

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
SALAMANDRES GAZ**

**INSTRUCTION FOR USE AND INSTALLATION
GAS SALAMANDERS**

SGM 600/SGM 800/SGF 800



**Fabrication française
Made in France**

Juin 2022

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 :

- Ne laisser jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer 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 pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque la surface de cuisson est encore chaude.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- 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 poignées et boutons de commande.

- 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 aérations 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 PLADOND 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 :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer la salamandre sur une surface plane et résistante à la chaleur dans un local bien aéré.

- 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 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 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)

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 5,0 kW
- SGM 800 7.6 kW
- SGF 800 7,6 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/G25	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.
- 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

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	5000 W	7600 W	7600 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.

GAS SALAMANDERS SGM 600/SGM 800/SGF 800

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

1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Never leave the appliance running unattended.
- Always keep the operating instructions with the appliance.
- Always install the appliance in accordance with the instruction. A minimum distance of 40 cm with the wall or partition is required.
- Protect the appliance from direct sunlight , frost and moisture.
- Do not leave the appliance within the reach of children or infirm persons without supervision.
- Never move the appliance while it is in operation or when the cooking fire are still hot.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature of hot surfaces can be very high when the appliance is switched on. Always use handles and control knobs.
- Do not use the unit for other functions than intended use.
- Do not leave the hose or flexible tube (purchased separately in a shop) in contact with hot surfaces.

- The appliance must not be used near combustible materials.
- During use, look after not to obstruct hearings of aeration of the appliance.
- Do not bend or pinch the hose or flexible tube.
- 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 the gas inlet.

2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING

Device: a salamander

Accessories: - A tray

- A grid

- A grid with handles (SGF 800)

- A set of natural gas injectors (burner + pilot light)

- The present note

See exploded views for each models at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

Use the device only to defrost, brown, glaze, grill toasts, gratins, pizzas, onion soups.

4. OPERATING MODE

These salamanders exist in 11 versions (3 gas versions and 8 electric versions)

SALAMANDERS WITH MOVABLE TOP

Salamanders SGM 600 and SGM 800 are respectively fitted with two infrared burners with safety thermocouple, a removable inside tray.

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

FIXED SALAMANDERS

Salamander SGF 800 is fitted with two infrared burners with safety thermocouple, a removable inside tray, two racks enabling to adjust the grid with handles on 3 levels to adapt cooking position.

To turn on the device, just approach a long matchstick or gas lighter near the pilot light located under the top (n°2 on picture), press and turn the control knob (n°1 on picture) in front of star position.

Keep the control knob (n°1 on picture) pressed for 15 seconds. The burner then remains lit.

While cooking, the temperature can be regulated using the control knob (n°1 on picture) from high flame to low flame in order to avoid over-cooking.

A safety thermocouple cuts the gas supply if one of the burner is extinguished. In this particular case, just turn on the device again as explained before

The low flame of the appliance is pre-adjusted in the factory, it must not be changed.



1 Tower control knob + on/off

2 Pilot light

5. OPERATION / HANDLING

a) Installation/Assembly:

- Carefully unpack the machine from its carton.
 - Place the appliance on a flat, heat resistant surface in a well-ventilated room.
 - Never place the machine near a wall or partition made of combustible materials even if it is very well insulated.
 - A distance of at least 40 cm with from the wall or partition is required.
- 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 (models SGM 600 and SGM 800).

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 during about 30 min 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)

Gas connection

The appliances run on the following gases: Butane G30, Propane G31, Natural gas G20/G25. The appliances are originally delivered with a Butane/Propane injector (85/100 for SGM 600, 100/100 for SGM 800 and SGF 800) corresponding to the category II2E+3+, under pressure of 28/30/37mbar. The connection is made thanks to a thread G 1/2.

The heat release rate of the appliance is

- SGM 600 5,0 kW
- SGM 800 7.6 kW
- SGF 800 7,6 kW

Check the supply pressure using a manometer when all the burners are lit. It must be equal to the indications on the rating plate.

