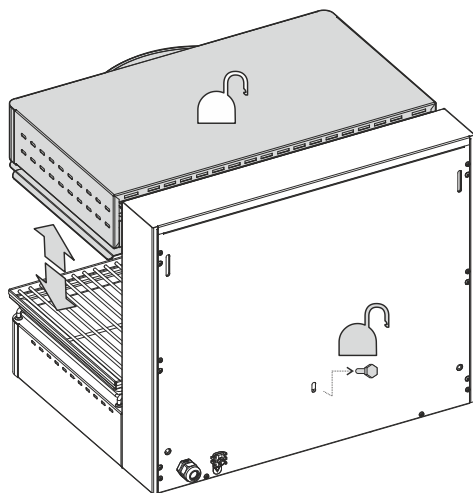


AVVERTENZE

⚠ L'apparecchio al quale si riferisce il presente libretto d'istruzione è costruito nel rispetto dei requisiti delle Direttive europee: "Bassa tensione" e "Compatibilità elettromagnetica".

⚠ Questa apparecchiatura è concepita unicamente per la cottura degli alimenti, ogni altro tipo di impiego è da ritenersi improprio; è destinata solo ad uso collettivo e deve essere asservita esclusivamente da personale qualificato, debitamente istruito ed usato solo per lo scopo per cui è stato progettato.

⚠ L'allacciamento, l'installazione e la manutenzione della apparecchiatura devono essere eseguite a cura di personale qualificato secondo le norme e le prescrizioni vigenti nel paese ed in conformità alle presenti istruzioni. Si consiglia, inoltre, un controllo annuale da eseguirsi a cura di professionisti qualificati.



⚠ Solo per modelli _SE_40, _SE_60, SE80 prima di posizionare e usare l'apparecchiatura rimuovere la vite posta sulla schiena; per un successivo trasporto riposizionare la vite di bloccaggio della mensola.

⚠ Posizionare l'apparecchiatura a una quota compatibile con la propria altezza evitando posture scorrette e sforzi eccessivi.

⚠ Si raccomanda di non porre materiale che possa occludere le prese d'aria su fianco e fondo.

⚠ Non inserire le dita nelle fessure, pericolo schiacciamento.

 Non rilasciare la maniglia rapidamente, pericolo schiacciamento.

 Non aprire il cruscotto e toccare la componentistica elettrica. Contattare il servizio tecnico

 Si raccomanda di utilizzare l'apparecchiatura usando guanti per la cottura e un abbigliamento coprente tutto il corpo.

 Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.

 La bacinella deve essere sempre inserita durante il funzionamento dell'apparecchiatura.

 Prestare attenzione durante il funzionamento poiché le superfici di cottura sono molto calde.

 Si raccomanda di fare estrema attenzione e contattare il servizio tecnico in caso di allentamento di parti in movimento.

 Prestare attenzione che la temperatura massima dell'area di cottura sia compatibile con il cibo introdotto.

 Qualora l'apparecchiatura dovesse essere sistemata vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, ecc., si raccomanda che questi siano di materiale non combustibile; in caso contrario dovranno essere rivestiti di materiale isolante termico non combustibile.

 Qualora l'apparecchiatura venisse montata a muro, utilizzare le apposite staffe da richiedere come optional. Non posizionarla sopra ad altre apparecchiature eroganti calore (frytop, friggitrice, fuochi aperti etc).

 Verificare che la parete sia in muratura, in materiale non infiammabile e che garantisca la portata di un peso pari a 60 Kg.

Le staffe da fissare al muro sono da applicare effettuando i fori nel muro secondo lo schema di foratura riportato nello schema installazione presente nel libretto; utilizzare 4 tasselli in acciaio adatti per viti M6.

INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO ALLA RETE

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di danni a cose o persone provocati da errata installazione, impropria manutenzione ed inosservanza delle prescrizioni di sicurezza.

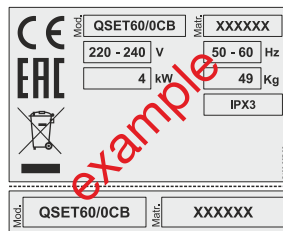
Togliere l'imballo dall'apparecchiatura, rimuovere la pellicola protettiva e, se necessario, eliminare le tracce di colla con l'ausilio di un idoneo solvente. Si raccomanda di smaltire l'imballo secondo le norme vigenti (per maggiori dettagli fare riferimento al capitolo "ECOLOGIA E AMBIENTE").

Durante l'installazione sono da osservare e rispettare tutte le norme vigenti quali:

- Norme di legge nazionali vigenti in materia;
- Norme regionali e/o locali quali regolamento edilizio;
- Prescrizioni e norme dell'azienda erogatrice dell'energia elettrica;
- Norme antinfortunistiche vigenti;
- Prescrizioni antincendio;

Si consiglia di installare l'apparecchio sotto ad una cappa aspirante per l'evacuazione dei vapori prodotti durante la cottura. L'apparecchiatura può essere appoggiata su un piano di lavoro o installata a parete. La distanza da apparecchiature adiacenti o da superfici infiammabili deve essere di almeno 300 mm dai fianchi e 100 mm dalla parete posteriore. L'apparecchiatura, e in particolar modo il cavo di alimentazione, non deve essere posizionato vicino a fonti di calore, l'ambiente circostante all'apparecchiatura non deve superare una temperatura di 50°C.

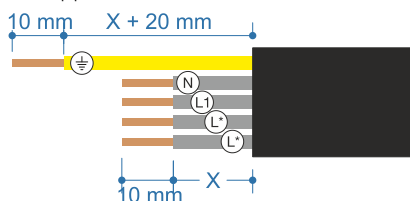
Prima di procedere al collegamento sono da raffrontare i dati relativi alla predisposizione dell'apparecchiatura (i dati tecnici si rilevano dalla targhetta caratteristica applicata sul pannello posteriore dell'apparecchiatura) con l'erogazione in loco.



L'apparecchio è fornito con il cavo di collegamento; l'installatore deve provvedere al collegamento previa interposizione di un interruttore principale che deve interrompere l'erogazione di energia in modo onnipolare. I contatti di apertura devono avere tra loro una distanza minima di 3 mm per polo. Il dispositivo di interruzione deve essere facilmente accessibile.

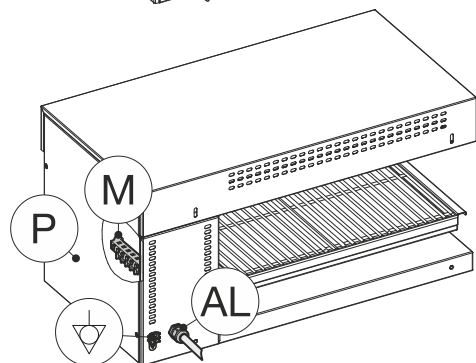
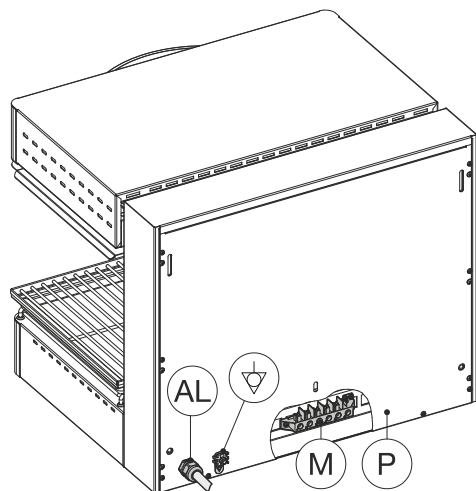
 Qualora dovesse essere sostituito il cavo di alimentazione, seguire le indicazioni dello schema elettrico allegato al presente libretto.

Il cavo di alimentazione non dovrà presentare caratteristiche inferiori a H07 RN-F e dovrà avere una sezione minima come indicato in copertina. È indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficace presa di terra. A tale scopo, sulla morsettiera vi è un apposito attacco, identificato dal simbolo al quale va allacciato il conduttore di terra. L'apparecchiatura deve essere inoltre inclusa in un sistema equipotenziale. Il collegamento viene effettuato mediante un apposito morsetto contrassegnato dal simbolo posto sul pannello posteriore dell'apparecchiatura.

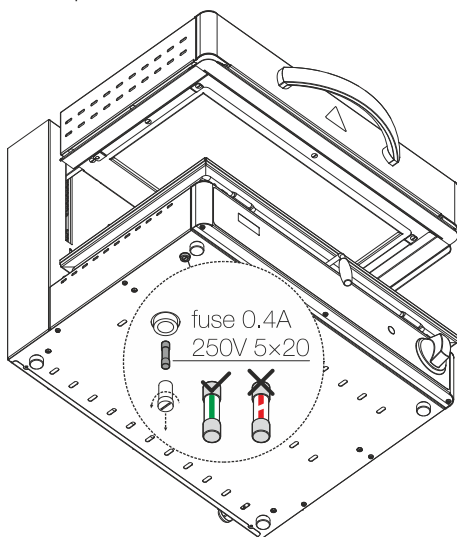


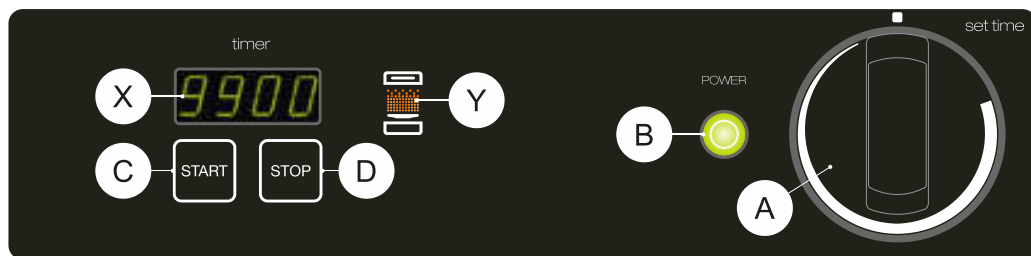
Per accedere alla morsettiera "M" rimuovere il pannello "P" sul lato posteriore (_SE_40,

_SE_60, SE80) o laterale (SEL_); scollegare i conduttori dalla morsetteria, allentare il pressa cavo "AL" e sostituire il cavo procedendo in modo inverso.

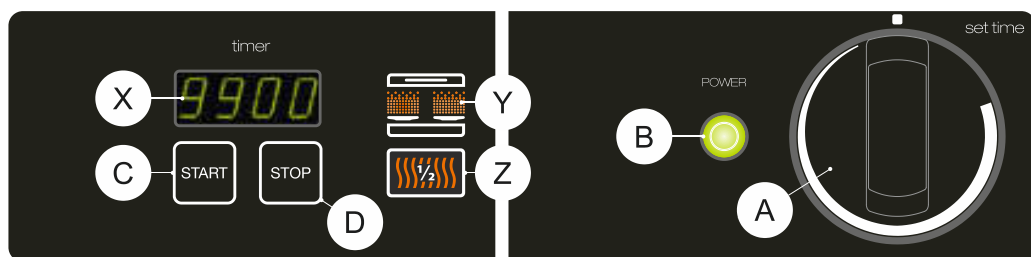


I modelli "QSE_" sono dotati di un fusibile a protezione della scheda elettronica. In caso di mancata accensione della stessa verificare il fusibile posto sul fondo.





Modello **QSE_40**



Modello **QSE_60**

- Attivare l'interruttore posto a monte dell'apparecchio
- Ruotare la manopola "A" in senso orario impostando il tempo che verrà indicato sul display "X" (minuti e secondi)
- La lampada spia verde "B" s'illumina, il led arancione "Y" lampeggia per tutta la fase di setup.
- Premere successivamente il tasto "C" per iniziare la cottura. Il led arancione "Y" passa dallo stato di lampeggio a fisso per tutto il tempo impostato. L'apparecchiatura rimarrà accesa per il tempo impostato e il display visualizzerà il tempo rimanente allo spegnimento della macchina, il punto al centro del display "X" lampeggia.
- Tenendo premuto il tasto "C" durante il funzionamento dell'apparecchiatura (punto al centro del display lampeggiante) si potrà visualizzare il tempo impostato all'inizio della cottura in corso.
- Premendo il tasto "D" sarà possibile interrompere il funzionamento

dell'apparecchiatura: il display visualizzerà il tempo di cottura impostato, il led arancione "Y" riprende a lampeggiare, in queste condizioni sarà possibile riavviare la cottura, premendo nuovamente il tasto "C" oppure modificare il tempo impostato agendo sulla manopola "A".

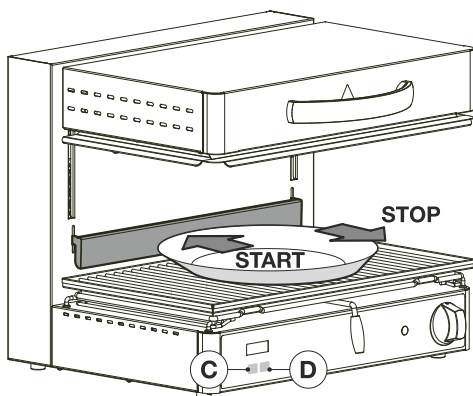
- Un avviso acustico segnala la fine del ciclo di cottura.
- Spegner l'apparecchiatura riportando la manopola in posizione "0".

SOLO QSE_60

- Agendo sul tasto "Z" sarà possibile selezionare il funzionamento di metà o tutta la superficie di cottura, evidente dall'accensione del led arancione "Y" corrispondente.

SOLO MODELLI QSET_

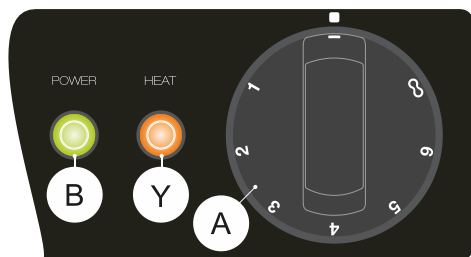
- Premendo la barra con un piatto si avvia il ciclo, la stessa funzione del pulsante "C" al rilascio s'interrompe il ciclo stessa funzione del pulsante "D".



⚠ In caso di mancanza di tensione durante la cottura, al ripristino sarà evidente dal lampeggio del display il tempo rimanente di cottura al momento dell'evento.

Premendo il tasto "C" o la barra per i modelli QSET_ l'apparecchiatura ripartirà da questa indicazione.

