

# Bedienungsanweisung

## SALAMANDER SEH 103 E

[Artikel-Nr.: 437070103]



---

# SALAMANDRA

LIBRETTO ISTRUZIONI ED USO - INSTALLATION AND USE BOOKLET  
MANUAL DE INSTALACION Y USO - MANUEL D'INSTALLATION ET EMPLOI  
BETRIEBSANLEITUNG - INSTRUCTIES EN GEBRUIK BOOKLET

Cod. 92002590  
Ed. 05-22

---



**ATTENZIONE - Leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo**

**Attention - Read the instructions before using the appliance**

**Atención - Lea las instrucciones antes de usar el aparato**

**Attention - Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil**

**Achtung - Vor Verwendung des Geräts die Anleitungen lesen**

**Let op - Lees de instructies alvorens het apparaat te gebruiken**



# INDICE / CONTENTS / ÍNDICE / INDEX / INHALTSVERZEICHNIS / INHOUDSOPGAVE

## ITALIANO

<b>1 • AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE</b>	<b>5</b>
1.1 • AVVERTENZE	5
1.2 • INDICAZIONI PARTICOLARI	5
1.3 • ORDINAMENTI DI LEGGE	6
<b>2 • ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE</b>	<b>7</b>
2.1 • DATI TECNICI	7
2.2 • POSIZIONAMENTO	7
2.3 • COLLEGAMENTO ELETTRICO E SISTEMA EQUIPOTENZIALE	8
2.4 • SISTEMI DI CONTROLLO E SICUREZZA	8
2.5 • MESSA IN FUNZIONE	8
<b>3 • AVVERTENZE GENERALI PER L'UTILIZZATORE</b>	<b>9</b>
<b>4 • PULIZIA E MANUTENZIONE</b>	<b>10</b>
<b>5 • FUNZIONAMENTO</b>	<b>11</b>
5.1 • DESCRIZIONE COMANDI - PIANO SUPERIORE RISCALDATO	11
5.2 • OPZIONI DI FUNZIONAMENTO - PIANO SUPERIORE RISCALDATO	11
5.3 • DESCRIZIONE COMANDI - PIANI SUPERIORE E INFERIORE RISCALDATI	14
5.4 • OPZIONI DI FUNZIONAMENTO - PIANI SUPERIORE E INFERIORE RISCALDATI	14

## ENGLISH

<b>1 • GENERAL RECOMMENDATIONS FOR THE INSTALLER</b>	<b>19</b>
1.1 • RECOMMENDATIONS	19
1.2 • SPECIAL INSTRUCTIONS	19
1.3 • LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND STANDARDS	20
<b>2 • INSTALLATION INSTRUCTIONS</b>	<b>21</b>
2.1 • TECHNICAL DATA	21
2.2 • INSTRUCTIONS FOR POSITIONING	21
2.3 • INSTRUCTIONS FOR ELECTRICAL CONNECTION AND UNIPOTENTIAL SYSTEM	22
2.4 • CONTROL AND SAFETY SYSTEM	22
2.5 • START-UP: RECOMMENDATIONS	22
<b>3 • GENERAL RECOMMENDATIONS FOR THE USER</b>	<b>23</b>
<b>4 • CLEANING AND MAINTENANCE</b>	<b>24</b>
<b>5 • USE</b>	<b>25</b>
5.1 • DESCRIPTIONS OF CONTROLS - UPPER HEATING PLATE	25
5.2 • FUNCTIONS - OPTIONS - UPPER HEATING PLATE	25
5.3 • DESCRIPTION OF CONTROLS - UPPER AND LOWER COOKING PLATE	28
5.4 • FUNCTION - OPTIONS - UPPER AND LOWER COOKING PLATE	28

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente Manuale imputabili ad errori di stampa o trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali. È vietata la riproduzione o fotocopiatura, anche parziale, di testi o immagini del presente manuale, senza la preventiva autorizzazione della Ditta costruttrice (01.06.2009)

The manufacturer accepts no liability for any inaccuracies in this manual attributable to printing or copying errors. We reserve the right to modify our products as we deem fit, without impairing their basic features. The reproduction or copying of any part of this manual by any means whatsoever is strictly forbidden unless authorized previously in writing by the manufacturer. < 01.06.2009 >

## **ESPAÑOL**

<b>1 • ADVERTENCIAS GENERALES PARA EL INSTALADOR</b>	<b>33</b>
1.1 • ADVERTENCIAS	33
1.2 • INDICACIONES PARTICULARES	33
1.3 • NORMATIVAS DE LEY, REGLAS TÉCNICAS, DIRECTIVAS	34
<b>2 • INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN</b>	<b>35</b>
2.1 • DATOS TÉCNICOS	35
2.2 • INSTRUCCIONES PARA EL POSICIONAMIENTO	35
2.3 • INSTRUCCIONES PARA EL EMPALME ELÉCTRICO Y SISTEMA EQUIPOTENCIAL	36
2.4 • SISTEMAS DE CONTROL Y SEGURIDAD	36
2.5 • PUESTA EN MARCHA: ADVERTENCIAS	36
<b>3 • ADVERTENCIAS GENERALES PARA EL USUARIO</b>	<b>37</b>
<b>4 • LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>	<b>38</b>
<b>5 • FUNCIONAMIENTO</b>	<b>39</b>
5.1 • MANDOS - SUPERFICIE SUPERIOR CALENTADA	39
5.2 • OPCIONES FUNCIONAMIENTO - SUPERFICIE SUPERIOR CALENTADA	39
5.3 • DESCRIPCIONES MANDOS - CALENTAMIENTO SUPERFICIE INFERIOR Y SUPERIOR	42
5.4 • OPCIONES FUNCIONAMIENTO - CALENTAMIENTO SUPERFICIE INFERIOR Y SUPERIOR	42

## **FRANÇAIS**

<b>1 • AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX POUR L'INSTALLATEUR</b>	<b>47</b>
1.1 • AVERTISSEMENTS	47
1.2 • INDICATIONS PARTICULIÈRES	47
1.3 • LOIS, RÈGLES TECHNIQUES, DIRECTIVES	48
<b>2 • INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION</b>	<b>49</b>
2.1 • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE	49
2.2 • INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN PLACE	49
2.3 • INSTRUCTIONS POUR LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE ET SYSTÈME EQUIPOTENTIEL	50
2.4 • SYSTÈMES DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ	50
2.5 • MISE EN MARCHÉ : INSTRUCTIONS	50
<b>3 • INSTRUCTIONS GÉNÉRALES POUR L'UTILISATEUR</b>	<b>51</b>
<b>4 • NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>52</b>
<b>5 • FONCTIONNEMENT</b>	<b>53</b>
5.1 • DESCRIPTION DES COMMANDES - PLAN SUPÉRIEUR CHAUFFÉ	53
5.2 • OPTIONS DE FONCTIONNEMENT - PLAN SUPÉRIEUR CHAUFFÉ	53
5.3 • DESCRIPTION DES COMMANDES - PLANS SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR CHAUFFÉS	56
5.4 • OPTIONS DE FONCTIONNEMENT - PLANS SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR CHAUFFÉS	56

El fabricante declina cualquier responsabilidad por los errores de impresión o transcripción de este documento. Asimismo se reserva el derecho de introducir en sus productos todas las modificaciones que considere necesarias o pertinentes sin alterar las características esenciales de los mismos. Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio de textos o imágenes del presente manual sin previa autorización escrita del fabricante. < 01.06.2009 >

Le constructeur décline toute responsabilité pour les erreurs possibles contenues dans les pages de ce manuel pour cause d'impression ou de transcription erronées. Le constructeur se réserve la faculté d'apporter à ses produits les modifications qu'il jugera nécessaires ou utiles, sans préjudice de leurs caractéristiques essentielles. La reproduction, même partielle, par tout moyen, compris la photocopie, d'images ou de textes contenus dans le présent manuel est interdite, sauf autorisation préalable écrite du Constructeur. < 01.06.2009 >

## **DEUTSCH**

<b>1 • INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN</b>	<b>61</b>
1.1 • SICHERHEITSHINWEISE	61
1.2 • BESONDERE HINWEISE	61
1.3 • GESETZESVERORDNUNGEN	62
<b>2 • INSTALLATION</b>	<b>63</b>
2.1 • ELEKTRISCHE DATEN	63
2.2 • AUFSTELLUNG	63
2.3 • ELEKTROANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICH	64
2.4 • SICHERHEITSSYSTEME	64
2.5 • INBETRIEBNAHME	64
<b>3 • SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DAS BEDIENPERSONAL</b>	<b>65</b>
<b>4 • REINIGUNG UND WARTUNG</b>	<b>66</b>
<b>5 • BEDIENUNG - BETRIEBSARTEN</b>	<b>67</b>
5.1 • STEUERUNGEN - OBERE HEIZELEMENTE	67
5.2 • OPTION - OBERE HEIZELEMENTE	67
5.3 • STEUERUNGEN - OBERE UND UNTERE HEIZELEMENTE	70
5.4 • FUNKTIONEN - OBERE UND UNTERE HEIZELEMENTE	70

## **NEDERLANDS**

<b>1 • ADVIES VOOR DE INSTALLATIETECHNICUS</b>	<b>75</b>
1.1 • ADVIES	75
1.2 • BIJZONDERE INDICATIES	75
1.3 • WETTELIJKE REGELS	76
<b>2 • INSTALLATIE-INSTRUCTIES</b>	<b>77</b>
2.1 • TECHNISCHE GEGEVENS	77
2.2 • PLAATSING	77
2.3 • ELEKTRISCHE AANSLUITING EN EQUIPOTENTIAAL SYSTEEM	78
2.4 • SYSTEMEN VOOR CONTROLE EN VEILIGHEID	78
2.5 • INBEDRIJFSTELLING	78
<b>3 • ALGEMEEN ADVIES VOOR DE GEBRUIKER</b>	<b>79</b>
<b>4 • SCHOONMAAK EN ONDERHOUD</b>	<b>80</b>
<b>5 • WERKING</b>	<b>81</b>
5.1 • BESCHRIJVING BEDIENINGEN - VERWARMD BOVENVLAK	81
5.2 • BEDRIJFSOPTIES - VERWARMD BOVENVLAK	81
5.3 • BESCHRIJVING BEDIENINGEN - VERWARMD BOVEN - EN ONDERVLAK	84
5.4 • BEDRIJFSOPTIES - VERWARMD BOVEN - EN ONDERVLAK	84

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten dieser Bedienungsanleitung infolge Druck- oder Abschriftsfehlern. Er behält sich das Recht vor, ohne Veränderung der wesentlichen Produktmerkmale die als notwendig oder nützlich erachteten Änderungen an seinen Produkten durchzuführen. Vervielfältigung oder Fotokopieren, auch teilweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitung ohne vorherige Genehmigung des Herstellers ist untersagt. < 01.06.2009 >

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele onnauwkeurigheden in de Handleiding, te wijten aan druk- of schrijffouten. Wij houden ons het recht voor wijzigingen aan onze producten aan te brengen die wij noodzakelijk of nuttig achten, zonder dat dit de essentiële functionaliteit en veiligheidskenmerken aantast. Het volledig of gedeeltelijk veelevoudigen van teksten of afbeeldingen uit deze handleiding, zonder voorafgaande toestemming van de Fabrikant, is verboden (01-06-2009).



# INSTALLAZIONE

## (AD USO ESCLUSIVO DEL TECNICO AUTORIZZATO)

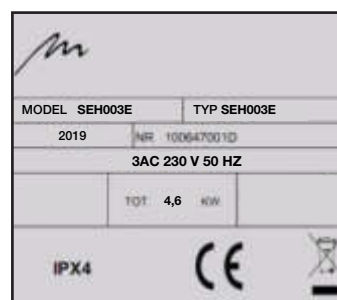
### 1 • AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

#### 1.1 • AVVERTENZE

- L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuate da personale qualificato, secondo le istruzioni del costruttore.
- Leggere attentamente le avvertenze contenute in questo libretto istruzioni, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Fare particolare attenzione dove sono presenti i simboli di pericolo elettrico o di alta temperatura, come riportati nella tabella sottostante.

	Pericolo elettrico
	Pericolo alta temperatura

- Conservare con cura questo libretto per ogni futuro riferimento. Allegare sempre questo libretto ai trasferimenti di questa apparecchiatura. Se necessario una copia può essere sempre richiesta al concessionario o direttamente al fornitore.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita e cioè per la cottura e/o il mantenimento degli alimenti; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Dopo aver tolto l'imballo assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto fonti potenziali di pericolo.
- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati della targa caratteristiche (posizionata sul retro, in basso) siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione (elettrica). La targhetta fornisce importanti informazioni tecniche che sono essenziali per gli interventi di riparazione e manutenzione, quindi non deve essere rimossa danneggiata o modificata.
- In caso di guasti oppure di anomalie nel funzionamento, spegnere immediatamente l'apparecchiatura.



Esempio di targhetta applicata

#### 1.2 • INDICAZIONI PARTICOLARI

- Come da vigenti prescrizioni del CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano), tra l'apparecchiatura e la rete di distribuzione dell'energia elettrica, vi deve essere installato un interruttore onnipolare, avente una distanza tra i contatti di almeno 3 mm per ogni polo.
- Il Costruttore non può essere considerato responsabile e declina qualsiasi obbligo di garanzia per eventuali danni da imputarsi ad una installazione non appropriata e non conforme alle prescrizioni d'obbligo.

Durante l'installazione è importante osservare le seguenti prescrizioni:

- **Eventuali norme igienico - sanitarie per ambienti di cucina/gastronomia**
- **Ordinamento edilizio comunale e / o territoriale e prescrizioni antincendio**
- **Prescrizioni antinfortunistiche vigenti**
- **Disposizioni CEI riguardanti gli impianti elettrici**
- **Disposizioni dell'Ente che fornisce l'energia elettrica**
- **Altre eventuali prescrizioni locali**



Questo prodotto è conforme alla direttiva EU 2002/96/EC. Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche, oppure riconsegnato al venditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dimesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento compatibile con l'ambiente contribuisce ad evitare possibile effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili rivolgersi al locale servizio di smaltimento rifiuti.

## 2 • ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

### 2.1 • DATI TECNICI

Modello	Type	Tensione nominale [Vac]	Frequenza [Hz]	Potenza totale assorbita [kW]	Corrente assorbita [A]	Cavo secondo 60245-IEC-57 (tipo H05RN-F o H07RN-F). Sezione minima cavo d'allacciamento (mm <sup>2</sup> ).	Peso a vuoto [Kg]
SEH003E	SEH003E	3N AC 400	50 / 60	4,6	6,7	5x2,5	54,5
		3AC 230			11,6	4x2,5	
		230			20	3x2,5	
SEH004E	SEH004E	3N AC 400		6,1	8,9	5x2,5	65
		3AC 230			15,4	4x2,5	
SEH103E	SEH103E	3N AC 400		7,1	10,3	5x2,5	59,2
		3AC 230	17,9		4x2,5		
SEH104E	SEH104E	3N AC 400V	8,6	12,5	5x2,5	69,7	

### 2.2 • POSIZIONAMENTO

- Rimuovere l'unità dall'imballo e verificare le perfette condizioni.
- Prima di installare l'apparecchiatura rimuovere le due viti di fissaggio poste sul retro della stessa (fig 1).
- Collocare l'unità sulla posizione d'uso mantenendola a distanza (almeno 10cm) dai muri, rivestimenti o altre parti infiammabili.

**NOTA** - In considerazione del consistente peso dell'apparecchiatura, prestare la massima prudenza nelle operazioni di movimentazione. Le operazioni di movimentazione devono essere effettuate da almeno 2 persone o con l'ausilio di appositi accessori di sollevamento.

- Qualora le pareti adiacenti all'apparecchiatura fossero di materiale infiammabile, provvedere con apposito rivestimento.
- Posizionare la Salamandra sotto una cappa aspirante per garantire la completa aspirazione dei fumi prodotti durante la cottura. **IMPORTANTE:** non installare la Salamandra sopra superfici calde e/o che emettono vapore. Se necessario mettere in piano la Salamandra agendo sugli appositi piedini di regolazione.
- Rimuovere integralmente la pellicola protettiva ed eventuali residui di colla.

#### ATTENZIONE - NON OSTRUIRE LE PRESE D'ARIA PER IL RAFFREDDAMENTO

- Se l'unità viene posizionata su un tavolo lasciare almeno 100 mm tra il retro della Salamandra e il muro (fig 2)
- Se l'unità viene fissata al muro/parete, utilizzare le apposite staffe di fissaggio a parete, viti e inserti adatti al peso dell'unità.
- Il muro/parete deve resistere a temperature di 80°C e non devono essere di materiale infiammabile.
- Osservare e rispettare scrupolosamente le prescrizioni antincendio vigenti.
- Il cavo elettrico non deve essere mai sottoposto a trazione. Non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione e di smaltimento calore, attenersi scrupolosamente agli schemi di installazione

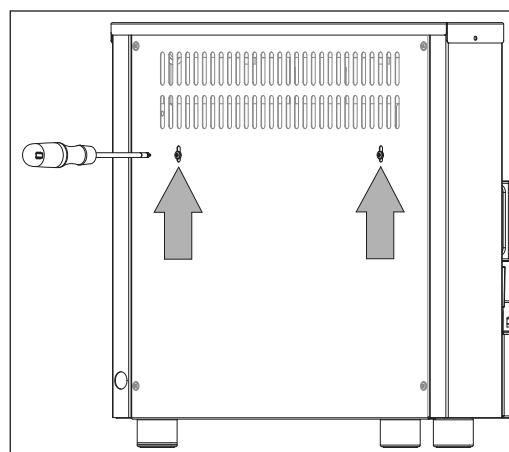


Fig. 1

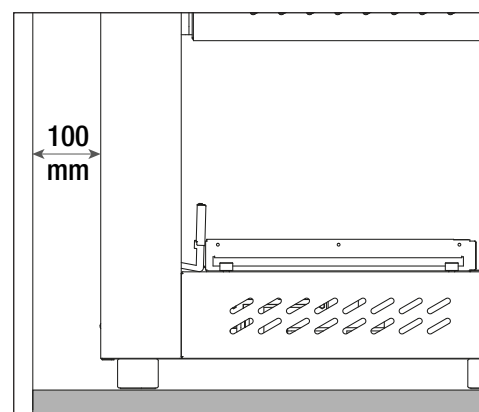


Fig. 2



## 2.3 • COLLEGAMENTO ELETTRICO E SISTEMA EQUIPOTENZIALE

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è garantita soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un **efficace impianto di messa a terra**, come previsto dalle norme vigenti. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dalla mancata messa a terra dell'impianto.