The fresh air flow required for combustion air supply is:

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

General conditions of installation

The installation and maintenance of the appliance must be carried out in compliance with the statutory texts and good practices in force, mainly:

General specifications

For all appliances:

Article GZ Installation with combustible gases and liquefied hydrocarbons.

Then, according to use:

Article CH Heating, ventilation, refrigeration

Air conditioning and domestic hot water steam generation.

Article GC Installation of appliances to be used for catering

Specific provisions for each type of establishment to which the public is admitted (hospitals, shops, etc...)

Important: Never change the diameter of the injectors.

Gas modification for SGM 600

Gas category table, according to the country of destination of the appliance.

Country of destination	Category	Gas	Pressures	Injector diameter	By-Pass screw diameter	Air setting ring
France/ Luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	130	Adjustable	Without
		G30/G31	28-30/37	85	110	Without
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	130	Adjustable	Without
		G30/G31	50	75	95	Without
Germany	II2E3B/P	G20/G25	20	130/142	Adjustable	Without
		G30/G31	50	75	95	Without
Austria	II2H3B/P	G20	20	130	Adjustable	Without
		G30/G31	50	75	95	Without
Sweden/Danemark Finland	II2H3B/P	G20	20	130	Adjustable	Without
		G30/G31	28-30/30	85	110	Without
Spain	II2H3+	G20	20	130	Adjustable	Without
		G30/G31	28-30/37	85	110	Without
	II2H3P	G20	20	130	Adjustable	Without
		G31	50	75	95	Without
Netherlands	II2L3B/P	G25	25	130	Adjustable	Without
		G30/G31	28-30/37	85	110	Without
	II2L3P	G25	25	130	Adjustable	Without
		G31	50	75	95	Without
Norway	I3B/P	G30/G31	28-30/30	85	110	Without
Islande/Greece/ Great Britain /Italy	II2H3+	G20	20	130	Adjustable	Without
Portugal	II2H3+	G30/G31	28-30/37	85	110	Without

N°injector	Gas		Pressure	Diameter
Injector n°1	G30/G31	Butane/Propane	28-30/37	85/100
Injector n°2	G30/G31	Butane/Propane	50	75/100
Injector n°3	G20/G25	Natural gas	20-25	130/100
Injector n°4	G25	Natural gas	20	142/100

To change the by-pass screw, unscrew completely the screw located on the left of the tap and replace it by corresponding screw.

For a use in natural gas, change the injectors (burner + pilot light (Ø 45). They are delivered in a small plastic bag in the package. Unscrew completely the nut and then the injector located on the hole. The low flame of the appliance is regulated by unscrewing the by-pass screw to obtain a flow of 4KW.

Gas modification for SGM 800 and SGF 800

Gas category table, according to the country of destination of the appliance.

Country of destination	Category	Gas	Pressures	Injector diameter	By-Pass screw diameter	Air setting ring
France/ Luxembourg	II2E+3+	G20/G25	20/25	150	Adjustable	Without
		G30/G31	28-30/37	100	110	Without
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	150	Adjustable	Without
		G30/G31	50	90	95	Without
Germany	II2E3B/P	G20/G25	20	150/160	Adjustable	Without
		G30/G31	50	90	95	Without
Austria	II2H3B/P	G20	20	150	Adjustable	Without
		G30/G31	50	90	95	Without
Sweden/Danemark Finland	II2H3B/P	G20	20	150	Adjustable	Without
		G30/G31	28-30/30	100	110	Without
Spain	II2H3+	G20	20	150	Adjustable	Without
		G30/G31	28-30/37	100	110	Without
	II2H3P	G20	20	150	Adjustable	Without
		G31	50	90	95	Without
Netherlands	II2L3B/P	G25	25	150	Adjustable	Without
		G30/G31	28-30/37	100	110	Without
	II2L3P	G25	25	150	Adjustable	Without
		G31	50	90	95	Without
Norway	I3B/P	G30/G31	28-30/30	100	110	Without
Islande/Greece/ Great Britain /Italy	II2H3+	G20	20	150	Adjustable	Without
Portugal	II2H3+	G30/G31	28-30/37	100	110	Without

