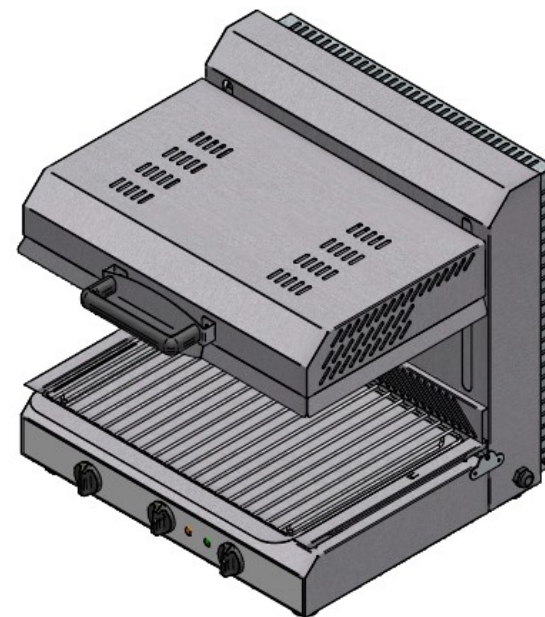


**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
SALAMANDRE ELECTRIQUE**

**INSTRUCTION FOR USE AND INSTALLATION
ELECTRIC SALAMANDER**

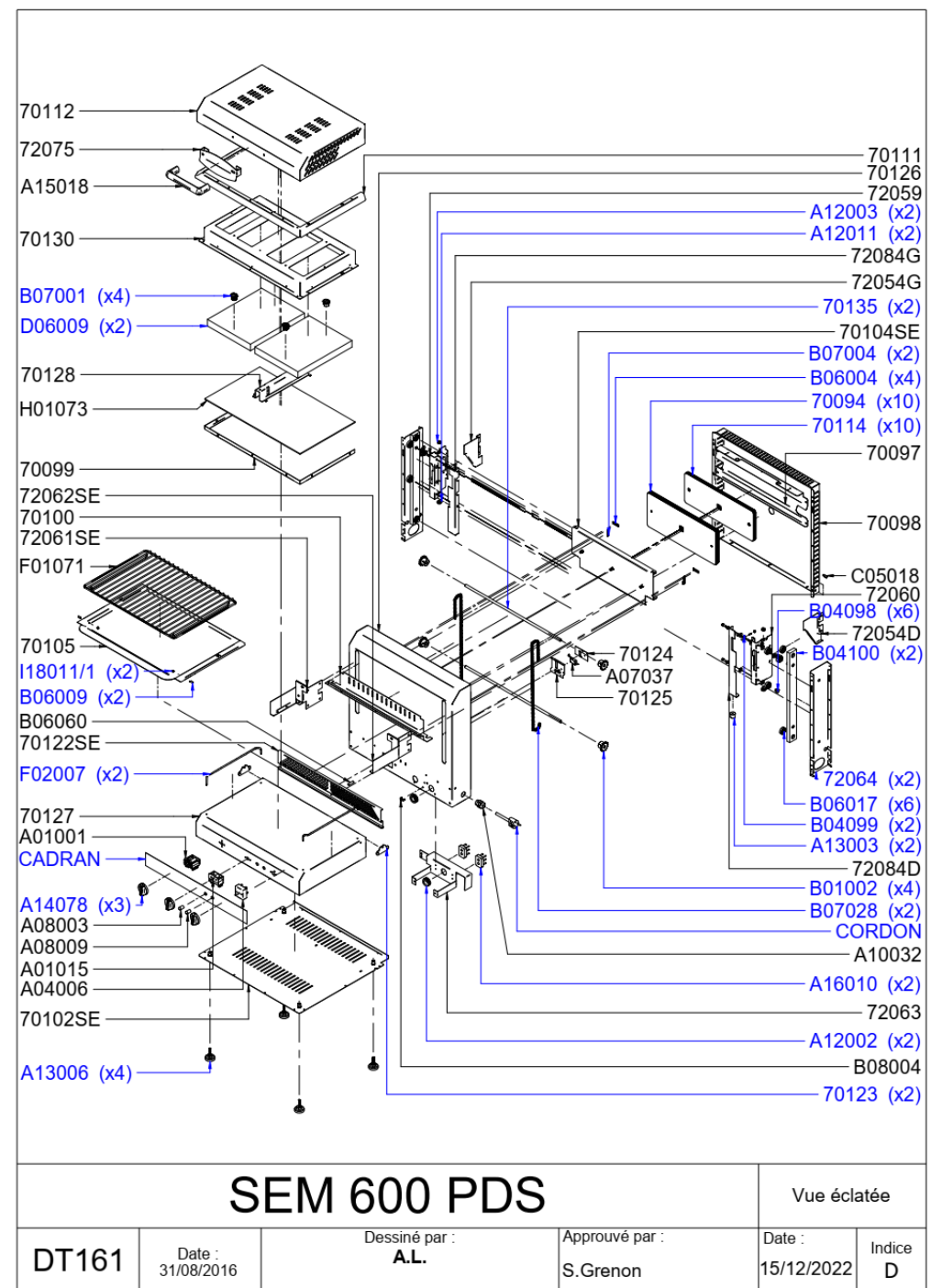
SEM 600 PDS



Fabrication française

Made in France

Mars 2023



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

Veillez 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 :

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 50 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire (sauf sur la partie arrière).
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne jamais déplacer 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.

