



GB

ULTRA RAPID SALAMANDER

Instruction manual for installation and use

DE

SUPERSCHNELLER SALAMANDER

Gebrauchs - und Installationsanleitung

FR

SALAMANDRE ULTRARAPIDE

Notice d'emploi et de maintenance

Mod. 502005

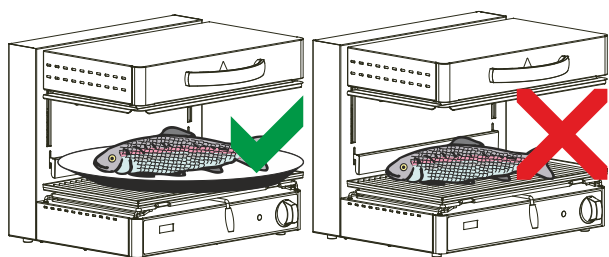


PART 1 - USE

WARNINGS

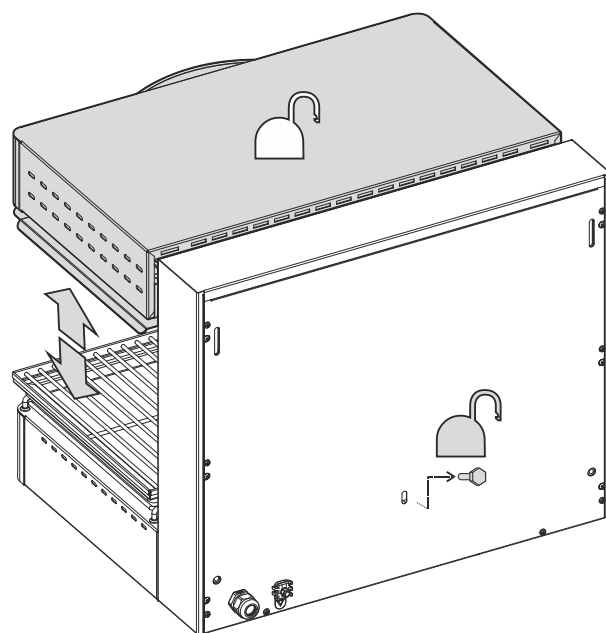
⚠ The appliance referred to in this manual has been manufactured in conformity with the European Directives on "Low Voltage Safety" and "Electromagnetic Compatibility".

⚠ This appliance has been designed exclusively for cooking food; any other use is considered improper. It should only be used by qualified personnel, duly instructed, and only for the purpose for which it was designed.



⚠ The appliance must be installed, connected and serviced properly by qualified personnel according to the regulations and directives in force in the country where it is installed, as well as the instructions in this manual. The

appliance should be checked once a year by a qualified technician.



⚠ For models _SE_40, _SE_60 and SE80 only, before positioning and using the equipment, remove the screw on the back; for subsequent transportation, reposition the shelf locking screw.

⚠ This appliance must not be installed in an area the general public can access.

⚠ Position the equipment at a height compatible with your own height avoiding incorrect posture and excessive strain.

⚠ Do not place any material that could block the air intakes on the side and bottom.

⚠ Do not put your fingers in the slots; there is a risk of crushing.

⚠ Do not release the handle quickly; there is a risk of crushing.

⚠ The appliance can not be washed using water jets or steam cleaners.

⚠ Do not open the dashboard and touch the electrical components. Contact the technical support service.

⚠ When using the equipment, wear gloves for cooking and clothing that covers the entire body.

⚠ Switch the appliance off in the case of a failure or malfunction.

⚠ The basin must always be inserted when the appliance is in operation.

⚠ Be careful when using the appliance because the cooking surfaces become very hot.

⚠ Be careful and contact the technical support service if any parts or components come loose.

⚠ Make sure that the maximum temperature of the cooking area is compatible with the food being cooked.

⚠ If the appliance must be positioned near walls, partitions, kitchen furniture, etc., we recommend that these are made of non-combustible materials; failing this, they must be covered with non-combustible heat insulating materials.

⚠ If the appliance is mounted on the wall, use the appropriate brackets to be requested as an optional. Do not place it on top of other heat-distributing

equipment (fry tops, fryers, open fires, etc.).

⚠ Check that the wall is masonry, made of non-flammable material or covered with a non-combustible heat-insulating material coating and that it can hold a weight of 60 kg.

⚠ Only for the Australia and New Zealand markets: the electricity supply system must include a protection compliant with the standard AS/NZS 3000.

The brackets to be fixed to the wall are to be applied by making holes in the wall according to the drilling drawing shown on the installation diagram in the booklet; use 4 steel anchors suitable for M6 screws.

INSTALLATION AND CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

The manufacturer declines any liability for damage caused by improper or incorrect installation or maintenance of the appliance, or failure to observe safety regulations.

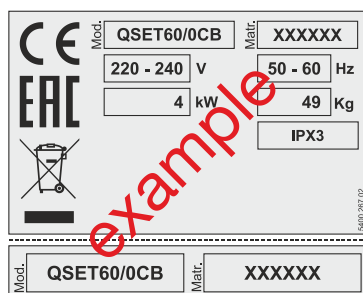
Remove the appliance packaging as well as the protective plastic sheet. If necessary, remove any glue with a suitable solvent. Dispose of the packaging according to local regulations (for more details refer to the chapter "ECOLOGY AND THE ENVIRONMENT").

When installing the appliance, all the regulations in force must be observed, such as:

- Applicable national laws in force;
- Regional and/or local regulations, such as building regulations;
- Directives and regulations stipulated by the local electricity supplier;
- Accident prevention regulations in force;
- Fire prevention regulations;

The appliance should be installed under an extractor hood so that cooking fumes can be removed. The equipment can be placed on a work surface or installed on a wall. The distance from adjacent equipment or from flammable surfaces must be at least 300 mm from the sides and 100 mm from the rear wall. The appliance, and more specifically, the power cord, must not be positioned near heat sources; the temperature in the area surrounding the appliance must not exceed 50°C.

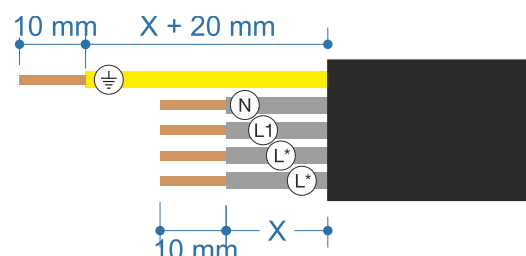
Before proceeding with the connection, compare the appliance data (the technical data can be found on the ratings plate on the rear panel of the appliance) with power delivery on site.



The appliance is supplied with a power cord; the installer must connect it after interposing the main power supply cut-off switch. The opening contacts must be minimum 3 mm apart per pole. The cut-off device must be easily accessible.

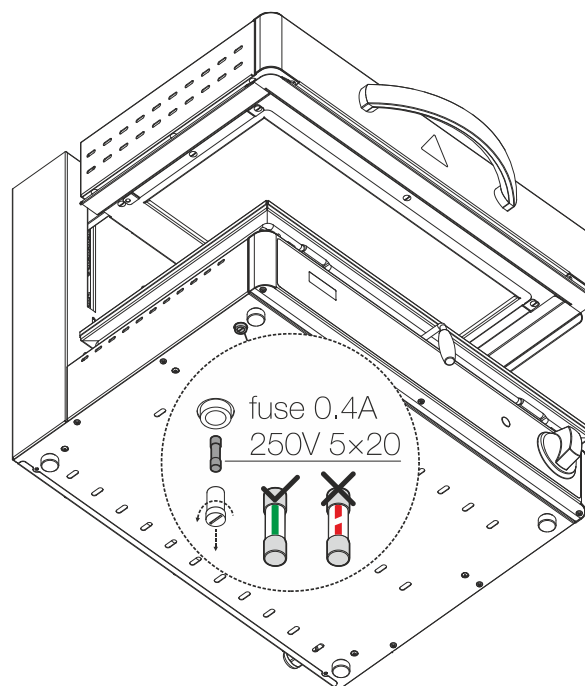
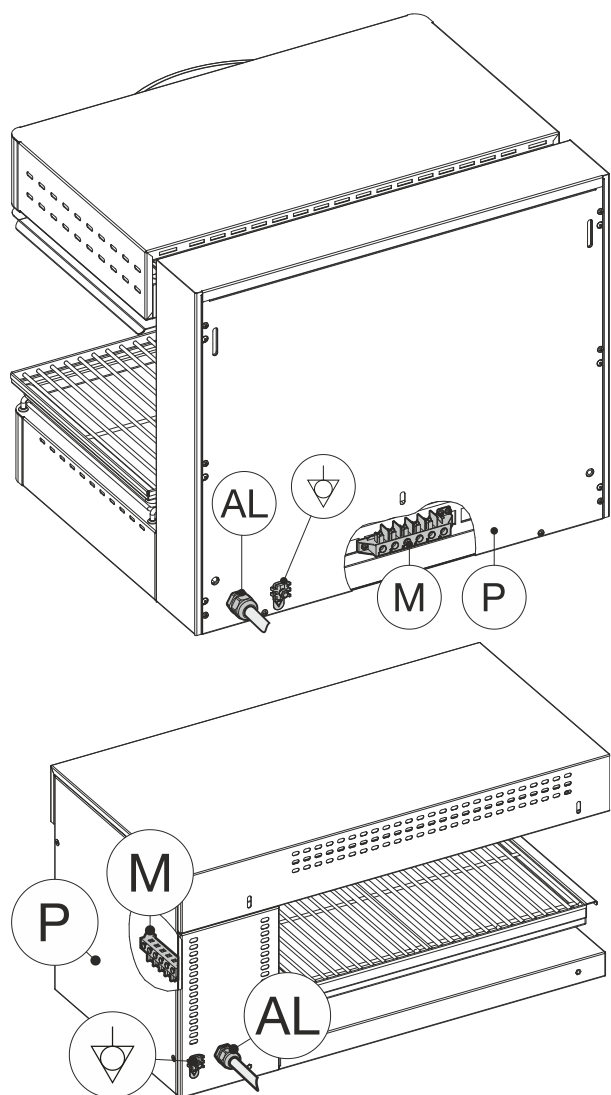
⚠ If the power cord must be replaced, following the instructions in the wiring diagram attached to this manual.