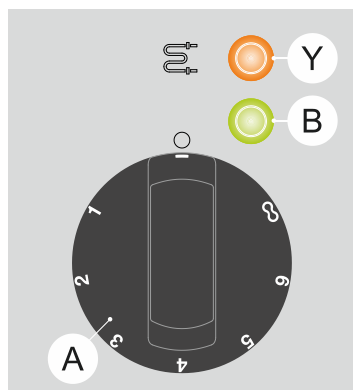
ACCENSIONE, USO E SPEGNIMENTO SE_40 - SE_60 - SE80_



- Attivare l'interruttore posto a monte dell'apparecchio
- Ruotare la manopola "A" facendo collimare l'indice del cruscotto con il valore sulla manopola 1 - 6 - ∞

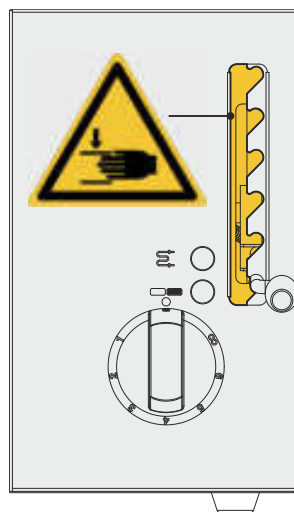
- L'accensione della lampada spia verde "B" indica la presenza di tensione.
- A intervalli di tempo regolari il simmostato provvede ad alimentare le resistenze e si accende la lampada spia arancione "Y".
- Nella posizione " ∞ " le resistenze rimangono sempre inserite.
- Spegner l'apparecchiatura riportando la manopola in posizione "0".

ACCENSIONE, USO E SPEGNIMENTO SEL_



- Attivare l'interruttore posto a monte dell'apparecchio
- Ruotare la manopola "A" facendo collimare l'indice del cruscotto con il valore sulla manopola 1 - 6 - ∞ .
- L'accensione della lampada spia verde "B" indica la presenza di tensione.
- A intervalli di tempo regolari il simmostato provvede ad alimentare le resistenze e si accende la lampada spia arancione "Y".

- Nella posizione " ∞ " le resistenze rimangono sempre inserite.
- Spegner l'apparecchiatura riportando la manopola in posizione "0".



 Non inserire le dita nella fessura pericolo schiacciamento.

PULIZIA E CURA

 Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua o apparecchi per pulizia a vapore.

- Infiltrazioni d'acqua e vapore nei componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza!
- Qualora l'apparecchiatura restasse inattiva per un periodo prolungato si consiglia, dopo aver tolto l'alimentazione, di effettuare la pulizia con acqua saponata, risciacquare, asciugare con cura e stendere un leggero strato di olio di vaselina.
- La bacinella deve essere lavata giornalmente con acqua saponata.
- Prima di procedere alla pulizia della bacinella o qualsiasi altra parte, far raffreddare l'apparecchiatura.

- Solo per modelli QSE_ è consigliato pulire regolarmente il piano in vetro applicando, a superficie fredda, alcune gocce di un detergente adatto e strofinare con carta da cucina o panno morbido. Risciacquare quindi ed asciugare con carta da cucina o panno pulito.
- Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi di alcun tipo, detergenti corrosivi, come spray per forno o smacchiatori.
- Allo scopo di ridurre l'emissione in ambiente di sostanze inquinanti si consiglia di pulire l'apparecchiatura con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90%.

MANUTENZIONE

L'apparecchiatura non necessita di particolare manutenzione oltre alla normale pulizia; si consiglia comunque un controllo annuale dal

centro di assistenza e a tale scopo si raccomanda la stipula di un contratto di manutenzione.

GUASTI

I guasti non sempre dipendono dalla qualità dei componenti, che nel nostro caso sono di prima qualità, essi possono essere causati anche da sbalzi di tensione o da polvere o sporco che penetra nei componenti funzionali. In qualsiasi caso in cui si sospetta un funzionamento anormale staccare SEMPRE l'alimentazione

elettrica ed avvisare il servizio di assistenza autorizzato.

I componenti utilizzati per la costruzione di questa apparecchiatura sono di ottima qualità. I guasti possono essere causati anche da sbalzi di tensione, da polvere e/o sporco che penetra nei componenti funzionali.

 Non improvvisarsi manutentori, la manomissione dell'apparecchio implica il decadimento della garanzia.

MANUTENZIONE - VERIFICHE - CONTROLLI - PULIZIA		FREQUENZA	UTILIZZATORE	CENTRO ASSISTENZA
Pulizia	Pulizia generale dell'apparecchio e nella zona circostante	Giornaliera o in base al grado di utilizzo	Sì	-
Dispositivi di sicurezza	Controllo della funzionalità dei dispositivi di sicurezza	Mensile	Sì	Sì
Protezioni meccaniche	Controllo dello stato di conservazione, controllo che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni.	Mensile	Sì	Sì
Comando	Verifica della leggibilità e stato di conservazione delle scritte e dei simboli ed eventualmente ripristinarli.	Annuale	Sì	Sì
Struttura dell'apparecchio	Controllo della parte meccanica, che non vi siano rotture o deformazioni, serraggio delle viti.		Sì	Sì
	Serraggio dei bulloni (viteria, sistemi di fissaggio, ecc.) principale dell'apparecchio		-	Sì
Segnaletica di sicurezza	Verifica della leggibilità e stato di conservazione della segnaletica di sicurezza.		Sì	Sì
Quadro elettrico di comando / elettronica	Controllo delle condizioni della componentistica elettrica installata all'interno del Quadro elettrico di comando.		-	Sì
	Controllo dei cablaggi tra il quadro elettrico e gli organi dell'apparecchio.		-	-
Cavo di collegamento elettrico e presa a spina	Verifica dello stato del cavo di collegamento e della presa a spina.	Triennale	Sì	Sì
	Sostituzione dello stesso se difettoso.		-	Sì
Cuscinetti dei motori (se presenti)	Sostituzione dei cuscinetti dei motori	Triennale	-	Sì

L'apparecchiatura è studiata ed ottimizzata con test di laboratorio al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. In ogni caso, al fine di contenere i consumi energetici (elettricità, gas ed acqua), si consiglia di evitare l'utilizzo per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale.

Tutti i seguenti materiali utilizzati per l'imballo:

- Polietilene: pellicola esterna dell'imballo e/o pluriball
- Polipropilene: reggette
- Polistirolo espanso: angolari, lastre e cubi di protezione
- Cartone
- Telaio di base in legno

sono eco-compatibili e possono essere conservati senza pericolo o riciclati (riutilizzo); nel caso in cui l'utente voglia disfarsene vanno gestiti come rifiuti conformemente alle disposizioni vigenti nel proprio Paese.

 Alla fine del ciclo di vita del prodotto non disperdere l'apparecchiatura nell'ambiente.

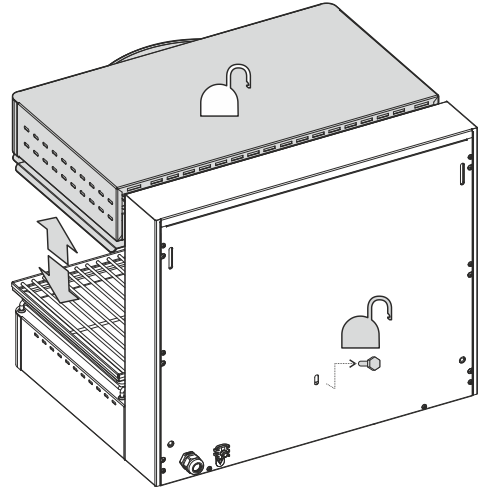
Nel rispetto delle normative vigenti nel proprio Paese lo stesso andrà gestito come rifiuto e conferito agli impianti di raccolta e trattamento autorizzati (piazzole ecologiche o consorzi di filiera) previa rimozione del suo cavo di alimentazione.

WARNINGS

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

⚠ 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.

 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 and that it can hold a weight of 60 kg.

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.

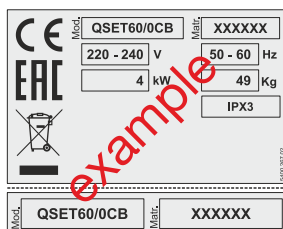
Remove the appliance packaging as well as the protective plastic sheet. If necessary, remove any glue with a suitable solvent. Dispose of the packaging according to local regulations (for more details refer to the chapter "ECOLOGY AND THE ENVIRONMENT").

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.

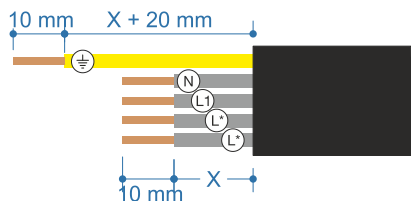
Before proceeding with the connection, compare the appliance data (the technical data can be found on the ratings plate on the rear panel of the appliance) with power delivery on site.



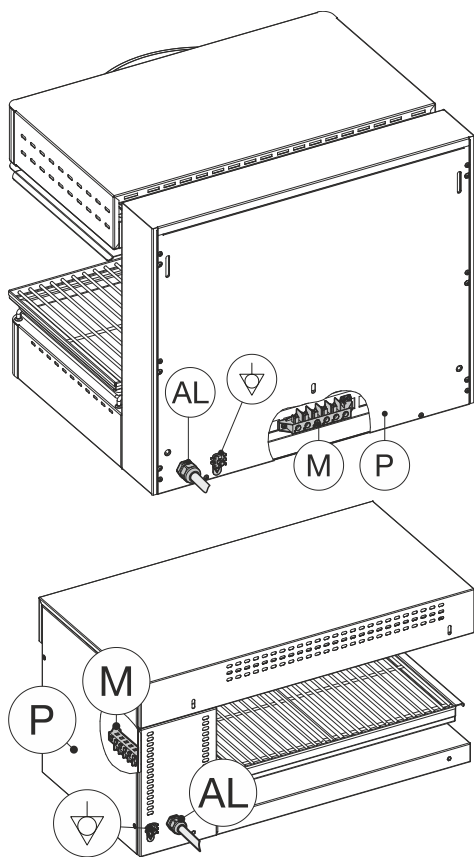
The appliance is supplied with a power cord; the installer must connect it after interposing the main power supply cut-off switch. The opening contacts must be minimum 3 mm apart per pole. The cut-off device must be easily accessible.

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

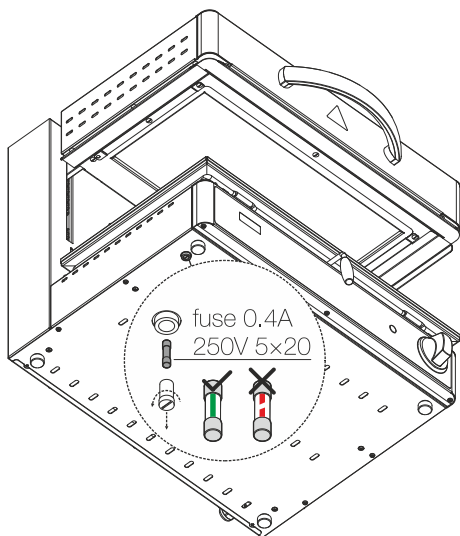
The power cord must not have characteristics lower than H07 RN-F and must have a minimum cross-section as indicated on the cover. The appliance must be connected to an effective earth socket. There is a connection on the terminal board for this purpose that is identified by the symbol  to which the earth 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.



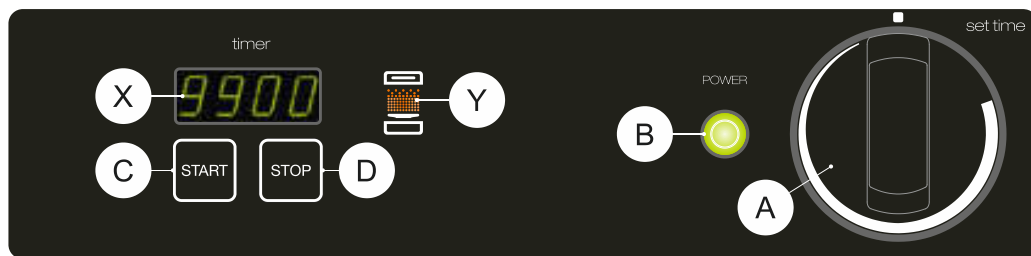
To access the terminal board "M" remove the panel "P" on the back (_SE_40, _SE_60 and SE_80) or side (SEL_); disconnect the wires from the terminal board, loosen the cable gland "AL" and replace the cable in reverse order.



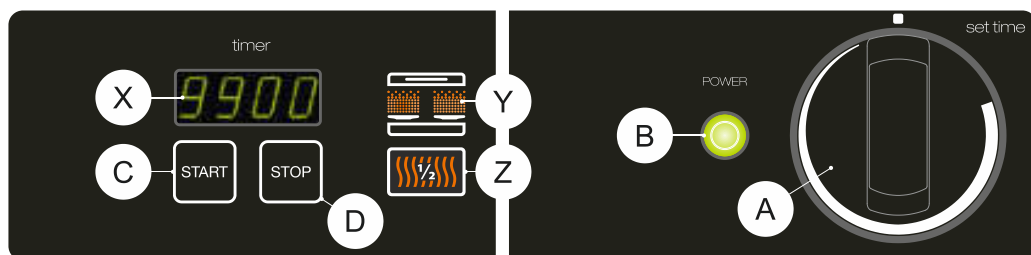
The “QSE_” models are equipped with a fuse to protect the electronic board. If it fails to turn on, check the fuse found on the bottom.



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".

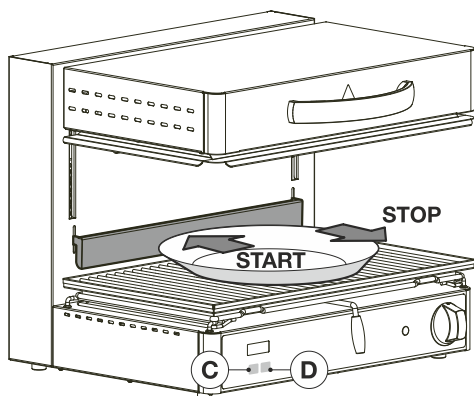
- An acoustic warning signals the end of the cooking cycle.
- To turn the appliance off bring the knob back to the "0" position.