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
70094	18	CONTREPOIDS	COUNTERWEIGHT
70097	1	BLOCAGE CONTREPOIDS	COUNTERWEIGHT LOCK
70098	1	FOND ARRIERE	BACK CASING
70099	1	CADRE BLOCAGE	FRAME LOCK
70100	1	CACHE ARRIERE	REAR COVER
70102SE	1	S/E FOND SOCLE	BOTTOM CASING ASSEMBLY
70104SE	1	S/E SUPPORT CONTREPOIDS	COUNTERWEIGHT SUPPORT ASSEMBLY
70105	1	PLAT	TRAY
70111	1	CASQUETTE	CAP
70112	1	TOIT	ROOF
70114	10	CONTREPOIDS ARRIERE	BACK COUNTERWEIGHT
70122SE	1	S/E DETECTEUR DE PLAT	TRAY SENSOR ASSEMBLY
70123	2	DETECTEUR DE PLAT	TRAY DETECTOR
70124	1	SUPPORT MICROSWITCH REF A	MICROSWITCH SUPPORT REF A
70125	1	SUPPORT MICROSWITCH REF B	MICROSWITCH SUPPORT REF B
70126	1	ARRIERE	REAR
70127	1	SOCLE	BASE
70128	1	ENTRETOISE FOYER	CERAMIC CHAMBER SPACER
70130	1	REFLECTEUR	REFLECTOR
70135	2	AXE SUPPORT PIGNON	PIVON SUPPORT AXIS
72054D	1	BRIDE FILS DROIT	STRAIGHT WIRE FLANGE
72054G	1	BRIDE FILS GAUCHE	LEFT WIRE BRACKET
72059	1	SUPPORT ROULEMENT GAUCHE	LEFT BEARING SUPPORT
72060	1	SUPPORT ROULEMENT DROIT	RIGHT BEARING SUPPORT
72061SE	1	S/E SUP TOIT GAUCHE	LEFT ROOF SUPPORT ASSEMBLY
72062SE	1	S/E SUPPORT TOIT DROIT	RIGHT ROOF SUPPORT ASSEMBLY
72063	1	SUPPORT BORNIER	TERMINAL SUPPORT
72064	2	MONTANT INTERIEUR REVERSIBLE	REVERSIBLE INNER UPRIGHT
72075	1	ECARTEUR DE POIGNEE	HANDLE SPACER
72084D	1	CACHE CHAINE DROIT	RIGHT CHAIN COVER
72084G	1	CACHE CHAINE GAUCHE	LEFT CHAIN COVER
A01001	1	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A01015	1	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A04006	1	REGULATEUR	REGULATOR
A07037	1	MICROSWITCH 20A 250V	MICROSWITCH 20A 250V
A08003	1	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
A08009	1	VOYANT VERT Ø12 230V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 230V
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A12002	2	PASSE FIL Ø20	CABLE SHOE Ø20
A12003	2	PASSE FIL Ø7	CABLE SHOE Ø7
A12011	2	PASSE FIL Ø11	WIRE PASS Ø11
A13003	2	PIED CAOUTCHOUC	RUBBER FOOT
A13006	4	VERIN MOLETTE NOIR	JACK
A14078	3	BOUON 12 H	KNOB 12 H
A15018	1	POIGNEE	HANDLE
A16010	2	PLAQUE A BORNE	TERMINAL PLATE
B01002	4	PIGNON	GEAR WHEEL
B04098	6	AXE ROULEMENT	BEARING AXLE
B04099	2	CALE DE REGLAGE	WEDGE ADJUSTMENT
B04100	2	GUIDE ROULEMENT	BEARING HOLDER
B06004	4	GOUPILLE FENDUE 3.2 x 25	PIN SLIT 3.2 x 25
B06009	2	TETON + ECROU	STUD + NUT
B06017	10	ROULEMENT	BEARING
B06060	1	AXE MICROSWITCH	MICROSWITCH AXLE
B07001	4	RESSORT COMPRESSION	COMPRESSION SPRING
B07004	2	RESSORT	SPRING
B07028	2	CHAINE	CHAIN
B08004	1	RIVET TERRE	GROUND RIVET
CORDON	1	CORDON	CORD
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D06009	2	FOYER VITRO CERAMIQUE 1500W 230V	CERAMIC CHAMBER 1500W 230V
F01071	1	GRILLE	GRID
F02007	2	GLISSIERE PLAT	TRAY SLIDE
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
H01073	1	GLACE VITROCERAMIQUE	GLASS CERAMIC
I180171	2	ECROU BORGNE Ø4	ACORN NUT Ø4

SEM 600 PDS

Nomenclature

DT161

Date :
31/08/2016

Dessiné par :
A.L.