The power cord must not have characteristics lower than H07 RN-F and must have a minimum cross-section as indicated on the cover. The appliance must be connected to an effective earth socket. There is a connection on the terminal board for this purpose that is identified by the symbol  to which the earth conductor is to be connected. Furthermore, the appliance must be included in an equipotential system. The connection is made to a specific terminal, marked with the symbol , on the back panel of the appliance.

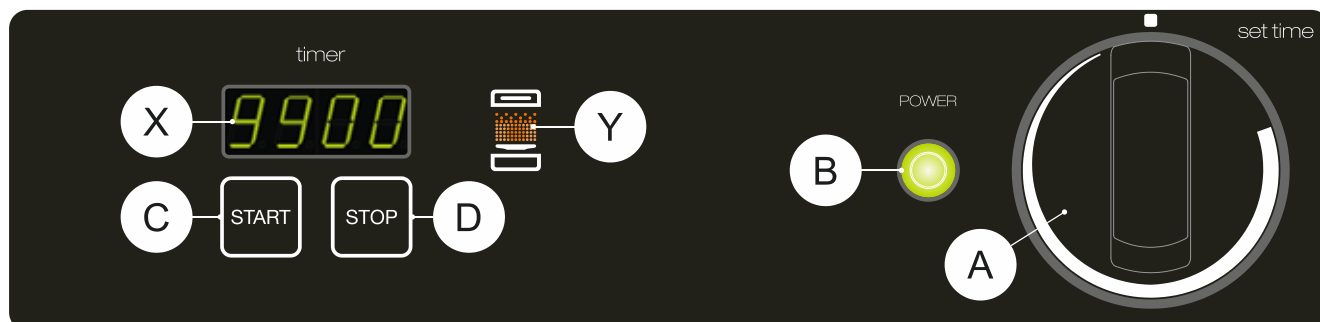


To access the terminal board "M" remove the panel "P" on the back (_SE_40, _SE_60 and SE_80) or side (SEL_); disconnect the wires from the terminal board, loosen the cable gland "AL" and replace the cable in reverse order.

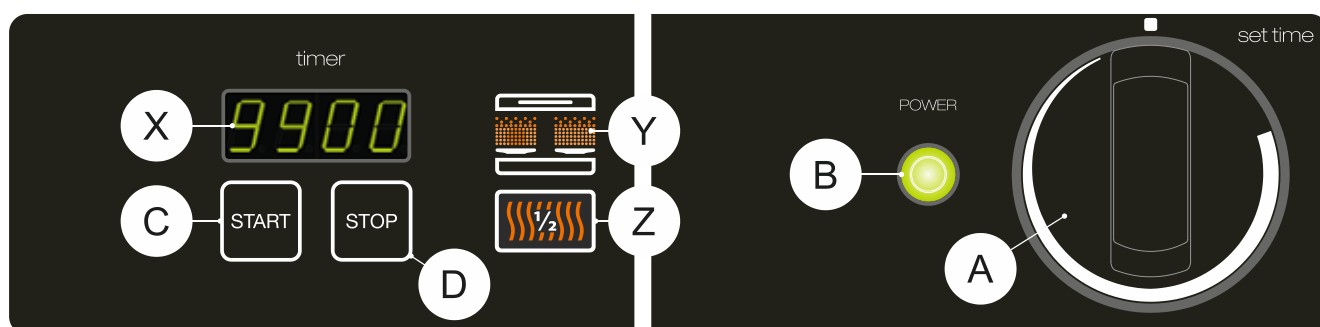
The "QSE_" models are equipped with a fuse to protect the electronic board. If it fails to turn on, check the fuse found on the bottom.



TURNING THE APPLIANCE ON, USE AND TURNING THE APPLIANCE OFF QSE_



QSE_40 model



QSE_60 model

- Activate the switch located upstream of the appliance
- Turn the knob "A" clockwise setting the time that will be shown on the display "X" (minutes and seconds)
- The green pilot light "B" turns on, and the orange pilot light "Y" flashes throughout the setup phase.
- Then press the "C" button to start cooking. The orange pilot light "Y" passes from flashing to fixed for all the time set. The appliance will remain on for the set time and the screen will show the time remaining before the appliance turns off; the point in the centre of the screen "X" flashes.
- The time set at the start of the cooking in progress is shown when holding down the "C" button while the appliance is working (point in the centre of the flashing screen).
- By holding down the "D" button, it will be possible to stop the appliance: the screen will show the cooking time set, and the orange LED light "Y" starts flashing again. In

these conditions cooking can be started again by pushing the "C" button again, or the time set can be changed using the knob "A".

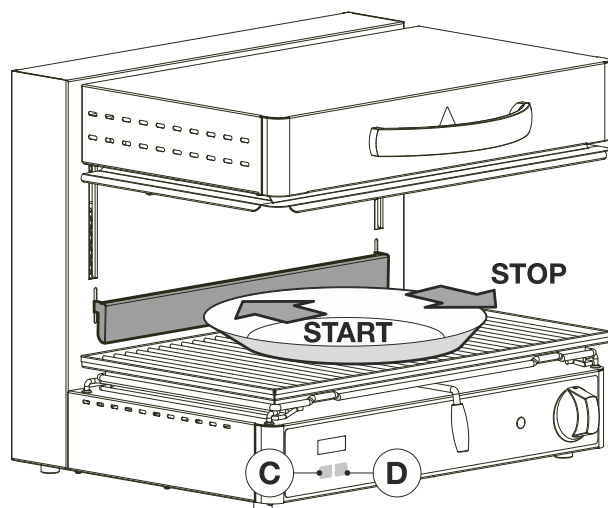
- An acoustic warning signals the end of the cooking cycle.
- To turn the appliance off bring the knob back to the "0" position.

ONLY QSE_60

- Use the "Z" button to select half or all of the cooking surface for operation; the corresponding "Y" orange LED light turns on.

ONLY QSET_ MODELS

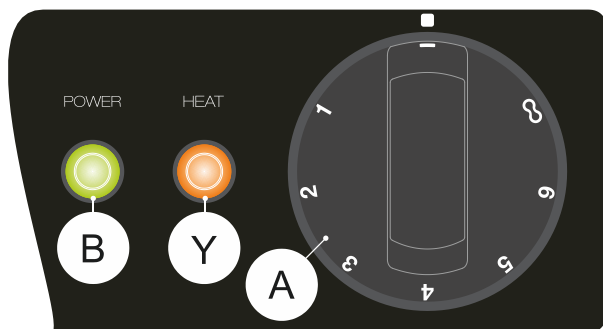
- The cooking cycle starts when pressing the bar with a plate (same function as button "C"). When the bar is released, the cycle stops (same function as button "D").



⚠ In the event of a power failure during cooking, the remaining cooking time will be shown by the flashing screen when power is restored.

The appliance will start again from this indication when pressing the "C" button or the bar for the QSET_ models.

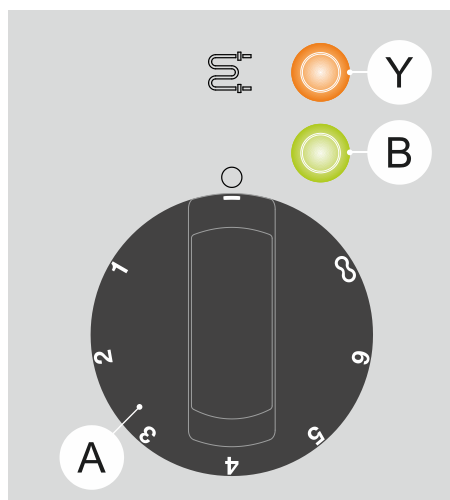
TURNING THE APPLIANCE ON, USE AND TURNING THE APPLIANCE OFF SE_40 - SE_60 - SE80_



- Activate the switch located upstream of the appliance
- Turn knob "A" making the dashboard index coincide with the value on the knob **1 - 6 - ∞**.

- The green pilot light "B" turns on when there is power.
- The energy regulator supplies power to the resistors at regular intervals, and the orange pilot light "Y" turns on.
- The resistors always remain on when in the "∞" position.
- To turn the appliance off bring the knob back to the "0" position.

TURNING THE APPLIANCE ON, USE AND TURNING THE APPLIANCE OFF SEL_



- Activate the switch located upstream of the appliance
- Turn knob "A" making the dashboard index coincide with the value on the knob **1 - 6 - ∞**.
- The green pilot light "B" turns on when there is power.
- The energy regulator supplies power to the resistors at regular intervals, and the orange pilot light "Y" turns on.

- The resistors always remain on when in the "∞" position.
- To turn the appliance off bring the knob back to the "0" position.



⚠ Do not put your fingers in the slot; there is a risk of crushing.