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

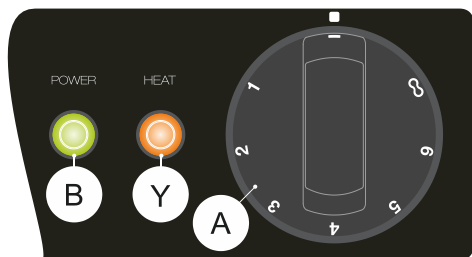
- The cooking cycle starts when pressing the bar with a plate (same function as button "C"). When the bar is released, the cycle stops (same function as button "D").



⚠ 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.

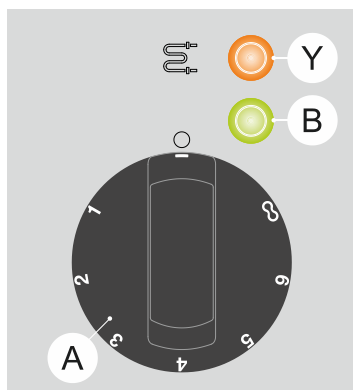
TURNING THE APPLIANCE ON, USE AND TURNING THE APPLIANCE OFF SE_40 - SE_60 - SE80_



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

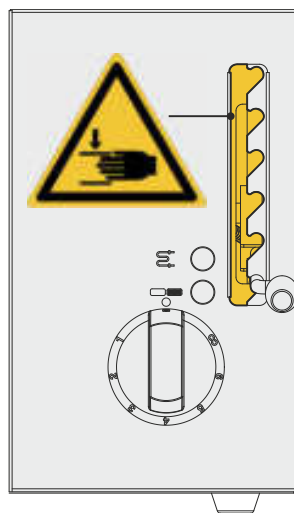
- The green pilot light "B" turns on when there is power.
- The energy regulator supplies power to the resistors at regular intervals, and the orange pilot light "Y" turns on.
- The resistors always remain on when in the "∞" position.
- To turn the appliance off bring the knob back to the "0" position.

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

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.

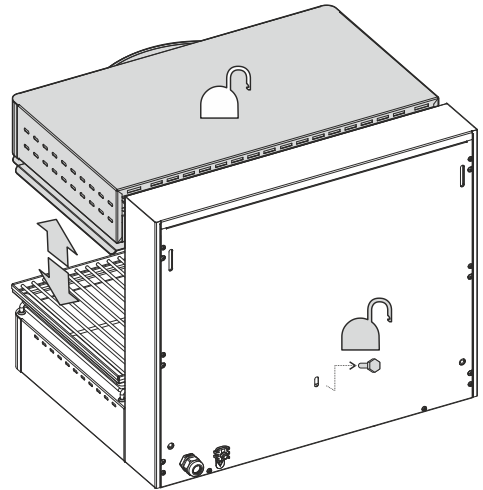
In compliance with the regulations in force in your country, dispose of the waste product by taking it to an authorised collection and treatment site (ecological centres or collection points), after removing the power cable.

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 Schlitzte, 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 Aufwangewanne 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!

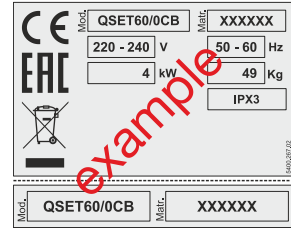
Die Geräteverpackung entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden (nähere Details dazu im Kapitel „UMWELTSCHUTZ“).

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.

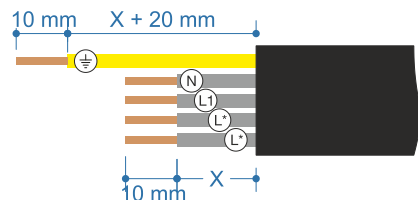
Vor dem Anschließen des Gerätes sind die Daten zur Auslegung des Gerätes (technische Daten finden Sie auf dem Typenschild auf der Geräterückseite) mit der Stromzufuhr vor Ort zu vergleichen.



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.

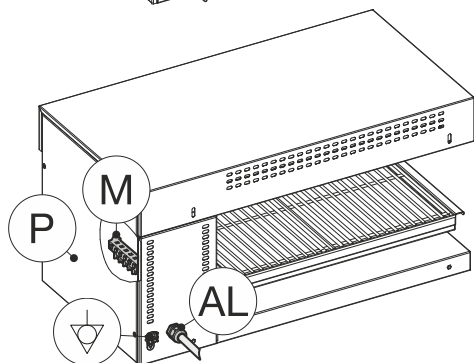
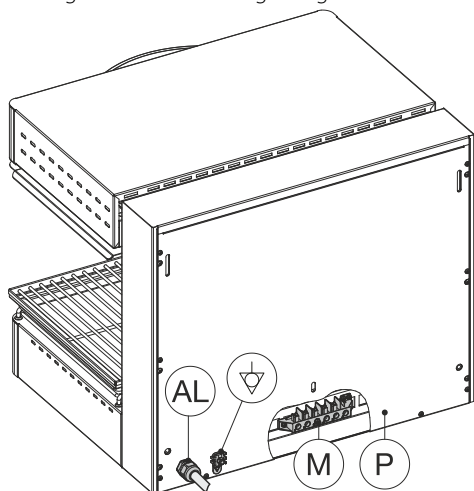
⚠ Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden soll, befolgen Sie die Anweisungen im Anschlussplan, der dieser Anleitung beigelegt ist.

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 Geräts befindet.

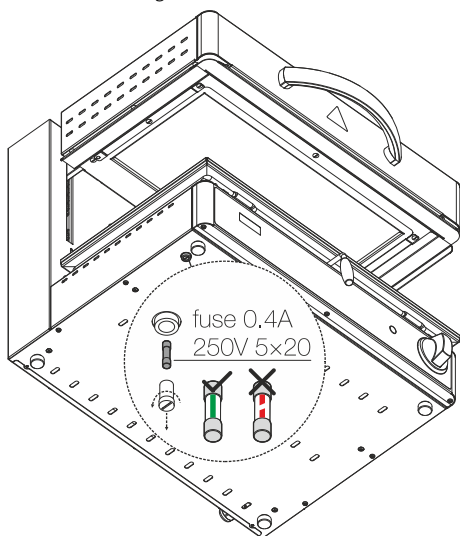


Um auf die Klemmenleiste „M“ zuzugreifen, entfernen Sie das Paneel „P“ auf der Rückseite (_SE_40, _SE_60, SE80) oder auf der Seite

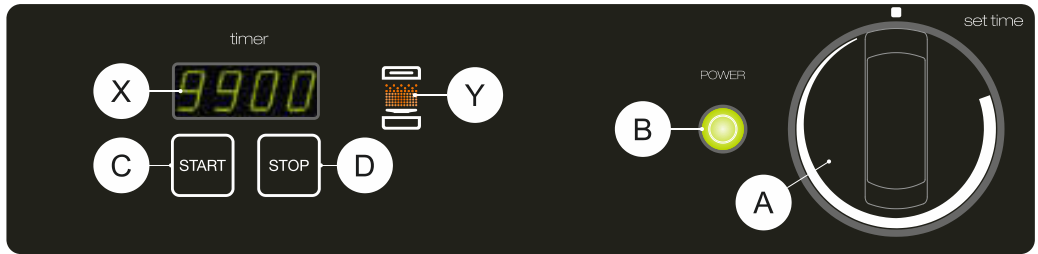
(SEL_); das Stromkabel vom Klemmenbrett lösen, die Kabelklemme lockern, das Kabel „AL“ entfernen und zum Einsetzen des neuen Kabels in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.



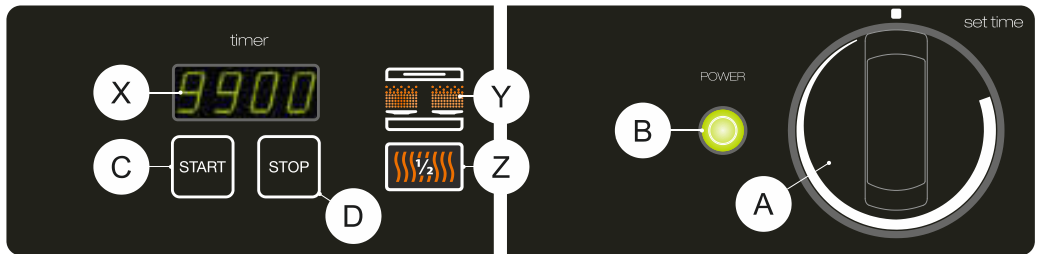
Die Modelle „QSE_“ verfügen über eine Sicherung zum Schutz der Elektronikplatine. Wenn sich diese nicht einschaltet, überprüfen Sie die Sicherung an der Unterseite des Geräts.



EINSCHALTEN, BENUTZEN UND AUSSCHALTEN QSE_



Modell **QSE_40**



Modell **QSE_60**

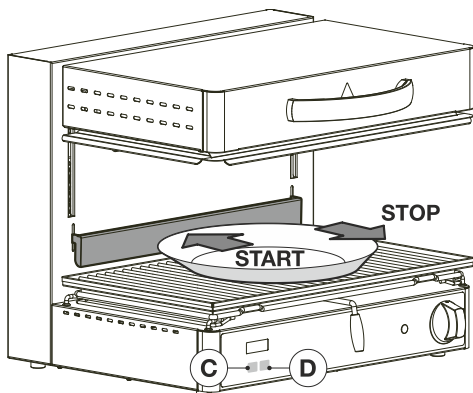
- Den bauseitigen Hauptschalter des Gerätes einschalten.
- Drehen Sie den Knopf „A“ im Uhrzeigersinn, indem Sie die Zeit einstellen, die auf dem Display „X“ (Minuten und Sekunden) angezeigt wird.
- Die grüne Kontrollleuchte „B“ leuchtet, die orangefarbene LED „Y“ Anfangsstriche oben blinkt während der 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_

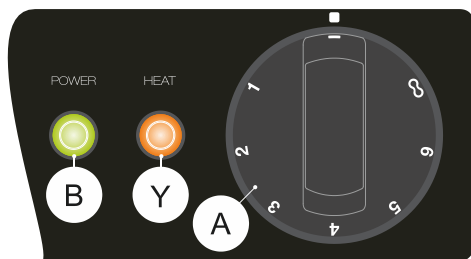
- Der Zyklus wird gestartet, wenn die Leiste durch einen Teller heruntergedrückt wird (gleiche Funktion wie bei Taste „C“). Sobald die Leiste nicht mehr heruntergedrückt wird, wird der Zyklus unterbrochen (gleiche Funktion wie Taste „D“).



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.

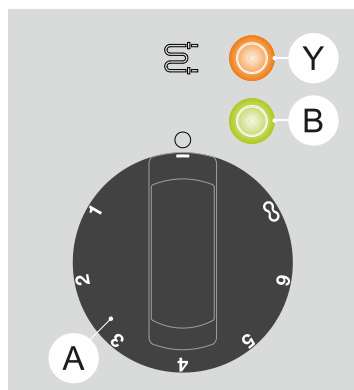
EINSCHALTEN, BENUTZEN UND AUSSCHALTEN SE_40 - SE_60 - SE80_



- 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.

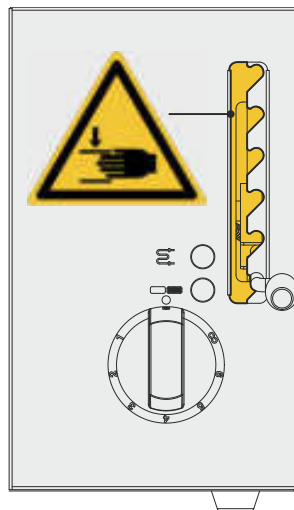
- Wenn die grüne Kontrollleuchte „**B**“ aufleuchtet, wird angezeigt, dass Spannung am Gerät anliegt.
- In regelmäßigen Abständen werden die Heizelemente vom Thermostat beheizt und die orangefarbene Kontrollleuchte „**Y**“ leuchtet auf.
- In der Position „**∞**“ werden die Heizstäbe durchgehend beheizt.
- 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 Aufwängwanne sollte täglich mit Seifenlauge gewaschen werden.
- Lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie die Aufwängwanne 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
Gerätekörper	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.			
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

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.

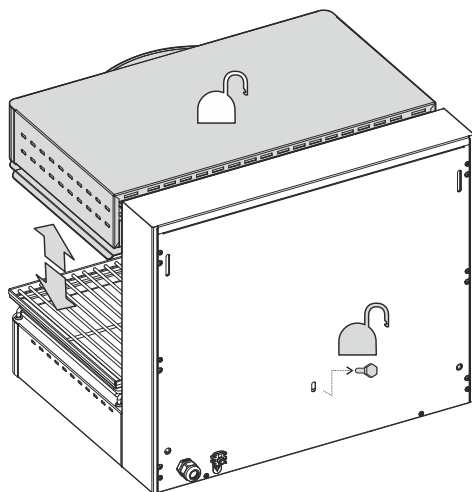
Unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen des eigenen Landes muss das Gerät als Abfall behandelt und nach Entfernung des Stromkabels den zuständigen Sammel- und Aufbereitungsstellen übergeben werden (Recyclinghof oder Abfallkonsortien).

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.

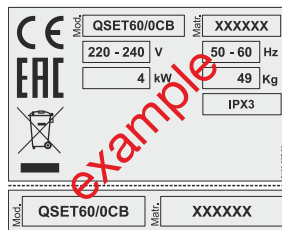
Sortir l'appareil de l'emballage, retirer le film protecteur et, si cela est nécessaire, éliminer toute trace de colle en utilisant un solvant adéquat. Il est recommandé de jeter l'emballage conformément aux normes en vigueur (pour plus de détails à ce sujet, se reporter au chapitre « ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT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

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.

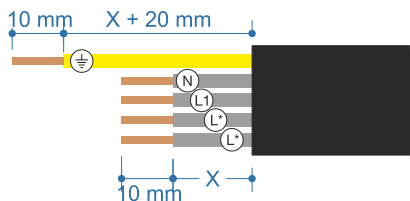
Avant de procéder au branchement, il faut comparer les données relatives à la prédisposition de l'appareil (les données techniques sont présentes sur la plaque des caractéristique appliquée sur le panneau arrière de l'appareil) avec la fourniture sur le lieu.



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.