Approuvé par :
A. Grella

Date :
15/12/2022

Indice
D

La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser toujours les poignées et les boutons de commande.

- 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 d'utilisation, laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer, ne pas oublier de le débrancher.

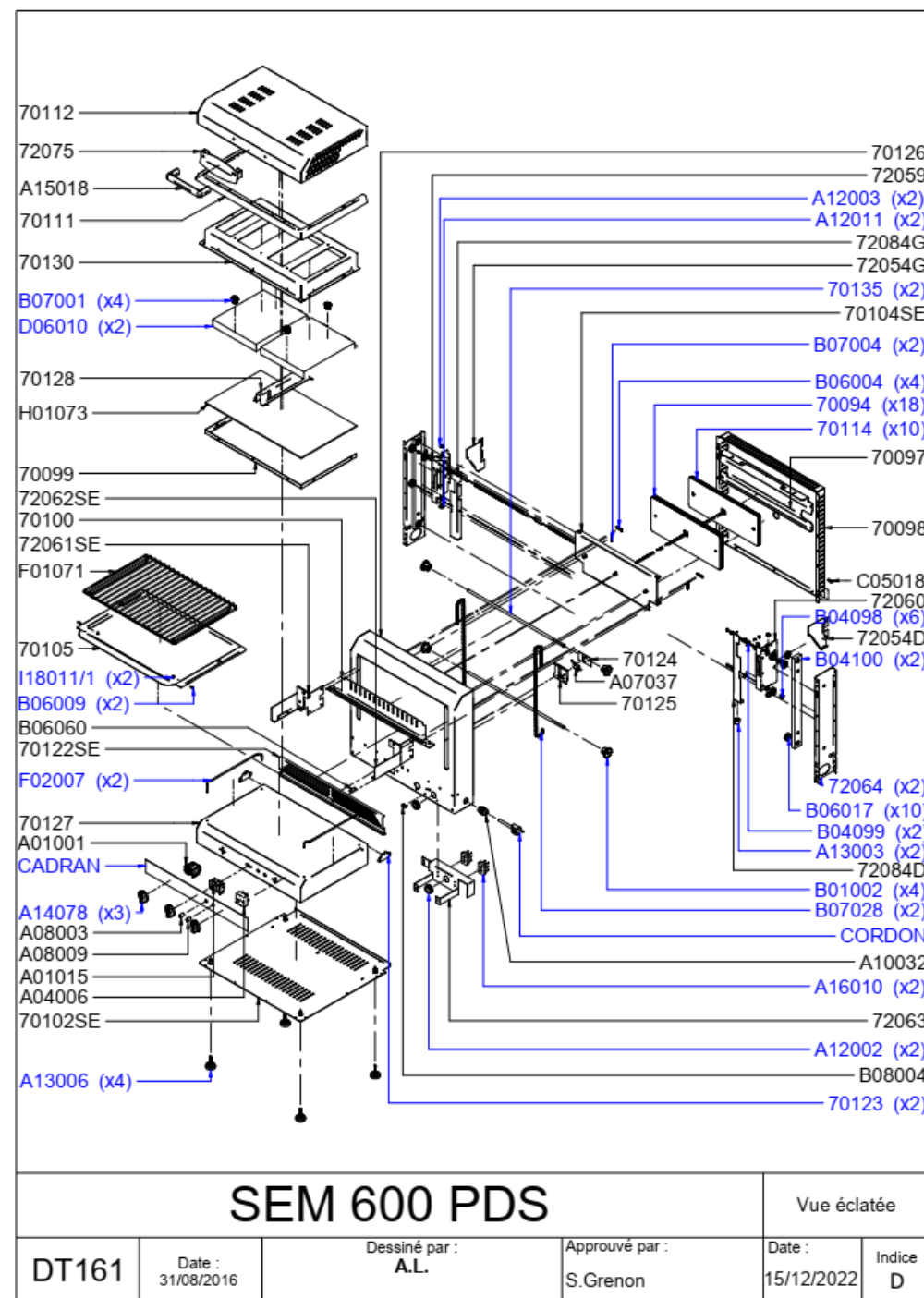
2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

- 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.