N°injector	Gas		Pressure	Diameter
Injector n°1	G30/G31	Butane/Propane	28-30/37	100/100
Injector n°2	G30/G31	Butane/Propane	50	90/100
Injector n°3	G20/G25	Gaz naturel	20-25	150/100
Injector n°4	G25	Gaz naturel	20	160/100

To change the by-pass screw, unscrew completely the screw located on the left of the tap and replace it by corresponding screw. For a use in natural gas, change the injectors (burner + pilot light (Ø 45)). They are delivered in a small plastic bag in the package. Unscrew completely the nut and then the injector located on the hole. The low flame of the appliance is regulated by unscrewing the by-pass screw to obtain a flow of 6KW.

Air adjustment

Injectors were conceived to avoid any air adjustments and that whatever the gas you use.

c) How to use the machine :

Elements of command and display

Command/Display	Function
Power control knob (n°1 on picture)	On/off Set the power (low flame = low power, high flame = high power)
Pilot light (n°2 on picture)	Switch on the machine

Ignition

Press the power control knob (n°1 on picture) for a few seconds in front of star position.

Use a gas lighter or a long matchstick by holding it near the pilot light (n°2 on picture)

Keep the control knob (n°1 on picture) pressed for some more seconds.

The burner then remains lit and it is now possible to increase the power by turning the power control knob (n°1 on picture).

Temperature setting

Once the burner is lit, set the appliance to the desired power by turning the control knob (n°1 on picture).

It is not necessary to leave the appliance on at full power. The temperature must be adapted to the products to be cooked in order to limit gas consumption.

Stopping the appliance

Set each control knob (n°1 on picture) to 0: the appliance is completely switched-off.

Cut the gas supply

Clean the appliance. (See 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

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

When you contact the after-sales service of your distributor or your store, give him the complete reference number of your appliance (commercial designation, type and serial number). This information can be found on the nameplate visible on the back of the appliance.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- Turn off the gas supply.
- Let the machine completely cool down before any technical or cleaning work.
- For cleaning, only use non-abrasive products, 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 ir-reparable way.
- If not use for a long period of time, we strongly recommend you to keep the appliance away from moisture .

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	SGM 600	SGM 800	SGF 800
Outisde dimensions	600x590x590mm	800x590x590 mm	800x590x590 mm
Weight	49 Kg	57 Kg	40 Kg
Power	5000 W	7600 W	7600 W
Cooking surface	495x375 mm	740x375 mm	740x375 mm
Nb of burner	2	2	2

8. WARRANTY

Conditions of guarantee

The warranty that applies to any appliance is the commercial warranty of the distributor or retailer. Please contact the shop where you purchased your appliance for exact terms and conditions.

The warranty does not entitle you to any claims for damages.

The following provision are not exclusive of the benefit of the legal guarantee provided by articles 1641 and following of the Civil code relating to defects and hidden defects.

Exclusion clauses of the warranty

Incorrect installation and maintenance, especially if they do not comply with the regulations in force or instructions in this user manual.