Inoltre l'apparecchiatura deve essere compresa in un **sistema equipotenziale**. Si deve effettuare questo collegamento per mezzo del morsetto, posto sulla parte posteriore dell'apparecchiatura, contrassegnato dal corrispondente simbolo e in conformità alle leggi vigenti.

Prima di connettere l'unità all'alimentazione verificare che sia la tensione che la frequenza della rete di alimentazione corrispondano a quelli indicati sulla targhetta prodotto.

Collegare una spina adatta all'assorbimento di corrente e collegarla ad una corrispondente presa dopo aver verificato la presenza del collegamento di terra.

- Non sono ammesse modifiche al sistema di cablaggio della macchina

## 2.4 • SISTEMI DI CONTROLLO E SICUREZZA

### Termostato di sicurezza

Interviene in caso di sovratemperatura interna, in modo che la temperatura della componentistica interna dell'apparecchiatura non superi i limiti consentiti.




Il termostato si riarma in automatico quando la temperatura scende.

## 2.5 • MESSA IN FUNZIONE

Al termine degli allacciamenti, quando si mette in funzione l'apparecchiatura per la prima volta, è necessario effettuare alcune verifiche generali:

- Togliere tutto il materiale d'imballo e le pellicole protettive
- Assicurarci che le prese di ventilazione siano libere
- Verificare che le vigenti prescrizioni sulla sicurezza siano rispettate
- Informare l'utilizzatore su tutte le funzioni, i lavori di manutenzione ed il corretto uso dell'apparecchiatura
- Attivare la Salamandra per un paio d'ore mantenendo il locale arieggiato per disperdere gli eventuali fumi dovuti ai residui di lavorazione
- Inoltre è bene consigliare la stipula di un contratto di manutenzione
- **L'eventuale emissione di odore da parte della Salamandra durante le prime ore di accensione è da considerarsi del tutto normale in quanto dovuta all'alta temperatura a cui sono sottoposte le parti verniciate della stessa.**
- **Durante l'utilizzo, il colore delle parti verniciate può subire delle variazioni dovute alla ricottura della vernice. Questo è del tutto normale in quanto dovuto alle alte temperature a cui sono sottoposte le parti verniciate e di conseguenza non può essere considerato un difetto della macchina.**

**ATTENZIONE** - Leggere attentamente le avvertenze contenute nel seguente capitolo in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'uso e di manutenzione. Il mancato rispetto di queste regole fondamentali può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e dell'utente. La Ditta Costruttrice declina qualsiasi responsabilità qualora la funzione originale dell'apparecchio sia alterata attraverso manomissioni o per inosservanza delle istruzioni per l'installazione, per modifiche o attraverso aggiunte di dispositivi diversi.

- Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale qualificato e specializzato in modo da consentire i migliori risultati di funzionamento.
- Ogni riparazione o messa a punto che in seguito si rendesse necessaria deve essere eseguita con la massima cura da personale qualificato. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al rivenditore che ha effettuato l'installazione, specificando il tipo di inconveniente, il modello e la matricola dell'apparecchiatura in Vostro possesso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso e regolarmente informate in materia di sicurezza sul lavoro.
- Qualsiasi modifica sull'installazione deve essere autorizzata ed eseguita da personale qualificato.
- Questa apparecchiatura, dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il funzionamento dell'apparecchio necessita di sorveglianza; tenere presente che durante il funzionamento l'apparecchio presenterà superfici calde.
-  Durante il funzionamento è richiesta particolare attenzione alle superfici esterne dell'apparecchiatura che possono raggiungere temperature molto superiori a 60°C
- Richiedere all'installatore tutte le istruzioni necessarie per la corretta messa in funzione dell'apparecchiatura, compresa la spiegazione dei comandi.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura e al termine del lavoro quotidiano è necessario eseguire un'accurata pulizia dell'unità (vedi paragrafo "Pulizia e Manutenzione").
- Usare prodotti non corrosivi (alcalini) per le quotidiane operazioni di pulizia. È vietato l'uso di materiali e prodotti abrasivi.
- Evitare qualsiasi operazione che comporti il deposito di sale da cucina sulle superfici in acciaio dell'apparecchiatura; se questo dovesse verificarsi, pulire subito accuratamente.
-  Disattivare sempre l'apparecchiatura al termine del servizio, interrompere e chiudere le erogazioni di rete (tensione elettrica).
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Durante eventuali operazioni di trasporto, smontaggio, assistenza per malfunzionamenti, ecc. fare particolare attenzione alla stabilità della macchina in modo da evitare il rovesciamento, la caduta o movimenti incontrollati della stessa e/o delle sue parti componenti.
- **ATTENZIONE** - l'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica durante la pulizia, la manutenzione e la sostituzione dei componenti.
-  È necessario utilizzare i dispositivi di protezione individuale come i guanti per evitare di entrare in contatto con gli alimenti caldi e le parti calde del dispositivo che potrebbero procurare ustioni.
- **ATTENZIONE** - possibilità di pavimento scivoloso accanto all'apparecchio.

### 3 • AVVERTENZE GENERALI PER L'UTILIZZATORE

- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione questo deve essere sostituito dall'assistenza tecnica o da personale qualificato.
- Non conservare nelle vicinanze dell'apparecchio sostanze esplosive come bombolette spray con propellente infiammabile.
- In caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchiatura scollegare l'alimentazione elettrica
- Qualsiasi inadempienza delle norme sopracitate potrebbe compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e dell'operatore stesso
- Pericolo ebollizione: per evitare l'ebollizione non utilizzare contenitori riempiti con liquidi che si liquefanno con il calore in quantità superiori a quelle che possono essere facilmente tenute sotto controllo.
- Il livello di pressione acustica emessa dal prodotto è inferiore a 70dB.

#### IMPORTANTE

Evitare il funzionamento della macchina con elementi riscaldanti superiori completamente abbassati e l'assenza di piatti / teglie sul piano. Tale situazione potrebbe compromettere l'integrità del piano riscaldante inferiore (quando presente) e surriscaldare eccessivamente le componenti elettroniche del prodotto, invalidando così i termini di garanzia.



#### ATTENZIONE

In caso di anomalia di funzionamento è necessario:

- Spegnerne immediatamente l'apparecchiatura
- Interrompere e/o chiudere tutti gli allacciamenti (elettricità)
- Rivolgersi esclusivamente al nostro servizio assistenza o all'installatore e richiedere solo ricambi originali

### 4 • PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di effettuare operazioni di pulizia, **disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.**
- Prima di iniziare ad utilizzare un'apparecchiatura nuova è necessario procedere ad una accurata pulizia con una spugna umida e un detergente idoneo. Non si devono utilizzare acidi o sostanze corrosive, pagliette o spazzole di ferro.
- **Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua a pressione.**

Un'accurata pulizia giornaliera è la premessa per ottenere migliori risultati di cottura. Infatti:

- Sapori e odori dei cibi rimangono inalterati
- Il funzionamento è più omogeneo e senza formazione di fumi
- Il consumo di energia è più basso
- Si evitano interventi di manutenzione costosi e difficili

Per pulire i reggi-griglia rimuoverli allentando di 30° le due viti di fissaggio (vedi figura).

Dopo la pulizia riposizionare i reggi-griglia e richiudere le viti



## 5 • FUNZIONAMENTO

Salamandra è un dispositivo progettato per gratinare, cucinare, riscaldare e mantenere a temperatura il cibo tramite l'impiego di resistenze riscaldanti.

SALAMANDRA È DISPONIBILE IN 2 VERSIONI:

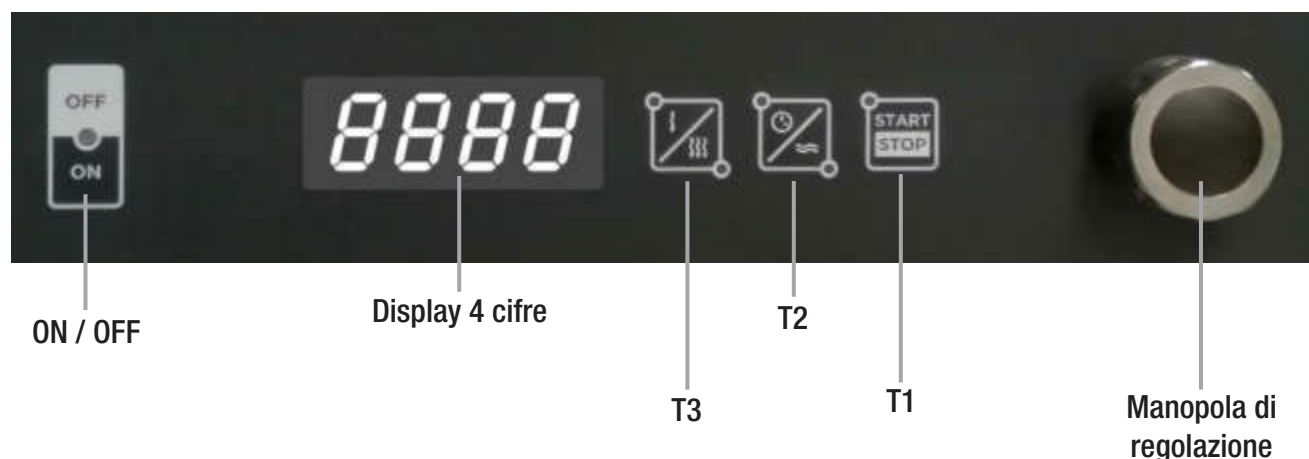
- Con il solo piano superiore riscaldato (cap. 5.1-5.2)
- Con i piani superiore e inferiore riscaldati (cap. 5.3-5.4)

Regolando manualmente l'altezza del piano superiore è possibile regolare il calore trasferito al cibo.

**NOTA** - Maggiore è la distanza tra il cibo e le resistenze riscaldanti e minore sarà l'intensità di calore.

### 5.1 • DESCRIZIONE COMANDI - PIANO SUPERIORE RISCALDATO

VERSIONE CON PIANO SUPERIORE RISCALDATO



T1 = Pulsante START/STOP

T2 = Pulsante selezione: COTTURA / MANTENIMENTO / GRATINATURA + MANTENIMENTO

T3 = Pulsante selezione ZONE DI RISCALDAMENTO

### 5.2 • OPZIONI DI FUNZIONAMENTO - PIANO SUPERIORE RISCALDATO

1. **Accendere la macchina con l'interruttore ON/OFF.** Il led verde al centro dell'interruttore rimane acceso fisso.



2. **Tramite il pulsante T2 sono selezionabili 3 modalità di funzionamento, i led accesi sul perimetro del tasto indicano la modalità selezionata.**



#### • COTTURA A TEMPO

Il led bianco del pulsante T2 in corrispondenza del simbolo dell'orologio rimane acceso fisso.

In questa modalità è possibile impostare il tempo di cottura ruotando la manopola.

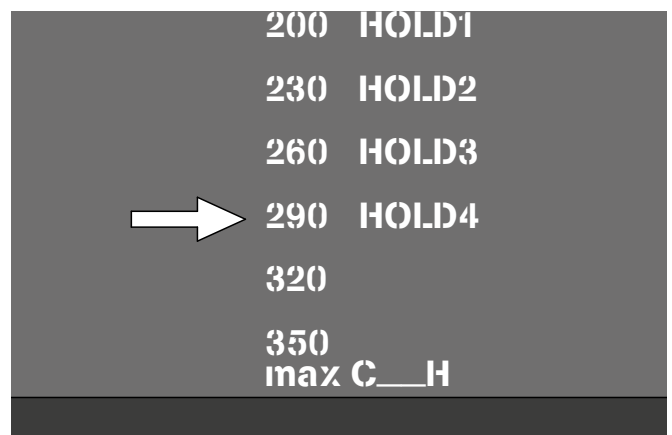
Il tempo massimo impostabile è di 20 minuti. Sul display viene visualizzato il tempo impostato.

Posizionare quindi la pietanza sul piano di lavoro della macchina.



Abbassare il piano superiore in base al livello di temperatura di cottura desiderato.

Se presenti, fare riferimento ai valori di temperatura indicati sulla colonna.



(Se presente)

• **MANTENIMENTO**

Il led bianco del pulsante T2 in corrispondenza del simbolo della doppia onda rimane acceso fisso.

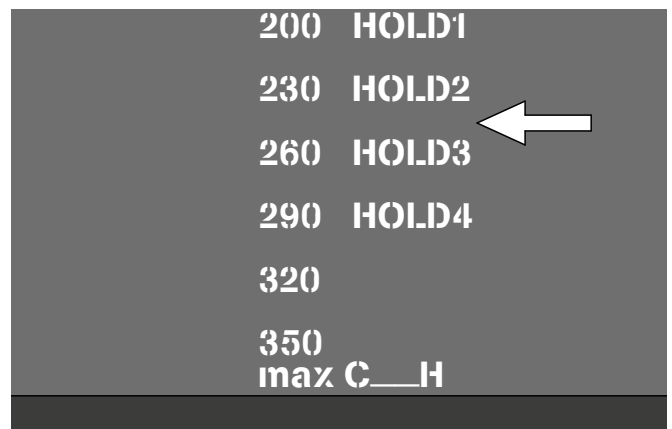
Se viene selezionata la sola modalità di mantenimento sul display viene visualizzata la scritta "Hold".

Posizionare quindi la pietanza sul piano di lavoro della macchina.

Abbassare il piano superiore in base al livello di temperatura di mantenimento desiderato.

Se presenti, fare riferimento ai livelli "H" di temperatura di mantenimento indicati sulla colonna:

- Livello H1 = 70°C
- Livello H2= 80°C
- Livello H3 = 90°C
- Livello H4 = 100°C



(Se presente)

• **GRATINATURA A TEMPO + MANTENIMENTO**

Entrambi i led del pulsante T2 rimangono accesi fissi

In questa modalità è possibile impostare il tempo di gratinatura ruotando la manopola. Il tempo massimo impostabile è di 20 minuti.

Il display alterna la visualizzazione del tempo impostato con il messaggio "C\_\_H"

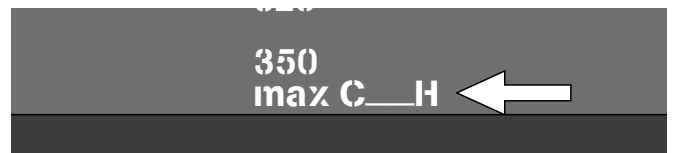
**NOTA** - Una volta terminata la gratinatura il programma va automaticamente in mantenimento a tempo infinito.



Posizionare quindi la pietanza sul piano di lavoro della macchina.

Abbassare completamente il piano superiore.

Se presente, fare riferimento al livello di gratinatura (C\_\_H) indicato sulla colonna.



(Se presente)

**3. Tramite il pulsante T3 è possibile decidere le zone di riscaldamento del piano superiore:**

• SOLO ZONA CENTRALE DEL PIANO SUPERIORE



Il led bianco del pulsante T3 in corrispondenza del simbolo della freccia singola rimane acceso fisso

• TUTTO IL PIANO SUPERIORE



Il led bianco del pulsante T3 in corrispondenza del simbolo delle tre frecce rimane acceso fisso

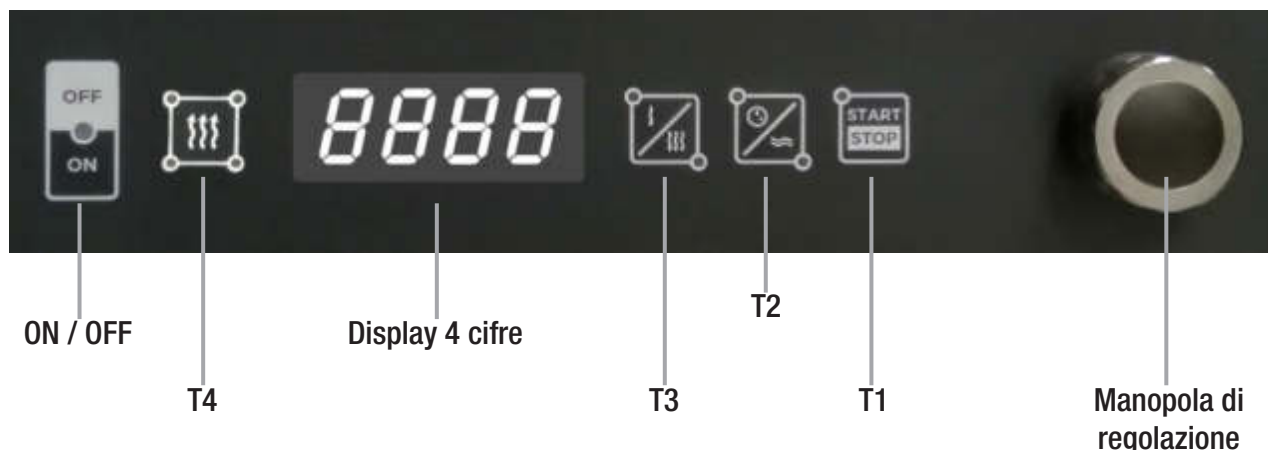
**4. Una volta impostati i settaggi desiderati premere il pulsante START/STOP per avviare il ciclo selezionato.**

Al termine del ciclo "Cottura a tempo" compare sul display la scritta "End" con un avviso acustico della durata di circa 60 secondi.