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
70094	18	CONTREPOIDS	COUNTERWEIGHT
70097	1	BLOCAGE CONTREPOIDS	COUNTERWEIGHT LOCK
70098	1	FOND ARRIERE	BACK CASING
70099	1	CADRE BLOCAGE	FRAME LOCK
70100	1	CACHE ARRIERE	REAR COVER
70102SE	1	S/E FOND SOCLE	BOTTOM CASING ASSEMBLY
70104SE	1	S/E SUPPORT CONTREPOIDS	COUNTERWEIGHT SUPPORT ASSEMBLY
70105	1	PLAT	TRAY
70111	1	CASQUETTE	CAP
70112	1	TOIT	ROOF
70114	10	CONTREPOIDS ARRIERE	BACK COUNTERWEIGHT
70122SE	1	S/E DETECTEUR DE PLAT	TRAY SENSOR ASSEMBLY
70123	2	DETECTEUR DE PLAT	TRAY DETECTOR
70124	1	SUPPORT MICROSWITCH REF A	MICROSWITCH SUPPORT REF A
70125	1	SUPPORT MICROSWITCH REF B	MICROSWITCH SUPPORT REF B
70126	1	ARRIERE	REAR
70127	1	SOCLE	BASE
70128	1	ENTRETOISE FOYER	CERAMIC CHAMBER SPACER
70130	1	REFLECTEUR	REFLECTOR
70135	2	AXE SUPPORT PIGNON	PINION SUPPORT AXIS
72054D	1	BRIDE FILS DROIT	STRAIGHT WIRE FLANGE
72054G	1	BRIDE FILS GAUCHE	LEFT WIRE BRACKET
72059	1	SUPPORT ROULEMENT GAUCHE	LEFT BEARING SUPPORT
72060	1	SUPPORT ROULEMENT DROIT	RIGHT BEARING SUPPORT
72061SE	1	S/E SUP TOIT GAUCHE	LEFT ROOF SUPPORT ASSEMBLY
72062SE	1	S/E SUPPORT TOIT DROIT	RIGHT ROOF SUPPORT ASSEMBLY
72063	1	SUPPORT BORNIER	TERMINAL SUPPORT
72064	2	MONTANT INTERIEUR REVERSIBLE	REVERSIBLE INNER UPRIGHT
72075	1	ECARTEUR DE POIGNEE	HANDLE SPACER
72084D	1	CACHE CHAÎNE DROIT	RIGHT CHAIN COVER
72084G	1	CACHE CHAÎNE GAUCHE	LEFT CHAIN COVER
A01001	1	COMMUTEUR	COMMUTATOR
A01015	1	COMMUTEUR	COMMUTATOR
A04006	1	REGULATEUR	REGULATOR
A07037	1	MICROSWITCH 20A 250V	MICROSWITCH 20A 250V
A08003	1	VOYANT ORANGE Ø12 230V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 230V
A08009	1	VOYANT VERT Ø12 230V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 230V
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A12002	2	PASSE FIL Ø20	CABLE SHOE Ø20
A12003	2	PASSE FIL Ø7	CABLE SHOE Ø7
A12011	2	PASSE FIL Ø11	WIRE PASS Ø11
A13003	2	PIED CAOUTCHOUC	RUBBER FOOT
A13006	4	VERIN MOLETTE NOIR	JACK
A14078	3	BOUTON 12 H	KNOB 12 H
A15018	1	POIGNEE	HANDLE
A16090	2	PLAQUE A BORNE	TERMINAL PLATE
B01002	4	PIGNON	GEAR WHEEL
B04098	6	AXE ROULEMENT	BEARING AXLE
B04099	2	CALE DE REGLAGE	WEDGE ADJUSTMENT
B04100	2	GUIDE ROULEMENT	BEARING HOLDER
B06004	4	GOUPILLE FENDUE 3.2 x 25	PIN SLIT 3.2 x 25
B06009	2	TETON + ECROU	STUD + NUT
B06017	10	ROULEMENT	BEARING
B06060	1	AXE MICROSWITCH	MICROSWITCH AXLE
B07001	4	RESSORT COMPRESSION	COMPRESSION SPRING
B07004	2	RESSORT	SPRING
B07028	2	CHAÎNE	CHAIN
B08004	1	RIVET TERRE	GROUND RIVET
C0000N	1	CORDON	CORD
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D06090	2	FOYER VITRO CERAMIQUE 1400 W 240 V	CERAMIC CHAMBER 1400 W 240 V
F01071	1	GRILLE	GRID
F02007	2	GLISSIERE PLAT	TRAY SLIDE
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
H01073	1	GLACE VITROCERAMIQUE	GLASS CERAMIC
I18011V1	2	ECROU BORGNE	ACORN NUT

SEM 600 PDS

Nomenclature

DT161

Date :
31/08/2016

Dessiné par :
A.L.