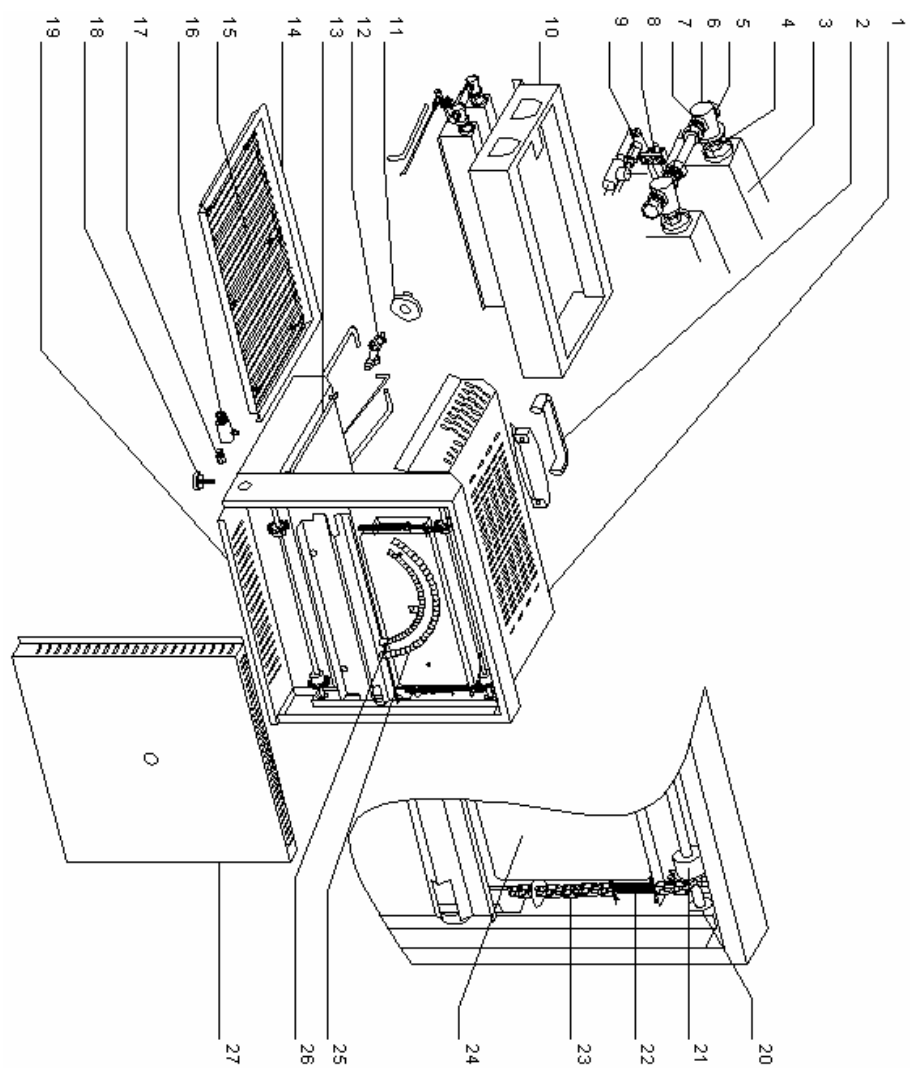
The warranty does not cover repairs required as a result of incorrect operation, improper use, negligence or overloading of the appliance, as well as those resulting from faulty installations.

Damage due to shocks or bad weather is not covered by the warranty. The equipment travels at the user's risks; in the case of delivery by carrier, the recipient must express reservations to the carrier upon delivery of the appliance.

The guarantee end in the event of intervention, repair, modification by unqualified persons, or use of inappropriate purposes.