CLEANING AND CARE

-  Do not wash the appliance with jets of water or steam cleaning equipment.
- Infiltration of water and steam in the electrical components could jeopardize the correct operation of the equipment and safety systems!
 - If the appliance is not going to be used for a long period of time, disconnect it from the mains and subsequently clean it with soapy water, rinse it and dry it thoroughly. Spread a thin layer of liquid paraffin on the surface.
 - The basin must be washed on a daily basis with soapy water.
 - Let the appliance cool down before washing the basin or any other part.
 - For QSE models only, clean the glass top regularly by applying a few drops of suitable detergent to the surface when cold and wipe with kitchen paper or a soft cloth. Then rinse and dry with kitchen paper or a clean cloth.
 - Do not use sponges or abrasive products of any kind, and do not use corrosive detergents, such as oven sprays or stain removers.
 - To minimise the emission of polluting substances into the environment, we suggest cleaning the appliance with products that are at least 90% biodegradable.

MAINTENANCE

The appliance does not require any specific maintenance besides normal cleaning; we do

however suggest having it checked once a year by the assistance centres. For this purpose a maintenance contract should be stipulated.

FAULTS

Malfunctions are not always explained by the quality of the components used. These appliances are manufactured using top quality components. Malfunctions may be caused by voltage surges, or by dust or dirt infiltrating the components. In any case, if anomalies are

suspected, ALWAYS turn the appliance off and call the authorised repair service.

These appliances are manufactured using high quality components. Malfunctions may be caused by voltage surges, dust and/or dirt infiltrating the components.

⚠ Unauthorised persons should never attempt to repair the appliance, or carry out maintenance. Tampering with the appliance voids the warranty.

MAINTENANCE - CHECKS - CONTROLS - CLEANING		FREQUENCY	USER	REPAIR SERVICE
Cleaning	General cleaning of the appliance and the surrounding areas	Daily or based on the degree of use	Yes	-
Safety devices	Check proper functioning of safety devices	Monthly	Yes	Yes
Mechanical protective devices	Check condition; check that there are no deformations, loose parts or missing parts.	Monthly	Yes	Yes
Controls	Check readability and condition of the inscriptions and symbols and repair if necessary.	Yearly	Yes	Yes
Structure of the appliance	Check the mechanical part to make sure that it is not broken or deformed, tighten the screws.		Yes	Yes
	Tighten the main bolts (screws, fasteners, etc.) of the appliance		-	Yes
Safety signs	Check readability and condition of safety signs.		Yes	Yes
Electrical control panel / electronics	Check the conditions of the electrical parts installed on the electrical control panel.		-	Yes
	Check the wiring between the electrical panel and parts of the appliance.		-	-
Electrical connection cable and plug socket	Check the condition of the connection cable and plug socket.		Yes	Yes
	Replace if defective.		-	Yes
Motor bearings (if present)	Replace motor bearings	Every three years	-	Yes

ECOLOGY AND THE ENVIRONMENT

Our appliances are studied and optimised via testing to provide high performance and yields. However, in order to reduce energy consumption (electricity, gas and water), we suggest that you do not use the appliance for long periods of time without food or in conditions that may compromise optimum yield.

All of the following materials are used for the packaging:

- Polyethylene: external packaging film and/or pluriball film
- Polypropylene: straps.
- Polystyrene foam: corner pieces, protective sheets and blocks.

- Cardboard
- Wooden base frame

These materials are environmentally friendly and can be safely stored or reused/recycled and must be managed as waste in accordance with the provisions in force in your country.

 **Dispose of the appliance responsibly at the end of its useful life.**

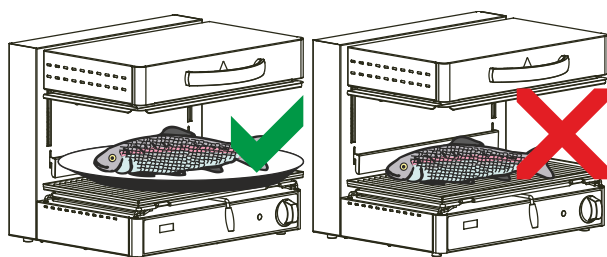
In compliance with the regulations in force in your country, dispose of the waste product by taking it to an authorised collection and treatment site (ecological centres or collection points), after removing the power cable.

1 ÈRE PARTIE - UTILISATION

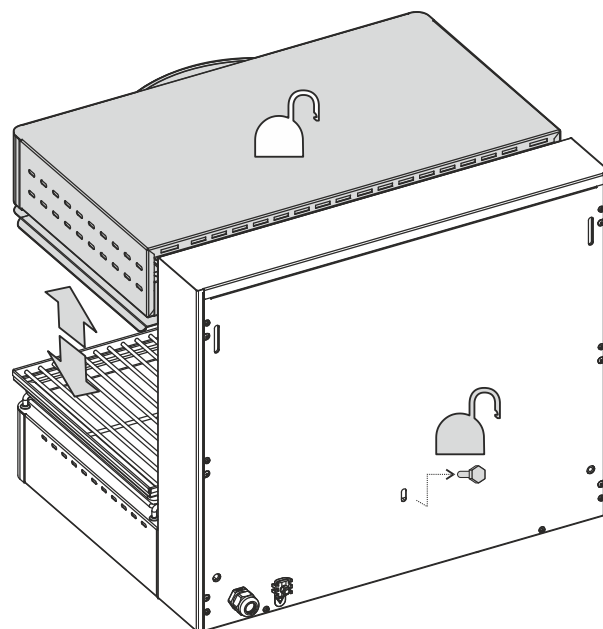
RECOMMANDATIONS

⚠ L'appareil auquel la présente notice d'emploi se réfère a été fabriqué conformément aux exigences requises par les Directives européennes : « Basse tension » et « Compatibilité électromagnétique ».

⚠ Cet appareil a été conçu pour la cuisson des aliments uniquement. Tout autre emploi est considéré comme impropre. L'appareil n'est destiné qu'à un usage collectif et doit exclusivement être utilisé par un personnel qualifié, dûment formé, et uniquement pour le but pour lequel il a été conçu.



⚠ Le branchement, l'installation et la maintenance de l'appareil doivent être effectués par un personnel qualifié selon les normes et les prescriptions en vigueur dans le pays d'installation et conformément à la présente notice. En outre, une fois par an, il est recommandé de le faire contrôler par des techniciens qualifiés.



⚠ Uniquement pour les modèles _SE_40, _SE_60, SE80, avant de positionner et d'utiliser l'appareil, retirer la vis située à l'arrière ; pour un transport successif repositionner la vis de blocage de l'étagère.

⚠ Positionner l'appareil à une hauteur compatible avec sa propre taille en évitant des postures non correctes et des efforts excessifs.

⚠ Il est recommandé de ne pas poser de matériel pouvant boucher les prises d'air présentes sur le côté et sur le fond.

⚠ Ne pas introduire les doigts dans la fissure, danger d'écrasement.

⚠ Ne pas relâcher la poignée rapidement, danger d'écrasement.

⚠ Ne pas ouvrir le bandeau de commande ni toucher les composants électriques. Contacter le service technique

⚠ Il est recommandé d'utiliser l'appareil avec des gants pour la cuisson et des vêtements couvrant tout le corps.

⚠ Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement.

⚠ Le bac doit toujours être introduit pendant le fonctionnement de l'appareil.

⚠ Pendant le fonctionnement, les surfaces de cuisson sont très chaudes : observer les précautions nécessaires.

⚠ Il est recommandé de faire extrêmement attention et de contacter le service technique en cas de relâchement de pièces en mouvement.

⚠ Veiller à ce que la température maximum de la zone de cuisson soit compatible avec les aliments introduits.

⚠ Si l'appareil est placé près de parois, cloisons, meubles de cuisine,

etc., il est recommandé que ceux-ci soient réalisés dans un matériau non combustible ; en cas contraire, ils devront être revêtus d'un matériau isolant thermique non combustible.

⚠ Si l'appareil est monté sur le mur, utiliser les brides en option prévues à cet effet. Ne pas le positionner sur d'autres appareils dégageant de la chaleur (plaque à snacker, friteuses, feux ouverts, etc.).

⚠ Vérifier que la paroi soit de maçonnerie, dans un matériau non inflammable et garantissant la portée d'un poids égal à 60 Kg.

Les brides à fixer au mur doivent être appliquées en effectuant des trous dans le mur selon le schéma de perçage reporté dans le schéma d'installation présent dans la notice ; utiliser 4 chevilles en acier adaptées aux vis M6.

INSTALLATION ET BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux choses ou aux personnes dérivant d'une installation erronée, d'une mauvaise maintenance et de la non-observation des prescriptions de sécurité.

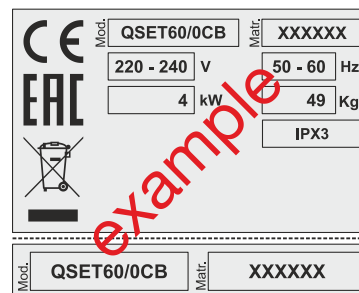
Sortir l'appareil de l'emballage, retirer le film protecteur et, si cela est nécessaire, éliminer toute trace de colle en utilisant un solvant adéquat. Il est recommandé de jeter l'emballage conformément aux normes en vigueur (pour plus de détails à ce sujet, se reporter au chapitre « ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT »).

Pendant l'installation, observer et respecter toutes les normes en vigueur, à savoir :

- Dispositions légales nationales en vigueur en la matière ;
- Normes régionales et/ou locales relatives aux normes de construction ;
- Prescriptions et normes de la compagnie de l'électricité ;
- Normes pour la prévention des accidents en vigueur ;
- Prescriptions contre les incendies ;

Il est recommandé d'installer l'appareil sous une hotte aspirante afin d'évacuer les vapeurs qui se produisent pendant la cuisson. L'appareil peut être posé sur un plan de travail ou fixé au mur. La distance entre appareils adjacents ou entre surfaces inflammables doit être au moins de 300 mm des côtés et 100 mm de la paroi arrière. L'appareil, et en particulier le câble d'alimentation, ne doit pas être installé près d'une source de chaleur et l'espace autour de l'appareil ne doit pas dépasser une température de 50°C.