Nel caso venga selezionato un programma di cottura + mantenimento, il passaggio dal ciclo di cottura a quello di mantenimento verrà segnalato da un breve segnale acustico.



VERSIONE CON PIANI SUPERIORE ED INFERIORE RISCALDATI



T1 = Pulsante START/STOP

T2 = Pulsante selezione:

COTTURA / MANTENIMENTO / GRATINATURA + MANTENIMENTO

T3 = Pulsante selezione ZONE DI RISCALDAMENTO

T4 = Pulsante RISCALDAMENTO PIANO INFERIORE

5.4 • OPZIONI DI FUNZIONAMENTO - PIANI SUPERIORE E INFERIORE RISCALDATI

1. Accendere la macchina con l'interruttore ON/OFF.

Il led verde al centro dell'interruttore rimane acceso fisso.



2. Tramite il pulsante T2 sono selezionabili 3 modalità di funzionamento, i led accessi sul perimetro del tasto indicano la modalità selezionata



• COTTURA A TEMPO

Il led bianco del pulsante T2 in corrispondenza del simbolo dell'orologio rimane acceso fisso.



In questa modalità è possibile impostare il tempo di cottura ruotando la manopola. Il tempo massimo impostabile è di 20 minuti.

Sul display viene visualizzato il tempo impostato.



Posizionare quindi la pietanza sul piano di lavoro della macchina.

Abbassare il piano superiore in base al livello di temperatura di cottura desiderato.

Se presenti, fare riferimento ai valori di temperatura indicati sulla colonna.

	200	HOLD1
	230	HOLD2
	260	HOLD3
➔	290	HOLD4
	320	

(Se presente)



### • MANTENIMENTO

Il led bianco del pulsante T2 in corrispondenza del simbolo della doppia onda rimane acceso fisso.



Se viene selezionata la sola modalità di mantenimento sul display viene visualizzata la scritta "Hold".



Posizionare quindi la pietanza sul piano di lavoro della macchina.

Abbassare il piano superiore in base al livello di temperatura di mantenimento desiderato.

Se presenti, fare riferimento ai livelli "H" di temperatura di mantenimento indicati sulla colonna:

- Livello H1 = 70°C
- Livello H2 = 80°C
- Livello H3 = 90°C
- Livello H4 = 100°C

200	HOLD1
230	HOLD2
260	HOLD3
290	HOLD4
320	
350	max C__H

(Se presente)

### • GRATINATURA A TEMPO + MANTENIMENTO

Entrambi i led del pulsante T2 rimangono accesi fissi.



In questa modalità è possibile impostare il tempo di gratinatura ruotando la manopola. Il tempo massimo impostabile è di 20 minuti.



Il display alterna la visualizzazione del tempo impostato con il messaggio "C\_\_H".



**NOTA** - Una volta terminata la gratinatura il programma va automaticamente in mantenimento a tempo infinito.

Posizionare quindi la pietanza sul piano di lavoro della macchina.

Abbassare completamente il piano superiore.

Se presente, fare riferimento al livello di gratinatura (C\_\_H) indicato sulla colonna.

350	max C__H
-----	----------

(Se presente)



### 3. Tramite il pulsante T3 è possibile decidere le zone di riscaldamento del piano superiore:

#### • SOLO ZONA CENTRALE DEL PIANO SUPERIORE



Il led bianco del pulsante T3 in corrispondenza del simbolo della freccia singola rimane acceso fisso.

#### • TUTTO IL PIANO SUPERIORE



Il led bianco del pulsante T3 in corrispondenza del simbolo delle tre frecce rimane acceso fisso.

### 4. Una volta impostati i settaggi desiderati premere il pulsante START/STOP per avviare il ciclo selezionato.

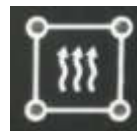
Al termine del ciclo “Cottura a tempo” compare sul display la scritta “End” con un avviso acustico della durata di circa 60 secondi.

Nel caso venga selezionato un programma di cottura + mantenimento, il passaggio dal ciclo di cottura a quello di mantenimento verrà segnalato da un breve segnale acustico.



### 5. Tramite il pulsante T4 è possibile avviare il riscaldamento del piano inferiore.

La pressione del pulsante permette di selezionare il livello di temperatura desiderato e contemporaneamente di dare lo Start al riscaldamento del piano inferiore.



#### TEMPERATURE:

##### A. 90°C



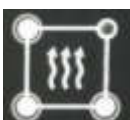
Il led bianco del pulsante T4 in basso a destra è acceso lampeggiante.

##### B. 150°C



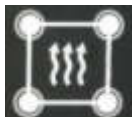
I led bianchi inferiori del pulsante T4 sono accesi lampeggianti.

##### C. 190°C



I led bianchi inferiori e il pulsante in alto a sinistra del pulsante T4 sono accesi lampeggianti.

**D. 230°C**



Tutti i led bianchi del pulsante T4 sono accesi lampeggianti.

Lo Stop al riscaldamento del piano può essere dato solo manualmente premendo più volte il pulsante T4 fino allo spegnimento di tutti i led.

**NOTA** - Per questioni di risparmio energetico, il piano comunque si spegne da solo dopo 150 minuti dall'ultimo azionamento del tasto T4.





# INSTALLATION (FOR THE EXCLUSIVE USE OF THE AUTHORIZED TECHNICIAN)

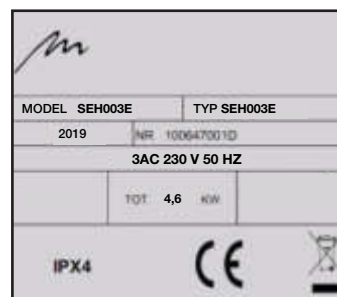
## 1 • GENERAL RECOMMENDATIONS FOR THE INSTALLER

### 1.1 • RECOMMENDATIONS

- Installation, start-up and maintenance of the appliance should be carried out by qualified engineers, licensed fitters or personnel authorised by the manufacturer.
- Carefully read the recommendations in this instruction booklet, as they provide important advice for safe installation, operation and maintenance. Pay attention in case of symbols of electrical danger or high temperature, as indicated in the chart below.

	Electrical hazard
	Danger of high temperature

- Keep this booklet to hand in a safe place for future reference. Keep the manual for future reference. In case the equipment is handed over to a different user, you can always require a copy from the supplier.
- This appliance must be used only for the purpose for which it was specifically designed; any other use is considered improper and therefore dangerous.
- After having unpacked the appliance, check that it is in perfect condition. If in doubt, do not use the appliance and contact authorised personnel.
- Do not leave any packing material within reach of children, as it is a potential source of danger.
- Before connecting the machine, make sure that the data on the specifications plate (located on the back, at the bottom) correspond to those for the distribution system (electricity). The label provides important technical information, necessary for any repair or maintenance work. Do not damage or replace it.
- In case of failure or malfunctioning, turn off the appliance immediately.



Exemple of rating plate

### 1.2 • SPECIAL INSTRUCTIONS

- Current regulations require the installation of a multiple pole switch between the appliance and the electrical power supply; the switch must have a contact gap of least 3 mm on each pole.
- The manufacturer cannot be held liable and declines all guarantee obligations regarding any claims for damages ensuing from bad installation or failure to observe current regulations.

Throughout installation it is vital to observe the following requirements:

- **Any health and hygiene standards applicable to kitchens and eating places**
- **Local and/or territorial building regulations and fire prevention standards**
- **Current accident prevention guidelines**
- **The regulations of the electrical power supply company or agency**
- **Any other local regulations**



This product conforms with EU2002/96/EC compliance.

The crossed basket symbol on this product stands to indicate that cannot be disposed of through normal waste, but should be referred to a specialized centre competent in disposal of this type of goods.

The user of such product is responsible of the disposal of this product at the end of it's life in order to avoid negative effects on the environment.

For further information related to the disposal please contact the local authority specialized in re-cycling of these type of products.

## 2 • INSTALLATION INSTRUCTIONS

### 2.1 • TECHNICAL DATA

Model	Type	Rated voltage [Vac]	Frequency [Hz]	Total power consumption [kW]	Consumption [A]	Cable according to IEC-60245-57 (H05RN-F or H07RN-F). Minimum cross section of connection cable (mm <sup>2</sup> )	Weight when empty [Kg]
SEH003E	SEH003E	3N AC 400	50 / 60	4,6	6,7	5x2,5	54,5
		3AC 230			11,6	4x2,5	
		230			20	3x2,5	
SEH004E	SEH004E	3N AC 400		6,1	8,9	5x2,5	65
		3AC 230			15,4	4x2,5	
SEH103E	SEH103E	3N AC 400		7,1	10,3	5x2,5	59,2
		3AC 230			17,9	4x2,5	
SEH104E	SEH104E	3N AC 400V		8,6	12,5	5x2,5	69,7

### 2.2 • INSTRUCTIONS FOR POSITIONING

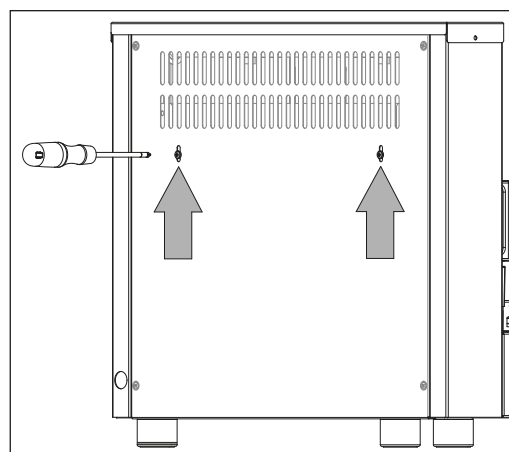
- Unpack the appliance and check its conditions.
- Before installing the appliance, remove the two screws on the rear side (pic. 1).
- Place the unit in its position of use and make sure it has enough distance (at least 10cm) from walls, coverings or other inflammable material.

**NOTE** - Considering the weight of the appliance, move it very carefully. At least 2 people must be there to position the appliance or use appropriate lifting system.

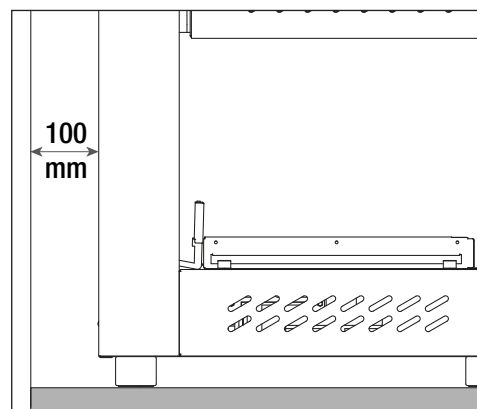
- If the walls next to the appliance are of inflammable material, they should be suitably clad.
- Place the Salamandra under a suction hood to guarantee smoke suction when cooking.
- **Important:** do not place the Salamandra on a hot surface or releasing steam.
- If necessary, adjust the feet of the Salamandra to place it perfectly at the same level.
- Remove the protective film or remaining glue

#### DO NOT BLOCK COOLING INTAKES

- If the unit is placed on a table, keep at least 100 mm between the rear side of the Salamandra and the wall (pic.2)
- If the unit is hanged on a wall, use its fixing brackets and its specific screws, suitable for its weight
- The wall has to be heat-resistant (up to 80°C) and it must be of non-flammable material
- Fire prevention regulations must be scrupulously observed.
- The electric wiring must never be under strain. Do not obstruct the suction inlets or heat dispersion outlets; scrupulously follow the installation diagrams.



Pic. 1



Pic. 2

## 2.3 • INSTRUCTIONS FOR ELECTRICAL CONNECTION AND UNIPOTENTIAL SYSTEM

The electrical safety of this appliance is guaranteed only if it is connected correctly to an **efficient earthing system**, in accordance with current safety regulations. The manufacturer shall not be responsible for any damage caused by failure to earth the installation properly.

The appliance must also be included in a **unipotential system**. Make the connection through the terminal situated on the rear of the appliance, and marked by the relevant symbol, according to current safety regulations.

Before connecting this appliance, make sure that both power supply and frequency are the same as indicated in the product label.

Connect a plug, suitable to the power consumption and plug it into a socket. Make sure it is correctly connected to an efficient ground connection.

- No changes on the wiring system possible.

## 2.4 • CONTROL AND SAFETY SYSTEM

### Safety thermostat

It is activated in case of overtemperature, so that the temperature of all components does not exceed allowed limits.

Thermostat returns to its state once the temperature has decreased.

## 2.5 • START-UP: RECOMMENDATIONS

When the appliance has been connected, before operating it for the first time, a general check should be carried out as follows:




- Remove all packing material and protective film
- Make sure ventilation inlets are clean
- Ensure that current safety regulations have been observed
- Demonstrate to the user the different systems available with the appliance, what routine maintenance is required and the correct use of the appliance
- Turn on Salamandra and keep it working for some hours. Make sure the room is well ventilated for the dispersion of smoke
- We recommend advising the customer to sign a maintenance contract
- **The possible emission of odor by the Salamander during the first hours of its functioning is to be considered completely normal as it is due to the high temperature to which the painted parts of the same are subjected.**
- **During use, the color of the painted parts may undergo variations due to the annealing of the paint. This is completely normal as it is due to the high temperatures to which the painted parts are subjected and consequently cannot be considered a defect of the machine.**

# USE

## 3 • GENERAL RECOMMENDATIONS FOR THE USER

**WARNING!** Read the instructions in the following chapter very carefully. It contains important advice concerning the safe use and maintenance of your appliance. Failure to observe these fundamental rules may compromise your own safety and that of the appliance.

The manufacturer declines all responsibility if the original functions of the appliance are altered through mishandling, the installation instructions are not followed, modifications take place or other devices are added.

- Before leaving the factory this appliance has been tested and set by qualified, specialised personnel to perform at its best.
- Any repair work or re-setting required thereafter must be carried out extremely carefully by qualified persons. For this reason it is therefore recommended that, whenever necessary, the dealer from whom the appliance was bought should always be contacted specifying the problem, the model and the serial number of the appliance.
- The appliance should be operated only by personnel trained in its use and informed about occupational safety
- Any change during installation must be carried out extremely carefully by qualified staff
- This appliance must be used only in the way in which it was expressly intended, every other use is to be considered improper and therefore dangerous.
- The appliance must be under supervision when in operation: remember that some parts will be hot.
-  Be careful while cooking, since the temperature of external parts can be higher than 60°C
- Ask the fitter for all instructions necessary for starting up the appliance correctly, including an explanation of the controls and their functions.
- Before using the appliance for the first time and at the end of every working day, it should be thoroughly cleaned inside (see paragraph “Cleaning and maintenance”).
- Use non-corrosive products (alkaline) for daily cleaning. Do not use abrasive cleaners.
- Avoid any operation which leads to cooking salt being deposited on the steel surfaces of the appliance; should this happen, clean thoroughly and immediately.
-  Always turn off the equipment after use; switch off and close any connections (electricity).
- The appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience or knowledge unless they are monitored or have been trained on the use of the appliance by an intermediary who is responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- During any transport operation, disassembly, assistance for malfunctions, etc. pay particular attention to the stability of the machine in order to prevent the machine itself and / or its parts from overturning, falling or moving uncontrollably.
- Warning: the machine must be disconnected from the electrical supply during cleaning, maintenance and replacement of components.
-  It is necessary to use personal protective equipment, such as gloves, in order to prevent coming in contact with hot food and hot parts of the device that could cause burns.
- Caution: possibility of slippery floor near the appliance.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the technical assistance or qualified personnel.



### 3 • GENERAL RECOMMENDATIONS FOR THE USER

- Do not keep explosive materials close to the appliance
- Disconnect power connection, if you do not use the appliance for an extended period of time
- Not respecting these recommendations could lead to damage of the appliance or injury for the user.
- Boiling hazard: to avoid reaching boiling point, do not use containers filled with liquids that liquefy with heat that exceeds that which can be easily kept under control.
- The sound pressure level emitted by the product is less than 70dB.

#### IMPORTANT

Avoid using the appliance with cooking plate completely down and without any grid or tray on the lower plate. This can damage performance of lower cooking plate (if available) and overheat electronic parts. In this case, any fault would not be covered by warranty.