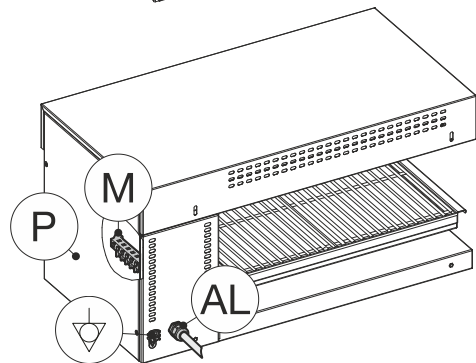
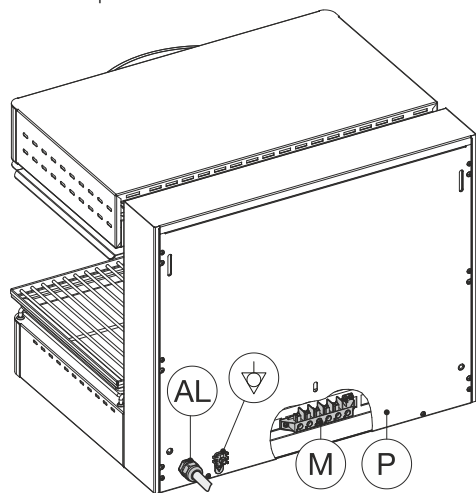
⚠ Si le câble d'alimentation doit être remplacé, suivre les indications du schéma électrique fourni avec la présente notice.

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.

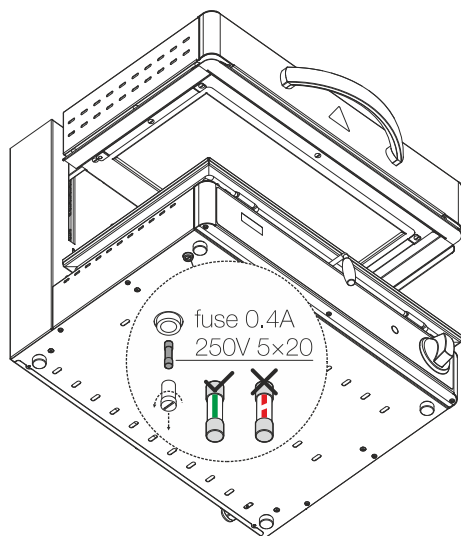


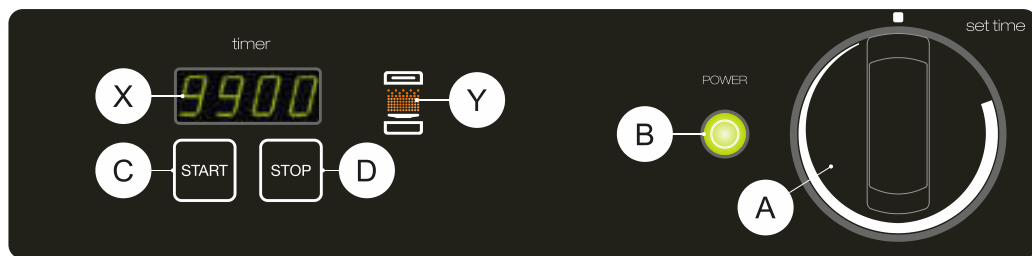
Pour accéder à la borne « M », retirer le panneau « P » sur le côté arrière (_SE_40, _SE_60, SE80) ou latéral (SEL_) ; débrancher les fils du bornier,

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

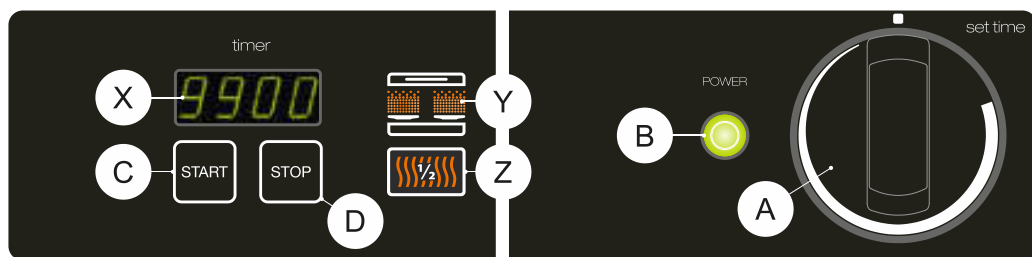


Les modèles « **QSE** » sont équipés d'un fusible de protection de la carte électronique. Si celle-ci ne s'allume pas, vérifier le fusible situé sur le fond.





Modèle **QSE_40**



Modèle **QSE_60**

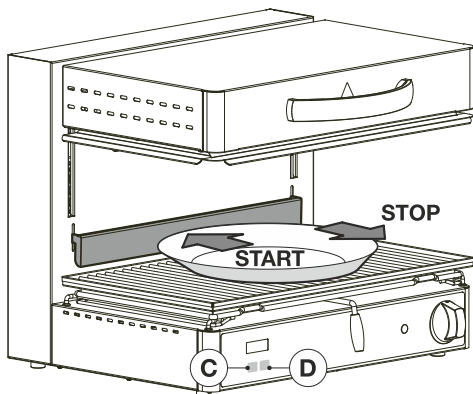
- Activer l'interrupteur situé en amont de l'appareil
- Tourner la manette « **A** » dans le sens des aiguilles d'une montre en configurant le temps qui sera indiqué sur l'afficheur « **X** » (minutes et secondes)
- Le voyant lumineux vert « **B** » s'allume, la led orange « **Y** » clignote pendant 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_

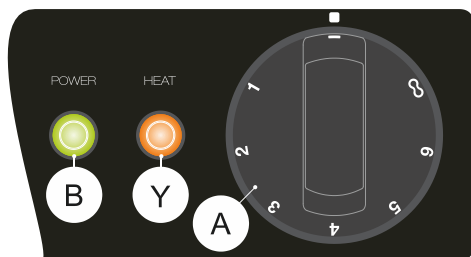
- En appuyant sur la barre avec un plat, le cycle se met en marche (même fonction que le bouton « **C** »). Lorsque la barre est relâchée, le cycle s'interrompt (même fonction que le bouton « **D** »).



⚠ 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.

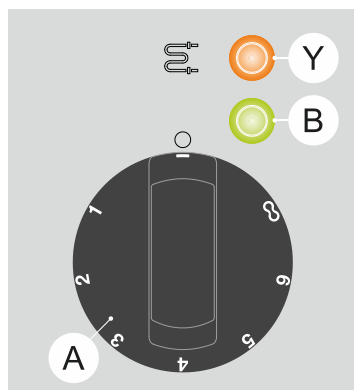
ALLUMAGE, UTILISATION ET EXTINCTION SE_40 - SE_60 - SE80_



- 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** ».

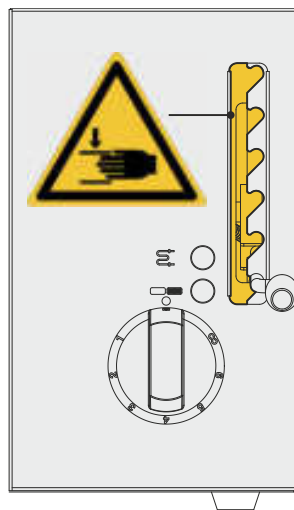
ALLUMAGE, UTILISATION ET EXTINCTION SEL_



- 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 d'écrasement.
dans la fissure, danger

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

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.

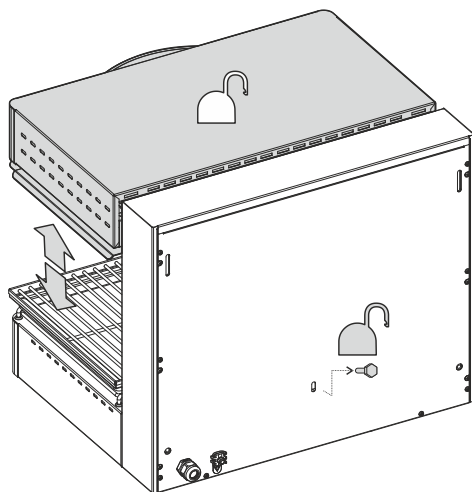
Conformément aux normes en vigueur dans le propre Pays, celui-ci sera jeté comme déchet et confié aux centres de collecte et traitement agréés (centres de tri sélectif ou consortiums de filière) après avoir retiré le câble d'alimentation.

ADVERTENCIAS

⚠ El aparato al que se refiere este manual de instrucciones está fabricado conforme a los requisitos de las Directivas europeas: "Baja Tensión" y "Compatibilidad Electromagnética".

⚠ Este aparato está diseñado únicamente para la cocción de alimentos; cualquier otro uso debe considerarse inadecuado; está destinado solo a uso colectivo y exclusivamente por parte de personal cualificado, debidamente formado, y debe utilizarse únicamente con la finalidad para la que está concebido.

⚠ La conexión, la instalación y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados por personal cualificado, según las normas y las disposiciones vigentes en el país y de conformidad con las presentes instrucciones. Se aconseja además hacer revisar el aparato por personal cualificado una vez al año.



⚠ Solo para modelos _SE_40, _SE_60, SE80, antes de colocar y utilizar el aparato, quite el tornillo situado en la parte trasera; para futuros traslados, vuelva a colocar el tornillo de bloqueo del estante.

⚠ Coloque el aparato a una altura acorde a su estatura, para evitar posturas incorrectas y esfuerzos excesivos.

⚠ Evite colocar material que pueda obstruir las tomas de aire situadas en el costado y en la parte inferior.

⚠ No introduzca los dedos en las ranuras: peligro de aplastamiento.

 No suelte la manilla rápidamente: peligro de aplastamiento.

 No abra el cuadro de mandos ni toque los componentes eléctricos. Póngase en contacto con el servicio técnico

 El equipo debe utilizarse llevando puestos guantes de cocción y ropa que cubra todo el cuerpo.

 Desactive el aparato en caso de avería o funcionamiento defectuoso.

 La bandeja debe estar siempre montada durante el funcionamiento del aparato.

 Preste atención durante el funcionamiento porque las superficies de cocción están muy calientes.

 Si se afloja alguna pieza móvil, es necesario extremar las precauciones y ponerse en contacto con el servicio técnico.

 Asegúrese de que la temperatura máxima de la zona de cocción sea compatible con el alimento introducido.

 Si el aparato está situado cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, etc., estos deberán ser de material no combustible; de no ser así, tendrán que estar revestidos de un material aislante térmico no combustible.

 En caso de montaje mural del aparato, utilice los soportes específicos, que se deben pedir como accesorio. No lo coloque encima de otros aparatos que emitan calor (frytops, freidoras, fuegos abiertos, etc.).

 Compruebe que la pared sea de albañilería, de material no inflamable, y que pueda soportar un peso de 60 Kg.

Los soportes de fijación mural se deben montar perforando la pared de acuerdo con el esquema de taladrado incluido en el esquema de instalación del manual; utilice 4 tacos de acero adecuados para tornillos M6.

INSTALACIÓN Y CONEXIÓN A LA RED

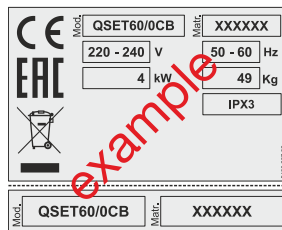
El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de daños provocados a personas o cosas por una instalación incorrecta, un mantenimiento incorrecto y el incumplimiento de las normas de seguridad.

Quite el embalaje del aparato, retire la película protectora y, si es necesario, elimine los residuos de la cola con un disolvente adecuado. Se aconseja eliminar el material del embalaje de acuerdo con lo que disponen las normas vigentes (para más detalles, vea el capítulo "ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE").

Durante la instalación se deben cumplir todas las normas vigentes, a saber:

- Normas legales nacionales vigentes en la materia;
- Normas regionales y/o locales; por ejemplo reglamentación de la construcción;
- Disposiciones y normas de la empresa que suministra la corriente eléctrica;
- Normas vigentes para la prevención de accidentes;
- Disposiciones para la prevención de incendios;

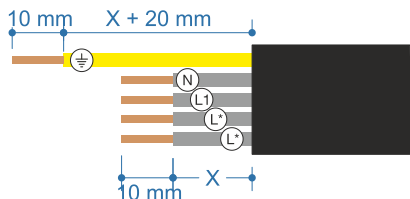
Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana extractora que evacúe los vapores producidos durante la cocción. El aparato puede colocarse sobre una encimera o montarse en una pared. La distancia con respecto a aparatos contiguos o superficies inflamables debe ser de al menos 300 mm por los costados y 100 mm hasta la pared situada detrás. El aparato, y sobre todo el cable de alimentación, no debe colocarse cerca de fuentes de calor; el ambiente alrededor del aparato no debe superar la temperatura de 50°C. Antes de realizar la conexión, es necesario comparar los datos de preinstalación del aparato (los datos técnicos figuran en la placa de características ubicada en el panel trasero del equipo) con el suministro disponible *in situ*.



El aparato incluye el cable de conexión; antes de realizar la conexión, el instalador debe intercalar un interruptor principal que corte el suministro de energía de forma omnipolar. Los contactos de apertura deben estar separados entre sí 3 mm como mínimo por polo. El dispositivo de corte debe ser fácilmente accesible.

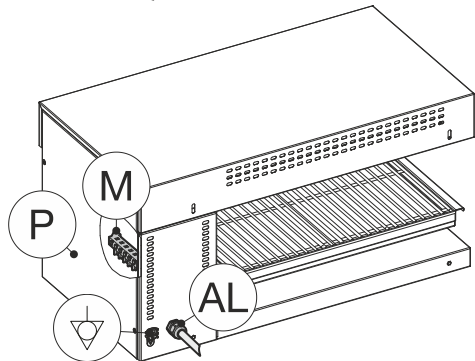
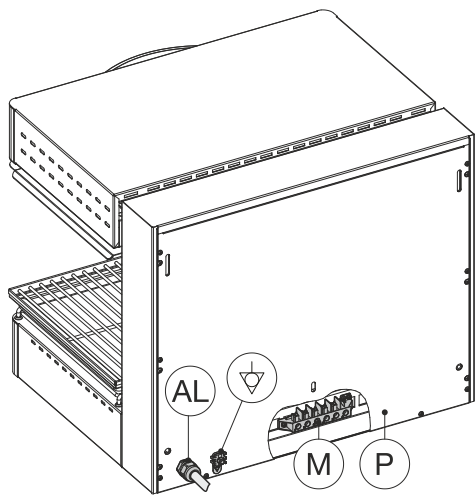
Si se debe sustituir el cable de alimentación, siga las instrucciones del esquema eléctrico que se incluye con este manual.