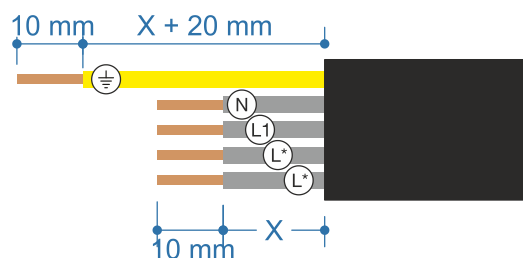
Avant de procéder au branchement, il faut comparer les données relatives à la prédisposition de l'appareil (les données techniques sont présentes sur la plaque des caractéristique appliquée sur le panneau arrière de l'appareil) avec la fourniture sur le lieu.



L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation. L'installateur doit effectuer le branchement après avoir interposé un interrupteur principal, qui doit interrompre l'alimentation électrique de manière omnipolaire. L'ouverture minimale entre les contacts doit être de 3 mm par pôle. Le dispositif d'interruption doit être facilement accessible.

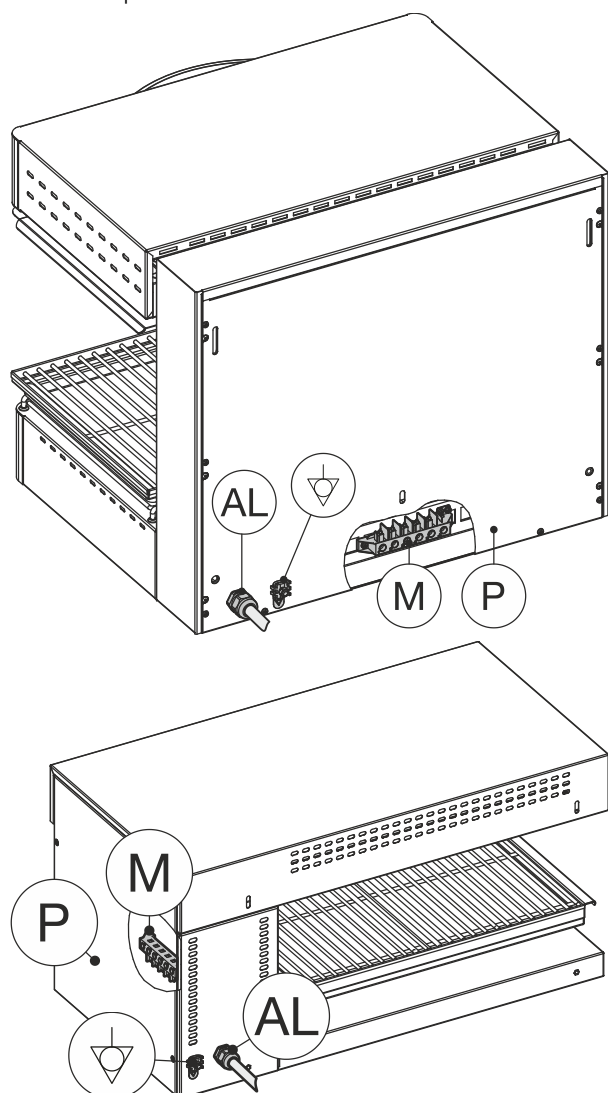
⚠ Si le câble d'alimentation doit être remplacé, suivre les indications du schéma électrique fourni avec la présente notice.

Le câble d'alimentation ne devra pas avoir des caractéristiques inférieures à H07 RN-F et devra avoir une section minimale comme indiqué sur la couverture de la notice. Il est indispensable de brancher l'appareil sur une prise de terre efficace. A cet effet, sur le bornier, il y a un raccord prévu à cet effet, identifié par le symbole sur lequel il faut brancher le fil de terre. De plus, l'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel. Le branchement est effectué moyennant une borne prévue à cet effet et marquée du symbole située sur le panneau arrière de l'appareil.

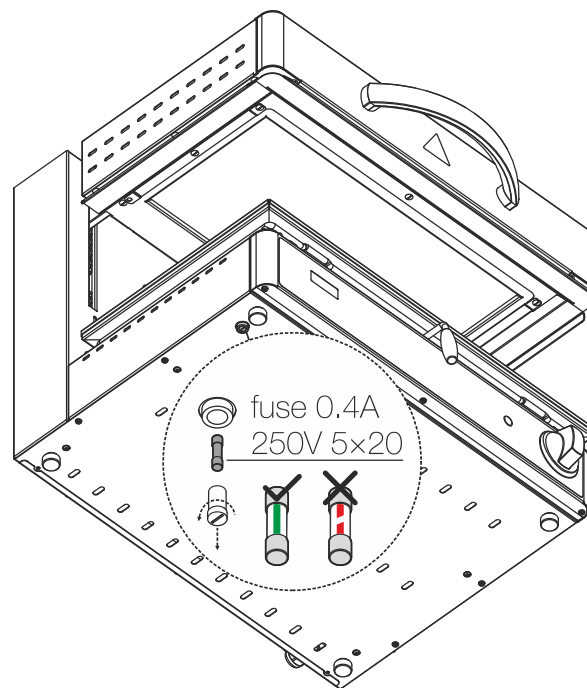


Pour accéder à la borne « M », retirer le panneau « P » sur le côté arrière (_SE_40, _SE_60, SE80) ou latéral (SEL_) ; débrancher les fils du bornier,

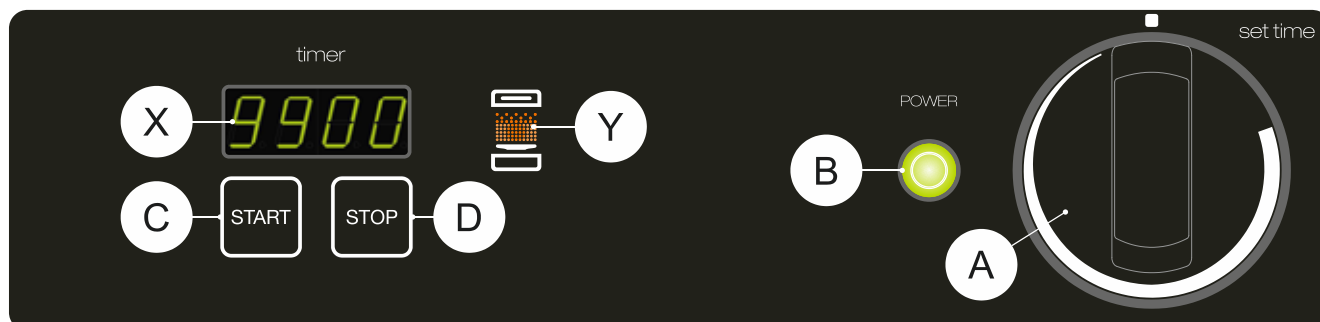
desserrer le serre-câble « **AL** » et remplacer le câble en procédant en sens inverse.



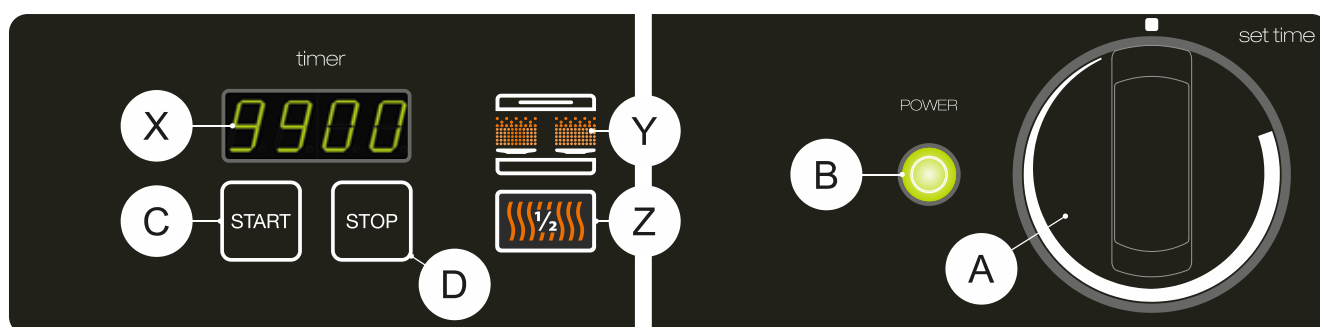
Les modèles « **QSE_** » sont équipés d'un fusible de protection de la carte électronique. Si celle-ci ne s'allume pas, vérifier le fusible situé sur le fond.



