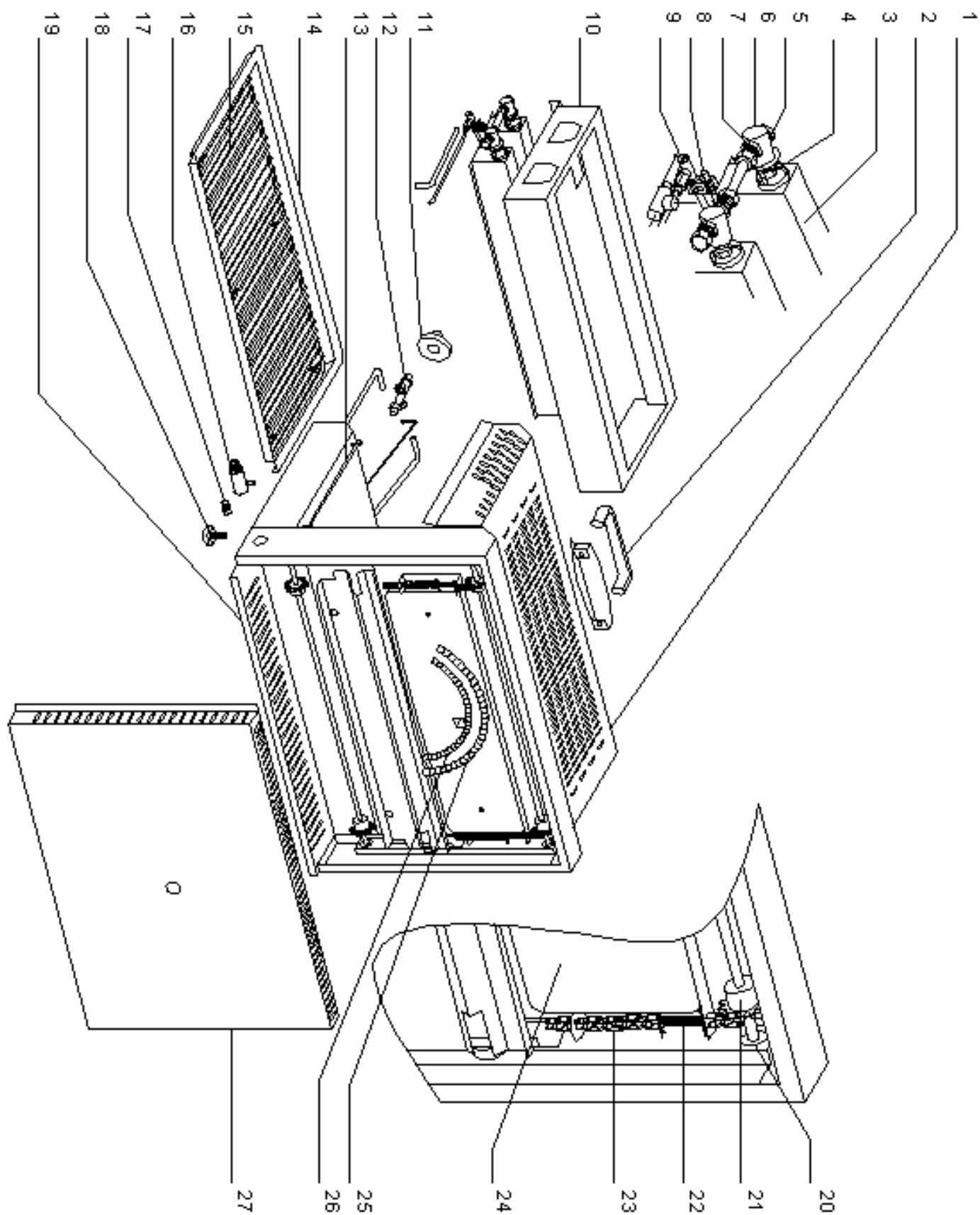
Nomenclature SGM 600
Spare parts SGM 600