El cable de alimentación no deberá presentar características inferiores al tipo H07 RN-F y deberá tener la sección mínima indicada en la portada. Es indispensable conectar el aparato a una toma de tierra que funcione correctamente. Para tal propósito, en la regleta de conexiones hay un enganche marcado con el símbolo al cual se debe conectar el conductor de tierra. Además, el aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial. La conexión se realiza por medio de un borne específico marcado con el símbolo y situado en el panel trasero del aparato.

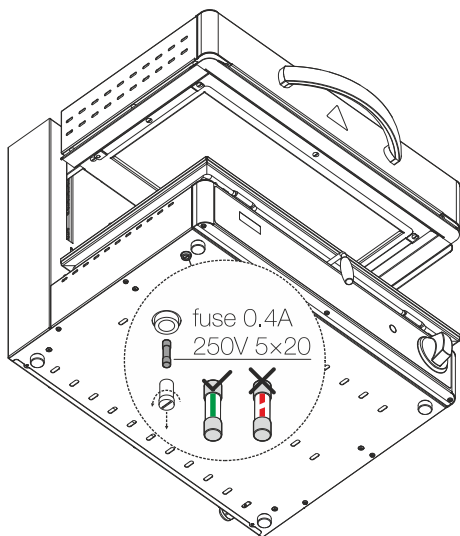


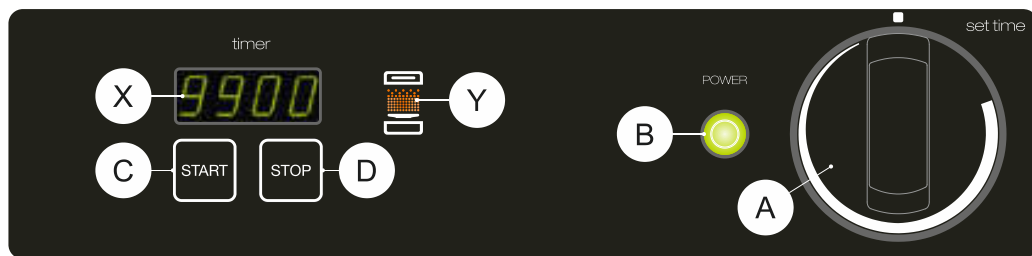
Para acceder a la regleta de conexiones "M" quite el panel "P" por la parte trasera (_SE_40, _SE_60, SE80) o lateral (SEL_); desconecte los conductores de la regleta, afloje el sujetacables

“AL”, sustituya el cable y repita los pasos anteriores en orden inverso.

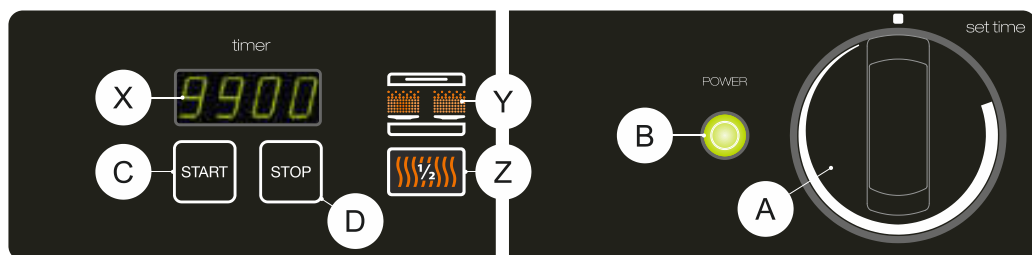


Los modelos “QSE_” incorporan un fusible de protección de la tarjeta electrónica. Si esta no se enciende, revise el fusible colocado en la parte inferior.





Modelo **QSE_40**



Modelo **QSE_60**

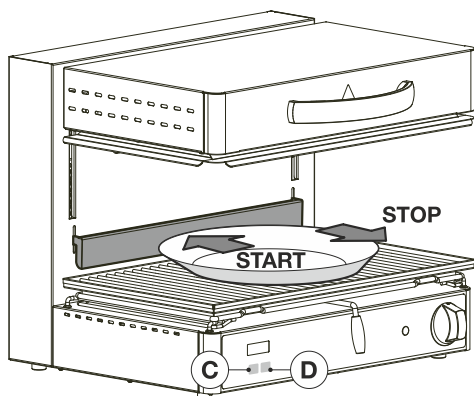
- Accione el interruptor situado antes del aparato
- Gire el mando "A" en el sentido de las agujas del reloj para ajustar el tiempo, que se indicará en el display "X" (minutos y segundos)
- El piloto verde "B" se enciende y el led naranja "Y" parpadea durante todo el proceso de configuración.
- A continuación presione el botón "C" para iniciar la cocción. El led naranja "Y" deja de parpadear y se enciende con luz fija durante todo el tiempo ajustado. El aparato permanecerá encendido durante el tiempo ajustado y el display indicará el tiempo que falta para que se apague la máquina; el punto situado en el centro del display "X" parpadea.
- Manteniendo presionado el botón "C" durante el funcionamiento del aparato (el punto del centro del display parpadea), se podrá consultar el tiempo ajustado al comienzo de la cocción en curso.
- Presionando el botón "D" se podrá interrumpir el funcionamiento del aparato: el display indicará el tiempo de cocción ajustado y el led naranja "Y" volverá a parpadear; en estas condiciones se podrá reanudar la cocción, presionando de nuevo el botón "C", o modificar el tiempo ajustado utilizando el mando "A".
- Una señal acústica avisa de que ha terminado el ciclo de cocción.
- Apague el equipo poniendo el mando en la posición "0".

SOLO QSE_60

- Mediante el botón "Z" se puede seleccionar el funcionamiento de la mitad o de toda la superficie de cocción, que se indica con el encendido del led naranja "Y" correspondiente.

SOLO MODELOS QSET_

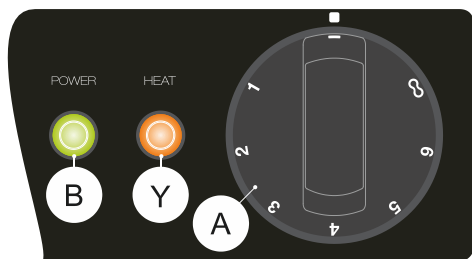
- Presionando la barra con un plato o presionando el botón "C" se inicia el ciclo, que se interrumpe al separar el plato de la barra o al presionar el botón "D".



⚠ Si se corta la corriente durante la cocción, al restablecerse la alimentación se indicará la situación con el parpadeo en el display del tiempo que faltaba para terminar la cocción en el momento del corte.

Presionando el botón "C" o la barra para los modelos QSET_, el equipo reanudará su funcionamiento.

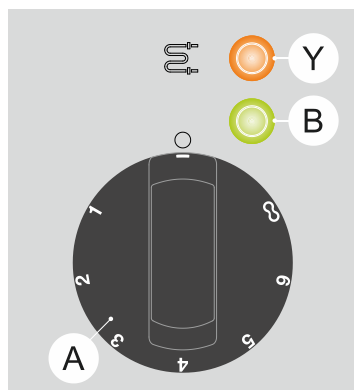
ENCENDIDO, USO Y APAGADO DE APARATOS SE_40 - SE_60 - SE80_



- Accione el interruptor situado antes del aparato
- Gire el mando "A" hasta que el indicador del cuadro de mandos coincida con el valor 1 - 6 - ∞ del mando.
- El encendido del piloto verde "B" indica que está conectada la alimentación eléctrica.

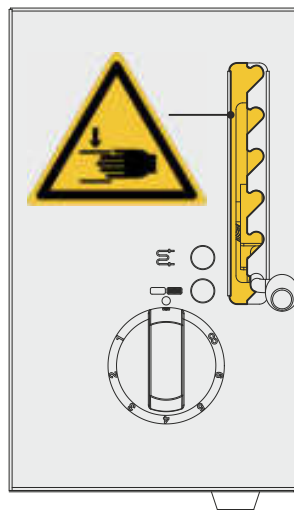
- A intervalos de tiempo regulares, el simostato suministra alimentación a las resistencias y se enciende el piloto naranja "Y".
- En la posición " ∞ " las resistencias permanecen activadas continuamente.
- Apague el equipo poniendo el mando en la posición "0".

ENCENDIDO, USO Y APAGADO DE APARATOS SEL_



- Accione el interruptor situado antes del aparato
- Gire el mando "A" hasta que el indicador del cuadro de mandos coincida con el valor 1 - 6 - ∞ del mando.
- El encendido del piloto verde "B" indica que está conectada la alimentación eléctrica.
- A intervalos de tiempo regulares, el simostato suministra alimentación a las resistencias y se enciende el piloto naranja "Y".

- En la posición " ∞ " las resistencias permanecen activadas continuamente.
- Apague el equipo poniendo el mando en la posición "0".



 No introduzca los dedos en la ranura: peligro de aplastamiento.

LIMPIEZA Y CUIDADOS



No lave el aparato con chorros de agua o limpiadoras de vapor.

- ¡Las filtraciones de agua y vapor en los componentes eléctricos podrían perjudicar el funcionamiento correcto del aparato y de los sistemas de seguridad!
- Si no se va a utilizar el aparato durante un período de tiempo prolongado, se aconseja, después de desconectar la alimentación eléctrica, limpiarlo con agua jabonosa, enjuagarlo, secarlo muy bien y extender una capa ligera de aceite de vaselina.
- La bandeja debe lavarse a diario con agua jabonosa.
- Antes de limpiar la bandeja o cualquier otro componente, deje que se enfríe el aparato.

- Solo para los modelos QSE_, se recomienda limpiar periódicamente la superficie de cristal aplicando, con la superficie fría, unas gotas de un detergente adecuado y frotando con papel de cocina o un paño suave. A continuación enjuague y seque con papel de cocina o un paño limpio.
- No utilice esponjas o productos abrasivos de ningún tipo, ni tampoco detergentes corrosivos, como espráis para horno o productos quitamanchas.
- Para reducir la emisión de sustancias contaminantes al medio ambiente, se aconseja limpiar el aparato con productos que sean más de un 90% biodegradables.

MANTENIMIENTO

El aparato no necesita operaciones especiales de mantenimiento aparte de la limpieza normal; se aconseja en cualquier caso efectuar una

revisión anual en el centro de asistencia, y para ello se recomienda estipular un contrato de mantenimiento.

AVERÍAS

Las averías no siempre dependen de la calidad de los componentes, que en nuestro caso son de primera calidad: también pueden ser provocadas por saltos bruscos de tensión, polvo o suciedad que penetra en los componentes de funcionamiento. Si se sospecha un problema de funcionamiento, es necesario desconectar

SIEMPRE la alimentación eléctrica y avisar al servicio técnico autorizado.

Los componentes utilizados para la fabricación de este aparato son de excelente calidad. Las averías pueden deberse también a saltos bruscos de tensión, polvo y/o suciedad que penetra en los componentes de funcionamiento.

 ¡No se convierta en un técnico de mantenimiento improvisado, la manipulación del aparato por parte de personas inexpertas anula la garantía!

MANTENIMIENTO - REVISIONES - CONTROLES - LIMPIEZA		FRECUENCIA	USUARIO	CENTRO DE ASISTENCIA
Limpieza	Limpieza general del aparato y de la zona que lo rodea	Diaria o de acuerdo con la intensidad de uso	Sí	-
Dispositivos de seguridad	Comprobación del funcionamiento de los dispositivos de seguridad	Mensual	Sí	Sí
Protecciones mecánicas	Comprobación del estado de conservación y de que no haya deformaciones, aflojamientos o partes ausentes.	Mensual	Sí	Sí
Mando	Comprobación de que los rótulos y símbolos sean legibles y estén en buen estado de conservación; en caso necesario, repárelos.	Anual	Sí	Sí
Estructura del aparato	Revisión de la parte mecánica, comprobando que no haya roturas o deformaciones, y apriete de los tornillos.		Sí	Sí
	Apriete de los pernos (tornillería, sistemas de fijación, etc.) principales del aparato		-	Sí
Señales de seguridad	Comprobación de que las señales de seguridad sean legibles y estén en buen estado de conservación.		Sí	Sí
Cuadro eléctrico de mando / electrónica	Comprobación de las condiciones de los componentes eléctricos montados dentro del cuadro eléctrico de mando.		-	Sí
	Revisión de los cableados entre el cuadro eléctrico y los componentes del aparato.			
Cable de conexión eléctrica y toma para enchufe	Comprobación del estado del cable de conexión y de la toma para enchufe.		Sí	Sí
	Sustitución si se perciben defectos.		-	Sí
Cojinetes de los motores (si los hay)	Sustitución de los cojinetes de los motores	Cada tres años	-	Sí

El aparato ha sido estudiado y optimizado, con pruebas de laboratorio, para obtener las mejores prestaciones y los rendimientos más elevados. En cualquier caso, para reducir el consumo energético (electricidad, gas y agua) se aconseja no utilizar el aparato durante mucho tiempo en vacío o en condiciones que afecten al rendimiento óptimo.

Todos los materiales siguientes utilizados para el embalaje:

- Polietileno: película exterior del embalaje y/o película de plástico con burbujas
- Polipropileno: flejes
- Poliestireno expandido: cantoneras, láminas y cubos de protección.
- Cartón

- Armazón de base de madera

son compatibles con el medio ambiente y pueden conservarse sin peligro o reciclarse (reutilización); si el cliente desea deshacerse de ellos, deberán desecharse como residuos de conformidad con las normas vigentes en su país.

 Al final de la vida útil del producto, no libere el aparato al medio ambiente.

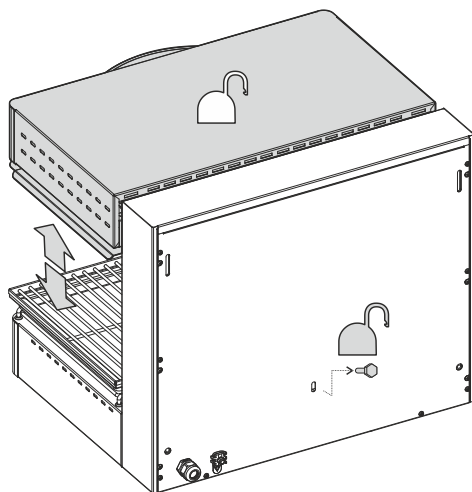
De conformidad con las normas vigentes en su país, deberá desecharse como residuo y entregarse a centros de recogida y tratamiento autorizados (puntos limpios o consorcios del sector) después de quitar el cable de alimentación.