ALLUMAGE, UTILISATION ET EXTINCTION QSE_



Modèle **QSE_40**



Modèle **QSE_60**

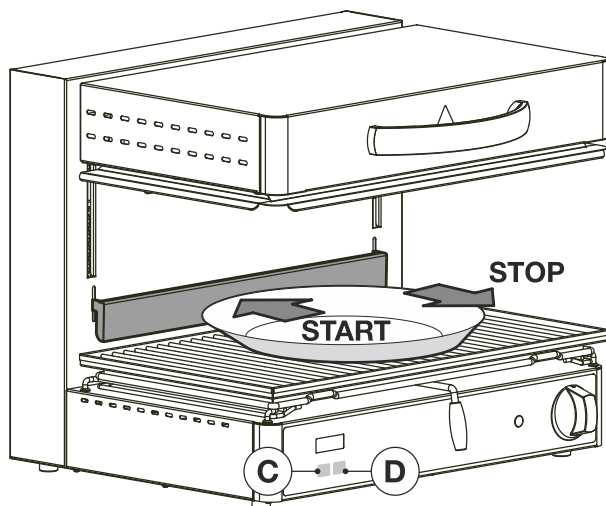
- Activer l'interrupteur situé en amont de l'appareil
- Tourner la manette « **A** » dans le sens des aiguilles d'une montre en configurant le temps qui sera indiqué sur l'afficheur « **X** » (minutes et secondes)
- Le voyant lumineux vert « **B** » s'allume, la led orange « **Y** » clignote pendant toute la phase de réglage.
- Appuyer ensuite sur la touche « **C** » pour commencer la cuisson. La led orange « **Y** » passe de l'état de clignotement à celui fixe pour toute le temps configuré. L'appareil restera allumé pour tout le temps configuré et sur l'afficheur apparaîtra le temps restant lors de l'extinction de la machine, le point au centre de l'afficheur « **X** » clignote.
- En maintenant enfoncée la touche « **C** » pendant le fonctionnement de l'appareil (point au centre de l'afficheur clignotant), il sera possible de visualiser le temps configuré au début de la cuisson en cours.
- En appuyant sur la touche « **D** », il sera possible d'interrompre le fonctionnement de l'appareil : sur l'afficheur apparaîtra le temps de cuisson configuré, la led orange « **Y** » recommence à clignoter, dans ces conditions il sera possible de remettre en marche la cuisson, en appuyant de nouveau sur la touche « **C** » ou bien de modifier le temps configuré en agissant sur la manette « **A** ».
- Un signal sonore indique la fin du cycle de cuisson.
- Éteindre l'appareil en ramenant la manette sur la position « **0** ».

UNIQUEMENT QSE_60

- En agissant sur la touche « **Z** », il sera possible de sélectionner le fonctionnement de la moitié ou de toute la surface de cuisson, mise en évidence par l'allumage de la led orange « **Y** » correspondant.

UNIQUEMENT MODÈLES QSET_

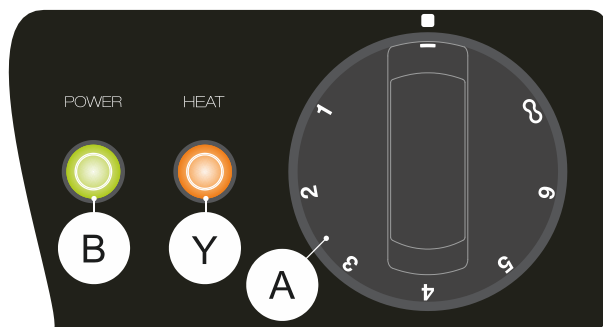
- En appuyant sur la barre avec un plat, le cycle se met en marche (même fonction que le bouton « **C** »). Lorsque la barre est relâchée, le cycle s'interrompt (même fonction que le bouton « **D** »).



⚠ En cas de coupure de courant pendant la cuisson, lors du rétablissement le temps restant de cuisson lors de l'évènement sera mis en évidence par le clignotement de l'afficheur.

En appuyant sur la touche « **C** » ou sur la barre pour les modèles QSET_ l'appareil repartira depuis cette indication.

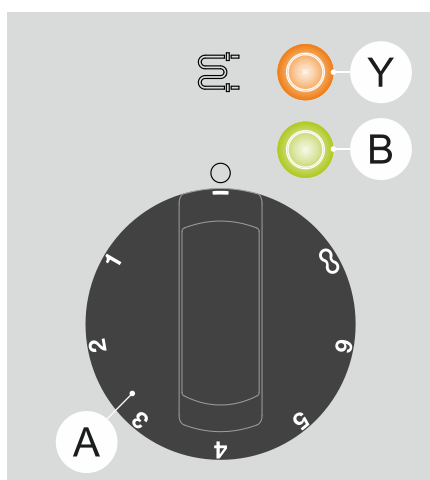
ALLUMAGE, UTILISATION ET EXTINCTION SE_40 - SE_60 - SE80_



- Activer l'interrupteur situé en amont de l'appareil
- Tourner la manette « **A** » en faisant coïncider l'indice du bandeau de commande avec la valeur sur la manette **1 - 6 - ∞**
- L'allumage du voyant lumineux vert « **B** » indique la présence de tension.

- À intervalles de temps réguliers, le régulateur d'énergie pourvoit à alimenter les résistances et le voyant lumineux orange « **Y** » s'allume.
- Dans la position « **∞** », les résistances restent toujours enclenchées.
- Éteindre l'appareil en ramenant la manette sur la position « **0** ».

ALLUMAGE, UTILISATION ET EXTINCTION SEL_



- Activer l'interrupteur situé en amont de l'appareil
- Tourner la manette « **A** » en faisant coïncider l'indice du bandeau de commande avec la valeur sur la manette **1 - 6 - ∞**.
- L'allumage du voyant lumineux vert « **B** » indique la présence de tension.
- À intervalles de temps réguliers, le régulateur d'énergie pourvoit à alimenter les résistances et le voyant lumineux orange « **Y** » s'allume.

- Dans la position « **∞** », les résistances restent toujours enclenchées.
- Éteindre l'appareil en ramenant la manette sur la position « **0** ».



⚠ Ne pas introduire les doigts dans la fissure, danger d'écrasement.

NETTOYAGE ET SOIN

⚠ Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau ou des appareils pour le nettoyage à la vapeur.

- Des infiltrations d'eau et de vapeur dans les composants électriques pourraient compromettre le bon fonctionnement de l'appareil et des systèmes de sécurité !
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé, après avoir coupé le courant, de le laver avec de l'eau savonneuse, de le rincer et de l'essuyer avec soin, puis d'étendre une couche légère d'huile de vaseline.
- Le bac doit être lavé tous les jours avec de l'eau savonneuse.
- Avant de nettoyer le bac ou toute autre partie, faire refroidir l'appareil.

- Uniquement pour modèles QSE_, il est recommandé de nettoyer régulièrement le plan en verre en appliquant, avec la surface froide, quelques gouttes d'un détergent adéquat et frotter avec de l'essuie-tout ou un chiffon doux. Rincer et essuyer avec de l'essuie-tout ou un chiffon propre.
- Ne pas utiliser d'éponges ou produits abrasifs, ni de détergents corrosifs, tels que spray pour four ou détachants.
- Afin de réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère, il est recommandé de nettoyer l'appareil avec des produits ayant une biodégradabilité supérieure à 90%.

MAINTENANCE

L'appareil n'a pas besoin d'une maintenance particulière outre le nettoyage normal. Dans tous les cas, il est préférable de le faire contrôler,

une fois par an, par le service d'assistance agréé. Dans ce but, il est recommandé de stipuler un contrat de maintenance.

PANNES

Les pannes ne dépendent pas toujours de la qualité des composants qui, dans notre cas, sont d'excellente qualité. Elles peuvent être causées par des écarts de tension ou par de la poussière ou de la saleté qui pénètre dans les composants servant au fonctionnement. À chaque fois que l'on soupçonne une anomalie

dans le fonctionnement de l'appareil, couper le courant et prévenir le service d'assistance agréé.

Les composants utilisés pour la fabrication de cet appareil sont d'excellente qualité. Les pannes peuvent être causées par des sautes de tension, la poussière et/ou la saleté qui pénètre dans les composants fonctionnels.

⚠ Ne pas s'improviser dépanneur car la manipulation de l'appareil annule la garantie.

MAINTENANCE - VÉRIFICATIONS - CONTRÔLES - NETTOYAGE		FRÉQUENCE	UTILISATEUR	SERVICE TECHNIQUE
Nettoyage	Nettoyage général de l'appareil et de la zone environnante	Quotidienne ou en fonction du degré d'utilisation	Oui	-
Dispositifs de sécurité	Contrôle de la fonctionnalité des dispositifs de sécurité	Mensuel	Oui	Oui
Protections mécaniques	Contrôle de l'état de conservation, contrôle qu'il n'y ait ni déformations, ni desserrages, ni détériorations.	Mensuel	Oui	Oui
Commande	Vérification de la lisibilité et de l'état de conservation des inscriptions et des symboles et éventuellement les rétablir.	Annuelle	Oui	Oui
Structure de l'appareil	Contrôle de la partie mécanique, contrôle qu'il n'y ait pas de ruptures ni de déformations, contrôle du serrage des vis.		Oui	Oui
	Serrage des boulons (visserie, systèmes de fixation, etc.) principal de l'appareil		-	Oui
Signaux de sécurité	Vérification de la lisibilité et de l'état de conservation des signaux de sécurité.		Oui	Oui
Tableau électrique de commande / électronique	Contrôle des conditions des composants électriques installés à l'intérieur du tableau électrique de commande.		-	Oui
	Contrôles des câblages entre le tableau électrique et les organes de l'appareil.			
Câble de connexion électrique et prises avec fiche	Vérification de l'état du câble de connexion et de la prise avec fiche		Oui	Oui
	Remplacement de celui-ci si défectueux.		-	Oui
Coussinets des moteurs (si présents)	Remplacement des coussinets des moteurs	Tous les trois ans	-	Oui

ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT

L'appareil est conçu et optimisé avec un test de laboratoire afin d'obtenir des prestations et des rendements élevés. Dans tous les cas, afin de minimiser les consommations d'énergie (électricité, gaz et eau), il est recommandé d'éviter de l'utiliser trop longtemps sans aliments ou dans des conditions qui en compromettraient le rendement optimal.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage suivants :

- Polyéthylène : pellicule extérieure de l'emballage et/ou pellicule pluriball
- Polypropylène : feuillards
- Polystyrène expansé : cornières, plaques et cubes de protection
- Carton

- Structure de base en bois

sont éco-compatibles et peuvent être conservés sans danger ou recyclés (réutilisation) ; au cas où l'utilisateur voudrait s'en débarrasser, ceux-ci doivent être jetés comme déchets conformément aux dispositions en vigueur dans le propre Pays.