Approuvé par :
A. Grella

Date :
15/12/2022

Indice
D

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).

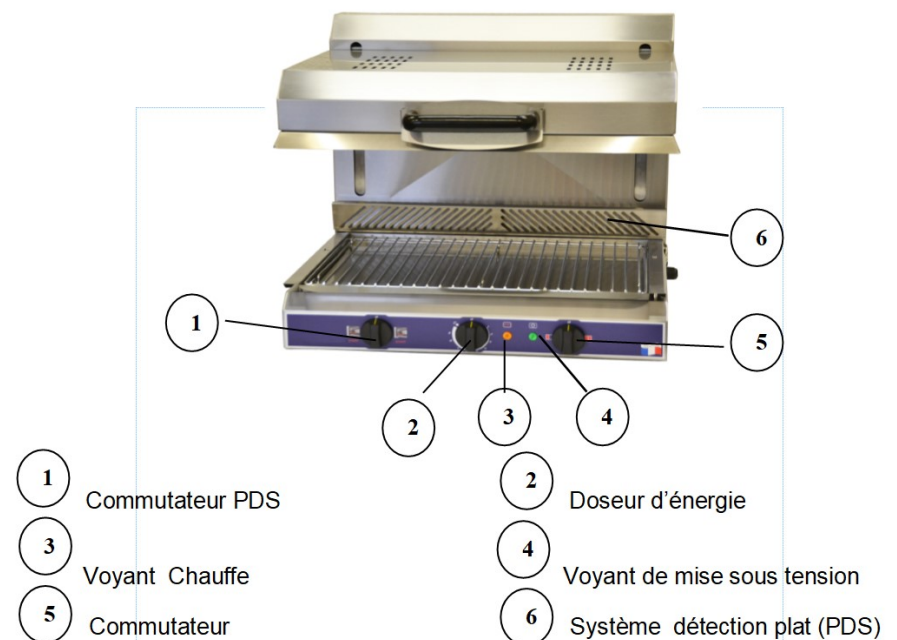
Le plafond de la salamandre est mobile pour vous permettre d'adapter la position de chauffe pour griller, gratiner, caraméliser vos aliments.

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 :

- Déballer soigneusement l'appareil de son emballage.
- Placer la salamandre sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer 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 (sauf sur la partie arrière).
- Retirer le film de protection sur le plafond, l'arrière, les côtés et le plat.
- Débloquent 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 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.