OSTRZEŻENIA

⚠ Urządzenie, do którego odnosi się niniejsza instrukcja, zostało zbudowane zgodnie z wymogami Dyrektyw Europejskich: „Niskie napięcie” i „Kompatybilność elektromagnetyczna”.

⚠ Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do obróbki termicznej potraw; wszelkie inne użycie uznaje się za niewłaściwe; urządzenie jest przeznaczone do użytku zbiorowego i może być obsługiwane wyłącznie przez odpowiednio poinstruowanych, wykwalifikowanych pracowników i używane wyłącznie w celach, do jakich zostało zaprojektowane.

⚠ Podłączenie, instalacja i konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowanych pracowników zgodnie z normami i przepisami obowiązującymi w kraju oraz zgodnie z niniejszą instrukcją. Ponadto zaleca się przeprowadzenie raz do roku przeglądu przez wykwalifikowanych fachowców.



⚠ W przypadku wyłącznie modeli _SE_40, _SE_60, SE80 przed ustawieniem i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy zdjąć śrubę umieszczoną w tylnej części; do późniejszego transportu ponownie zamontować śrubę blokującą wspornik.

⚠ Umieścić urządzenie na wysokości dostosowanej do wysokości użytkownika, co pozwoli uniknąć nieprawidłowej postury i nadmiernych obciążeń.

⚠ Uważać, aby nie zablokować wlotów powietrza z boku i u dołu.

⚠ Nie wkładać palców w szczeliny, ryzyko zgniecenia.

 Nie zwalniać szybko uchwytu, ryzyko zgniecenia.

 Nie otwierać panelu i nie dotykać komponentów elektrycznych. Skontaktować się z serwisem

 Podczas korzystania z urządzenia zaleca się korzystać z rękawic ochronnych i nosić odzież zakrywającą całe ciało.

 Wyłączyć urządzenie, w przypadku usterki lub nieprawidłowości w działaniu.

 Podczas pracy urządzenia wianienka musi być zawsze włożona.

 Zachować uwagę podczas pracy urządzenia, gdyż powierzchnie, przy udziale których odbywa się obróbka termiczna, są bardzo gorące.

 Zalecamy zachować najwyższą uwagę i skontaktować się z serwisem technicznym, w przypadku poluzowania ruchomych części.

 Zwracać uwagę na to, czy maksymalna temperatura strefy obróbki termicznej jest kompatybilna z wprowadzoną potrawą.

 Jeśli urządzenie zostanie ustawione blisko ścian, przegród, mebli kuchennych, itp., zaleca się, aby były one wykonane z

niepalnego materiału; w przeciwnym wypadku muszą zostać pokryte niepalnym materiałem izolującym termicznie.

 Jeśli urządzenie zostanie zamontowane naściennie, należy skorzystać z odpowiednich elementów montażowych dostępnych jako akcesoria. Nie montować urządzenia nad innymi urządzeniami wytwarzającymi ciepło (frytop, smażalniki, otwarty ogień, itp).

 Upewnić się, że ściana jest murowana, wykonana z materiału niepalnego i gwarantująca udźwignięcie 60 kg.

W celu przymocowania do ściany elementów montażowych należy wykonać w ścianie otwory zgodnie ze schematem wiercenia zamieszczonym w schemacie instalacji, będącym częścią instrukcji; użyć 4 kołków rozporowych ze stali, odpowiednich do śrub M6.

INSTALACJA I PODŁĄCZENIE DO SIECI

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materialne i osobowe powstałe w wyniku nieprawidłowego montażu, niewłaściwej konserwacji i nieprzestrzegania wskazówek bezpieczeństwa.

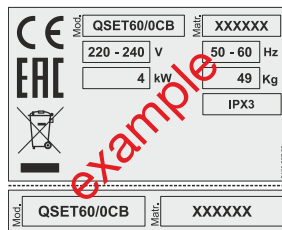
Zdjąć opakowanie z urządzenia, usunąć folię ochronną i w razie potrzeby usunąć ewentualne ślady kleju za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika. Opakowania należy utylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami (szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „EKOLOGIA I ŚRODOWISKO”).

Podczas instalacji należy przestrzegać wszystkich obowiązujących norm, tj.:

- Przepisów krajowych obowiązujących w tej materii;
- Norm regionalnych i/lub lokalnych, takich jak przepisy budowlane;
- Wymogów i standardów operatora dostarczającego energię elektryczną;
- Obowiązujących przepisów w zakresie zapobiegania wypadkom;
- Przepisów przeciwpożarowych;

Zaleca się zainstalowanie urządzenia pod okapem w celu odprowadzenia oparów powstających podczas obróbki termicznej. Urządzenie można umieścić na blacie roboczym lub zamontować na ścianie. Odległość od sąsiednich urządzeń lub powierzchni łatwopalnych powinna wynosić co najmniej 300 mm od boków i 100 mm od ściany tylnej. Urządzenie, a w szczególności przewód zasilający, nie może być umieszczane w pobliżu źródeł ciepła, a otoczenie otaczające urządzenie nie może przekraczać temperatury 50°C.

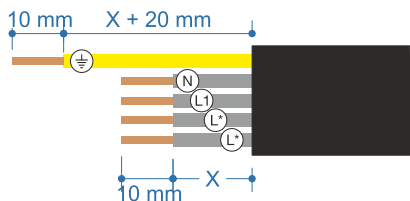
Przed podłączeniem urządzenia należy porównać dane dotyczące konfiguracji urządzenia (dane techniczne znajdują się na tabliczce znamionowej na tylnej ścianie urządzenia) z danymi zasilania dostępnego w danym miejscu.



Urządzenie jest dostarczane z kablem przyłączeniowym; instalator musi wykonać podłączenie, instalując wyłącznik główny, który musi odłączać zasilanie od każdego bieguna. Odległość między stykami otwierającymi musi wynosić minimalnie 3 mm na biegun. Urządzenie rozłączające musi być łatwo dostępne.

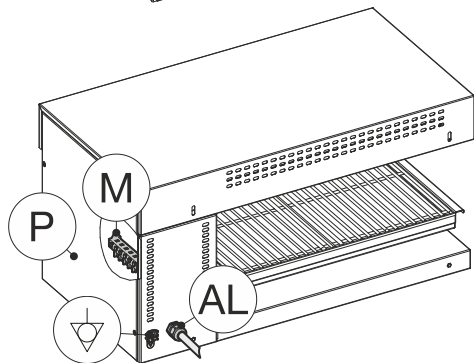
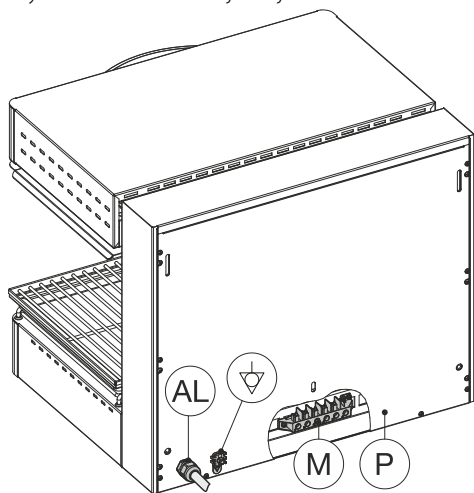
 W przypadku wymiany kabla zasilającego należy postępować zgodnie ze wskazówkami na schemacie elektrycznym załączonym do niniejszej instrukcji.

Kabel zasilający nie może mieć parametrów mniejszych niż H07 RN-F, a jego minimalny przekrój musi być zgodny z danymi podanymi na okładce. Urządzenie należy obowiązkowo podłączyć do skutecznego gniazda uziemiającego. W tym celu na listwie zaciskowej zamieszczono specjalne złącze, oznaczone symbolem , do którego należy podłączyć przewód uziemiający. Urządzenie musi być również włączone w obwód ekwipotencjalny. Podłączenie wykonuje się przy użyciu zacisku oznaczonego symbolem , umieszczonego na tylnej ścianie urządzenia.

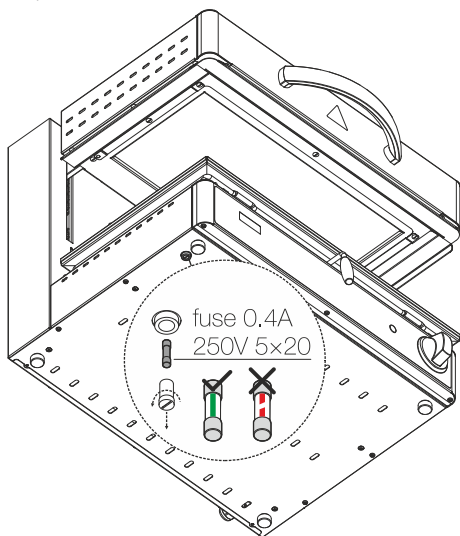


Aby uzyskać dostęp do listwy zaciskowej „M”, zdjąć panel „P” w części tylnej (_SE_40, _SE_60, SE80) lub z boku (SEL_); odłączyć przewody od listwy zaciskowej, poluzować przepust kablowy

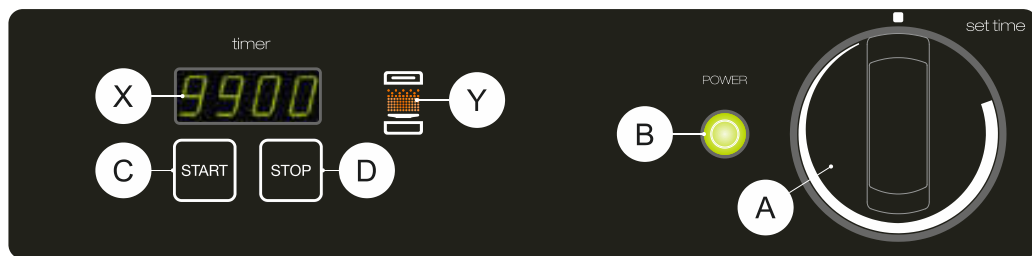
„AL” i wymienić kabel, wykonując następnie czynności w odwrotnej kolejności.



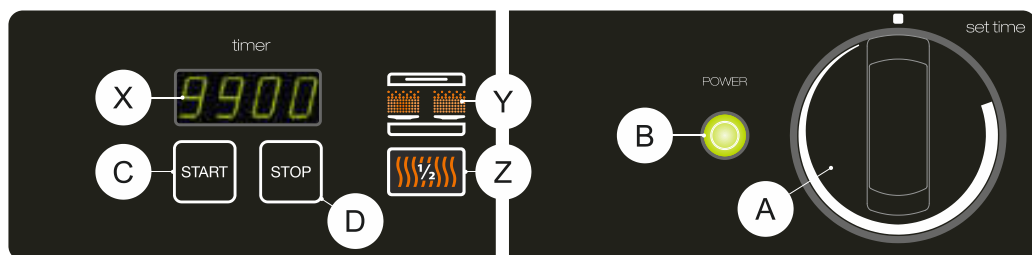
Modele „QSE” są wyposażone w bezpiecznik chroniący płytę elektroniczną. Jeśli płyta nie włącza się, sprawdzić umieszczony u dołu bezpiecznik.



WŁĄCZANIE, UŻYTKOWANIE I WYŁĄCZANIE QSE_



Model **QSE_40**



Model **QSE_60**

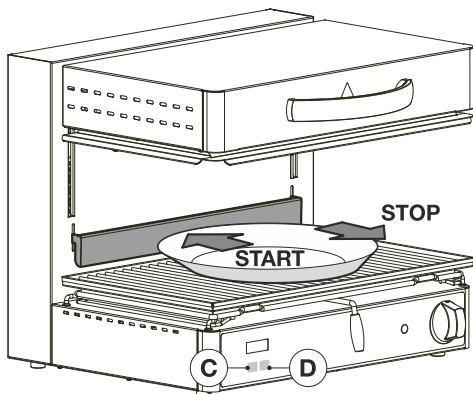
- Użyć wyłącznika zainstalowanego pomiędzy urządzeniem a podłączeniem do sieci.
- Obrócić pokrętkę „A” w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, ustawiając czas, który zostanie podany na wyświetlaczu „X” (minuty i sekundy)
- Zapala się zielona kontrolka „B”, pomarańczowa dioda „Y” miga podczas całej fazy nastawy.
- Następnie nacisnąć przycisk „C”, aby rozpocząć obróbkę termiczną. Pomarańczowa dioda „Y” przełącza się z migania na światło stałe na cały ustawiony czas obróbki termicznej. Urządzenie pozostanie włączone przez ustawiony czas, a na wyświetlaczu będzie widoczny czas pozostały do jego wyłączenia, kropka na środku wyświetlacza „X” miga.
- Przytrzymując wciśnięty przycisk „C” podczas pracy urządzenia (kropka na środku wyświetlacza miga) będzie można wyświetlić czas ustawiony w chwili rozpoczęcia obróbki termicznej.
- Naciskając przycisk „D” będzie można przerwać pracę urządzenia: na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas obróbki termicznej, pomarańczowa dioda „Y” zacznie na nowo migać; w tych warunkach możliwe będzie ponowne uruchomienie pieczenia poprzez naciśnięcie jeszcze raz przycisku „C”, lub zmiana ustawionego czasu za pomocą pokrętki „A”.
- Sygnał dźwiękowy powiadamia o zakończeniu cyklu obróbki termicznej.
- Wyłączyć urządzenie ustawiając pokrętkę w położeniu „0”.

TYLKO QSE_60

- Za pomocą przycisku „Z” można wybrać, czy ma być włączona cała czy jedynie połowa powierzchni grzewczej: jest to sygnalizowane zapaleniem się pomarańczowej diody „Y”.

