

# Notice d'utilisation et d'installation SGM 600 / SGM 800

## I PRESENTATION DE L'APPAREIL

Les salamandres Gaz permettent de griller et réchauffer par rayonnement infrarouge (1050°C) tous types de plats. Elles sont équipées d'un plat ramasse jus sur glissières et d'une grille. La voûte de la salamandre est mobile permettant de positionner les radiants plus ou moins loin de la zone de cuisson.

Ces appareils sont à usage professionnel et doivent donc être utilisés par du personnel qualifié. Ils doivent être installés conformément aux réglementations en vigueur par un installateur qualifié.

Déballez soigneusement l'appareil de son emballage d'origine. Le poser sur un support plat. Avant toute opération dévisser la vis située au dos de l'appareil afin de débloquent le mouvement vertical de la voûte.

La plaque signalétique se situe au dos de l'appareil

## II CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Appareil	Dimensions	Poids	Dimensions de la zone de cuisson
SGM 600	600x510x550 mm	49 Kgs	600x350
SGM 800	825x640x590 mm	55 Kgs	730x370

Appareil	Débit Calorifique	Nombre de radiants
SGM 600	5 Kw	2
SGM 800	7,6 Kw	2

## III MODE DE FONCTIONNEMENT

Allumage Appuyez pendant quelques secondes sur le bouton du robinet  
Approchez une flamme près de la veilleuse  
Maintenez le robinet appuyé, pendant encore quelques secondes  
La veilleuse reste alors allumée, réglez alors l'appareil à la puissance désirée.

Un thermocouple coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de l'un des radiants.

L'appareil dispose d'un débit réduit, pré-réglé en usine, de 4 KW pour la SGM 600 et de 6 KW pour la SGM 800.

## IV NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Votre appareil doit être régulièrement nettoyé à l'aide d'une éponge humide. Le plat peut se retirer de l'appareil, il suffit de le tirer au maximum et ensuite d'appuyer sur le socle de l'appareil de façon à baisser la butée du plat.  
Ne nettoyez pas votre appareil sous un jet d'eau : les infiltrations risqueraient de l'endommager.  
Pour un meilleur service, nous vous conseillons un entretien périodique à effectuer par un installateur qualifié.

Votre appareil peut fonctionner avec différentes pressions de gaz de pétrole liquéfiés : pour effectuer l'adaptation de pression, il est nécessaire d'avoir recours à un installateur qualifié, pour le changement d'injecteurs.

## V FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

### a) Installation / Montage :

Les parois latérales de votre appareil ne doivent pas être situées près d'un mur ou d'une cloison constituée d'un matériau bon isolant thermique.  
Une distance de 30cm par rapport à la cloison est jugée suffisante.

### b) Raccordement gaz :

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

**Le débit calorifique de l'appareil est de :**

- SGM 600            5 KW  
 - SGM 800            7,6 KW

Vérifiez 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            10m<sup>3</sup>/h  
 - SGM 800            15m<sup>3</sup>/h

**Conditions générales d'installation**

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles d'art en vigueur, notamment :

Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public :

**Prescriptions générales**

Pour tous les appareils :

**Article GZ**                    Installations 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 particulièrement à chaque type d'établissements recevant du public (hôpitaux, magasins, etc...)

**Changement de gaz pour la SGM 600**

Important : Ne repérez pas les injecteurs

Pays de destinations	Catégorie	Gaz	Pressions	ø injecteur	ø 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		G30/G31	28-30/37	85	110	Sans

Tableau des catégories de gaz, selon le pays de destinations de l'appareil

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 pour la vis correspondante.

Dans le cas d'une utilisation au gaz naturel, changer les injecteurs des radiants. Changer l'injecteur de la veilleuse (diam.45), 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

Important : Ne reперcez pas les injecteurs

Pays de destinations	Catégorie	Gaz	Pressions	ø injecteur	ø 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		G30/G31	28-30/37	100	110	Sans

Tableau des catégories de gaz, selon le pays de destinations de l'appareil

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 pour la vis correspondante.

Dans le cas d'une utilisation au gaz naturel, changer les injecteurs des radiants. Changer l'injecteur de la veilleuse (diam.45), 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.

## Instructions for use and installation SGM 600 / SGM 800

### I DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Gas salamanders are designed for the grilling and reheating of all types of food by means of infrared radiation (1050°C). They are supplied with a slide-out drip tray and a shelf. The top of the salamander is moveable, so that the burners can be positioned at the required distance from the cooking area.

These appliances are for professional use and must therefore be used by qualified professionals. They must be installed in accordance with current regulations by a qualified installer.

Carefully unpack the appliance from its original packaging. Place it on a flat surface. Before first use, unscrew the screw located at the back of the appliance to unlock the vertical movement of the top.

The identification plate is located on the back of the appliance.