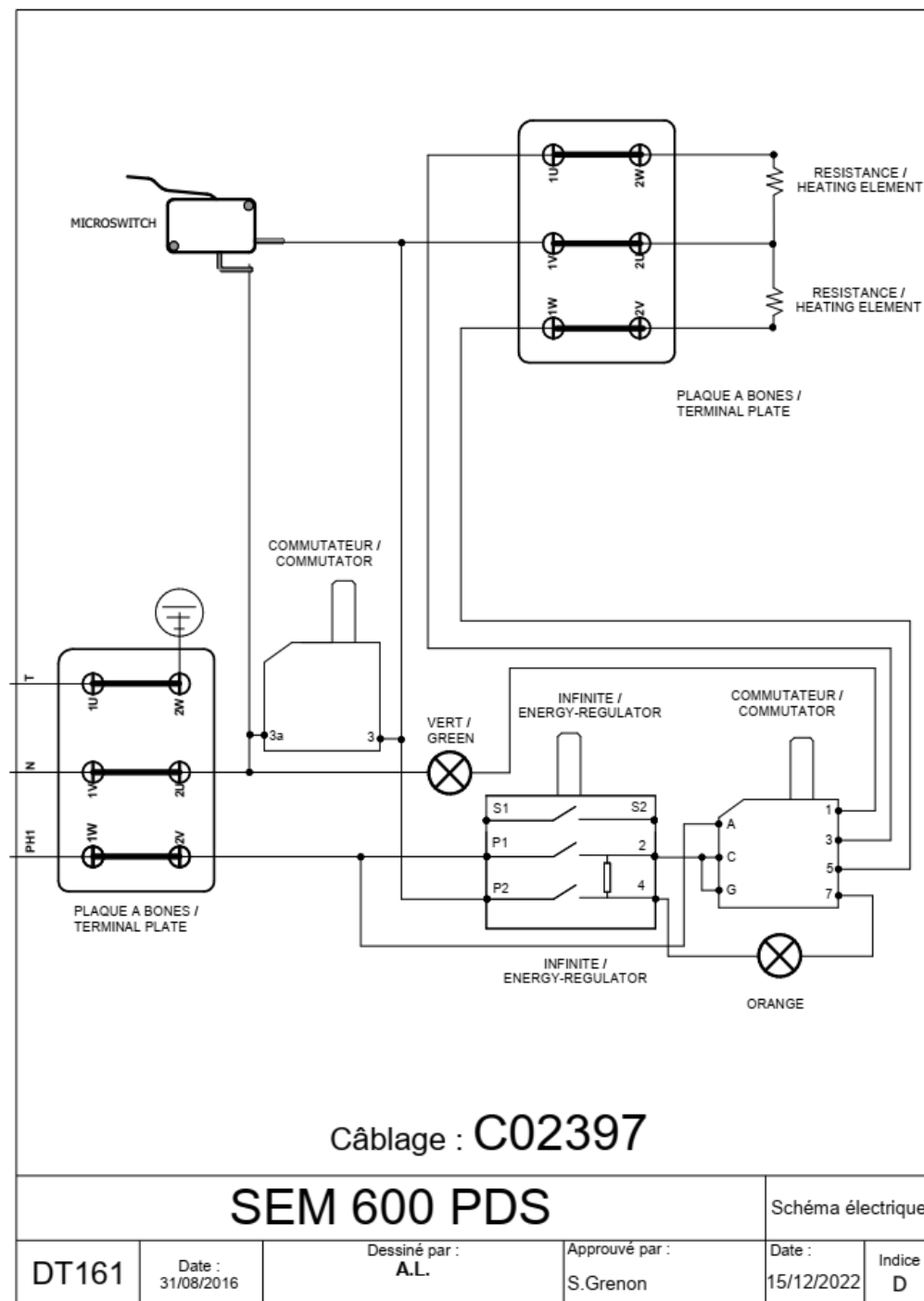
Premier nettoyage

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.



Clauses excluding the warranty

Bad installation and bad maintenance, in particular if they do not respect current regulations or instructions appearing in this user guide.

Cannot benefit from the guarantee the repairs required as a result of false operations, of inappropriate use, of carelessness or of excess loads of the device, as well as those resulting from variations of the power supply, over tension or from defective installations.

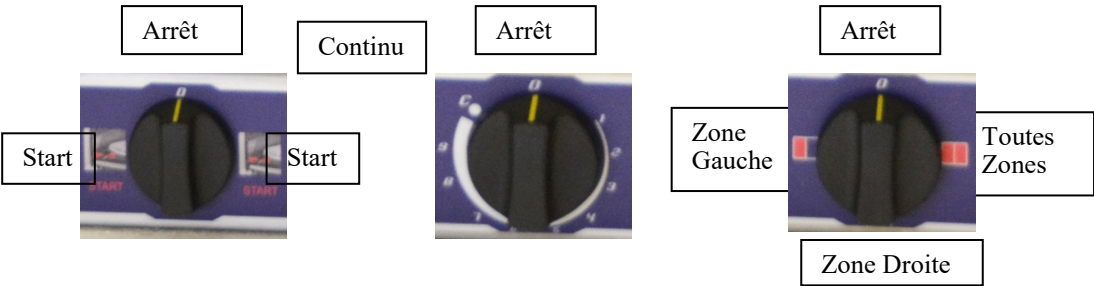
The damage due to shocks, bad weather is not flatware by the guarantee. The material travels at the risks of the user; in case of delivery by carrier, the consignee has to have reservations towards the carrier before any delivery of the device.

The guarantee comes to an end in case of intervention, of repair, of modification by no qualified persons, or of use in inappropriate purposes.

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 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	56 kg
Nb élément	2
Surface de cuisson	495x375 mm
Dimensions hors tout	600x640x590 mm

Nous recommandons de brancher cet appareil sur une prise d'une capacité minimum de 16 Ampères.

Correspondance des couleurs des fils	Phase	Marron ou Noir ou Gris
	Neutre	Bleu
	Terre	Jaune-Vert

8. NORMS AND LEGALS DISPOSALS

The device is conform to :

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

Humidity protection degrees IPX3, in conformity with the norm 60335-2-48 (2008)

9. ELIMINATION OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC WASTE

The device respects the directives:

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



Reach regulation

Never put the device among household waste.
The device must be put down in a centre of recycling for the electric equipments.

The materials of the device are indeed reusable. By eliminating correctly the electric and electronic wastes, the recycling and quite other shape of re-use of worn equipments, you participate in a significant way in the environmental protection.

For any information about the collection of electric and electronic waste, please contact your distributor.

10. WARRANTY

Warranty conditions

The guarantee applicable to any device is the commercial guarantee of the distributor or the retailer. Please contact the store where you bought your device to know the precise conditions.

The guarantee grants no right for damages.

The dispositions which follow are not exclusive of the profit of the legal guarantee planned by articles 1641 and following ones of the Civil code relative to the defects and the latent defects.

d) Breakdown / repair:

In the event of breakdown or damaged part, please call your after-sales service and entrust all technical operation to a qualified person.

When you contact the service department of your distributor or a shop, please give them the complete reference number of your appliance (commercial designation, type and serial number). This information can be found on the nameplate on the back of the machine.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the device.

