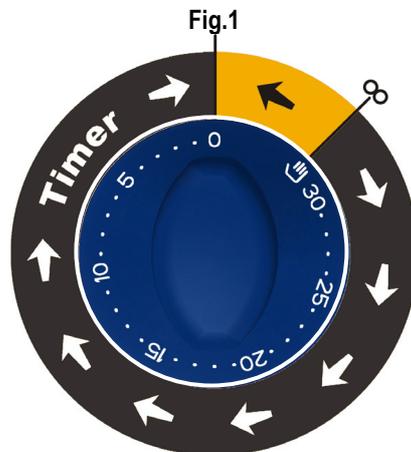
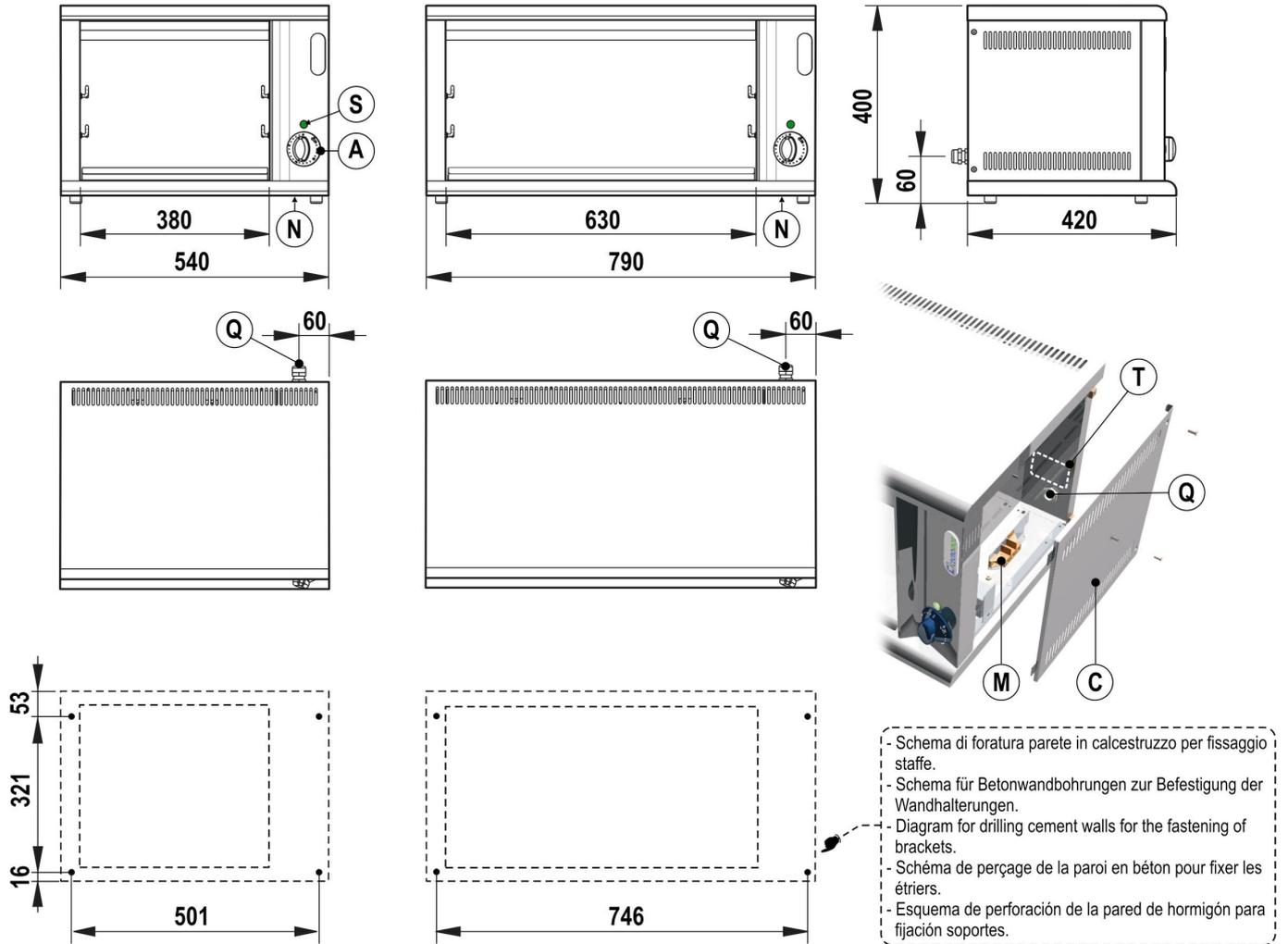


BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

					QSEF1		QSEF2	
Dimensioni esterne	External dimensions	Außenmaße	Dimensions extérieures	Dimensiones externas	mm	54 × 40 × 39H		
Potenza installata	Installed power	Nennleistung	Puissance installée	Potencia instalada	kW	2		
Tensione / frequenza	Voltage / Frequency	Spannung / Frequenz	Tension / Fréquence	Tensión / Frecuencia	V/Hz	230V~ 50/60Hz	230V~ 50/60Hz 400V 2N~ 50/60Hz	
Sez. minima cavo alim.	Supply cable min. cross sec.	Mindestquerschnitt Speisungskabel	Sect. mini câble alim.	Sección mín. cable de alim.	mm ²	3 × 1.5	3×2.5 5×1.5	



SUPERSCHNELLER SALAMANDER QSEF1 – QSEF2

ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

Das in dieser Gebrauchsanweisung beschriebene Gerät wurden nach den Vorschriften: "Niederspannung" **73/23/CEE, 93/68/CEE** und "Elektromagnetische Kompatibilität" **89/336/CEE, 92/31/CEE, 93/68/CEE** konstruiert.

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Kochen und Garen von Speisen vorgesehen. Es ist für den Einsatz in Großküchen bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal betrieben werden. Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben! Außerdem ist es empfehlenswert, einmal jährlich eine Kontrolle von qualifiziertem Personal durchführen zu lassen. 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“).

Die technischen Daten sind dem, auf der Rückseite des Gerätes angebrachten Typenschild zu entnehmen.

Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften zu berücksichtigen:

- N Vorschrift der gültigen Gesetze der Materie.
- Regionale und/oder lokale Bauvorschriften.
- Vorschriften und Regel des Stromwerkes.
- Geltende Unfallverhütungsgesetze.
- Vorschriften der Brandverhütung.
- Entsprechende Vorschriften CEI.



Das Gerät kann entweder direkt auf einer Arbeitsplatte oder aber an der Wand installiert werden. Der Abstand zu angrenzenden Geräten und entzündbaren Oberflächen muss von den Seitenwänden aus mindestens 200 mm und von der Rückseite aus mindestens 100 mm betragen.

Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzughaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.



Während des Betriebs muss die Sammelschale immer eingesetzt sein.

Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden, das gilt in besonderem Maße für das Versorgungskabel. Die Raumtemperatur muss stets unter 50° C liegen.



Es ist besonders darauf zu achten, dass sich die Geräteoberflächen während des Betriebs stark erhitzen (Verbrennungsgefahr).

Sollte das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln u.s.w. installiert werden, ist darauf zu achten, dass diese hitzebeständig sind; anderenfalls sind diese mit hitzebeständigem Isoliermaterial zu verkleiden.



Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist die Stromversorgung des Gerätes zu unterbrechen.



INSTALLATION UND NETZANSCHLUSS

Vor dem elektrischen Anschluss sind die entsprechenden Daten des Gerätes (die technischen Daten sind dem, auf der Rückseite des Gerätes angebrachten Typenschild zu entnehmen) mit der lokalen Stromversorgung zu vergleichen.



Das Typenschild (aus selbsthaftendem Polyester) befindet sich hinter der Bedienblende "T" (Abb.1).

DAS KABEL

- Darf nicht in der Nähe von Hitzequellen verlegt werden und die Raumtemperatur darf nicht über 50° C liegen.
- Es muss in einem Metallrohr oder in einem steifen Kunststoffrohr verlegt werden.
- Es muss mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen.
- Es muss einen Mindestquerschnitt gemäß der Tabelle aufweisen (Abb.1).

Vor dem elektrischen Anschluss sind die entsprechenden Daten des Gerätes (die technischen Daten sind dem, auf der Rückseite des Gerätes angebrachten Typenschild zu entnehmen) mit der lokalen Stromversorgung zu vergleichen.

Das Gerät wird mit einem Anschlusskabel geliefert. Der Installateur muss für die Anbringung eines Hauptschalters sorgen, welcher die Stromzufuhr allpolig unterbricht. Die Kontaktöffnungsweite muss pro Pol mindestens 3 mm betragen. Die Vorrichtung zur Stromunterbrechung muss leicht zugänglich sein. Sollte der Austausch des Versorgungskabels notwendig

sein, sind dazu die Anweisungen des der Bedienungsanleitung beiliegenden Schaltplans zu befolgen.

Für den Zugang zum Klemmenbrett "M" (Abblg.1) ist das auf der rechte Seite befindliche Paneel "C" (Abblg.1) zu entfernen; dann die Leitungen vom Klemmenbrett lösen, die Kabelklemme lockern "Q" (Abbildung 1) und das Kabel in umgekehrter Reihenfolge austauschen. Das Gerät muss unbedingt geerdet werden. Zu diesem Zweck befindet sich auf dem Klemmenbrett ein besonderer Anschluss, der mit dem Symbol \perp gekennzeichnet ist und an dem die Erdleitung anzuschließen ist. Das Gerät ist ferner in ein Potentialausgleichssystem einzubeziehen. Der Anschluss erfolgt über die mit dem Symbol ∇ gekennzeichnete Schraube, die sich an der Geräterückwand befindet. "N" (Abb.1).