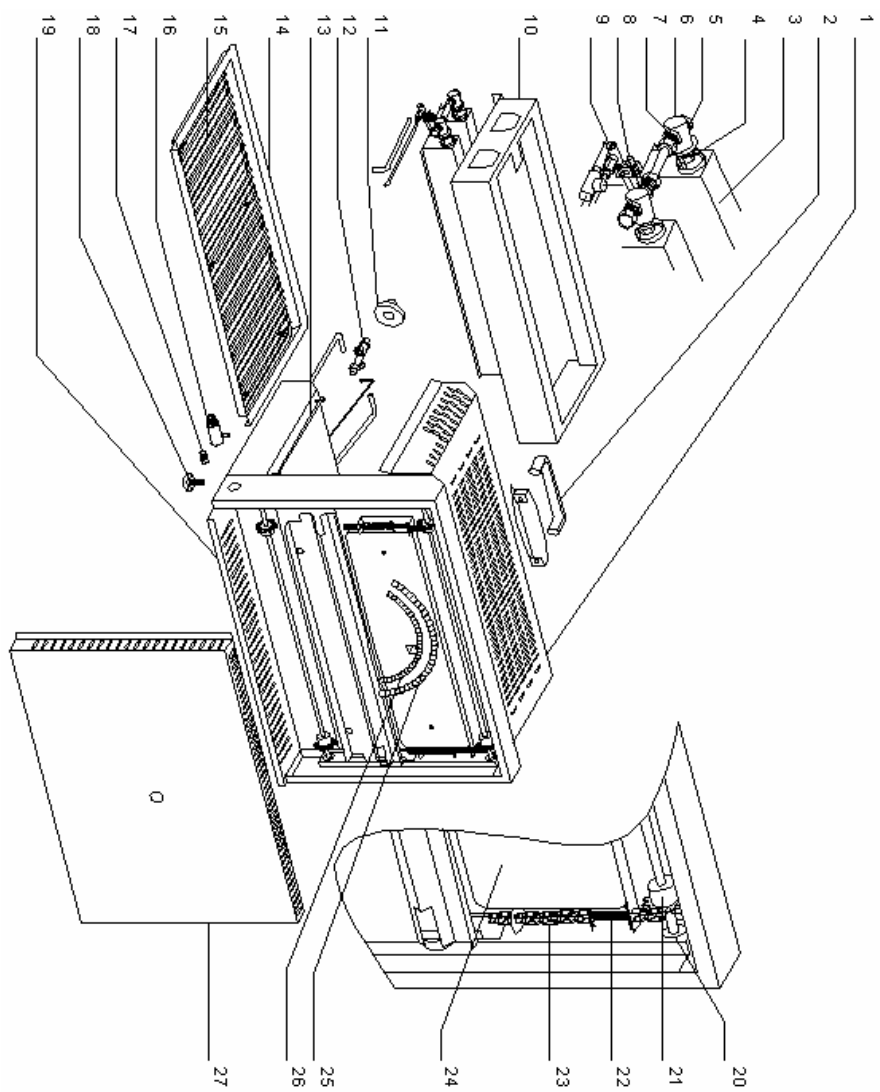
Nomenclature **SGM 600**
Spare parts **SGM 600**

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	E02011	1	Thermocouple	Thermocouple
9	E02032	1	Veilleuse	Pilot light
9,1	E02086	1	Injecteur veilleuse GN	Pilot light injector GN
10	71055	1	Réflecteur	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 wheel
22	B07004	2	Ressort	Spring
23	B07028	2	Chaîne	Chain
24	70094	1	Contre poids	Against weight
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	E02011	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