TYLKO MODELE QSET_

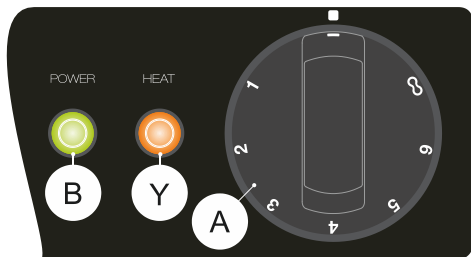
- Naciśnięcie na listwę talerzem powoduje uruchomienie cyklu (ta sama funkcja co przycisku „C”). Zwolnienie listwy powoduje przerwanie cyklu (ta sama funkcja co przycisku „D”).



⚠ Jeśli podczas obróbki termicznej nastąpi przerwa w dopływie zasilania, po jego przywróceniu na wyświetlaczu będzie migał czas pozostały do końca cyklu w chwili zdarzenia.

Po naciśnięciu przycisku „C” lub listwy w modelach QSET_, urządzenie rozpocznie z powrotem pracę zgodnie z tym wskazaniem.

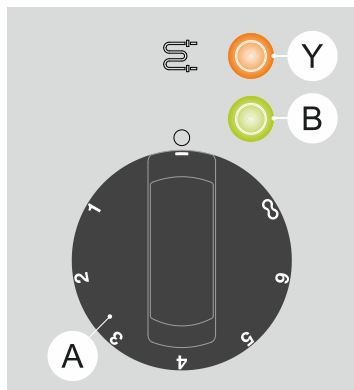
WŁĄCZANIE, UŻYTKOWANIE I WYŁĄCZANIE SE_40 - SE_60 - SE80_



- Użyć wyłącznika zainstalowanego pomiędzy urządzeniem a podłączeniem do sieci.
- Obrócić pokrętkę „A”, tak aby znacznik na panelu znalazł się równo z wartością na pokrętkle 1 - 6 - ∞
- Zapalenie się zielonej kontrolki „B” oznacza podłączone napięcie.

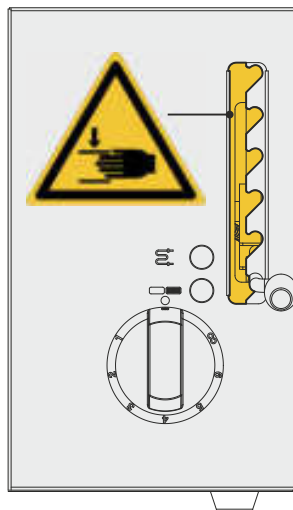
- W regularnych odstępach czasu regulator energii zapewnia zasilanie grzałek, co powoduje zapalenie się pomarańczowej kontrolki „Y”.
- W położeniu „∞” grzałki są cały czas włączone.
- Wyłączyć urządzenie ustawiając pokrętkę w położeniu „0”.

WŁĄCZANIE, UŻYTKOWANIE I WYŁĄCZANIE SEL_



- Użyć wyłącznika zainstalowanego pomiędzy urządzeniem a podłączeniem do sieci.
- Obrócić pokrętkę „A”, tak aby znacznik na panelu znalazł się równo z wartością na pokrętkle 1 - 6 - ∞.
- Zapalenie się zielonej kontrolki „B” oznacza podłączone napięcie.
- W regularnych odstępach czasu regulator energii zapewnia zasilanie grzałek, co powoduje zapalenie się pomarańczowej kontrolki „Y”.

- W położeniu „∞” grzałki są cały czas włączone.
- Wyłączyć urządzenie ustawiając pokrętkę w położeniu „0”.



 Nie wkładać palców w szczelinę, ryzyko zgniecenia.

CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA



Nie myć urządzenia strumieniem wody ani myjką parową..

- Wniknięcie wody i pary wodnej do elementów elektrycznych może zakłócić prawidłowe funkcjonowanie urządzenia i systemów bezpieczeństwa!
- Jeśli urządzenie ma pozostać w stanie spoczynku przez dłuższy okres czasu, zaleca się, po wcześniejszym odłączeniu zasilania, umyć je wodą z detergentem, spłukać, starannie osuszyć i nałożyć cienką warstwę oleju wazelinowego.
- Wanienkę należy myć codziennie wodą z dodatkiem detergentu.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia miski lub innych części należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

- Tylko w przypadku modeli QSE_ zaleca się regularne czyszczenie szklanego blatu poprzez naniesienie kilku kropli odpowiedniego detergentu na zimną powierzchnię i nacieranie papierem kuchennym lub miękką ściereczką, a następnie spłukanie i osuszenie papierem kuchennym lub czystą szmatką.
- Nie używać gąbek ani jakichkolwiek środków ściernych, żrących detergentów, takich jak środki do czyszczenia piekarników lub odplamiacze.
- W celu ograniczenia emisji zanieczyszczeń do środowiska zaleca się czyszczenie urządzenia przy użyciu produktów o stopniu biodegradacji przekraczającym 90%.

KONSERWACJA

Oprócz zwykłego czyszczenia sprzęt nie wymaga specjalnej konserwacji; zaleca się jednak przeprowadzanie corocznej kontroli

przez serwis techniczny i w tym celu zaleca się zawarcie umowy serwisowej.

USTERKI

Usterki nie zawsze zależą od jakości komponentów, które w naszym przypadku są najwyższej jakości, mogą być również spowodowane wahaniami napięcia, a także kurzem lub zabrudzeniami wnikałymi do środka elementów funkcjonalnych. Jeśli istnieje podejrzenie nieprawidłowego działania, należy

ZAWSZE odłączyć zasilanie i powiadomić autoryzowany serwis.

Części stosowane do budowy tych urządzeń są najwyższej jakości. Usterki mogą być również spowodowane wahaniami napięcia, a także kurzem i/lub zabrudzeniami wnikałymi do środka elementów funkcjonalnych.

 Nie należy próbować samodzielnego wykonywania prac, ponieważ ingerencja w urządzenie spowoduje unieważnienie gwarancji.

KONSERWACJA - PRZEGLĄDY - KONTROLE - CZYSZCZENIE		CZĘSTOTLIWOŚĆ	UŻYTKOWNIK	SERWIS TECHNICZNY
Czyszczenie	Ogólne czyszczenie urządzenia i jego otoczenia	Codziennie lub w zależności od intensywności użytkowania	Tak	-
Urządzenia ochronne	Kontrola sprawności urządzeń ochronnych	Co miesiąc	Tak	Tak
Zabezpieczenia mechaniczne	Kontrola stanu, kontrola pod kątem odkształceń, poluzowania lub braku zabezpieczenia.	Co miesiąc	Tak	Tak
Sterowanie	Kontrola stanu i czytelności napisów i symboli; w razie konieczności należy je przywrócić	Co roku	Tak	Tak
Konstrukcja urządzenia	Kontrola części mechanicznej pod kątem pęknięć lub odkształceń, dokręcenie śrub.		Tak	Tak
	Dokręcenie głównych śrub (złączy, systemów mocujących itp.) urządzenia		-	Tak
Oznaczenia bezpieczeństwa	Kontrola stanu i czytelności oznaczeń bezpieczeństwa.		Tak	Tak
Szafa sterownicza / elektronika	Kontrola stanu elementów elektrycznych zainstalowanych wewnątrz szafy sterowniczej.		-	Tak
	Kontrola okablowania pomiędzy szafką elektryczną a częściami urządzenia.		-	-
Kabel połączeniowy i gniazdo wtykowe	Kontrola stanu kabla i gniazda wtykowego		Tak	Tak
	Wymiana w przypadku uszkodzeń.		-	Tak
Łożyska silników (jeżeli występują)	Wymiana łożysk silników	Co trzy lata	-	Tak

Urządzenie zostało opracowane i zoptymalizowane za pomocą testów laboratoryjnych w celu uzyskania wysokiej wydajności. W celu ograniczenia zużycia energii (prądu, gazu i wody) odradzamy włączanie urządzenia na dłuższy czas, jeśli jest ono puste, oraz użytkowanie go w warunkach uniemożliwiających optymalną wydajność.

Wszystkie poniższe materiały opakowaniowe:

- Polietylen: folia na zewnątrz opakowania i/lub folia bąbelkowa
- Polipropylen: taśma do opakowań
- Styropian: elementy ochronne w kształcie płytek, sześciątów i kątowników
- Tektura
- Drewniana podstawa

są eko kompatybilne i mogą być przechowywane nie stwarzając zagrożenia lub zostać poddane recyklingowi; jeśli użytkownik chce ich się pozbyć, należy je traktować jako odpady zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.



Po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenia, nie należy uwalniać go bezpośrednio do środowiska naturalnego.

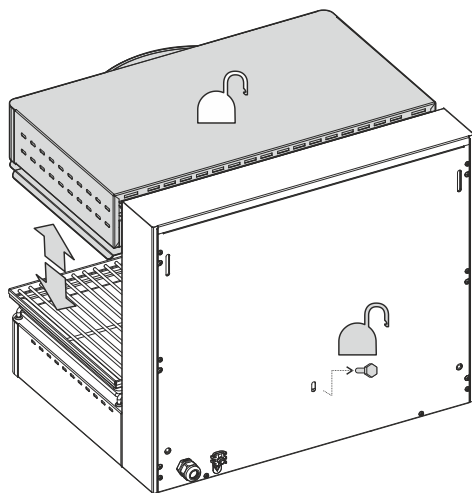
Zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju, urządzenie musi być traktowane jako odpad i przekazane do autoryzowanych ośrodków zbiórki odpadów, po uprzednim usunięciu przewodu zasilającego.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

⚠ Устройство, рассматриваемое в настоящем руководстве, изготовлено в соответствии с требованиями европейских директив: “О низком напряжении” и “Об электромагнитной совместимости”.

⚠ Устройство предназначено только для приготовления пищи. Любое другое использование считается неправильным. Устройство предназначено только для коллективного применения и должно использоваться исключительно квалифицированным персоналом, надлежащим образом проинструктированным, только в целях, для которых оно было спроектировано.

⚠ Подключение, установка и техобслуживание устройства должны выполняться квалифицированным персоналом согласно нормам и предписаниям, действующим в стране, и в соответствии с настоящими инструкциями. Кроме того, рекомендуется проведение ежегодного контроля квалифицированными специалистами.



⚠ Только для моделей _SE_40, _SE_60, SE80 перед позиционированием и эксплуатацией устройства следует извлечь винт, расположенный на задней панели. Для последующей транспортировки установить на место винт фиксации полки.

⚠ Установите устройство на высоте, совместимой с собственным ростом, чтобы избежать неправильных поз и чрезмерных усилий.

⚠ Рекомендуется не помещать материал, который может закупорить воздухозаборники сбоку и снизу.

⚠ Не помещайте пальцы в щели. Опасность раздавливания.

 Не отпускайте ручку быстро. Опасность раздавливания.

 Не открывайте приборную панель и не прикасайтесь к электрическим компонентам. Обращайтесь в техническую службу.

 При работе с устройством рекомендуется использовать специальные перчатки и одежду, закрывающую все тело.

 Отключите устройство в случае неисправности или плохой работы.

 Емкость должна всегда быть установлена во время работы устройства.

 Будьте внимательны во время работы, так как рабочие поверхности являются очень горячими.

 Рекомендуется действовать предельно осторожно и обращаться в техническую службу в случае ослабления движущихся частей.

 Обращайте внимание на то, чтобы максимальная температура зоны приготовления была совместима с помещенными продуктами.

 При помещении устройства вблизи стен, перегородок, кухонной мебели и т.д. рекомендуется, чтобы они были изготовлены из негорючего материала. В противном случае необходимо покрыть их негорючим теплоизоляционным материалом.

 В случае настенного монтажа устройства используйте соответствующие кронштейны, которые можно заказать в качестве опции. Не помещайте устройство на другое оборудование, выделяющее тепло (жарочные поверхности, фритюрницы, открытый огонь и т.д.).

 Убедитесь в том, что стена является каменной, состоит из негорючего материала и обеспечивает грузоподъемность 60 кг.

Для закрепления настенных кронштейнов необходимо выполнить отверстия в стене согласно схеме сверления, приведенной на схеме установки в настоящем руководстве. Используйте 4 стальных дюбеля, пригодных для винтов М6.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям или предметам вследствие неправильной установки, ненадлежащего техобслуживания и несоблюдения предписаний по безопасности.

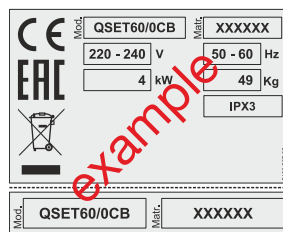
Извлеките устройство из упаковки, снимите защитную пленку и при необходимости удалите следы клея с помощью соответствующего растворителя. Рекомендуется утилизировать упаковку в соответствии с действующими нормами (для получения дополнительной информации обращаться к разделу «ЭКОЛОГИЯ И ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА»).

Во время установки необходимо соблюдать все действующие нормы:

- Национальные законодательные нормы, действующие в данной области;
- Региональные и/или местные нормы, такие как строительные правила;
- Предписания и нормы компании-поставщика электроэнергии;
- Действующие нормы техники безопасности;
- Противопожарные предписания;

Рекомендуется устанавливать устройство под вытяжным зонтом для отвода пара, образующегося во время приготовления пищи. Устройство можно устанавливать на рабочую поверхность или закреплять на стене. Расстояние от близлежащих устройств или от воспламеняющихся поверхностей должно составлять не менее 300 мм сбоку и 100 мм сзади. Устройство и особенно кабель питания не должны устанавливаться вблизи источников тепла, а температура окружающей среды не должна быть выше 50°C.

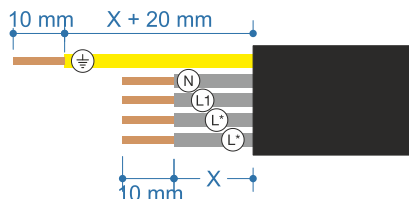
Перед подключением устройства необходимо сравнить характеристики устройства (технические характеристики указаны на табличке, расположенной на задней панели устройства) с характеристиками снабжения на месте.



Устройство оснащено соединительным кабелем. Монтажник должен выполнить подключение, предварительно установив главный выключатель, который должен отключать подачу энергии от всех полюсов. Минимальное расстояние между размыкающими контактами должно составлять 3 мм на каждый полюс. Отключающее устройство должно быть легко доступно.