### II TECHNICAL DATA

Appliance	Dimensions	Weight	Dimensions of the cooking area
SGM 600	600x510x550mm	49 Kgs	600x350
SGM 800	825x640x590mm	55 Kgs	730x370

Appliance	Heat output	Number of radiant burners
SGM 600	5 Kw	2
SGM 800	7,6 Kw	2

### III OPERATING MODE

Lighting            Press the knob for several seconds  
Place a flame close to the pilot light  
Keep the knob pressed in for a few more seconds  
The burners will now remain lit, adjust the appliance to the setting required

A thermocouple cuts off the gas supply if one of the radiant burners goes out.

The appliance has a factory pre-adjusted low flame setting of 4 KW for the SGM 600 and 6 KW for the SGM 800.

### IV CLEANING AND MAINTENANCE

Your appliance should be cleaned regularly with a damp sponge. The tray can be removed from the appliance, simply pull out as far as possible and the press the base of the appliance to lower the stop on the tray.

Do not clean your appliance to lower the stop on the tray. Do not clean your appliance under running water: water entering the system might damage it. For improved service, we advise that periodic maintenance checks are carried out by a qualified installer.

Your appliance can operate under different pressures of liquid petroleum gas; to change the pressure, call on a qualified installer to change the injectors.

### V OPERATION / HANDLING

#### a) Installation / Assembly:

The side panels of your appliance should not be located near a wall or partition made from combustible material, otherwise, they should be covered with an effective insulating material. A distance of 30 cm from the partition is judged to be sufficient.

#### b) Gas connection:

The appliances operate on the following gases: Butane G30, Propane G31, Natural gas G20/25 and at all pressures found on mains gas. Connection is with a ½ thread.

The appliances are supplied from the factory with a Butane/Propane 85/100 injector on the SGM 600 and 100/100 on the SGM 800 corresponding to the category II2E+3+, at a pressure of 28-30/37 mbar.

**The heat output of the appliance is:**

- SGM 600            5 KW
- SGM 800           7,6 KW

Check the supply pressure when all the burners are a light, using a gas manometer. This should be the same as indicated on the identification plate.

The fresh air flow required for the combustion air supply is:

- SGM 600            10m<sup>3</sup>/h
- SGM 800           15m<sup>3</sup>/h

**General conditions for installation**

The installation and maintenance of the appliance should be carried out in accordance with the current regulations and rule book, notably:  
Regulations for the prevention of fire and panic in establishments to which the public is admitted:

**General provisions:**

For all appliances:

**Article GZ**                    Installations using combustible gases and liquid hydrocarbons

Next, depending on the use:

**Article CH**                    Heating, ventilation, refrigeration, air conditioning and the production of steam from hot water in sanitary installations

**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...)

**Changing the gas on the SGM 600**

Important : Do not rebore the injectors

Country of destination	Category	Gas	Pressures	ø Injector	ø vis By-Pass screw	Air collar
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
Germany	II2E3B/P	G20/G25	20	130/142	Réglable	Sans
		G30/G31	50	75	95	Sans
Austria	II2H3B/P	G20	20	130	Réglable	Sans
		G30/G31	50	75	95	Sans
Sweden/Denmark Finland	II2H3B/P	G20	20	130	Réglable	Sans
		G30/G31	28-30/30	85	110	Sans
Spain	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
Netherlands	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
Norway	I3B/P	G30/G31	28-30/30	85	110	Sans
Iceland/Greece/Italy United kingdom	II2H3+	G20	20	130	Réglable	Sans
Portugal		G30/G31	28-30/37	85	110	Sans

Table of gas categories, according to country of destination of the appliance

Injector No	Gas		Pressures	Diameter
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

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

If natural gas is to be used, change the injectors of the burners. Change the pilot light injector (diam.45) as per the diagram below (unscrew the nut completely then the injector located in the hole).

The low flame setting is adjusted by unscrewing the By-Pass screw until an output of 4 KW is obtained.

## Changing the gas on the SGM 800

Important : Do not rebore the injectors

Country of destination	Category	Gas	Pressures	ø Injector	ø vis By-Pass screw	Air collar
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
Germany	II2E3B/P	G20/G25	20	150/160	Réglable	Sans
		G30/G31	50	90	95	Sans
Austria	II2H3B/P	G20	20	150	Réglable	Sans
		G30/G31	50	90	95	Sans
Sweden/Denmark/ Finland	II2H3B/P	G20	20	150	Réglable	Sans
		G30/G31	28-30/30	100	110	Sans
Spain	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
Netherlands	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
Norway	I3B/P	G30/G31	28-30/30	100	110	Sans
Iceland/Greece/Italy United kingdom	II2H3+	G20	20	150	Réglable	Sans
Portugal		G30/G31	28-30/37	100	110	Sans

Table of gas categories, according to country of destination of the appliance

Injector No	Gas		Pressures	Diameter
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

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

If natural gas is to be used, change the injectors of the burners. Change the pilot light injector (diam.45) as per the diagram below (unscrew the nut completely then the injector located in the hole).

The low flame setting is adjusted by unscrewing the By-Pass screw until an output of 6 KW is obtained.