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
72007	2	CREMALLERE SEF/SGF 800	GRID HOLDER SEF/SGF 800
72052	1	SOCLE SEM/SGM 800	BASE SEM/SGM 800
72055	1	FOND ARRIERE SEM/SGM 800	BACK CASING SEM/SGM 800
72056SE	1	S/E FOND SOCLE SEM/SGM 800	BOTTOM CASING SEM/SGM 800
72065	1	PLAT SEM/SGM 800	TRAY SEM/SGM 800
72067	2	RENFORT TOIT SEM/SGM 600-800	ROOF REINFORCEMENT SEM/SGM
72072	1	CASQUETTE SEM/SGM 800	DEFLECTOR SEM/SGM 800
72086	1	ARRIERE SEF/SGF 800	BACK SEF/SGF 800
72087	2	RENFORT CREMALLERE SEF/SGF 800	GRID HOLDER REINFORCEMENT SEF/SGF 800
72100SE	2	S/E POIGNEE DE GRILLE	GRID HANDLE
72104	1	EQUERRE GRILLE GAUCHE	LEFT GRID BRACKET
72105	1	EQUERRE GRILLE DROITE	RIGHT GRID BRACKET
73005	1	REFLECTEUR SGM 800/SGF 800	REFLECTOR SGM 800/SGF 800
73006	1	TOIT SGM 800/SGF 800	ROOF SGM 800/SGF 800
73008	1	CACHE RADANT DROIT SGF 800/SGM 800	RIGHT BURNER COVER SGF 800/SGM 800
73009	1	CACHE RADANT GAUCHE SGF 800/SGM 800	LEFT BURNER COVER SGF 800/SGM 800
73010	1	CACHE VEILLEUSE SGM 800	PILOT LIGHT COVER SGM 800
73012	1	RENFORT RADANT AVANT	FRONT RADANT REINFORCEMENT
73013	1	RENFORT RADANT ARRIERE	REAR RADANT REINFORCEMENT
A13006	4	VERIN MOLETTE NOIR (PIED)	FOOT
A14077	1	BOUTON GAZ 9 H CREPERE SIMPLE ET DOUBLE	KNOB GAS 9 H CREPE MACHINE SIMPLE & DOUBLE
E01011	2	RADANT LG 579.8 mm RBG 30/SGF 80	BURNER LG 579.8 mm RBG 30/SGF 80
E02003	5	BAGUE Ø70	RING Ø70
E02004	5	ECROU POUR BAGUE	NUT FOR RING
E02011	1	THERMOCOUPLE Lg 850 SGM/40/SGF 80	THERMOCOUPLE Lg 850
E02031	1	ROBINET SGM 40/SGF 80	TAP SGM 40/SGF 80
E02032	1	VEILLEUSE SGM 60	PILOT LIGHT SGM 60
E02037	1	RACCORD UNION MALE	MALE UNION JOIN
E02072	1	ECROU 6 PANS	6 PANS NUT
E02086	1	INJECTEUR VEILLEUSE GN DIAM 45 SGM 40-SGF 80	PILOT LIGHT INJECTOR GN DIAM 45 SGM 40-SGF 80
E02091	1	VIS SGM 40-SGF 80	SCREW SGM 40-SGF 80
E02157	1	BOUCHON RACCORD	STOPPER
E02159	3	RACCORD POUR TUBE CUIRE Øx10	LINK Øx10
E02140	2	PORTE INJECTEUR SGF800/SGM400/RBG30/SGM800	INJECTOR HOLDER
E02181	2	CDER AVEC E01011	INJECTOR GN Diam 150 SGF 80/SGM 80
E02182	2	CDER AVEC E01011	INJECTOR BN Diam 100 SGF 80/SGM 80
E02195	1	RACCORD ALIMENTATION FRITEUSE GAZ / SGM 80	LINK ALIMENTATION GAS FRYER/SGM 80
E02230	1	ENSEMBLE TUBES CUIRE SGF 800	COPPER PIPES ASSEMBLY SGF 800
E02249	1	PRISE DE PRESSION FRITEUSE GAZ	TAKING PRESSURE GAS FRYER
E02251	1	PROLONGATEUR 600 mm TC M9 RIGIDE	EXTENSION CABLE 600 mm TC M9
F01046	2	GRILLE PLAT SEM/SGM 800 ACIER CHROME	GRID SEM/SGM 800
F02007	2	GLISSIERE PLAT SEM/SGM	TRAY SLIDE
CADRAV	1	CADRAV	FRONT PANEL
I16005	1	ECROU FRITEUSE GAZ	NUT GAS FRYER