- Let cool completely the device before any technical intervention or cleaning.
- Never clean the ceramic glass when it is hot.
- Clean regularly the external walls of your device with warm water and wash liquid: avoid the abrasive towelling. Rinse your device with a wet sponge.
- Never clean the device under a water jet, the infiltrations would risk to damage it in a irreparable way.
- Never immerse the device, the cord or the plug in the water or quite other liquid to avoid any electric shock.
- During a prolonged non-use, we recommend you strongly to keep the device shielded from the humidity.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	SEM 600 PDS
Voltage	220-240 V ~
Current	13 A
Power	3000 W
Weight	56 Kg
Nb element	2
Cooking surface	495x375 mm
Outside dimensions	600x640x590 mm

We recommend to connect this equipment on a power socket of a capacity of 16A minimum

Wires colours correspondence

Phase
Neutral
Earth

Brown / Black / Grey
Blue
Yellow-Green

The equipotential connection marked by this symbol  must be linked with the equipotential conductive connection of your installation by means of a minimum conduction of a 2.5 mm² section.

La borne équipotentielle repérée 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.

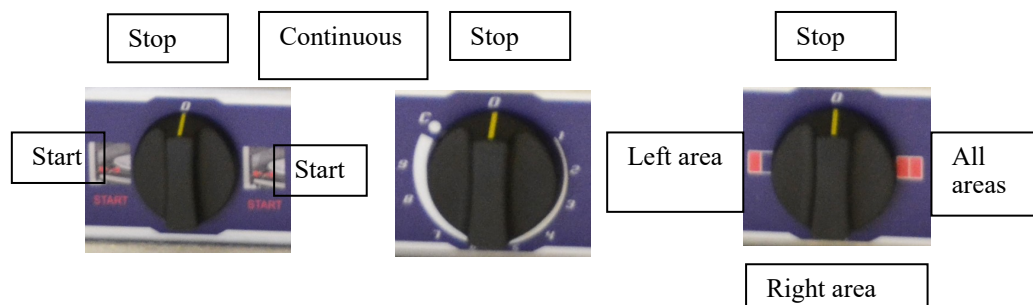
Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

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

c) Use of device :

Operating elements and display

Command/Display	Function
PDS commutator (n°1 on picture)	Plate detection system on/off
Energy regulator (n°2 on picture)	Regulates the heating power
Orange pilot light (n°3 on picture)	Heating up (pilot light on)
Green pilot light (n°4 on picture)	On/off for each cooking area (pilot light on)
Commutator 4 positions (n°5 on picture)	Cooking area selection



Putting on

Turn on the commutator control knob (n°5 on picture) on wished position according to desired cooking zone to be used and the energy regulator (n°2 on picture) on wished power.

The pilot lights (n°3 and 4 on picture) ignite.

To use the plate detection system (PDS), set the commutator on Start position and the energy regulator on position C.

The cooking with infrared radiation does not need preheating.

Stopping the appliance

Set the commutator control knob, the PDS commutator and the energy regulator on 0

Disconnect the power cable.

Let the device cool down

Clean the appliance. (see 6. Cleaning)

5. OPERATING / HANDLING

a) Installation / assembly:

- Carefully unpack the device of its packaging.
- Place the salamander on a plane and heatproof surface.
- Never place the device near a wall or near a partition made of combustible materials even if it is very well isolated.
- A distance of minimum 50 cm with the partition or the wall is necessary (except on the rear part)
- Remove the protective film from the top, the rear, the sides and the tray.
- Unlock the movable top by unscrewing the screw located on the back of the machine thanks to a 10 pipe key.
- In case of connection directly to the electrical network, a disconnection mode has to be planned in conformity with the norms.

CAUTION :

During use: never place the machine on surfaces or near walls, partitions or kitchen furniture and similar— except if they are made with a non combustible material or recovered with non combustible thermic insulation, and pay attention to fire preventions rules.

b) First use:

During the first use, warm your machine up outside to evacuate residual smokes of manufacturing oil from the metallic parts. This may emit a slight smell for a few moments.

First cleaning

Clean the device before the first use. (See 6. Cleaning)

Connecting the appliance

- Check that the tension and the frequency of the electricity network suit to the values indicated on the descriptive plate.
- Make sure that every control knob is positioned on 0.
- Unwind completely the electric power cable and connect it in a plug connected with the earth.
- The device is connected.

NB: in case of connection of the device in a plug without earth protection or directly on the electricity network, confide its connection to a qualified person .