#### WARNING!

In the event of malfunctioning:

- Switch off the appliance immediately
- And cut out and / or turn off all mains supplies (electricity)
- Only call the service centre or an authorised dealer and ask for original spare parts

### 4 • CLEANING AND MAINTENANCE

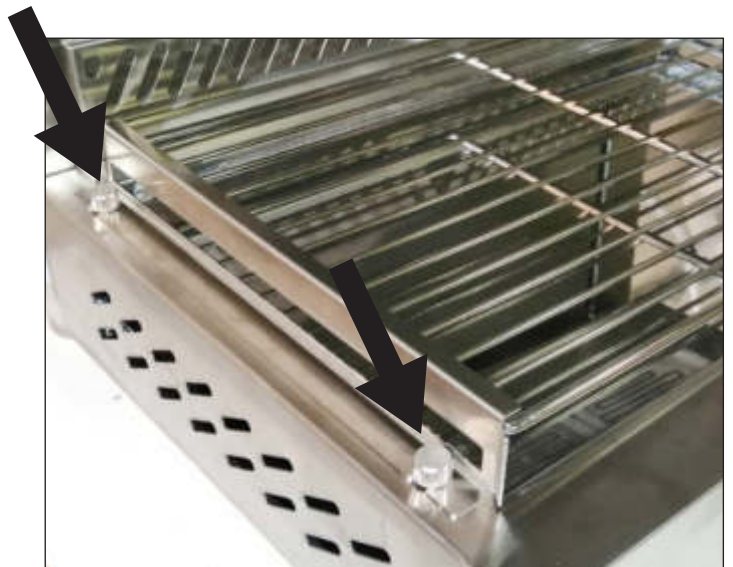
- **Disconnect the appliance from the mains power supply** before carrying out any cleaning operations.
- Clean the appliance carefully with a wet sponge or an appropriate detergent, before using it. Do not use acids or corrosive cleaners, metal scourers or brushes.
- **Do not wash the appliance with jets of water under pressure.**

Cleaning the appliance daily means also better cooking results. Indeed:

- The flavour and smell of the food are unaltered
- You will get homogenous results, without smoke
- Less energy is consumed
- Costly, inconvenient maintenance operations are avoided

To clean the grids runners, remove them by unscrewing (30°) the two fixing screws (see picture).

After cleaning, place the grids runners and fasten the screws.



## 5 • USE

Salamandra is an appliance designed for grilling, cooking, heating and warm holding by means of heating elements.

2 VERSION AVAILABLE:

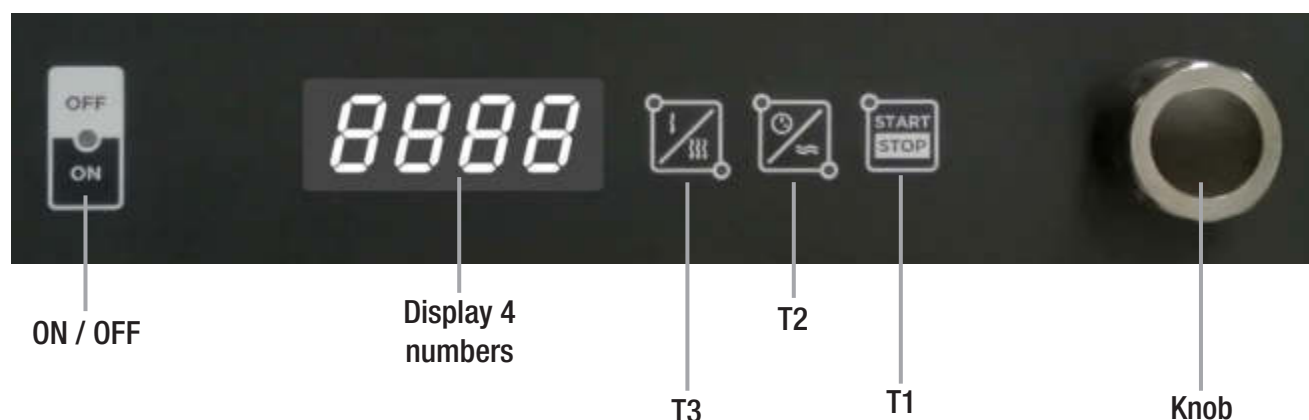
- Heated upper plate (chap. 5.1-5.2)
- Heated upper and lower plate (chap. 5.3-5.4)

You can adjust heating by making the upper plate slide upwards or downwards.

**NOTE - The closer the food is to the cooking plate, the higher is the heating power.**

### 5.1 • DESCRIPTIONS OF CONTROLS - UPPER HEATING PLATE

WITH UPPER HEATING PLATE



T1 = START/STOP

T2 = To select: COOKING / HOLDING / GRATIN + HOLDING

T3 = To select COOKING ZONE

### 5.2 • FUNCTIONS - OPTIONS - UPPER HEATING PLATE

1. Turn on the appliance with ON/OFF. Green led light is on.



2. Pushing T2 you can select 3 different modes. The led lights all around the appliance indicate the mode selected.



- **COOKING - TIME SETTING**

The white led light of button T2, indicated by the watch, is on.

You can set cooking time by rotating the knob.

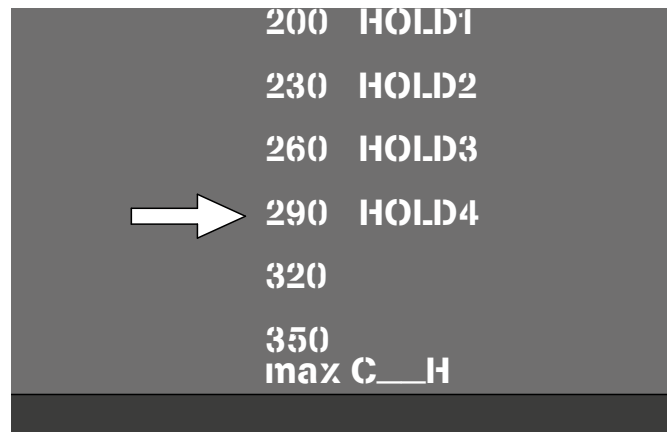
Max time is 20 minutes. On the display, you can see time set.

Place your dish on the working plate of your appliance.



Adjust the upper plate according to required temperature.

If available, refer to the values of temperature indicated on the side.



(If available)

• **HOLDING**

The white led light of button T2, indicated by the double wave is on.



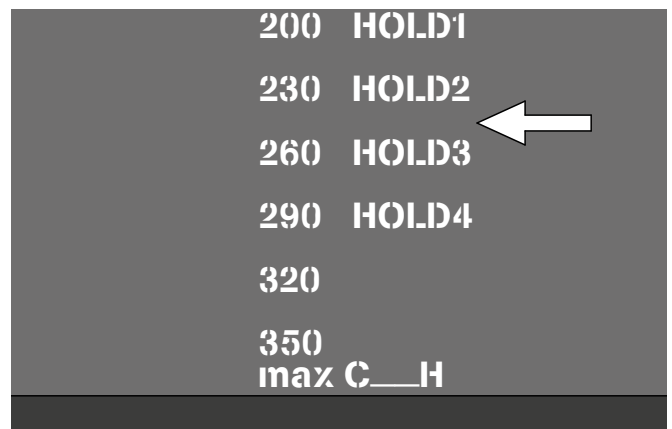
If you select holding function, you will see the message “Hold” on the display.

Place your dish on the working plate of your appliance.

Adjust the upper plate according to required temperature.

If available, refer to the H levels of holding temperature indicated on the side:

- Level H1 = 70°C
- Level H2= 80°C
- Level H3 = 90°C
- Level H4 = 100°C



(If available)

• **AU GRATIN COOKING WITH TIME SETTING + HOLDING**

Both led lights of button T2 are on.

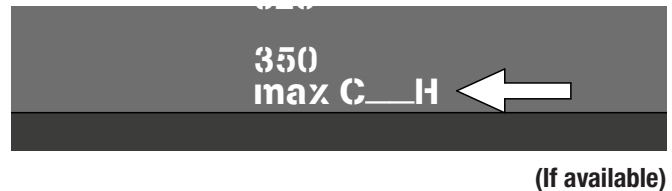
Rotate the knob to set time for au gratin cooking. Max time is 20 minutes.

On the display, you will see set time alternating with message “C\_\_H”.

**NOTE** - Once au gratin cooking is over, the program gets automatically into holding function.



Place your dish on the working plate of your appliance.  
The upper cooking plate is completely down.  
If available, refer to the au gratin cooking levels (C\_\_H) indicated on the side.



### 3. Use T3 button to select cooking zone of the upper plate:

- ONLY CENTRAL ZONE



The white led light of button T3 indicated by the arrow is on

- COMPLETE UPPER PLATE



The white led light of button T3 indicated by three arrows is on

### 4. Once you have selected your parameters, push START/STOP to start required cycle.

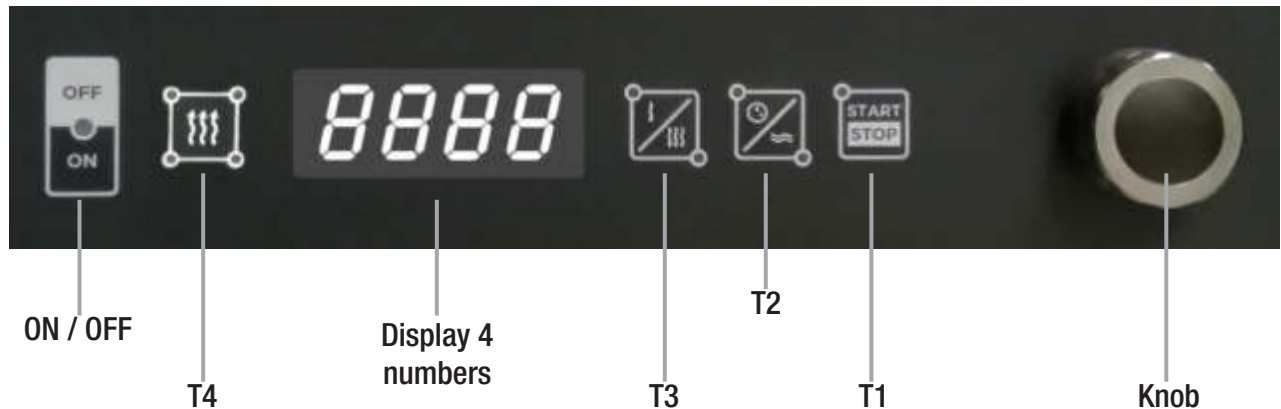
When the cooking cycle with time setting is over, you will see "End" on the display, together with a signal tone of 60 seconds.

If you select a program of cooking+ holding, a short signal tone will indicate the program is switching from cooking into holding function.



## 5.3 • DESCRIPTION OF CONTROLS - UPPER AND LOWER COOKING PLATE

### WITH UPPER AND LOWER COOKING PLATE



T1 = START/STOP

T2 = To select: COOKING / HOLDING / GRATIN + HOLDING

T3 = To select COOKING ZONE

T4 = HEATING OF LOWER PLATE

## 5.4 • FUNCTION - OPTIONS - UPPER AND LOWER COOKING PLATE

1. Turn on the appliance with ON/OFF. Green led light is on.



2. Pushing T2 you can select 3 different modes. The led lights all around the appliance indicate the mode selected.



### • COOKING - TIME SETTING

The white led light of button T2, indicated by the watch, is on.

You can set cooking time by rotating the knob.

Max time is 20 minutes. On the display, you can see time set.

Place your dish on the working plate of your appliance.

Adjust the upper plate according to required temperature.

If available, refer to the values of temperature indicated on the side.



	200	HOLD1
	230	HOLD2
	260	HOLD3
→	290	HOLD4
	320	

(If available)

• **HOLDING**

The white led light of button T2, indicated by the double wave is on.



If you select holding function, you will see the message “Hold” on the display.

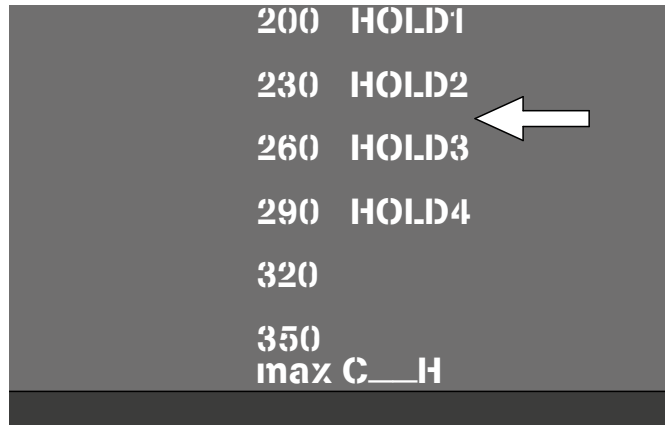


Place your dish on the working plate of your appliance.

Adjust the upper plate according to required temperature.

If available, refer to the H levels of holding temperature indicated on the side:

- Level H1 = 70°C
- Level H2= 80°C
- Level H3 = 90°C
- Level H4 = 100°C



(If available)

• **AU GRATIN COOKING WITH TIME SETTING + HOLDING**

Both led lights of button T2 are on.



Rotate the knob to set time for au gratin cooking. Max time is 20 minutes.



On the display, you will see set time alternating with message “C\_\_H”.

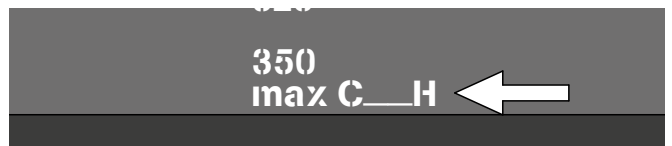


**NOTE** - Once au gratin cooking is over, the program gets automatically into holding function.

Place your dish on the working plate of your appliance.

The upper cooking plate is completely down

If available, refer to the au gratin cooking levels (C\_\_H) indicated on the side.



(If available)

### 3. Use T3 button to select cooking zone of the upper plate:

- ONLY CENTRAL ZONE



The white led light of button T3 indicated by the arrow is on

- COMPLETE UPPER PLATE



The white led light of button T3 indicated by three arrows is on.

### 4. Once you have selected your parameters, push START/STOP to start required cycle.

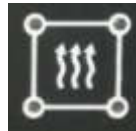
When the cooking cycle with time setting is over, you will see “End” on the display, together with a signal tone of 60 seconds.

If you select a program of cooking+ holding, a short signal tone will indicate the program is switching from cooking into holding function.



### 5. Use T4 button to heat the lower plate.

Pushing T4 you can select the temperature level and start the heating of the lower plate.



#### TEMPERATURE:

#### A. 90°C



White led light of T4 on the bottom right is on flashing.

#### B. 150°C



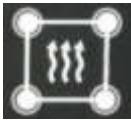
Lower white led lights of T4 are on flashing.

#### C. 190°C



Lower white led lights and the button on the left top of T4 are on flashing.

**D. 230°C**



All white led light of T4 are on flashing.

Keep T4 pushed until all led lights are off to stop any heating function.

**NOTE** - To save energy, after 120 minutes from the last time you push T4, the cooking plate will be off..







# INSTALACIÓN

## (PARA USO EXCLUSIVO DEL TÉCNICO AUTORIZADO)

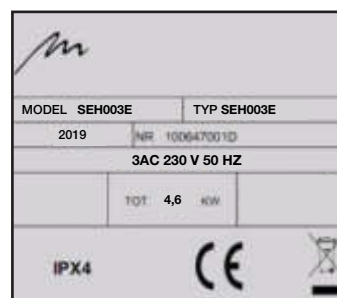
### 1 • ADVERTENCIAS GENERALES PARA EL INSTALADOR


#### 1.1 • ADVERTENCIAS

- La instalación, puesta en marcha y mantenimiento del equipo deben ser realizadas exclusivamente por personal especializado, según las instrucciones del fabricante.
- Leer atentamente las advertencias que contiene este manual de instrucciones porque facilita importantes indicaciones con respecto a la seguridad de la instalación, utilización y mantenimiento. Tener cuidado cuando aparecen los símbolos de alta tensión o de alta temperatura, como indicado abajo.

	Peligro eléctrico
	Peligro temperatura elevada

- Conservar este manual para una posible consulta en el futuro. Conservar este manual para una posible consulta en el futuro. Asegurarse de que esté disponible durante el uso. Si lo necesitan, pedir una copia al proveedor.
- Este aparato se debe destinar solo al uso para el que ha sido previsto; todo otro uso se ha de considerar indebido y por tanto, peligroso.
- Después de haber quitado el embalaje, controlar la integridad del aparato. En el caso de dudas, no usar el aparato y consultar al personal especializado.
- Los elementos del embalaje no tienen que dejarse al alcance de los niños, ya que son potenciales fuentes de peligro.
- Antes de conectar el electrodoméstico, compruebe que los datos de la placa de características (se encuentra en la parte posterior, en la parte baja) se correspondan con los de la red de distribución eléctrica. La etiqueta de datos técnicos contiene importantes informaciones técnicas, necesarias en caso de reparación o mantenimiento. Es importante no dañarla o modificarla.
- En el caso de averías o de desperfectos en el funcionamiento, apagar inmediatamente el equipo.



MODEL SEH003E		TYP SEH003E	
2019	Nº 100647001D		
3AC 230 V 50 HZ			
TQT 4,6		KW	
IPX4	CE		

Ejemplo de placa aplicada

#### 1.2 • INDICACIONES PARTICULARES

- Como establecen las normas, entre el equipo y la red de distribución de energía eléctrica debe instalarse un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre contactos de 3 mm para cada polo.
- El Fabricante no puede ser considerado responsable y declina cualquier reclamación de garantía, por eventuales daños imputables a una instalación no adecuada por no respetar las normas prescritas.

Durante la instalación es importante que se cumplan:

- Las normas higiénicas y sanitarias sobre cocinas profesionales y restauración
- El reglamento de edificación municipal y/o territorial y las normas anti-incendio
- Normativas de seguridad vigentes
- Las disposiciones del suministrador de energía eléctrica
- Otras normas locales



Este producto se conforma a la Unión Europea de directiva 2002/96/EC. El símbolo de la cesta barrato trajo el instrumento advierte que el producto, al final de su propio tiempo de servicio, separadamente debe ser convites de los rechazos domésticos, debe ser consulta en un centro de cosecha diversificada para equipos eléctricos y electrónica, o entregado de nuevo al vendedor durante la compra de un nuevo equipo equivalente. El consumidor es responsable del otorgamiento del instrumento para terminarse la vida a usted asigna sus estructuras de cosecha. La cosecha conveniente diversificada para el principio siguiente del instrumento bajo al reciclaje, al tratamiento y la disposición compatible ambiental que esto contribuye para evitar efectos posibles negativos sobre el ambiente y sobre la salud y ello favorece el reciclado algunos materiales de cual el producto es compuesto. Para la información más detallado inherente los sistemas disponibles de cosecha para dar vuelta al servicio local de disposición se rechaza.