WANDBEFESTIGUNG

Es ist sicherzustellen, dass die Wand aus Ziegelsteinen und nicht aus entflammbarem Material besteht und dass diese einer Belastung von ≥ 60 Kg standhält.

Sollte das Gerät an der Wand befestigt werden, sind die dafür vorgesehenen Wandkonsolen auf Bestellung zu verwenden (Art. Nr. 9008). Um die Befestigung an der Wand durchzuführen, sind an der Wand 4 Bohrlöcher laut beiliegendem Installationsschema anzubringen; des weiteren sind 4 Stahldübel für Schrauben M6 zu verwenden (FISHER SLM6 oder ähnliche); Die Rückseite des Gerätes ist von oben nach unten auf die Hacken der Konsolen zu hängen.

EINSCHALTEN, VERWENDUNG UND AUSSCHALTEN DES GERÄTES

Den oberhalb des Gerätes angebrachten Hauptschalter einschalten.

VERWENDUNG MIT TIMER

Den Drehschalter "A" (Abb.1-2) im Uhrzeigersinn drehen und die Garzeit eingeben. Die Aufleuchtung der grüne Kontrollleuchte zeigt, dass das Gerät mit Spannung "S" (Abb.1) versorgt ist. Das Gerät bleibt für die eingegebene Zeit eingeschaltet; Durch Drehen des Drehschalters auf die Position "0" wird der Betrieb des Gerätes unterbrochen.

Ein akustisches Signal zeigt das Ende des Kochvorganges an.

Manuelle Verwendung

Den Drehschalter "A" von der Position "Hand", auf die Position "0" gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Das Gerät bleibt eingeschaltet solange der Bediener den Drehschalter auf die Position "0" drehen wird.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Sollte das Gerät für längere Zeit nicht verwendet werden, ist es ratsam, die Stromversorgung zu unterbrechen, das Gerät mit Seifenwasser zu reinigen, gut nachspülen und das Gerät sorgfältig trockenzureiben. Anschließend eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen. Das Becken muss täglich mit Seifenlauge gewaschen werden.

Bevor mit der Reinigung des Beckens oder anderer Geräteteile begonnen wird, ist das Gerät unbedingt auskühlen zu lassen. Reibschwämme oder Scheuermittel verwenden.

Auch von der Verwendung von ätzenden Reinigungsmitteln wie zum Beispiel Backofen-Sprays oder Fleckentfernern wird ausdrücklich abgeraten.

Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, wird empfohlen, das Gerät nur mit Produkten, die zu mindestens 90 % biologisch abbaubar sind, zu reinigen.

Zur Reinigung des Gerätes keinen direkten Wasserstrahl verwenden, da das Eindringen von Wasser in die elektrischen Teile den einwandfreien Betrieb des Gerätes und der Sicherheitsvorrichtungen beeinträchtigen könnte.



VERHALTEN IM SCHADENSFALL

Nicht immer hängt ein Schaden von der Güte der Bestandteile ab, die in unserem Fall von bester Qualität sind. Eventuelle Schäden können auch durch einen plötzlichen Spannungswechsel oder durch Staub und Schmutz, der in die Betriebsteile eingedrungen ist, verursacht werden.



Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen, ist IMMER die Stromversorgung zu unterbrechen und der autorisierte Kundendienst zu verständigen.



Auf keinen Fall dürfen nicht befugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dies würde einen Verfall der Garantie nach sich ziehen.

WARTUNG

Das Gerät benötigt neben der normalen, regelmäßigen Reinigung keine besonderen Wartungsarbeiten. Es wird dennoch eine jährliche Kontrolle durch eine Kundendienststelle empfohlen, weshalb der Abschluss eines Wartungsvertrages ratsam ist.

UMWELTSCHUTZHINWEISE

Unsere Geräte werden durch zahlreiche Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Einschränkung 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 sind umweltverträglich. Sie können daher ohne Gefahr aufbewahrt oder in einer dafür vorgesehenen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Die folgenden Kunststoffteile sind für eine eventuelle Wiederverwertung geeignet:

- Polyäthylen: Außenhülle der Verpackung und/oder Noppenfolie
- Polypropylen: Bänder

- Polystyrolschaum: winkel- oder würfelförmiges Schutzmaterial sowie Schutzabdeckungen

Nach Ablauf der vorgesehenen Lebensdauer des Gerätes ist dieses ordnungsgemäß zu entsorgen.

Alle unsere Geräte werden zu mehr als 90% aus Metall hergestellt (Edelstahl, Eisen, Aluminiumblech etc.), sie können daher den jeweiligen ortsüblichen Entsorgungsstellen problemlos zur Wiederverwertung zugeführt werden.



Vor der Entsorgung sind die Geräte funktionsuntüchtig zu machen, indem das Netzkabel am Gerät abgeschnitten wird.