SALAMANDER SEM 600 PDS

Congratulations on your purchase of this upmarket appliance made in France. You have chosen an appliance that combines the best technical qualities with a great comfort of use. We wish you the greatest satisfaction.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these instructions carefully to avoid the risk of fire, electric shock, burns or other injuries and damage. When using this machine, basic safety precautions should always be observed, such as:

- Never leave the appliance unattended
- Always keep the operating instructions with the appliance.
- Always install the appliance in accordance with the instructions. A minimum distance of 50 cm from the wall or partition is required (except on the rear part).
- Protect the appliance from direct sunlight, frost and moisture.
- Do not leave the appliance within the reach of children or infirm persons without supervision.
- Ensure that only trained staff use the appliance.
- Never move the appliance while it is in operation or when the cooking areas are still hot.
- Make sure the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature of the hot surfaces can be very high when the appliance is switched on. Always use handles and control knobs.

- Do not use the unit for anything other than intended use.
- Do not leave the cord in contact with hot surfaces.
- The appliance must not be used near combustible materials.
- During use, make sure not to obstruct the ventilation openings of the appliance.
- To avoid any electric shock, never immerse the appliance, the cord or plug in water or any other liquid.
- If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his after sale service or skilled persons to avoid any risk.
- Repairs should only be carried out by a qualified person.
- Use only original spare parts.
- At the end of cooking, in order to clean the appliance, do not forget to disconnect it.

2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING

Device: a salamander

Accessories: - A tray

- A grid

- The present note

See exploded view at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

Use the device only to defrost, brown, glaze, grill toasts, gratins, pizzas, onion soups... without pre-heating.

4. OPERATING MODE

This salamander is fitted with two cooking areas, a removable inside tray with a grid, a commutator to select the cooking zone, an energy regulator to set the power and a plate detection system (PDS).

The top of the salamander is movable and enables you to adapt the cooking position to grill, glaze or brown your foodstuffs.

To turn on the salamander, just set the commutator (n°5 on picture) on one of the position according to the desired cooking zone to be used, set the energy regulator (n°2 on picture) on the desired power (the position C enables to obtain a continuous heating power).

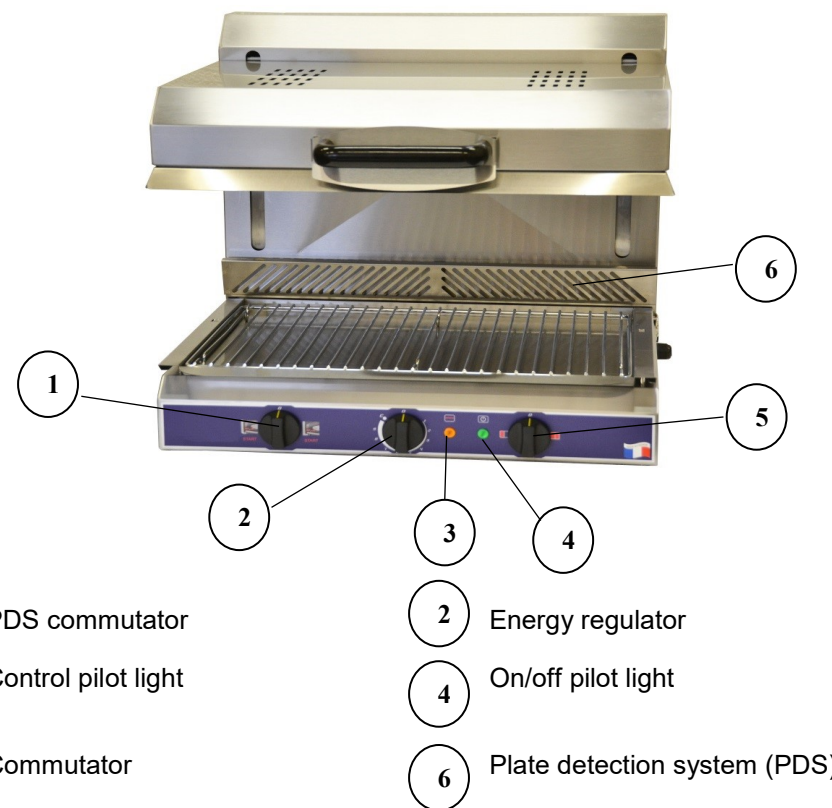
Your salamander is fitted with a plate detection system (PDS/n°1 on picture). When the commutator is on position **Start**, the heating will automatically works when you place a plate or tray in contact with the plate detection system (n°6 on picture). To use this function, the energy regulator (n°2 on picture) has to be set on C position. If the PDS commutator (n°1 on picture) is on position 0, your salamander is running continuously and is regulated by the energy regulator.

The green pilot light (n°4 on picture) indicates the salamander is on. The orange one (n°3 on picture) indicates the salamander is heating up.

Position 1 : Left area

Position 2 : Right area

Position 3 : Complete area.



1 PDS commutator

3 Control pilot light

5 Commutator

2 Energy regulator

4 On/off pilot light

6 Plate detection system (PDS)