## 2 • INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

### 2.1 • DATOS TÉCNICOS

Modelo	Tipo	Tensión nominal [Vac]	Frecuencia [Hz]	Potencia total absorbida [kW]	Absor. [A]	Cable según 60245-IEC-57 (tipo H05RN-F o H07RN-F). Sección mínima del cable de conexión (mm <sup>2</sup> ).	Peso en vacío [Kg]
SEH003E	SEH003E	3N AC 400	50 / 60	4,6	6,7	5x2,5	54,5
		3AC 230			11,6	4x2,5	
		230			20	3x2,5	
SEH004E	SEH004E	3N AC 400		6,1	8,9	5x2,5	65
		3AC 230			15,4	4x2,5	
SEH103E	SEH103E	3N AC 400		7,1	10,3	5x2,5	59,2
		3AC 230			17,9	4x2,5	
SEH104E	SEH104E	3N AC 400V		8,6	12,5	5x2,5	69,7

### 2.2 • INSTRUCCIONES PARA EL POSICIONAMIENTO

- Quitar el material de embalaje y controlar que el producto esté íntegro.
- Antes de la instalación, sacar los dos tornillos que se encuentran en la parte posterior del equipo (foto 1)
- Colocar el producto en su posición de utilizo, verificando su distancia (por lo menos 10 cm) con la paredes o con parte inflamables.

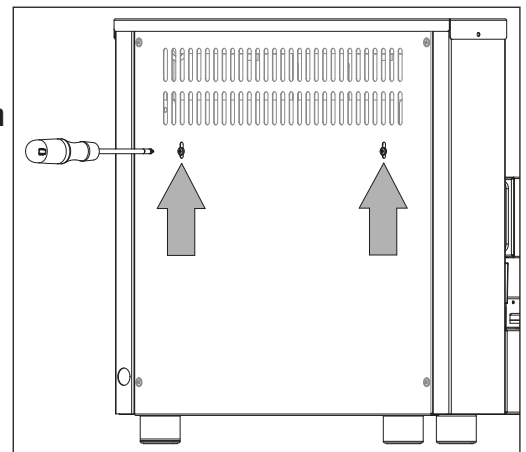


Foto 1

**NOTA** - considerando el peso del aparato, proceder con atención durante las operaciones de posicionamiento. Se necesitan por lo menos 2 personas o algún instrumento para levantar el aparato.

- Si las paredes adyacentes al equipo son de material inflamable, realizar el revestimiento adecuado.
- Colocar la Salamandra bajo una campana de extracción para garantizar la extracción completa de los humos durante la cocción.
- **Importante:** no colocar la Salamandra a contacto con superficies calientes y/o que emiten vapor
- Si necesario, poner la Salamandra perfectamente en plano ajustando los pies.
- Quitar completamente las películas protectoras y eliminar residuos de pegamento.

#### NO OBSTRUIR LAS TOMAS DEL AIRE PARA EL ENFRIAMIENTO

- Si se pone el aparato sobre una mesa, dejar por lo menos 100 mm entre su parte trasera y la pared (foto 2).
- Para la fijación a pared, utilizar los soportes para paredes y tornillos adecuados según el peso del aparato.
- La pared tiene que resistir a temperaturas de 80°C y no deben estar en material inflamable.
- Observar y respetar al máximo las prescripciones anti-incendio vigentes.
- El cable eléctrico no debe ser nunca sometido a tracción. No tapar las aberturas o las fisuras de aspiración y descarga de calor, atenderse escrupulosamente a los esquemas de instalación.

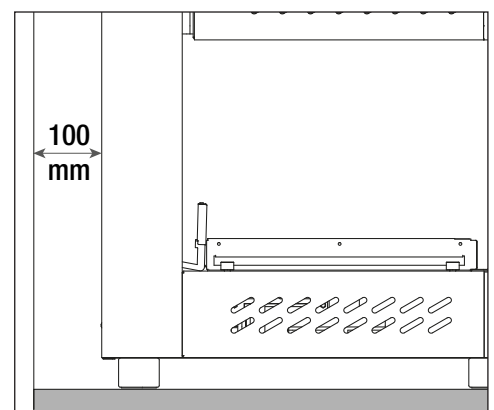


Foto 2

## 2.3 • INSTRUCCIONES PARA EL EMPALME ELÉCTRICO Y SISTEMA EQUIPOTENCIAL

La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada solamente cuando el mismo esté conectado a una **eficaz instalación de puesta a tierra**, como está previsto en la normativa vigente. El Fabricante declina toda responsabilidad en el caso de daños causados por la falta de descarga a tierra del aparato.

Además el equipo debe estar comprendido en un **sistema equipotencial**. Esta conexión debe hacerse por medio del borne situado en la parte posterior del equipo e indicado con el correspondiente símbolo, y en conformidad a las leyes vigentes.

Antes de conectar el aparato a la alimentación eléctrica, verificar que tanto la tensión como la frecuencia de la red de alimentación correspondan a las indicadas en la etiqueta técnica.

Conectar el enchufe, verificando antes la presencia de la toma de tierra.

- No se permite modificar el cableado

## 2.4 • SISTEMAS DE CONTROL Y SEGURIDAD

### Termostato de seguridad

Se activa en caso de que la temperatura suba demasiado, para que los componentes internos del aparato no superen los límites permitidos.

El termostato se reactiva en automático al bajar la temperatura.




## 2.5 • PUESTA EN MARCHA: ADVERTENCIAS

Al acabar el conexionado y antes de la puesta en marcha es necesario efectuar una verificación general:

- Quitar todo el material de embalaje y las películas de protección
- Asegurarse que las tomas del aire estén libres
- Verificar que sean respetadas las vigentes normas de seguridad
- Informar al utilizador de todas las funciones, los trabajos de mantenimiento y el correcto uso del horno
- Utilizar la Salamandra para un par de horas, manteniendo la circulación del aire para que salgan los humos de cocción
- Además es aconsejable establecer un contrato de mantenimiento
- **La posible emisión de olor por parte de la Salamandra durante las primeras horas de funcionamiento debe considerarse completamente normal ya que se debe a la alta temperatura a la que están sometidas las partes pintadas de la misma.**
- **Durante el uso, el color de las piezas pintadas puede sufrir variaciones debido al recocido de la pintura. Esto es completamente normal ya que se debe a las altas temperaturas a las que se someten las piezas pintadas y en consecuencia no puede considerarse un defecto de la máquina.**

**AVISO!** Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente capítulo por cuanto suministra importantes indicaciones con respecto a la seguridad de uso y de mantenimiento. La no observancia de estas reglas pueden comprometer la seguridad del aparato y del utilizador.

La empresa constructora declina cualquier responsabilidad cuando la función original del aparato venga alterada por mal uso o por inobservancia de las instrucciones para la instalación, o por modificación o por adición de dispositivos diversos.

- Este aparato, antes de dejar la fábrica, ha sido probado y puesto a punto por personal calificado y especializado de manera que se puedan obtener los mejores resultados de funcionamiento.
- Todas las operaciones o puesta a punto que luego sean necesarias deben ser realizadas con el máximo cuidado y por personal especializado. Por este motivo, aconsejamos dirigirse al Revendedor donde el aparato ha sido comprado, especificando el tipo de inconveniente, el modelo y matrícula del mismo.
- La utilización del equipo debe ser exclusivamente por personal adecuado e informado sobre asuntos de seguridad en el lugar de trabajo.
- Cualquier tipo de modificación en la instalación tiene que ser autorizada y realizada por parte de personal cualificado.
- El equipo deberá ser destinado solamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido. Otra utilización debe considerarse inadecuada y, por tanto, peligrosa.
- Durante el funcionamiento el aparato necesita atención; es de tener en cuenta que durante el funcionamiento el aparato tendrá superficies calientes.
-  Tener cuidado con las superficies externas del aparato, ya que pueden alcanzar temperaturas superiores a los 60°C.
- Solicitar al instalador todas las instrucciones necesarias para la correcta puesta en funcionamiento del aparato, comprendida la explicación de los mandos y sus funciones.
- Antes de poner en funcionamiento el equipo y al final del trabajo cotidiano es necesario efectuar en la parte interior de la unidad una cuidadosa limpieza (ver parágrafo “Limpieza y mantenimiento”).
- Usar productos que no sean corrosivos (alcalinos) para las diarias operaciones de limpieza. Está prohibido el uso de materiales o productos abrasivos.
- Evitar cualquier operación que determine depósitos de sal de cocina en las superficies de acero en el aparato. Si esto ocurriese limpiar inmediatamente y con atención.
-  Desconectar siempre el aparato al final del servicio, interrumpir y cerrar el suministro de la red (electricidad).
- El aparato no está destinado al uso por parte de personas (niños incluidos) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o que no tengan experiencia o conocimientos, a no ser que estén vigiladas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por parte del responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Durante posibles operaciones de transporte, desmontaje, asistencia en caso de mal funcionamiento, etc., preste atención especial a la estabilidad de la máquina para evitar el vuelco, la caída o movimientos incontrolados de la misma y/o de sus partes componentes.
- Atención: el aparato se debe desconectar de la alimentación eléctrica durante la limpieza, el mantenimiento y la sustitución de los componentes.
-  Es necesario utilizar los equipos de protección individual (como guantes) para evitar entrar en contacto con alimentos y partes calientes del dispositivo, que podrían provocar quemaduras.
- Atención: posibilidad de suelo resbaladizo junto al aparato.

### 3 • ADVERTENCIAS GENERALES PARA EL USUARIO

- Si el cable de alimentación estuviese dañado la asistencia técnica o el personal cualificado se encargarán de cambiarlo.
- No conservar cerca del aparato material explosivo o inflamable
- Desconectar el aparato, si no se utiliza por largo tiempo
- No observar las indicaciones puede comprometer la seguridad del aparato y del usuario
- Peligro de ebullición: para evitar la ebullición no use recipientes llenos con líquidos que licuan con el calor en cantidades superiores a las que se pueden mantener fácilmente bajo control.
- El nivel de presión acústica emitida por el producto es inferior a 70 dB.

#### IMPORTANTE

No utilizar el aparato con superficie de cocción superior completamente abajo y sin bandeja o parrilla en la superficie de cocción inferior. Esto puede comprometer el funcionamiento de la superficie superior (si disponible) y sobrecalentar las partes electrónicas. En este caso, no se reconoce la garantía del producto.



#### AVISO!

En caso de anomalía es necesario:

- Apagar inmediatamente el equipo
- Interrumpir y/o cerrar todos los suministros (electricidad)
- Dirigirse exclusivamente a nuestro servicio de asistencia o al instalador. Solicitar sólo repuestos originales.

### 4 • LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de realizar las operaciones de limpieza, **desenchufar el aparato de la red de alimentación eléctrica.**
- Antes de utilizar un aparato nuevo, limpiarlo de manera profunda con una esponja mojada y un detergente apropiado. No utilizar ácidos o sustancias corrosivas, estropajos o cepillos metálicos.
- **No lavar el aparato con chorros de agua a presión.**

Una limpieza diaria cuidadosa permite lograr resultados de cocción mejores. Infatti:

- Los sabores y aromas de los alimentos se mantienen inalterados
- El aparato es más performante y no forma humo.
- El consumo de energía es más bajo
- Se evitan intervenciones de mantenimiento costosos y difíciles

Para limpiar las guías de las rejillas, quitar las guías destornillando de 30° los dos tornillos (véase foto).



## 5 • FUNCIONAMIENTO

Salamandra se utiliza para gratinar, cocinar, calentar y mantener la temperatura, a través de un sistema de resistencias.

2 VERSIONES DISPONIBLES:

- con superficie de cocción superior (cap. 5.1-5.2)
- con superficie de cocción inferior y superior (cap. 5.3-5.4)

Ajustando el techo superior, se transmite la cantidad necesaria de calor a la comida.

**NOTA - Más alto está el techo, menor será la intensidad del calor.**

### 5.1 • MANDOS - SUPERFICIE SUPERIOR CALENTADA

CON CALENTAMIENTO SUPERFICIE SUPERIOR



T1 = START/STOP

T2 = Tecla selección: COCCION / MANTENIMIENTO / GRATINAR + MANTENIMIENTO

T3 = Tecla selección ZONAS DE COCCION

### 5.2 • OPCIONES FUNCIONAMIENTO - SUPERFICIE SUPERIOR CALENTADA

1. Poner en marcha el aparato con ON/OFF. La luz verde al centro se queda encendida.



2. Con T2 seleccionar 3 modalidades de funcionamiento; las luces encendidas a lo largo el perímetro indican la modalidad seleccionada.



#### • COCCION A TIEMPO

La luz blanca de T2 en correspondencia del símbolo del reloj se queda encendida.

En esta modalidad se puede impostar el tiempo de cocción a través del pomo de mandos.

El tiempo máximo es de 20 minutos. En la pantalla se puede ver el tiempo.

Poner la comida sobre la superficie de trabajo del aparato.





Bajar el techo superior según el nivel de temperatura de cocción deseado.

Si disponibles, seguir los valores de la temperatura indicados en la columna

200	HOLD1
230	HOLD2
260	HOLD3
→ 290	HOLD4
320	
350	max C__H

(Si disponible)

• **MANTENIMIENTO**

La luz blanca de la tecla T2 en correspondencia de la ola doble se queda encendida.

Si se selecciona solo la modalidad de mantenimiento en la pantalla, se visualiza la palabra "Hold".

Poner la comida sobre la superficie de trabajo del aparato.

Bajar la superficie superior según el nivel de temperatura de mantenimiento deseado.

Si disponible, seguir los niveles H de la temperatura de mantenimiento indicado en la columna:

- Nivel H1 = 70°C
- Nivel H2= 80°C
- Nivel H3 = 90°C
- Nivel H4 = 100°C



200	HOLD1
230	HOLD2
260	HOLD3 ←
290	HOLD4
320	
350	max C__H

(Si disponible)

• **GRATINAR A TIEMPO + MANTENIMIENTO**

Las luces de la tecla T2 se quedan ambas encendidas.

En esta modalidad se puede impostar el tiempo de gratinado a través del pomo de mandos.

El tiempo máximo es de 20 minutos. En la pantalla se puede visualizar el mensaje "C\_H"

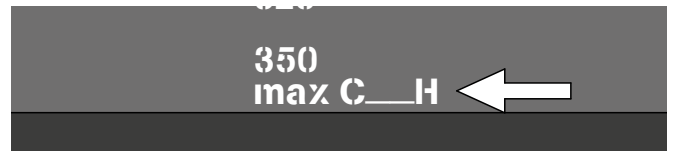
**NOTA** - Una vez terminado el gratinado, el programa pasa en automático al mantenimiento con tiempo infinito.



Poner la comida sobre la superficie de trabajo del aparato.

Bajar totalmente el techo superior.

Si disponible, considerar el nivel de gratinado (C\_\_H) indicado en la columna.



(Si disponible)

**3. A través de la tecla T3, se puede seleccionar la zona de cocción de la superficie superior:**

- SOLO ZONA CENTRAL DE LA SUPERFICIE SUPERIOR



La luz blanca de T3 en correspondencia de la flecha se queda encendida

- TODA LA SUPERFICIE SUPERIOR



La luz blanca de la tecla T3 en correspondencia del símbolo con tres flechas se queda encendida

**4. Después de haber guardado las impostazioni deseadas, pulsar START/STOP para poner en marcha el ciclo seleccionado.**

A final del ciclo de cocción a tiempo, aparece "End" con un aviso acústico de 60 segundos.

Si se selecciona un programa de cocción - mantenimiento, un tono acústico breve indica que se está pasando de un programa de cocción al mantenimiento



## 5.3 • DESCRIPCIONES MANDOS - CALENTAMIENTO SUPERFICIE INFERIOR Y SUPERIOR

CON SUPERFICIE DE COCCION SUPERIOR E INFERIOR



T1 = START/STOP

T2 = Tecla selección: COCCION / MANTENIMIENTO / GRATINAR + MANTENIMIENTO

T3 = Tecla selección ZONAS DE COCCION

T4 = Tecla CALENTAMIENTO SUPERFICIE INFERIOR

## 5.4 • OPCIONES FUNCIONAMIENTO - CALENTAMIENTO SUPERFICIE INFERIOR Y SUPERIOR

1. Poner en marcha el aparato con ON/OFF.

La luz verde al centro se queda encendida.



2. Con T2 seleccionar 3 modalidades de funcionamiento; las luces encendidas a lo largo el perímetro indican la modalidad seleccionada



### • COCCION A TIEMPO

La luz blanca de T2 en correspondencia del símbolo del reloj se queda encendida.



En esta modalidad se puede impostar el tiempo de cocción a través del pomo de mandos.

El tiempo máximo es de 20 minutos. En la pantalla se puede ver el tiempo.



Poner la comida sobre la superficie de trabajo del aparato.

Bajar el techo superior según el nivel de temperatura de cocción deseado. Si disponibles, seguir los valores de la temperatura indicados en la columna.

200	HOLD1
230	HOLD2
260	HOLD3
→ 290	HOLD4
320	

(Si disponible)

## 5.4 • OPCIONES FUNCIONAMIENTO - CALENTAMIENTO SUPERFICIE INFERIOR Y SUPERIOR

### • MANTENIMIENTO

La luz blanca de la tecla T2 en correspondencia de la ola doble se queda encendida.



Si se selecciona solo la modalidad de mantenimiento en la pantalla, se visualiza la palabra "Hold".