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	71056	1	Toit	Roof
2	A15018	1	Poignée	Handle
3	E01012	2	Radiant	Burner
4	E02179	2	Injecteur GN Diam 130	Injector GN Diam 130
	E02180	2	Injecteur BP Diam 0,85	Injector BP Diam 0,85
5	E02157	1	Bouchon raccord	Stopper
6	E02160	2	Porte injecteur	Injector holder
7	E02159	3	Raccord 8x10	Link 8x10
8	E02201	1	Thermocouple	Thermocouple
9	E02032	1	Veilleuse	Pilot light
9.1	E02086	1	Injecteur veilleuse GN	Pilot light injector GN
10	71055	1	Réfecteur	Reflector
11	A14077	1	Bouton	Knob
12	E02031	1	Robinet	Tap
13	F02007	2	Glissière plat	Tray slide
14	70105	1	Plat	Tray
15	F01071	1	Grille	Grid
16	E02195	1	Raccord alimentation gaz	Link alimentation gas
17	E02037	1	Raccord union 3/8	Fitting 3/8
18	A13006	4	Pied	Foot
19	70102	1	Fond de socle	Bottom casing
20	B06017	10	Roulement	Ball bearing
21	B01002	4	Pignon	Gear w heel
22	B07004	2	Ressort	Spring
23	B07028	2	Chaîne	Chain
24	70094	1	Contre poids	Against w eight
25	E02088	1	Flexible alimentation D 10	Alimentation flexible D 10
26	E02087	1	Flexible veilleuse D 6	Pilot light flexible D 6
27	70098	1	Fond arrière	Back casing



Nomenclature SGM 800
Spare parts SGM 800

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	73006	1	Toit	Roof
2	A15018	1	Poignée	Handle
3	E01011	2	Radiant	Burner
4	E02181	2	Injecteur GN (150)	Injector GN (150)
	E02182	2	Injecteur BP (100)	Injector BP (100)
5	E02157	1	Bouchon raccord	Stopper
6	E02160	2	Porte injecteur	Injector holder
7	E02159	3	Raccord 8 x 10	Link 8 x 10
8	E02201	1	Thermocouple	Thermocouple
9	E02032	1	Veilleuse	Pilot light
9,1	E02086	1	Injecteur veilleuse GN	Pilot light injector GN
10	73005	1	Réflecteur	Reflector
11	A14077	1	Bouton	Knob
12	E02031	1	Robinet	Tap
13	F02007	2	Glissière plat	Tray slide
14	72065	1	Plat	Tray
15	F01068	1	Grille	Grid
16	E02195	1	Raccord alimentation	Link alimentation
17	E02037	1	Raccord union 3/8	Fitting 3/8
18	A13006	4	Pied	Foot
19	72056	1	Fond socle	Bottom casing
20	B06017	10	Roulement	Ball bearing
21	B01002	4	Pignon	Gear wheel
22	B07004	2	Ressort	Spring
23	B07028	2	Chaîne	Chain
24	72077	1	Contre poids	Against weight
25	E02088	1	Flexible alimentation D 10	Alimentation flexible D10
26	E02087	1	Flexible veilleuse D 6	Pilot light flexible D6
27	72055	1	Fond arrière	Back casing



Nomenclature SGF 800
Spare parts SGF 800

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	F01005	1	Grille à poignée	Handle grid
2	F01068	1	Grille	Grid
3	72065	1	Plat	Tray
4	A14077	1	Bouton	Knob
5	E02031	1	Robinet	Tap
6	F02007	2	Glissière plat	Tray slide
7	E02195	1	Raccord alimentation	Link alimentation
8	E02037	1	Raccord union 3/8	Fitting 3/8
9	A13006	4	Pied	Foot
10	72056	1	Fond socle	Bottom casing
11	73006	1	Toit	Roof
12	E02157	1	Bouchon raccord	Stopper
13	E01011	2	Radiant	Burner
14	E02181	2	Injecteur GN (150)	Injector GN (150)
	E02182	2	Injecteur BP (100)	Injector BP (100)
15	E02160	2	Porte injecteur	Injector holder
16	E02201	1	Thermocouple	Thermocouple
17	E02032	1	Veilleuse	Pilot light
17.1	E02086	1	Injecteur veilleuse GN (45)	Pilot light injector GN
18	E02230	1	Ensemble tubes cuivre	Copper pipes assembly
19	72055	1	Fond arrière	Back casing