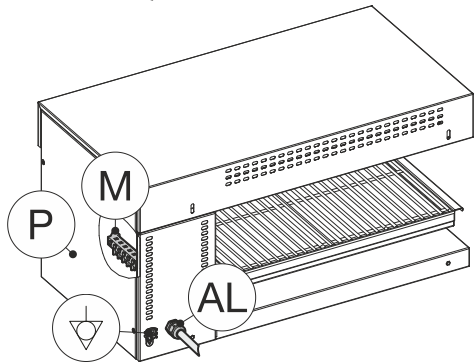
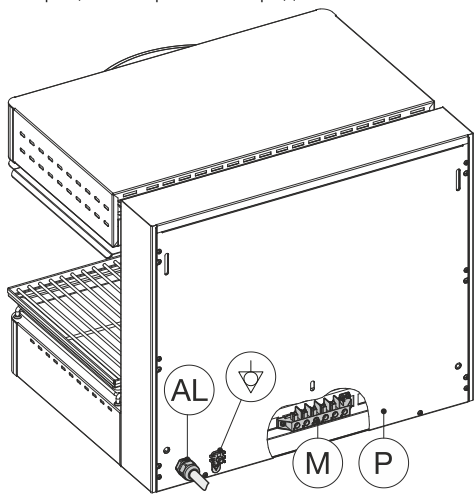
 При замене кабеля питания необходимо соблюдать указания электрической схемы, прилагаемой к настоящему руководству.

Кабель питания должен обладать характеристиками не ниже H07 RN-F и иметь минимальное сечение согласно указаниям на обложке. Необходимо обеспечить эффективное заземление устройства. С этой целью на клеммной колодке имеется специальное крепление, обозначенное символом , к которому следует подключить заземляющий провод. Кроме того, устройство следует включить в эквипотенциальную систему. Подключение выполняется с помощью специальной клеммы, обозначенной символом , которая расположена на задней панели устройства.

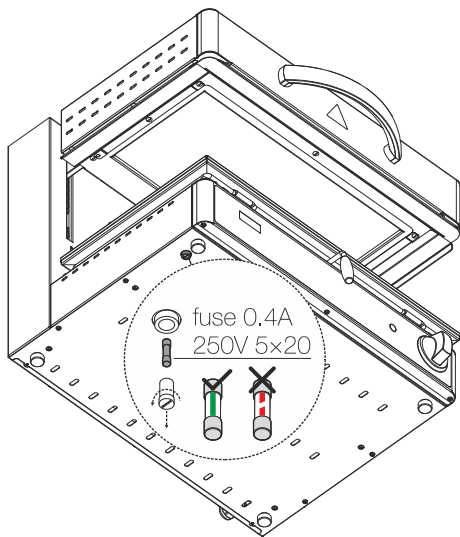


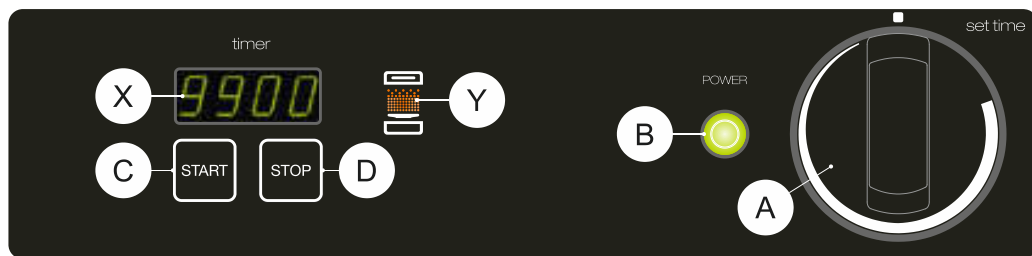
Для доступа к клеммной колодке "M" снимите панель "P" сзади (_SE_40, _SE_60, SE80) или сбоку (SEL_); отсоедините провода от клеммной колодки, ослабьте кабельный

сальник "AL" и замените кабель, выполняя операции в обратном порядке.

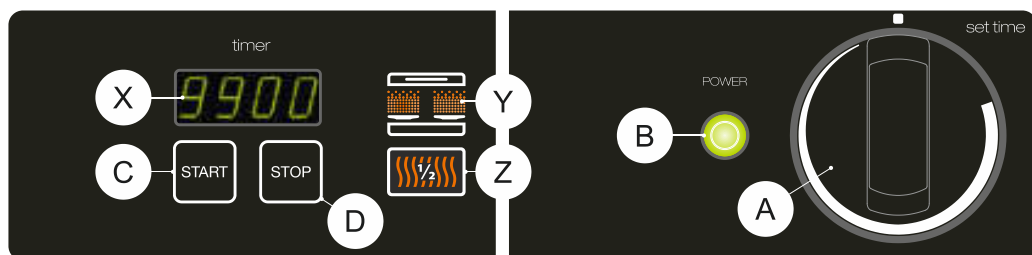


Модели "QSE_" оборудованы предохранительным выключателем для защиты электронной платы. Если плата не включается, проверьте расположенный внизу плавкий предохранитель.





Модель **QSE_40**



Модель **QSE_60**

- Включите выключатель, расположенный перед устройством.
- Поверните ручку "A" по часовой стрелке, задавая время, которое будет показано на дисплее "X" (минуты и секунды).
- Загорится зеленая контрольная лампочка "B", а оранжевый светодиод "Y" будет мигать на протяжении всей стадии настройки.
- Нажмите на кнопку "C" для начала приготовления. Оранжевый светодиод "Y" перейдет из мигающего в непрерывный режим, сохраняющийся на всем протяжении заданного времени. Устройство будет оставаться включенным на протяжении заданного времени, а дисплей будет показывать время, оставшееся до выключения устройства, точка в центре дисплея "X" будет мигать.
- Удерживая нажатой кнопку "C" во время работы устройства (мигает точка в центре дисплея), можно отобразить время,

установленное в начале выполняемого приготовления.

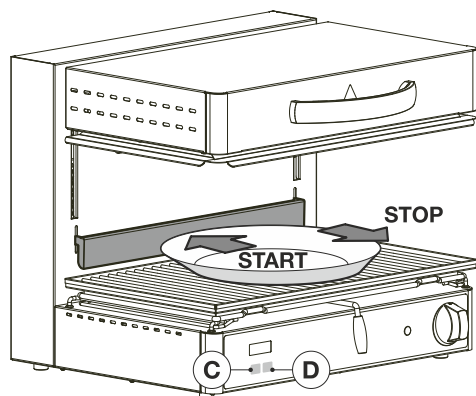
- Нажимая на кнопку "D", можно остановить работу устройства: дисплей покажет заданное время приготовления, а оранжевый светодиод "Y" снова начнет мигать. В этих условиях можно снова запустить приготовление, нажимая на кнопку "C", или изменить заданное время, воздействуя на ручку "A".
- Звуковой сигнал сообщит о завершении цикла приготовления.
- Выключите устройство, переводя ручку в положение "0".

ТОЛЬКО QSE_60

- Воздействуя на кнопку "Z", можно выбрать работу половины или всей рабочей поверхности, на что указывает включение соответствующего оранжевого светодиода "Y".

ТОЛЬКО МОДЕЛИ QSET_

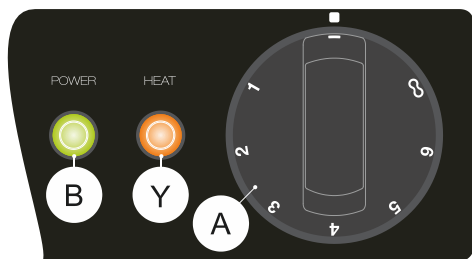
- При нажатии на планку тарелкой цикл запускается (функция кнопки «C»), а при отпускании цикл останавливается (функция кнопки «D»).



⚠ В случае отключения электропитания во время приготовления после его возобновления на мигающем дисплее отобразится оставшееся время приготовления в момент отключения.

При нажатии на кнопку "C" или на планку для моделей QSET_ устройство возобновит работу с данной индикации.

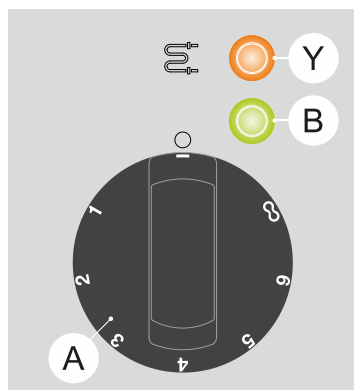
ВКЛЮЧЕНИЕ, ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ SE_40 - SE_60 - SE80_



- Включите выключатель, расположенный перед устройством.
- Поверните ручку "A", совмещая указатель приборной панели со значением на ручке 1 - 6 - ∞.

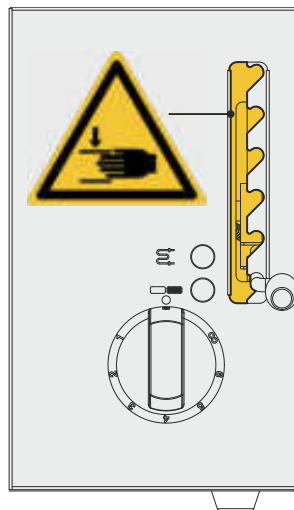
- Включение зеленой контрольной лампочки "B" указывает на наличие напряжения.
- Через регулярные промежутки времени энергорегулятор подает питание нагревательным элементам, и загорается оранжевая контрольная лампочка "Y".
- В положении "∞" нагревательные элементы всегда остаются включенными.
- Выключите устройство, переводя ручку в положение "0".

ВКЛЮЧЕНИЕ, ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ SEL_



- Включите выключатель, расположенный перед устройством.
- Поверните ручку "A", совмещая указатель приборной панели со значением на ручке 1 - 6 - ∞.
- Включение зеленой контрольной лампочки "B" указывает на наличие напряжения.
- Через регулярные промежутки времени энергорегулятор подает питание нагревательным элементам, и загорается оранжевая контрольная лампочка "Y".

- В положении "∞" нагревательные элементы всегда остаются включенными.
- Выключите устройство, переводя ручку в положение "0".



⚠ Не помещайте пальцы в щель.
Опасность раздавливания.

ОЧИСТКА И УХОД

 Не используйте для мойки устройства струи воды или оборудование для очистки паром.

- Попадание воды и пара в электрические компоненты может нарушить работу устройства и систем безопасности!
- В случае длительного простоя устройства рекомендуется отключить напряжение и очистить устройство мыльной водой, промыть и тщательно вытереть его, после чего нанести тонкий слой вазелинового масла.
- Емкость следует мыть ежедневно мыльной водой.
- Перед очисткой емкости или любого другого компонента необходимо дождаться охлаждения устройства.

- Только для моделей QSE_ рекомендуется регулярно очищать стеклянную поверхность, нанося на холодную поверхность несколько капель соответствующего моющего средства и протирая ее кухонной бумагой или мягкой салфеткой. Затем промойте и вытрите насухо кухонной бумагой или мягкой салфеткой.
- Не используйте абразивные губки или средства любого типа, коррозионные моющие средства, такие как спреи для печей или пятновыводители.
- Чтобы уменьшить попадание загрязняющих веществ в окружающую среду, рекомендуется очищать устройство средствами с биоразлагаемостью выше 90%.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Устройство не нуждается в специальном техобслуживании помимо обычной очистки. В любом случае, рекомендуется выполнять

ежегодный контроль в сервисном центре. С этой целью рекомендуется заключить договор о техобслуживании.

НЕИСПРАВНОСТИ

Неисправности не всегда зависят от качества компонентов, которые в данном случае являются высококачественными. Они могут быть вызваны также перепадами напряжения или пылью и грязью, проникающими в функциональные компоненты. При возникновении каких-либо подозрений на неправильную работу необходимо ВСЕГДА

отключать электропитание и обращаться в уполномоченный сервисный центр.

При производстве настоящего устройства использовались компоненты отличного качества. Неисправности могут быть вызваны также перепадами напряжения, пылью и/или грязью, проникающими в функциональные компоненты.



Запрещено выполнять техобслуживание самостоятельно. Нарушение конструкции устройства вызывает отмену гарантии.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ - ПРОВЕРКА - КОНТРОЛЬ - ОЧИСТКА		ЧАСТОТА	ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ	СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР
Очистка	Общая очистка устройства и окружающей области	Ежедневно или в зависимости от степени эксплуатации	Да	-
Предохранительные устройства	Контроль работы предохранительных устройств	Ежемесячно	Да	Да
Механические защитные устройства	Контроль состояния, контроль наличия деформаций, ослабления или снятия.	Ежемесячно	Да	Да
Управление	Проверка удобочитаемости и состояния надписей и символов и их восстановление в случае необходимости.	Ежегодно	Да	Да
Конструкция устройства	Контроль механической части, наличия поломок и деформаций, затяжки винтов.		Да	Да
	Затяжка главных болтов (винтов, крепежных систем и т.д.) устройства.		-	Да
Знаки безопасности	Проверка удобочитаемости и состояния знаков безопасности.		Да	Да
Электрический щит управления/электроника	Контроль состояния электрических компонентов, расположенных внутри электрического щита управления.		-	Да
	Контроль кабельной проводки между электрощитом и органами устройства.		-	Да
Электрический соединительный кабель и штепсельная розетка	Проверка состояния соединительного кабеля и штепсельной розетки.		Да	Да
	Замена кабеля в случае повреждения.		-	Да
Подшипники двигателей (при наличии)	Замена подшипников двигателей	Раз в три года	-	Да

Устройство было разработано и оптимизировано в ходе лабораторных испытаний для обеспечения высоких эксплуатационных характеристик и эффективности. В любом случае, для сокращения энергопотребления (электроэнергия, газ и вода) рекомендуется избегать длительной эксплуатации устройства в холостом режиме или в условиях, которые могут нарушить оптимальную производительность.

Все следующие материалы, использованные для упаковки:

- Полиэтилен: пленка снаружи упаковки и/или пузырчатая упаковка
- Полипропилен: стяжки
- Пенополистирол: защитные уголки, кубы и листы
- Картон

- Деревянная рама основания

являются экологически совместимыми и могут храниться, не представляя опасности, или реутилизироваться (перерабатываться). Для удаления таких материалов следует обращаться с ними, как с отходами, в соответствии с положениями, действующими в стране эксплуатации.

 В конце срока службы не допускайте попадания устройства в окружающую среду.

В соответствии с нормами, действующим в стране эксплуатации, с устройством следует обращаться, как с отходами, и сдавать его в уполномоченные пункты сбора и переработки (экологические площадки или объединения цепочки утилизации отходов) после удаления кабеля питания.