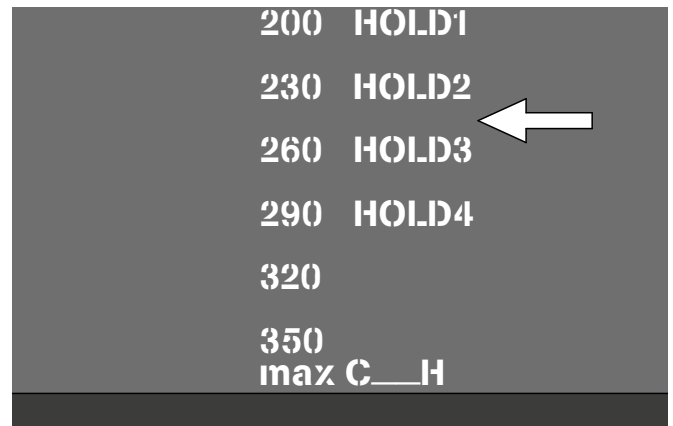


Poner la comida sobre la superficie de trabajo del aparato.

Bajar la superficie superior según el nivel de temperatura de mantenimiento deseado.

Si disponible, seguir los niveles H de la temperatura de mantenimiento indicado en la columna:

- Nivel H1 = 70°C
- Nivel H2= 80°C
- Nivel H3 = 90°C
- Nivel H4 = 100°C



(Si disponible)

### • GRATINAR A TIEMPO + MANTENIMIENTO

Las luces de la tecla T2 se quedan ambas encendidas.



En esta modalidad se puede impostar el tiempo de gratinado a través del pomo de mandos. El tiempo máximo es de 20 minutos.



En la pantalla se puede visualizar el mensaje "C\_H".

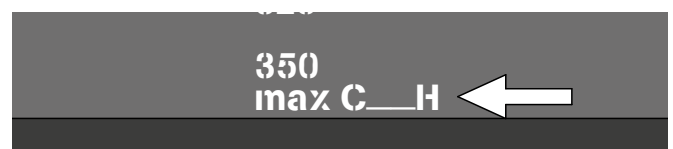


**NOTA** - Una vez terminado el gratinado, el programa pasa en automático al mantenimiento con tiempo infinito.

Poner la comida sobre la superficie de trabajo del aparato.

Bajar totalmente el techo superior

Si disponible, considerar el nivel de gratinado (C\_H) indicado en la columna.



(Si disponible)

3. A través de la tecla T3, se puede seleccionar la zona de cocción de la superficie superior:

- SOLO ZONA CENTRAL DE LA SUPERFICIE SUPERIOR



La luz blanca de T3 en correspondencia de la flecha se queda encendida.

- TODO LA SUPERFICIE SUPERIOR



La luz blanca de la tecla T3 en correspondencia del símbolo con tres flechas se queda encendida.

4. Después de haber guardado las impostazioni deseadas, pulsar START/STOP para poner en marcha el ciclo seleccionado.

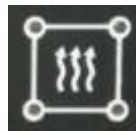
A final del ciclo de cocción a tiempo, aparece "End" con un aviso acústico de 60 segundos.

Si se selecciona un programa de cocción - mantenimiento, un tono acústico breve indica que se está pasando de un programa de cocción al mantenimiento.



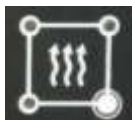
5. A través de la tecla T4 se calienta la superficie inferior.

Pulsando la tecla se puede seleccionar el nivel de temperatura deseado y, al mismo tiempo, poner en marcha el calentamiento de la superficie inferior.



TEMPERATURAS:

A. 90°C



La luz blanca de la tecla T4 abajo a la derecha destella.

B. 150°C



Las luces blancas inferiores de la tecla T4 destellan.

C. 190°C



Las luces blancas inferiores y la tecla arriba a la izquierda de la tecla T4 destellan.

**D. 230°C**



Todas las luces blancas de la tecla T4 destellan.

Para terminar con el calentamiento de la superficie, pulsar la tecla T4 hasta que se apaguen todas las luces.

**NOTA** - Por cuestiones de ahorro energético, la superficie se apaga después de 120 minutos a partir de la última vez en que se ha pulsado la tecla T4.





# INSTALLATION

## (A L'USAGE SIMPLEMENT DU TECHNICIEN AUTORISÉ)

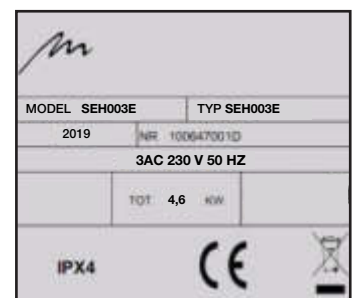
### 1 • AVERTISSEMENTS GENERAUX POUR L'INSTALLATEUR

#### 1.1 • AVERTISSEMENTS

- L'installation, la mise en marche et l'entretien de l'appareil doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié suivant les instructions du constructeur.
- Lire attentivement les remarques contenues dans ce livret d'instructions car il contient des indications importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'emploi et de l'entretien. Prêter particulièrement attention aux paragraphes marqués des symboles de danger électrique ou de température élevée, tel que cela est indiqué dans le tableau ci-dessous.

	Danger électrique
	Danger haute température

- Conserver ce livret avec soin pour toutes références ultérieures. Ce livret doit toujours accompagner l'appareil, même lorsqu'il change de propriétaire. Si nécessaire, une copie peut toujours être demandée au concessionnaire ou directement au fournisseur.
- • Cet appareil doit être destiné uniquement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire pour la cuisson et/ou le maintien à température des aliments ; toute autre utilisation doit être considérée impropre et donc dangereuse.
- Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants dans la mesure où ils peuvent être extrêmement dangereux.
- Avant de brancher l'appareil, contrôler que les données de la plaque des caractéristiques (positionné à l'arrière, en bas) correspondent à celles du réseau de distribution électrique. La plaquette fournit des informations techniques importantes, qui sont essentielles pour les interventions de réparation et d'entretien, elle ne doit donc pas être retirée ou altérée.
- En cas de panne ou de fonctionnement anormal, éteindre immédiatement l'appareil.



Exemple de plaquette d'immatriculation

#### 1.2 • INDICATIONS PARTICULIÈRES

- Conformément aux prescriptions en vigueur, un interrupteur omnipolaire ayant une distance entre les contacts d'au moins 3 mm par pôle doit être installé entre l'appareil et réseau de distribution de l'énergie électrique.
- Le constructeur ne peut être retenu responsable et décline toute obligation de garantie pour d'éventuels dommages causés par une installation non appropriée et non conforme aux normes.



Pendant l'installation, il est important de respecter les prescriptions suivantes :

- Normes hygiéniques et sanitaires éventuelles dans les locaux de cuisine / gastronomie
- Réglementation municipale et / ou territoriale et prescriptions anti-incendie
- Prescriptions en vigueur en matière de prévention des accidents
- Dispositions de l'organisme de fourniture de l'énergie électrique
- Autres prescriptions locales éventuelles



Cet produit est conforme a les directives EU 2002/96/EC. Le symbole du panier barré reporté sur l'appareil, indique que le produit, a la fin de ça propre vie d'utilisation, doit être traité séparément des déchets domestiques, il doit donc être confié a un centre de traitement séparé et spécialisé pour les appareils électriques et électroniques, ou rendu au revendeur au moment de l'achat d'un appareil neuf similaire. L'utilisateur est responsable de l'appareil confié, jusque a la fin de son utilisation aux structures de collecte approprié. La collecte appropriée au successif envoi de l'appareil et à son traitement au recyclage permet d'éliminer les matériaux des compositions du produit et d'éviter possibles effets négatifs sur l'ambiance et sur la santé. Pour des informations plus détaillé concernant le système de collecte disponibles, contactez directement le service des traitements déché.

## 2 • INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

### 2.1 • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE

Modèle	Type	Tension nominale [Vac]	Fréquence [Hz]	Puissance totale absorbée [kW]	Absorpt [A]	Câble conforme à la norme 60245-IEC-57 (type H05RN-F ou H07RN-F). Section minimale du câble de branchement (mm <sup>2</sup> )	Poids à vide [Kg]
SEH003E	SEH003E	3N AC 400	50 / 60	4,6	6,7	5x2,5	54,5
		3AC 230			11,6	4x2,5	
		230			20	3x2,5	
SEH004E	SEH004E	3N AC 400		6,1	8,9	5x2,5	65
		3AC 230			15,4	4x2,5	
SEH103E	SEH103E	3N AC 400		7,1	10,3	5x2,5	59,2
		3AC 230			17,9	4x2,5	
SEH104E	SEH104E	3N AC 400V		8,6	12,5	5x2,5	69,7

### 2.2 • INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN PLACE

- Sortir l'appareil de son emballage et vérifier qu'il est en parfait état.
- Avant d'installer l'appareil, retirer les deux vis de fixation situées sur l'arrière de celui-ci (fig. 1).
- Placer l'appareil dans la position d'utilisation, en laissant une distance d'au moins 10 cm des murs, des revêtements ou d'autres parties inflammables.

**NOTE** - Compte tenu du poids important de l'appareil, il faut se montrer très prudent pendant les opérations de manutention. Les opérations de manutention doivent être effectuées par deux personnes minimum ou à l'aide de dispositifs de levage spécifiques.

- Si les parois de l'appareil sont en contact avec des matériaux inflammables, il faut prévoir un revêtement isolant.
- Positionner Salamandra sous une hotte aspirante afin d'assurer l'aspiration de la totalité des fumées produites pendant la cuisson.
- **Important:** ne pas installer Salamandra sur des surfaces chaudes et/ou dégageant de la vapeur.
- Si nécessaire, mettre Salamandra à niveau en agissant sur le réglage des pieds prévus à cet effet.
- Retirer intégralement le film de protection et les éventuels résidus de colle.

#### NE PAS OBSTRUER LES PRISES D'AIR POUR LE REFROIDISSEMENT

- Si l'appareil est positionné sur une table, laisser au moins 100 mm entre l'arrière de Salamandra et le mur (fig. 2)
- Si l'appareil est fixé au mur ou à une paroi, utiliser les étriers de fixation murale prévus à cet effet ainsi que des vis et des inserts adaptés au poids de l'appareil.
- La paroi doit résister à des températures de 80°C et elle ne doit pas être constituée de matériau inflammable.
- Il est nécessaire d'observer et de respecter toutes les normes anti-incendie en vigueur.
- Le câble de raccord ne doit jamais être tendu. Ne jamais boucher les ouvertures, les fentes d'aspiration ou les passages pour la chaleur ; respecter scrupuleusement les schémas d'installation.

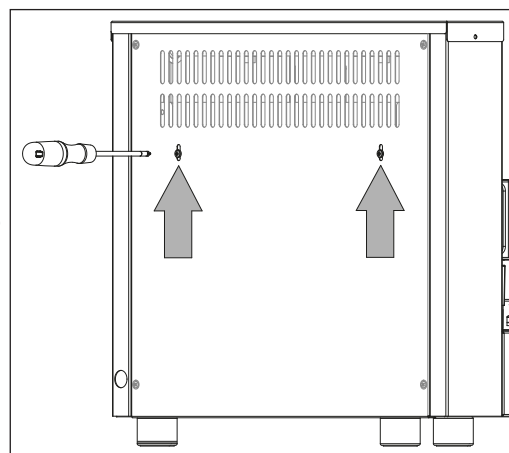


Fig. 1

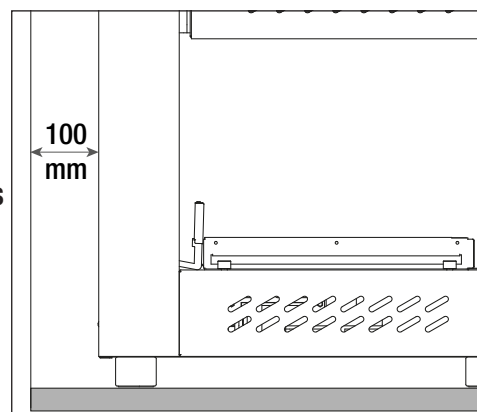


Fig. 2

## 2.3 • INSTRUCTIONS POUR LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL

La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que lorsque l'installation est reliée à une **mise à la terre efficace** conformément aux normes de sécurité électriques en vigueur. Si l'installation n'est pas reliée à une mise à la terre, le constructeur décline toute obligation pour d'éventuels dommages.

En outre, l'appareil doit rentrer dans un **système équipotentiel**. Ce raccordement sera effectué, conformément aux lois en vigueur, par l'entremise d'une borne placée sur la partie postérieure de l'appareil et reconnaissable par son symbole. Il faut effectuer ce raccordement conformément aux normes en vigueur et ensuite en contrôler le bon fonctionnement.

Avant de brancher l'appareil à l'alimentation, vérifier que la tension et la fréquence du secteur correspondent à ce qui est indiqué sur la plaquette du produit.

Raccorder une fiche adaptée à l'absorption de courant et la brancher à une prise après avoir vérifié la présence de la mise à la terre.

- Aucune modification du système de câblage de l'appareil n'est admise.

## 2.4 • SYSTEMES DE CONTROLE ET DE SECURITE

### Thermostat de sécurité

Il intervient en cas de dépassement de température interne, de façon à ce que la température des composants internes de l'appareil ne dépasse pas les limites autorisées.

Le thermostat se réarme automatiquement lorsque la température baisse.

## 2.5 • MISE EN MARCHÉ : INSTRUCTIONS

Après avoir effectué les raccordements et avant de mettre l'appareil en marche, il est nécessaire d'effectuer un contrôle général :




- Retirer tout les matériaux d'emballage ainsi que les pellicules de protection
- S'assurer que les ouvertures de ventilation sont libres
- Vérifier que les prescriptions de sécurité en vigueur soient respectées
- Il faut informer l'utilisateur sur toutes les fonctions, l'entretien et le bon usage de l'appareil
- Activer Salamandra pendant quelques heures, en gardant la pièce aérée pour évacuer les éventuelles fumées dues aux résidus de travail
- Il est en outre conseillé de stipuler un contrat de service après vente
- **L'émission possible d'odeur par la salamandre pendant les premières heures d'allumage doit être considérée comme tout à fait normale car elle est due à la température élevée à laquelle les parties peintes de la même sont soumises.**
- **Pendant l'utilisation, la couleur des pièces peintes peut subir des variations dues au recuit de la peinture. Ceci est tout à fait normal car cela est dû aux températures élevées auxquelles les pièces peintes sont soumises et ne peut donc pas être considéré comme un défaut de la machine.**

# UTILISATION

## 3 • INSTRUCTIONS GENERALES POUR L'UTILISATEUR

**ATTENTION : Lire attentivement les remarques contenues dans ce chapitre étant donné qu'elles fournissent des renseignements précieux concernant la sécurité d'emploi et la maintenance. Le non respect de ces règles fondamentales peut compromettre la sécurité de l'appareil et de l'utilisateur.**

**Le Constructeur décline toute responsabilité si on a altéré la destination première de l'appareil en l'endommageant ou pour ne pas avoir observé les instructions relatives à l'installation ou encore parce qu'on a modifié ou fait des ajouts aux différents dispositifs.**

- Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par du personnel qualifié et spécialisé de façon à lui garantir un fonctionnement optimal.
- Toute réparation ou réglage devra être effectué par la suite avec le plus grand soin et par du personnel qualifié. De ce fait, nous vous recommandons de toujours vous adresser au Revendeur vous ayant vendu l'appareil en lui indiquant clairement le type de problème rencontré ainsi que le modèle et le matricule en votre possession.
- L'appareil doit être utilisé uniquement par du personnel formé à cet effet et régulièrement informé en matière de sécurité au travail.
- Toute modification sur l'installation doit être autorisée et effectuée par du personnel qualifié.
- L'appareillage devra être destiné seulement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu. On retient impropre chaque autre emploi.
- L'appareil doit toujours rester sous surveillance. Il ne faut jamais oublier que les surfaces de l'appareil en marche sont chaudes.
-  Durant le fonctionnement, il faut prêter particulièrement attention aux surfaces externes de l'appareil, qui peuvent atteindre des températures supérieures à 60°C
- Demander à l'installateur toutes les instructions nécessaires à une mise en marche correcte de l'appareil ainsi que l'explication des commandes.
- Avant de mettre l'appareil en fonction et au terme du travail quotidien, il faut effectuer un nettoyage approfondi de celui-ci (voir le paragraphe « Nettoyage et entretien »).
- Ne pas utiliser de produits corrosifs (alcalins) pour le nettoyage quotidien. Eviter les substances abrasives.
- Eviter tout type d'opération pouvant comporter un dépôt de sel de cuisine sur les superficies en acier de l'appareil, dans le cas contraire, nettoyer avec soin immédiatement.
-  Il faut toujours débrancher l'appareil une fois le travail terminé et couper toutes les alimentations de réseau (tension).
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Durant toute opération de transport, démontage, assistance en raison de dysfonctionnements, etc., faire particulièrement attention à la stabilité de la machine de manière à éviter un capotage, une chute ou tout mouvement incontrôlé de l'appareil ou de ses composants.
- Attention : l'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique durant le nettoyage, l'entretien et le remplacement des composants.
-  Il faut porter les équipements de protection individuelle comme des gants afin d'éviter tout contact avec les aliments chauds et les parties chaudes du dispositif qui pourraient causer des brûlures.
- Attention : le sol peut devenir glissant à proximité de l'appareil.