 À la fin du cycle de vie de l'appareil, ne pas le jeter dans la nature.

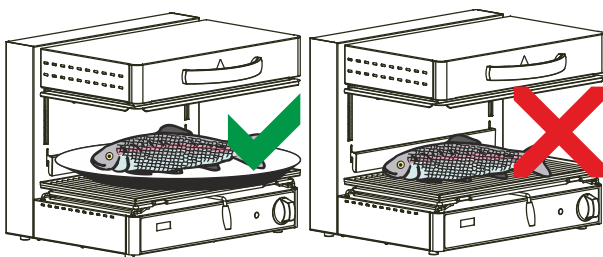
Conformément aux normes en vigueur dans le propre Pays, celui-ci sera jeté comme déchet et confié aux centres de collecte et traitement agréés (centres de tri sélectif ou consortiums de filière) après avoir retiré le câble d'alimentation.

TEIL 1 - GEBRAUCH

HINWEISE

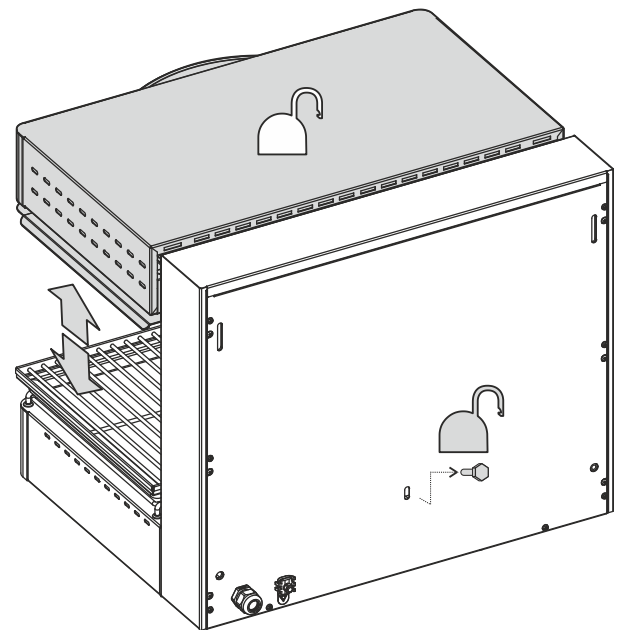
⚠ Das Gerät, auf die sich diese Bedienungsanleitung bezieht, ist gemäß den Anforderungen der europäischen Richtlinien „Niederspannung“ und „Elektromagnetische Verträglichkeit“ hergestellt.

⚠ Dieses Gerät ist ausschließlich für das Kochen von Lebensmitteln bestimmt. Jede andere Art der Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Das Gerät ist nur für den Einsatz in Großküchen bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden, das entsprechend geschult und dass das Gerät nur für den Zweck verwenden darf, für den es bestimmt ist.



⚠ Das Gerät darf nur von Fachpersonal entsprechend der im Aufstellungsland geltenden Vorschriften und Gesetze sowie entsprechend der Anweisungen dieser Installationsanweisungen angeschlossen, installiert und

gewartet werden. Das Gerät sollte jährlich einer Kontrolle durch Fachpersonal unterzogen werden.



⚠ Nur bei den Modellen _SE_40, _SE_60, SE80 muss vor dem Aufstellen und dem Gebrauch des Geräts die Schraube auf der Rückseite entfernt werden; bei einem späteren Transport muss die Verriegelungsschraube der Halterung erneut angebracht werden.

⚠ Stellen Sie das Gerät in einer Höhe auf, die mit Ihrer Körpergröße entspricht, und vermeiden Sie eine falsche Körperhaltung und übermäßige Belastungen.

⚠ Die Lufteinlässe an der Seite und am Boden sollten nicht durch Material verdeckt werden.

⚠ Stecken Sie Ihre Finger nicht in die Schlitze, da dies zu Quetschungen führen kann.

⚠ Den Griff nicht unvermittelt loslassen, Quetschgefahr!

⚠ Die Bedienblende nicht öffnen und die elektrischen Komponenten nicht berühren. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst

⚠ Es wird empfohlen, das Gerät mit Schutzhandschuhen und zu benutzen, dabei sollte der ganze Körper von der Kleidung bedeckt sein.

⚠ Bei Defekten oder bei fehlerhaftem Betrieb das Gerät ausschalten.

⚠ Die Aufwängwanne muss während des Betriebes des Gerätes immer eingesetzt werden.

⚠ Beim Betrieb des Gerätes besondere Vorsicht walten lassen, da sich die Garoberflächen während des Betriebs stark erhitzen.

⚠ Das Gerät vorsichtig bedienen. Wenden Sie sich bei losen Teilen oder Komponenten an den technischen Kundendienst.

⚠ Vergewissern Sie sich, dass die maximale Garraumtemperatur dem verwendeten Gargut entspricht.

⚠ Wenn das Gerät neben Wänden, Trennwänden oder Küchenmöbeln usw. aufgestellt werden soll, so wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material bestehen. Sollte dies nicht der Fall sein, dann müssen diese mit nichtbrennbarem Wärmeisoliermaterial verkleidet werden.

⚠ Wenn das Gerät an der Wand montiert wird, verwenden Sie die dafür erforderlichen Halterungen, die als Zubehör erhältlich sind. Stellen Sie es nicht auf andere wärmeabgebende Geräte (Bratpfanne, Fritteusen, offene Feuer, etc.).

⚠ Stellen Sie sicher, dass die Wand aus Mauerwerk und nicht brennbarem Material besteht und dass die Tragfähigkeit 60 kg beträgt.

Um die für die Befestigung an der Wand erforderlichen Halterungen anzubringen, die Löcher in der Wand entsprechend Bohrschema bohren, das im Installationsschema des Heftes abgebildet ist; 4 Stahldübel für M6-Schrauben verwenden.

INSTALLATION UND NETZANSCHLUSS

Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung!

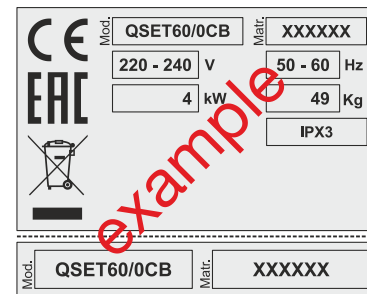
Die Geräteverpackung entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden (nähere Details dazu im Kapitel „UMWELTSCHUTZ“).

Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften und Normen einzuhalten:

- Die entsprechenden geltenden nationalen Vorschriften;
- Die regionale und/oder lokale Bauvorschriften;
- Die Vorschriften und Regeln des Stromversorgers;
- Die geltende Unfallverhütungsgesetze;
- Die Brandschutzvorschriften;

Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten. Das Gerät kann auf einer Arbeitsplatte oder an der Wand montiert werden. Der Abstand zu benachbarten Geräten oder brennbaren Flächen muss mindestens 300 mm von den Seiten und 100 mm von der Rückwand betragen. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden, das gilt in besonderem Maße für das Versorgungskabel. Die das Gerät umgebende Temperatur darf 50°C nicht überschreiten.

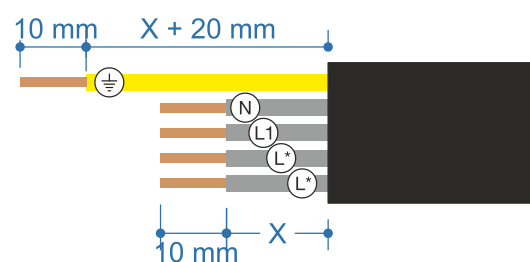
Vor dem Anschließen des Gerätes sind die Daten zur Auslegung des Gerätes (technische Daten finden Sie auf dem Typenschild auf der Geräterückseite) mit der Stromzufuhr vor Ort zu vergleichen.



Das Netzkabel ist im Lieferumfang des Gerätes eingeschlossen; der Installateur muss beim Anschluss einen leicht zugänglichen Hauptschalter zwischenschalten, der die Stromzufuhr allpolig unterbricht. Die mindeste Kontaktöffnungsweite muss pro Pol 3 mm betragen. Die Vorrichtung zur Stromunterbrechung muss leicht zugänglich sein.