SGF 800

Nomenclature

DT160

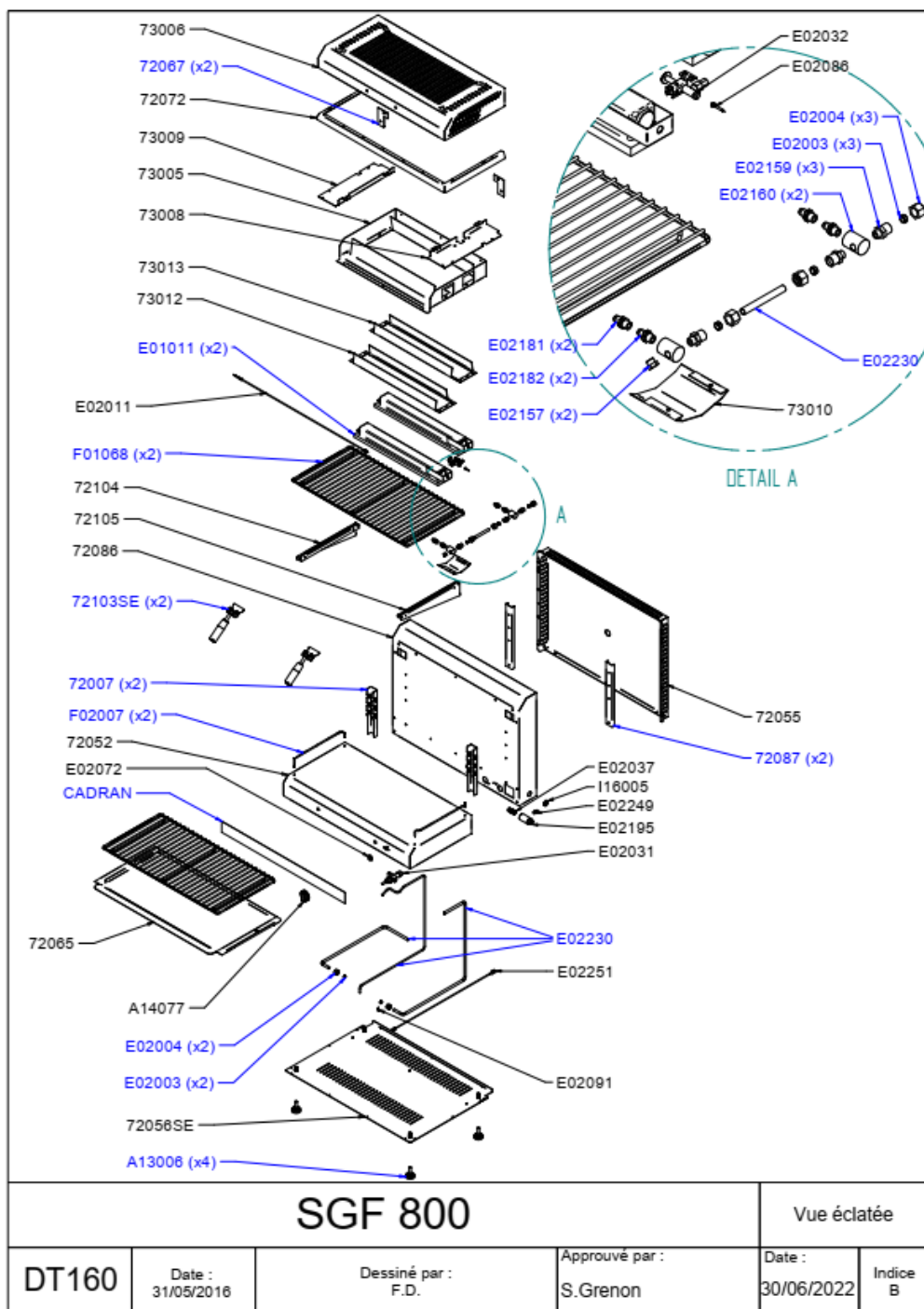
Date :
31/05/2016

Dessiné par :
F.D.

Approuvé par :
A.GRELLA

Date :
31/05/2016

Indice
B



G03228