### 3 • INSTRUCTIONS GENERALES POUR L'UTILISATEUR

- En cas d'endommagement du câble d'alimentation, il doit être remplacé par l'assistance technique ou par un personnel qualifié.
- Ne pas conserver à proximité de l'appareil des substances explosives, comme des bombes sprays avec propulsif inflammable.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, débrancher l'alimentation électrique.
- Toute absence de respect des règles susmentionnées pourrait compromettre la sécurité de l'appareil et de l'opérateur lui-même
- Risque d'ébullition : pour éviter l'ébullition, ne pas utiliser de récipients remplis de liquides qui se liquéfient avec la chaleur dans des quantités supérieures à celles qui peuvent être facilement contrôlées.
- Le niveau de pression sonore que l'appareil émet est inférieur à 70 dB.

#### IMPORTANT

Eviter le fonctionnement de la Salamandra avec les éléments chauffants supérieurs complètement abaissés et sans assiettes/plaques sur le plan. Cette situation pourrait nuire l'intégrité du plateau chauffant inférieur (lorsqu'il est présent) et surchauffer extrêmement les composants électroniques de la Salamandra. Cette situation annulera la garantie.



#### ATTENTION

En cas d'anomalie :

- Il faut éteindre immédiatement l'appareil
- Arrêter et/ou couper tous les raccordements (électrique)
- Adressez-vous exclusivement à notre réseau d'assistance ou à l'installateur et réclamez des pièces de rechange originales

### 4 • NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **Débrancher l'appareil avant d'effectuer les opérations de nettoyage.**
- Avant de commencer à utiliser un appareil neuf, il faut procéder à un nettoyage approfondi avec une éponge humide et un nettoyant approprié. Il ne faut pas utiliser d'acides ou de substances corrosives, de pailles de fer ou de brosses en fer.
- **Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau sous pression.**

Un nettoyage quotidien soigné est la condition fondamentale pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson:

- La saveur et l'odeur des aliments sont intactes
- Le fonctionnement est plus homogène et sans dégagement de fumée
- La consommation d'énergie est moins élevée
- Un entretien coûteux et difficile est évité

Pour nettoyer les supports de grille, les retirer en desserrant de 30° les deux vis de fixation (voir figure).

Après le nettoyage, remettre en place les supports de grille et revisser les vis.



## 5 • FONCTIONNEMENT

Salamandra est un dispositif conçu pour gratiner, cuisiner, chauffer et maintenir les aliments à température, grâce à l'emploi de résistances chauffantes.

SALAMANDRA EST DISPONIBLE EN 2 VERSIONS :

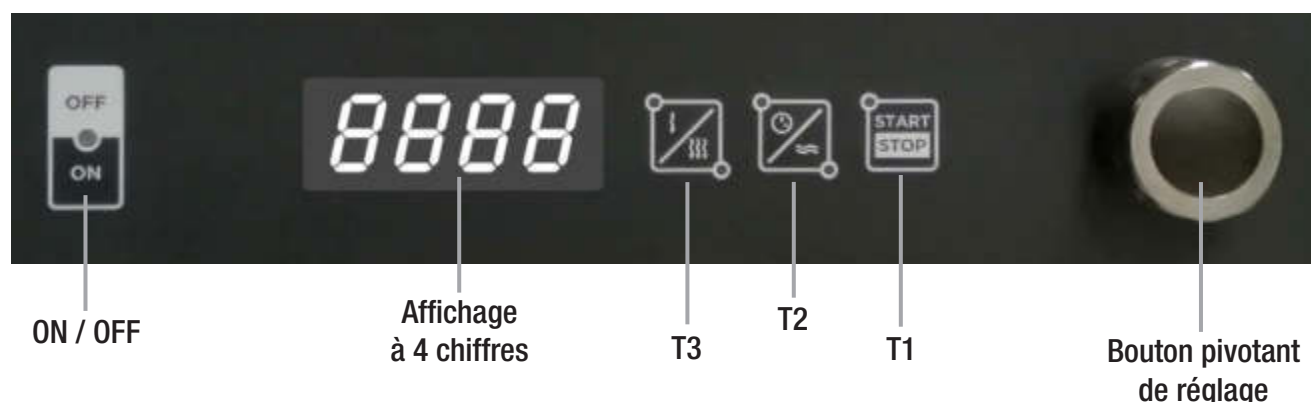
- Avec seulement le plan supérieur chauffé (chap. 5.1-5.2)
- Avec les plans supérieur et inférieur chauffés (chap. 5.3-5.4)

En réglant manuellement la hauteur du plan supérieur, il est possible de régler la chaleur transférée aux aliments.

**NOTE - Plus grande est la distance entre les aliments et les résistances, moins importante sera l'intensité de la chaleur.**

### 5.1 • DESCRIPTION DES COMMANDES - PLAN SUPÉRIEUR CHAUFFÉ

VERSION AVEC PLAN SUPÉRIEUR CHAUFFÉ



T1 = Bouton MARCHE/ARRÊT

T2 = Bouton sélection : CUISSON / MAINTIEN / GRATINAGE + MAINTIEN

T3 = Bouton sélection : ZONES DE CHAUFFAGE

### 5.2 • OPTIONS DE FONCTIONNEMENT - PLAN SUPÉRIEUR CHAUFFÉ

1. Allumer l'appareil avec le bouton ON/OFF. La led verte au centre de l'interrupteur demeure allumée fixe.



2. Avec le bouton T2, il est possible de sélectionner 3 modalités de fonctionnement, les leds allumées sur le contour du bouton indiquent la modalité sélectionnée.



#### • CUISSON TEMPORISÉE

La led blanche du bouton T2 au niveau du symbole de l'horloge demeure allumée fixe.

Dans cette modalité, il est possible de paramétrer le temps de cuisson en tournant le bouton pivotant.

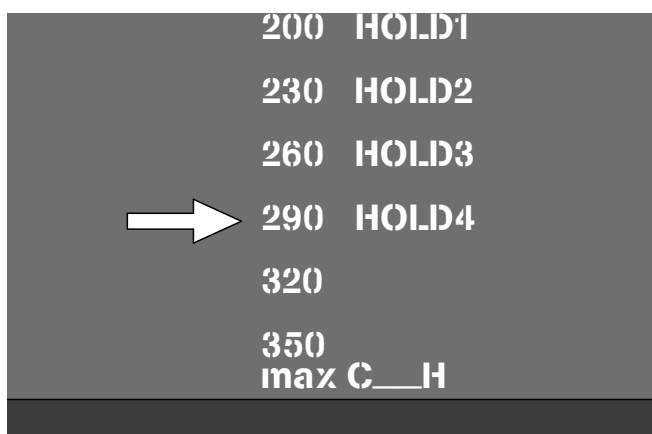
Le temps maximum qui peut être paramétré est de 20 minutes. Sur l'afficheur est indiqué le temps paramétré.



Positionner donc le plat sur le plan de travail de l'appareil.

Baisser le plan supérieur au niveau de température de cuisson souhaité.

Si présentes, faire référence aux valeurs de température indiquées sur la colonne.



(Si présente)

• MAINTIEN

La led blanche du bouton T2 au niveau du symbole de la double vague demeure allumée fixe.



Si l'on sélectionne seulement la modalité de maintien, l'inscription « Hold » apparaît sur l'afficheur.

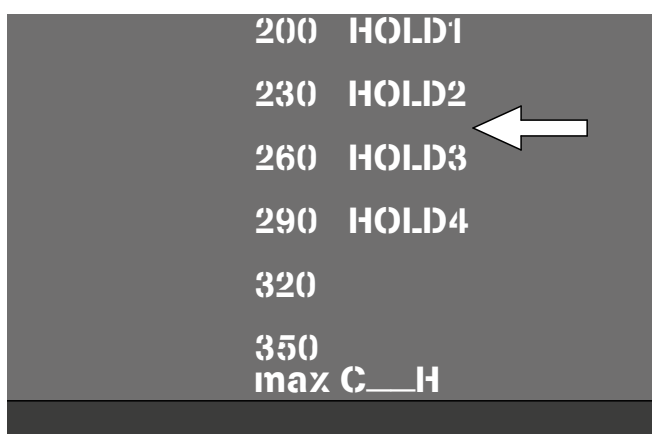


Positionner donc le plat sur le plan de travail de l'appareil.

Baisser le plan supérieur au niveau de température de maintien souhaité.

Si présents, faire référence aux niveaux H de température de maintien indiqués sur la colonne :

- Niveau H1 = 70°C
- Niveau H2= 80°C
- Niveau H3 = 90°C
- Niveau H4 = 100°C



(Si présente)

• GRATINAGE TEMPORISÉ + MAINTIEN

Les deux leds des boutons T2 demeurent allumées fixes.



Dans cette modalité, il est possible de paramétrer le temps de gratinage en tournant le bouton pivotant.

Le temps maximum qui peut être paramétré est de 20 minutes. Sur l'afficheur se succèdent l'affichage du temps paramétré et le message « C\_\_H ».



**NOTE** - Une fois le gratinage terminé, le programme se met automatiquement en maintien pendant une durée indéterminée.

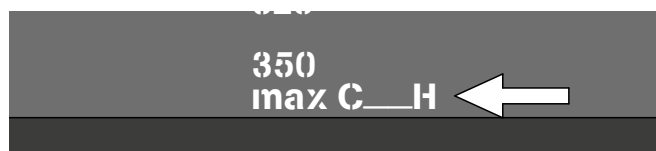




Positionner donc le plat sur le plan de travail de l'appareil.

Baisser complètement le plan supérieur.

Si présent, faire référence au niveau de gratinage (C\_\_H) indiqué sur la colonne.



(Si présente)

### 3. Avec le bouton T3, il est possible de choisir les zones de chauffage du plan supérieur :

- SEULEMENT LA ZONE CENTRALE DU PLAN SUPÉRIEUR



La led blanche du bouton T3 au niveau du symbole de la flèche unique demeure allumée fixe.

- TOUT LE PLAN SUPÉRIEUR



La led blanche du bouton T3 au niveau du symbole des trois flèches demeure allumée fixe.

### 4. Après avoir réglé les paramètres désirés, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour démarrer le cycle sélectionné.

Au terme du cycle « Cuisson temporisée », l'inscription « End » apparaît sur l'afficheur avec une notification sonore durant 60 secondes environ.

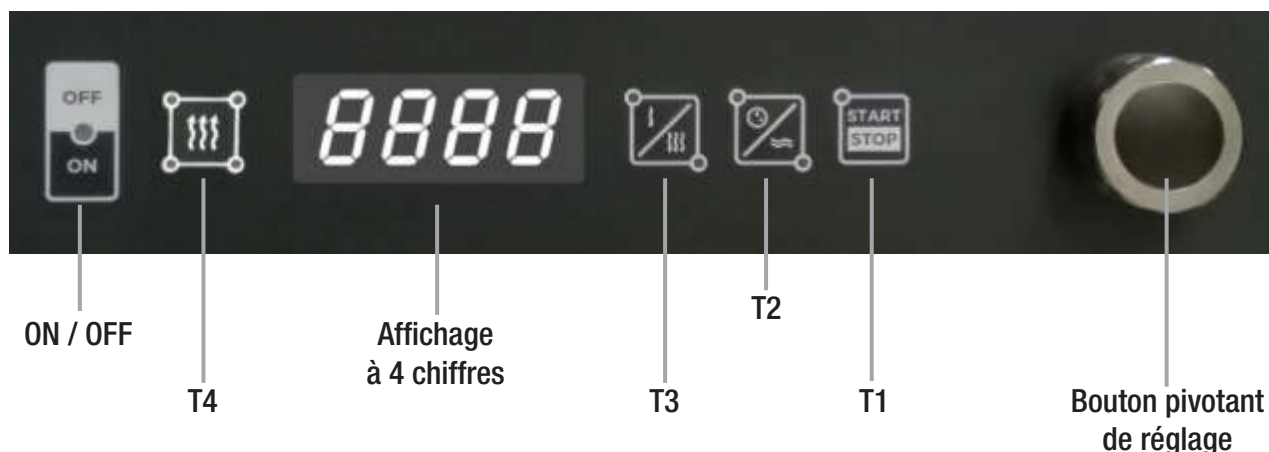
Si l'on sélectionne un programme de cuisson+maintien, le passage du cycle de cuisson à celui de maintien sera indiqué par un court signal sonore.





## 5.3 • DESCRIPTION DES COMMANDES - PLANS SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR CHAUFFÉS

### VERSION AVEC PLANS SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR CHAUFFÉS



T1 = Bouton MARCHE/ARRÊT

T2 = Bouton sélection : CUISSON / MAINTIEN / GRATINAGE + MAINTIEN

T3 = Bouton sélection : ZONES DE CHAUFFAGE

T4 = Bouton de CHAUFFAGE PLAN INFÉRIEUR

## 5.4 • OPTIONS DE FONCTIONNEMENT - PLANS SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR CHAUFFÉS

1. Allumer l'appareil avec le bouton ON/OFF. La led verte au centre de l'interrupteur demeure allumée fixe.



2. Avec le bouton T2, il est possible de sélectionner 3 modalités de fonctionnement, les leds allumées sur le contour du bouton indiquent la modalité sélectionnée.



### • CUISSON TEMPORISÉE

La led blanche du bouton T2 au niveau du symbole de l'horloge demeure allumée fixe.

Dans cette modalité, il est possible de paramétrer le temps de cuisson en tournant le bouton pivotant.

Le temps maximum qui peut être paramétré est de 20 minutes. Sur l'afficheur est indiqué le temps paramétré.

Positionner donc le plat sur le plan de travail de l'appareil.

Baisser le plan supérieur au niveau de température de cuisson souhaité.

Si présentes, faire référence aux valeurs de température indiquées sur la colonne.



200	HOLD1
230	HOLD2
260	HOLD3
→ 290	HOLD4
320	

(Si présente)

• MAINTIEN

La led blanche du bouton T2 au niveau du symbole de la double vague demeure allumée fixe.



Si l'on sélectionne seulement la modalité de maintien, l'inscription Hold apparaît sur l'afficheur.



Positionner donc le plat sur le plan de travail de l'appareil.

Baisser le plan supérieur au niveau de température de maintien souhaité.

Si présents, faire référence aux niveaux H de température de maintien indiqués sur la colonne :

- Niveau H1 = 70°C
- Niveau H2= 80°C
- Niveau H3 = 90°C
- Niveau H4 = 100°C

200	HOLD1
230	HOLD2
260	HOLD3
290	HOLD4
320	
350	max C__H

(Si présente)

• GRATINAGE TEMPORISÉ + MAINTIEN

Les deux leds des boutons T2 demeurent allumées fixes.



Dans cette modalité, il est possible de paramétrer le temps de gratinage en tournant le bouton pivotant.



Le temps maximum qui peut être paramétré est de 20 minutes. Sur l'afficheur se succèdent l'affichage du temps paramétré et le message « C\_\_H ».



**NOTE** - Une fois le gratinage terminé, le programme se met automatiquement en maintien pendant une durée indéterminée.

Positionner donc le plat sur le plan de travail de l'appareil

Baisser complètement le plan supérieur.

Si présent, faire référence au niveau de gratinage (C\_\_H) indiqué sur la colonne.

350	max C__H
-----	----------

(Si présente)

3. Avec le bouton T3, il est possible de choisir les zones de chauffage du plan supérieur :

- SEULEMENT LA ZONE CENTRALE DU PLAN SUPÉRIEUR



La led blanche du bouton T3 au niveau du symbole de la flèche unique demeure allumée fixe.

- TOUT LE PLAN SUPÉRIEUR



La led blanche du bouton T3 au niveau du symbole des trois flèches demeure allumée fixe.

4. Après avoir réglé les paramètres désirés, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour démarrer le cycle sélectionné.

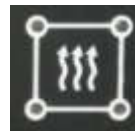
Au terme du cycle « Cuisson temporisée », l'inscription « End » apparaît sur l'afficheur avec une notification sonore durant 60 secondes environ.

Si l'on sélectionne un programme de cuisson+ maintenance, le passage du cycle de cuisson à celui de maintien sera indiqué par un court signal sonore.



5. Avec le bouton T4, il est possible de mettre en fonction le chauffage du plan inférieur.

La pression du bouton permet de sélectionner le niveau de température souhaité et en même temps de mettre en fonction le chauffage du plan inférieur.



TEMPÉRATURES :

A. 90°C



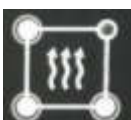
La led blanche du bouton T4 en bas sur la droite est allumée clignotante.

B. 150°C



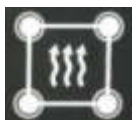
Les leds blanches inférieures du bouton T4 sont allumées clignotantes.

C. 190°C



Les leds blanches inférieures et le bouton en haut sur la gauche du bouton T4 sont allumées clignotantes.

**D. 230°C**



Toutes les leds blanches du bouton T4 sont allumées clignotantes.

L'arrêt du chauffage du plan ne peut s'effectuer que manuellement en appuyant plusieurs fois sur le bouton T4 jusqu'à ce que toutes les leds s'éteignent.

**NOTE** - Pour des questions d'économie d'énergie, le plan s'éteint cependant tout seul 120 minutes après la dernière manipulation du bouton T4.





# INSTALLATION

## (ZUR VERWENDUNG DURCH FACHPERSONAL)


### 1 • INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN


#### 1.1 • SICHERHEITSHINWEISE

- **Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Geräts dürfen nur vom qualifizierten Fachpersonal, d. h. von der Firma autorisierten Fachkräften ausgeführt werden.**
- Diese Anleitung sorgfältig lesen. Sie beinhaltet grundlegende Informationen, die bei der Montage, Anwendung und Bedienung beachtet werden müssen. Direkt am Gerät angebrachte Gefahrensymbole müssen unbedingt befolgt werden.