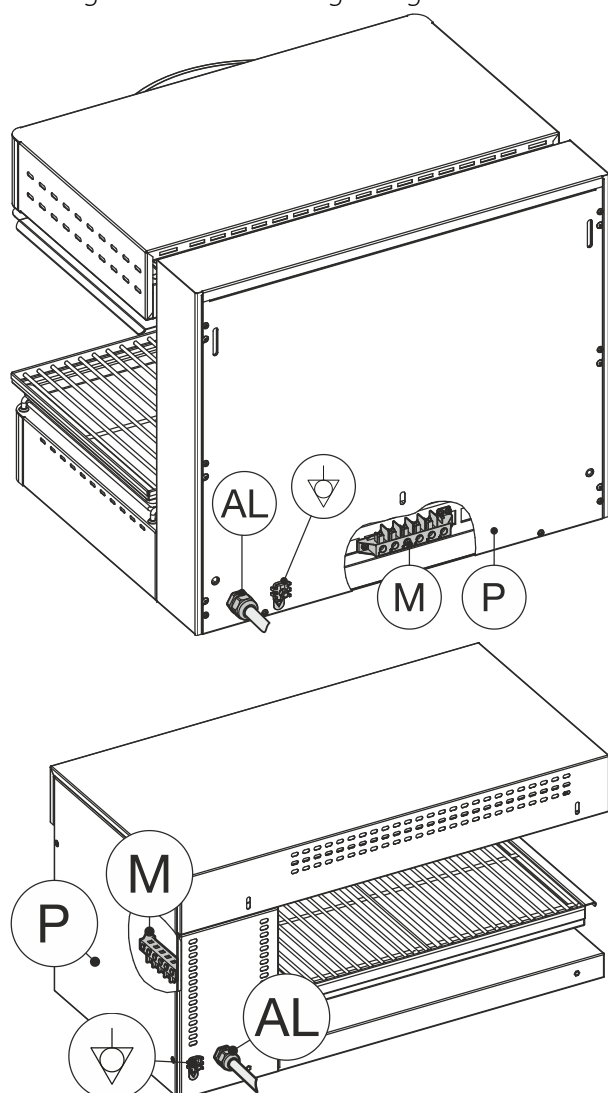
⚠ Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden soll, befolgen Sie die Anweisungen im Anschlussplan, der dieser Anleitung beigelegt ist.

Die Eigenschaften des Stromkabels müssen mindestens denen des Typs H07 RN-F entsprechen, und der Mindestquerschnitt des Kabels muss den Angaben auf dem Deckel entsprechen: Das Gerät muss unbedingt wirksam geerdet werden. Zu diesem Zweck befindet sich in der Nähe des Anschlussklemmenbretts eine durch das Symbol gekennzeichnete Erdungsklemme, an der das Erdungskabel befestigt wird. Darüber hinaus ist das Gerät an ein Potentialausgleichssystem anzuschließen. Der Anschluss erfolgt über die mit dem Symbol gekennzeichnete Klemme, die sich auf der Rückwand des Gerätes befindet.

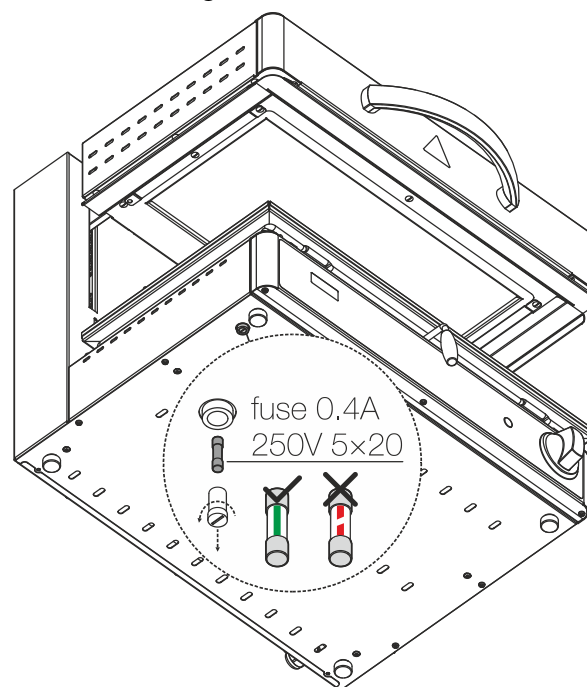


Um auf die Klemmenleiste „M“ zuzugreifen, entfernen Sie das Paneel „P“ auf der Rückseite (_SE_40, _SE_60, SE80) oder auf der Seite

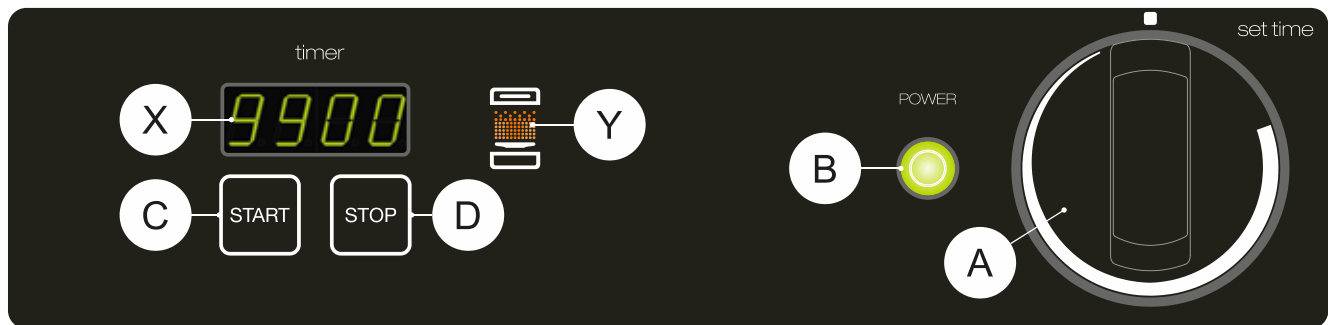
(SEL_); das Stromkabel vom Klemmenbrett lösen, die Kabelklemme lockern, das Kabel „AL“ entfernen und zum Einsetzen des neuen Kabels in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.



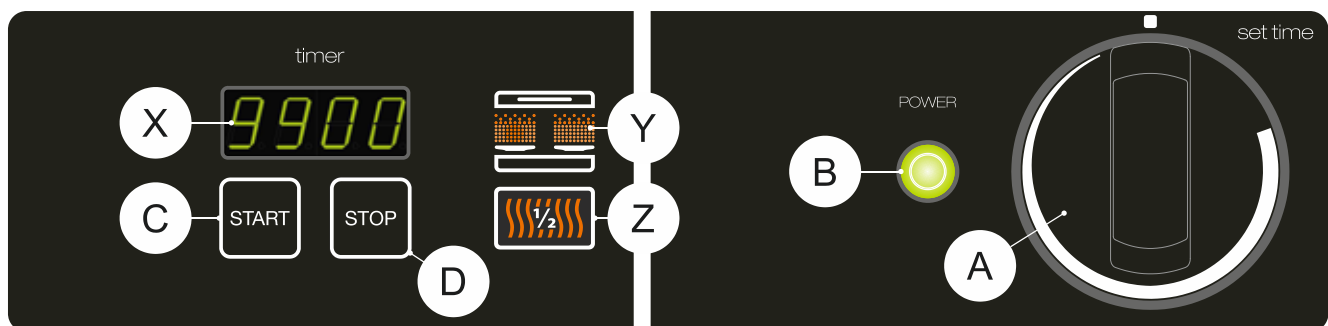
Die Modelle „QSE_“ verfügen über eine Sicherung zum Schutz der Elektronikplatine. Wenn sich diese nicht einschaltet, überprüfen Sie die Sicherung an der Unterseite des Geräts.



EINSCHALTEN, BENUTZEN UND AUSSCHALTEN QSE_



Modell **QSE_40**



Modell **QSE_60**

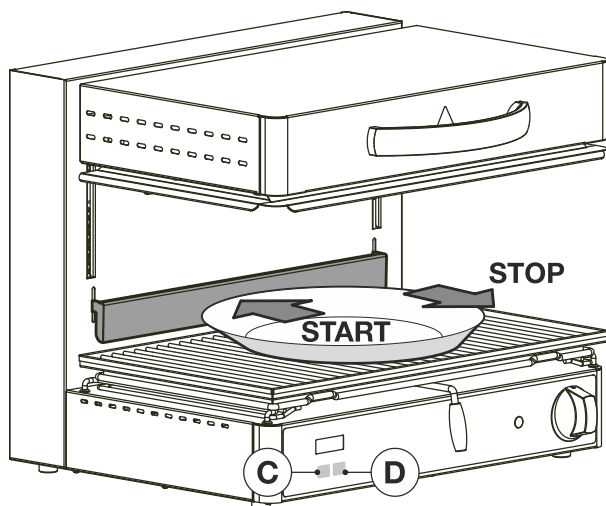
- Den bauseitigen Hauptschalter des Gerätes einschalten.
- Drehen Sie den Knopf „A“ im Uhrzeigersinn, indem Sie die Zeit einstellen, die auf dem Display „X“ (Minuten und Sekunden) angezeigt wird.
- Die grüne Kontrollleuchte „B“ leuchtet, die orangefarbene LED „Y“ Anfangsstriche oben blinkt während der gesamten Setup-Phase.
- Drücken Sie dann die Taste „C“, um mit den Garvorgang zu beginnen. Die orange LED „Y“ hört auf zu blinken und leuchtet für die eingestellte Zeit durchgehend. Das Gerät bleibt für die eingestellte Zeit eingeschaltet und auf dem Display wird die verbleibende Zeit bis zum abschalten des Geräts angezeigt, der Punkt in der Mitte der Anzeige „X“ blinkt.
- Wenn Sie die Taste „C“ gedrückt halten, während das Gerät in Betrieb ist (Punkt in der Mitte der Anzeige blinkt), wird die eingestellte Zeit zu Beginn des laufenden Garvorgangs angezeigt.
- Durch Drücken der Taste „D“ wird der Betrieb des Gerätes unterbrochen: Auf dem Display wird die eingestellte Garzeit angezeigt, die orangefarbene LED „Y“ blinkt wieder. In diesem Fall können Sie das Garen durch erneutes Drücken der Taste „C“ fortsetzen oder die eingestellte Zeit durch Drücken des Knopfes „A“ verändern.
- Am Ende des Garvorgangs ertönt ein akustischer Alarm.
- Schalten Sie das Gerät aus, dazu den Knopf wieder in die Position „0“ drehen.

NUR QSE_60

- Durch Drücken der Taste „Z“ kann der Betrieb der halben oder der gesamten Kochfläche ausgewählt werden; dies wird das Aufleuchten der entsprechenden orangefarbenen LED „Y“ angezeigt.

NUR FÜR DIE MODELLE QSET_

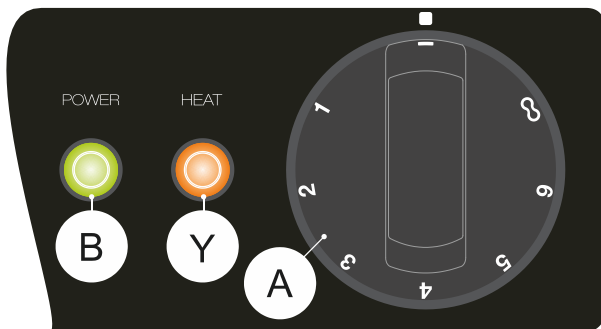
- Der Zyklus wird gestartet, wenn die Leiste durch einen Teller heruntergedrückt wird (gleiche Funktion wie bei Taste „C“). Sobald die Leiste nicht mehr heruntergedrückt wird, wird der Zyklus unterbrochen (gleiche Funktion wie Taste „D“).



⚠ Bei einem Stromausfall während des Garvorgangs blinkt die Anzeige und zeigt die verbleibende Garzeit zum Zeitpunkt des Stromausfalls an.

Durch Drücken der Taste „C“ oder der Leiste bei den Modellen QSET_ wird das Gerät ab dieser Anzeige aus neu gestartet.

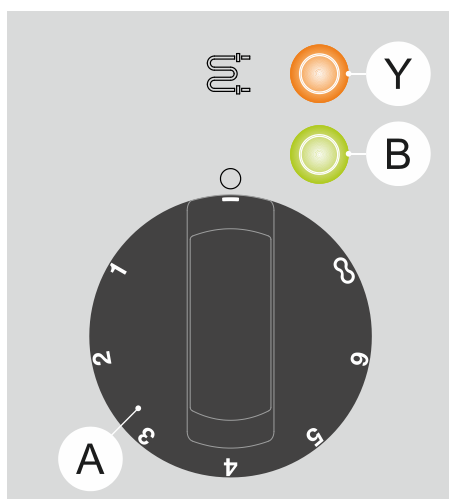
EINSCHALTEN, BENUTZEN UND AUSSCHALTEN SE_40 - SE_60 - SE80_



- Den bauseitigen Hauptschalter des Gerätes einschalten.
- Drehen Sie den „A“-Knopf bis die Anzeige der Bedienensblende mit dem Wert auf dem Knopf **1 - 6 - ∞** zusammenfällt.

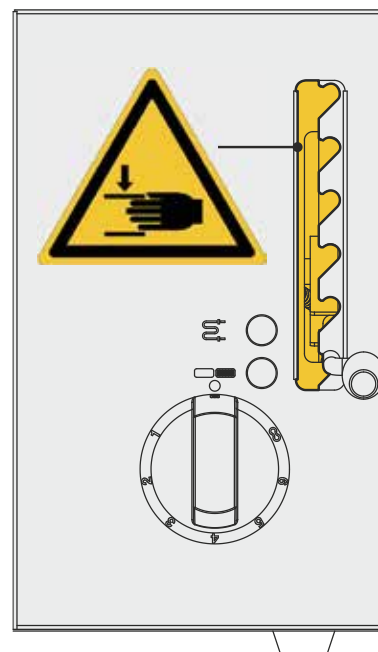
- Wenn die grüne Kontrollleuchte „**B**“ aufleuchtet, wird angezeigt, dass Spannung am Gerät anliegt.
- In regelmäßigen Abständen werden die Heizelemente vom Thermostat beheizt und die orangefarbene Kontrollleuchte „**Y**“ leuchtet auf.
- In der Position „**∞**“ werden die Heizstäbe durchgehend beheizt.
- Schalten Sie das Gerät aus, dazu den Knopf wieder in die Position „**0**“ drehen.

EINSCHALTEN, BENUTZEN UND AUSSCHALTEN SEL_



- Den bauseitigen Hauptschalter des Gerätes einschalten.
- Drehen Sie den „A“-Knopf bis die Anzeige der Bedienensblende mit dem Wert auf dem Knopf **1 - 6 - ∞** zusammenfällt.
- Wenn die grüne Kontrollleuchte „**B**“ aufleuchtet, wird angezeigt, dass Spannung am Gerät anliegt.
- In regelmäßigen Abständen werden die Heizelemente vom Thermostat beheizt und die orangefarbene Kontrollleuchte „**Y**“ leuchtet auf.

- In der Position „**∞**“ werden die Heizstäbe durchgehend beheizt.
- Schalten Sie das Gerät aus, dazu den Knopf wieder in die Position „**0**“ drehen.



⚠ Stecken Sie Ihre Finger nicht in den Schlitz, da dies zu Quetschungen führen kann.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

⚠ Das Gerät nicht in einem Wasserstrahl oder mit einem Dampfreiniger reinigen.

- Wasser oder Dampf könnte in die elektrischen Komponenten eindringen und dadurch der ordnungsgemäße Betrieb des Gerätes und der Sicherheitssysteme beeinträchtigt.
- Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht in Betrieb genommen werden, so wird empfohlen, es, nachdem es vom Strom genommen worden ist, mit Seifenwasser zu reinigen, nachzuwischen, gründlich trocken zu reiben und eine dünne Schicht Vaselineöl aufzutragen.
- Die Aufwangewanne sollte täglich mit Seifenlauge gewaschen werden.
- Lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie die Aufwangewanne oder andere Teile reinigen.

- Für die Modelle QSE_ empfehlen wir, die Glasplatte regelmäßig mit einem geeigneten Reinigungsmittel zu reinigen; dazu einige Tropfen des Reinigungsmittels auf die kalte Oberfläche auftragen und mit Küchenpapier oder einem weichen Tuch verreiben. Anschließend mit Wasser abwischen und mit Küchenpapier oder einem sauberen Küchentuch abtrocknen.
- Keine Schwämme oder Scheuermittel sowie keine korrosiven Reinigungsmittel wie z.B. Ofensprays oder Fleckenentferner verwenden.
- Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, wird empfohlen, das Gerät nur mit Produkten zu reinigen, die mindestens zu 90% biologisch abbaubar sind.

WARTUNG

Das Gerät benötigt neben der normalen, regelmäßigen Reinigung keine besonderen Wartung; es wird dennoch eine jährliche

Kontrolle durch eine Kundendienststelle empfohlen, weshalb der Abschluss eines Wartungsvertrages ratsam ist.

STÖRUNGEN

Nicht immer hängt ein Defekt von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall erstklassig sind. Defekte können durch Stromschwankungen, Staub und/oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden. Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen, IMMER

die Stromzufuhr unterbrechen und den autorisierten Kundendienst verständigen.

Die für die Konstruktion dieses Apparats verwendeten Komponenten sind von bester Qualität. Defekte können auch durch Spannungsschwankungen, Staub und/oder Schmutz, die in die Komponenten eindringen, verursacht werden.

⚠ Auf keinen Fall dürfen unbefugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie.

WARTUNG - ÜBERPRÜFUNGEN - KONTROLLEN - REINIGUNG		HÄUFIGKEIT	NUTZER	KUNDENDIENST
Reinigung	Allgemeine Reinigung des Gerätes und des umliegenden Bereichs	Täglich oder je nach Nutzung	Ja	-
Sicherheitsvorrichtungen	Kontrolle der Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen	Monatlich	Ja	Ja
Mechanische Schutzvorrichtungen	Kontrolle des Zustands, dass keine Verformungen vorhanden sind, dass keine Teile locker sind und dass nichts fehlt.	Monatlich	Ja	Ja
Steuerung	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustand der Schriften und Symbole und bei Bedarf ersetzen	Jährlich	Ja	Ja
Gerätekorpus	Kontrolle der Mechanik, dass keine Brüche, Risse oder Verformungen vorhanden und alle Schrauben fest angezogen sind.		Ja	Ja
	Anziehen der wichtigsten Verbindungselemente (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Gerätes		-	Ja
Sicherheitsaufkleber	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustandes der Sicherheitsaufkleber.		Ja	Ja
Schaltpult/Elektronik	Kontrolle des Zustands der elektrischen Komponenten des Schaltpults.		-	Ja
	Kontrolle der Verkabelungen zwischen dem Schaltpult und den Bauteilen des Gerätes.		-	Ja
Stromkabel und Stecker	Prüfung des Zustands des Stromkabels und des Steckers.		Ja	Ja
	Austausch desselben, wenn es defekt ist.		-	Ja
Lager der Motoren (wenn vorhanden)	Austausch der Lager der Motoren	Alle drei Jahre	-	Ja

UMWELTSCHUTZ

Dieses Gerät wurde anhand von Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Verringerung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien:

- Polyäthylen: äußere Folie der Verpackung und/oder Luftpolsterfolie
- Polypropylen: Bänder
- Styropor: winkel-, platten- oder würfelförmiges Schutzmaterial
- Karton

- Grundgestell aus Holz

sind umweltfreundlich und können ohne Gefahr aufbewahrt oder recycelt (wiederverwertet) werden; im Fall der Entsorgung müssen die geltenden Bestimmungen des Anwenderland eingehalten werden.

 Nach Ablauf der Lebensdauer muss das Gerät ordnungsgemäß entsorgt werden.

Unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen des eigenen Landes muss das Gerät als Abfall behandelt und nach Entfernung des Stromkabels den zuständigen Sammel- und Aufbereitungsstellen übergeben werden (Recyclinghof oder Abfallkonsortien).