	Gefährliche Spannung
	Gefahr durch hohe Temperatur

- Diese Bedienungsanleitung sorgfältig aufbewahren. Sie muss immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen. Eine Kopie kann immer vom Hersteller geliefert werden.
- Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen benutzen. Jede andere Verwendung ist unpassend und deswegen gefährlich.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen (z.B. Transportschaden). Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen.
- Verpackungsmaterial nicht in Reichweite von Kindern lassen, es könnte eine potentielle Gefahr darstellen
- Vor dem Anschluss des Geräts prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschilds übereinstimmt. Die Informationen auf dem Typenschild sind sehr wichtig, für Reparatur als auch für Wartung. Das muss nie beschädigt oder weggenommen werden.
- Im Falle von Störungen bzw. Fehlerhaftem Betrieb, schalten Sie das Gerät sofort ab.



MODEL SEH003E		TYP SEH003E	
2019	INF 100647001D	3AC 230 V 50 HZ	
TOT: 4,6 KW		IPX4	
		CE	
			

Typenschild Beispiel

#### 1.2 • BESONDERE HINWEISE

- In Übereinstimmung mit dem Elektrotechnischen Ausschuss muss zwischen dem Gerät und der elektrischen Stromversorgung eine allpolige Trenneinrichtung mit einem Sicherheitsabstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm für jeden Pol installiert werden.
- **Bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften besteht kein Recht auf jegliche Schadensersatzforderungen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung dafür.**

Während der Installation müssen folgende Vorschriften beachten werden:

- **Eventuelle Gesundheits-/Hygienevorschriften für Küchen- / Gastronomiebetriebe**
- **Bauvorschriften der Gemeinde und/oder des Landes sowie Brandverhütungsvorschriften**
- **Die geltenden Unfallverhütungsvorschriften**
- **Verfügung der Stromversorgungsunternehmen**
- **Sonstige örtliche Bestimmungen**



Dieses Produkt ist konform der Richtlinie EU 2002/96/EC. Das Symbol des gestrichenen Papierkorbs auf dem Gerät zeigt an, dass es an seinem Lebensende, zumal es getrennt vom Haushaltsmüll behandelt werden muss, zu einem Sammelcenter für elektrische und elektronische Geräte gebracht oder dem Händler, bei dem ein neues vergleichbares Gerät bezogen wird, retourniert werden muss. Der Anwender ist verantwortlich dafür, dass das Gerät an seinem Lebensende in einem entsprechenden Aufnahmecenter gebracht wird. Die korrekte separate Sammlung, damit das Gerät später zur umweltkompatiblen Behandlung und Abfallverwertung geschickt werden kann trägt dazu bei mögliche negative Effekte auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt die Verwertung der Materialien aus denen es besteht. Detaillierter Informationen bezüglich verfügbare Sammelsysteme finden Sie beim lokalen Abfallentsorgungsdienst.

## 2 • INSTALLATION

### 2.1 • ELEKTRISCHE DATEN

Modell	Typ	Nennspannung [Vac]	Frequenz [Hz]	Gesamtleistungsaufnahme [kW]	Aufn. [A]	Kabel gemäß 60245-IEC-57 (Typ H05RN-F oder H07RN-F). Mindestquerschnitt des Anschlusskabels (mm <sup>2</sup> ).	Leergewicht [Kg]
SEH003E	SEH003E	3N AC 400	50 / 60	4,6	6,7	5x2,5	54,5
		3AC 230			11,6	4x2,5	
		230			20	3x2,5	
SEH004E	SEH004E	3N AC 400		6,1	8,9	5x2,5	65
		3AC 230			15,4	4x2,5	
SEH103E	SEH103E	3N AC 400		7,1	10,3	5x2,5	59,2
		3AC 230	17,9		4x2,5		
SEH104E	SEH104E	3N AC 400V	8,6	12,5	5x2,5	69,7	

### 2.2 • AUFSTELLUNG

- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen.
- Bevor das Gerät installiert wird, schrauben Sie die zwei Schrauben auf der Rückseite aus (Bild 1).
- Das Gerät aufstellen.  
Sicherheitsabstand von mind 10 cm zu Wänden, Verkleidungen oder brennbaren Materialien einhalten

**ACHTUNG - wegen seines Gewichts, sollten immer zwei Personen da sein, um das Gerät zu bewegen.**

- Sollte das Gerät direkt an eine brennbare Anstellwand aufgestellt werden, die Wände verkleiden.
- Stellen Sie den Salamander unter eine Abzugshaube

**ACHTUNG: Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche oder auf Flächen, die Dampf produzieren können.**

- Der Salamander muss auf einer geraden Fläche platziert werden. Die Abstellfläche sollte nach Möglichkeit waagrecht sein und der Salamander kann mittels der Füße waagrecht verstellt werden.
- Vor der ersten Inbetriebnahme müssen eventuell vorhandene Produktionsrückstände oder Verpackungsreste restlos entfernt werden.

**ACHTUNG - KONTROLLIEREN SIE, DASS ALLE LUFTZUFÜHREN FREI SIND**

- Bei Tischmontage ist ein Sicherheitsabstand zur Wand von mind 100 mm einzuhalten (Bild 2).
- Bei Wandmontage benutzen Sie die im Lieferumfang enthaltenen Wandhalterung, die für sein Gewicht geeignet sind.
- Die Wand muss eine Temperaturbeständigkeit von 80°C haben und nicht aus brennbarem Material bestehen.
- Die Sicherheitsvorschriften gegen Brandgefahr müssen unbedingt befolgt werden.
- Das Netzkabel darf bei aufgestelltem Gerät nicht auf Zug beansprucht werden. Öffnungen und Schlitze auf der Außenverkleidung des Gerätes dienen zur Belüftung der Einzelteile, deshalb sind diese Öffnungen zu berücksichtigen (Sehen Sie Installationsplan).

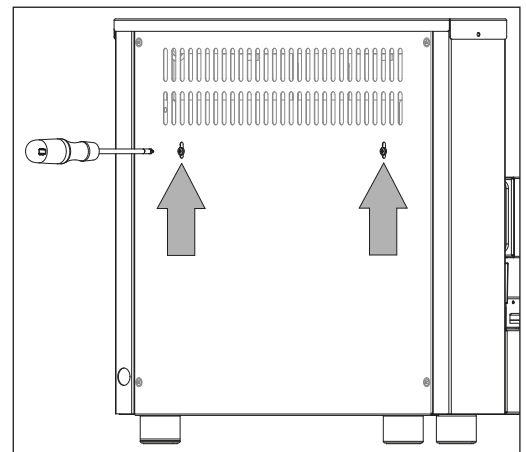


Bild. 1

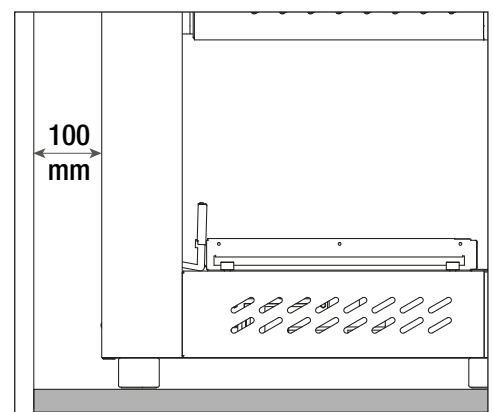


Bild. 2



## 2.3 • ELEKTROANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICH

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät wirksam geerdet wird.

Außerdem ist das Gerät in ein Potentialausgleichssystem einzubeziehen. Dieser Anschluß ist mit Hilfe einer Klemme, die sich im hinteren Teil des Gerätes befindet und mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet ist, entsprechend den geltenden Gesetzesverordnungen vorzunehmen.

Bevor Sie das Gerät anschließen, prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung des Netzstroms und des Gerätes (gemäß Typenschild) übereinstimmen.

Verbinden Sie einen der Stromentnahme geeigneten Stecker und, nachdem Sie die Erdverbindung geprüft haben, verbinden Sie den Stecker mit der Steckdose.

- Veränderung der Verkabelung nicht möglich

## 2.4 • SICHERHEITSSYSTEME

### Temperaturregler

Der Temperaturregler wird aktiviert, wenn die Temperatur der Komponenten zu hoch ist.

Wenn die Temperatur sinkt, wird der Temperaturregler automatisch wieder in Betrieb genommen

## 2.5 • INBETRIEBNAHME

Nachdem alle Anschlüsse fertiggestellt wurden und wenn das Gerät zum ersten Mal in Betrieb gesetzt wird, müssen folgende Vorschriften befolgt werden:




- Verpackungsmaterial und Schutzfilm entfernen
- Luftzufuhren müssen frei sein
- Stellen Sie sicher, dass alle gültigen Sicherheitsvorschriften beachtet werden
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten ausgeführt werden
- Lassen Sie das Gerät ohne Speisen für ein paar Stunden hochheizen. Sorgen Sie immer für genügend frische Luft bei der Verwendung
- Wir empfehlen immer den Abschluss eines Wartungsvertrags
- **Eventuelle schlechte Gerüche während der ersten Stunden Einschaltzeit sind normal wegen der hohen Temperaturen.**
- **Eventuelle Verfärbungen sind normal da eine sehr hohe Temperatur eine Verfärbung der Farbe bewirken kann**

# BEDIENUNG

## 3 • SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DAS BEDIENPERSONAL

**ACHTUNG!** Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen die bei der Montage, Anwendung und Unterhalt beachtet werden müssen. Das Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Gerät selbst führen.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, falls durch Nichtbefolgung der Anweisungen oder durch Abänderungen und Anbringung von Vorrichtungen, die Geräteoriginalfunktion geändert wird.

- Dieses Gerät wurde, bevor es das Werk verlassen hat, von Fachleuten abgenommen und geprüft, damit es beim Einsatz mit Sicherheit die besten Ergebnisse erzielt.
- Alle Reparaturen oder Inbetriebnahmen, die später notwendig werden könnten, müssen vorsichtig von Fachpersonal durchgeführt werden. Aus diesem Grund empfehlen wir, sich immer an den Händler zu wenden, der die Installation vorgenommen hat und diesem die Art der Störung, das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts anzugeben.
- Das Gerät darf nur von Fachleuten benutzt werden.
- Jede Veränderung bei der Installation muss vom Hersteller erlaubt und durch Fachpersonal durchgeführt werden.
- Dies Gerät darf nur für Zwecke für die es konstruiert ist benutzt werden; jede andere Benutzung ist nicht erlaubt
- Außerdem darf das Gerät nur unter Aufsicht betrieben werden und es ist zu berücksichtigen, daß das Gerät beim Betrieb heiße Oberflächen hat.
-  **Vorsicht!** Bei der Verwendung, kann die Temperatur der Fläche um das Gerät herum höher als 60°C sein
- Bitten Sie das Installationsunternehmen um genaue Angaben in Bezug auf eine korrekte Inbetriebnahme des Geräts, samt Erklärung der Steuerungen.
- Reinigen Sie das Gerät jedes Mal vor und nach jedem Einsatz (Abschnitt: Reinigung und Wartung).
- Bei der täglichen Reinigung darf der Salamander nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln saubergemacht werden. Raue Reinigungsmittel- und Schwämme kratzen das Gerät.
- Darauf achten, dass sich auf den Stahloberflächen des Gerätes keine Salzablagerungen bilden; sollte dies jedoch unabsichtlich geschehen, sofort gründlich reinigen.
-  Nach jedem Arbeitsvorgang ist das Gerät auszuschalten, die bauseitigen Versorgungen (elektrische Spannung) sind zu unterbrechen bzw. zu schliessen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und/oder Kenntnis benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Von Kinder fernhalten.
- Bei Transport, Demontage oder bei Wartung wegen Funktionsstörungen usw. ist besonders auf die Stabilität des Geräts zu achten, um ein Umkippen, Herunterfallen oder andere unkontrollierte Bewegungen des Geräts bzw. seiner Komponenten zu vermeiden.
- **ACHTUNG** - Bei Reinigung, Wartung oder Austausch von Komponenten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
-  Die Strahlheizkörperglasscheibe erhitzt sich stark im Betrieb. Um Verletzungen zu vermeiden, diese keinesfalls mit blossen Händen berühren.
- **BITTE BEACHTEN-** Warnung vor möglicherweise rutschigem Boden in der Umgebung des Gerätes. Dies kann zu Verletzungen führen.

### 3 • SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DAS BEDIENPERSONAL

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom technischen Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.
- Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen neben dem Gerät aufbewahren.
- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht nutzen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Das Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften kann zu Gefahr für Personen und das Gerät selbst führen.
- Siedegefahr: um Sieden zu vermeiden, keine Behälter mit Flüssigkeiten verwenden, die bei hohen Temperaturen nicht mehr unter Kontrolle gehalten werden können.
- Der von dem Produkt abgegebene Schalldruckpegel liegt unter 70dB.

#### WICHTIG

Wenn der obere Teil ganz nach unten geschoben wird und sich keine Teller auf der Aufstellfläche befinden, benutzen Sie nicht das Gerät.

Das könnte die untere Kochplatte (sofern verfügbar) beschädigen und die elektronischen Teile überhitzen. Unter diesen Umständen erlischt jegliche Haftung für Folgekosten



#### ACHTUNG!

##### Bei Betriebsstörungen:

- Das Gerät sofort ausschalten
- Das Gerät von Stromzufuhr trennen
- Unseren Kundendienst rufen und die defekten Teile ausschließlich mit originalen Komponenten austauschen.

### 4 • REINIGUNG UND WARTUNG

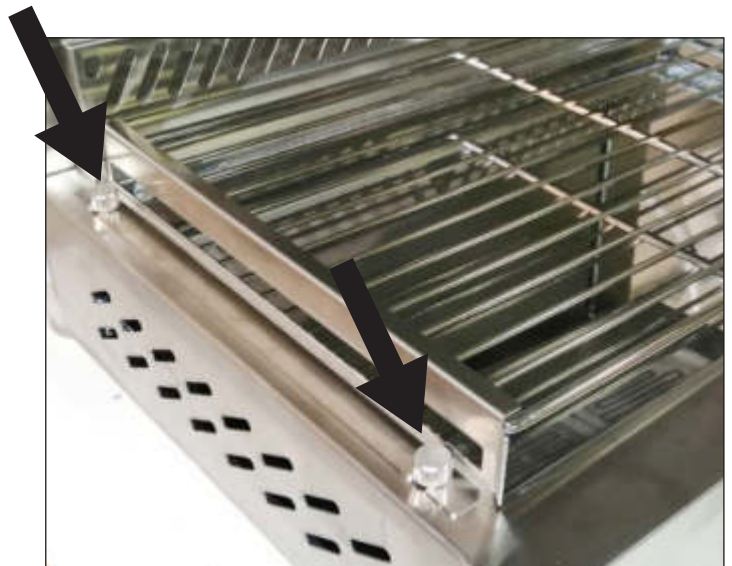
- Während der Reinigung muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt sein.
- Vor der ersten Inbetriebnahme, reinigen Sie das Gerät vorsichtlich mit einem Schwamm und mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Keine scheuernden Putzmittel verwenden.
- Das Gerät nicht mit Wasserschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen.

Eine regelmässige Reinigung trägt zu einer verlängerten Lebensdauer des Gerätes bei:

- Geschmack und Geruch der Speisen bleiben unverändert
- Gleichmässige Qualität des Garvorgangs
- Der Energieverbrauch ist geringer
- Es werden kostenintensive und schwierige Wartungsarbeiten vermieden

Roste Einschübe reinigen: lockern Sie die zwei Schrauben im Bild und nehmen Sie die Einschübe heraus.

Nach der Reinigung, setzen Sie die Einschübe wieder in ihren Platz und ziehen Sie die Schrauben wieder fest an.



## 5 • BEDIENUNG - BETRIEBSARTEN

Grundlegende Funktionen: Garen, Karamellisieren, Gratinieren, Heizen und Warmhalten mittels Heizkörper  
SALAMANDRA IST IN 2 VERSIONEN VERFÜGBAR:

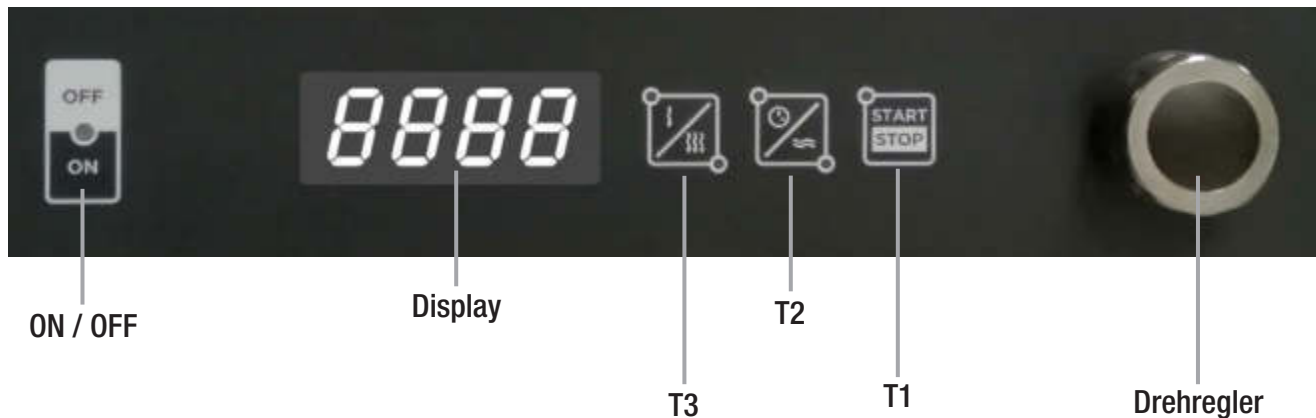
- Mit Oberhitze (Kapitel 5.1-5.2)
- Mit Unten- und Oberhitze (Kapitel 5.3-5.4)

Höhenverstellbarer Deckel: durch seine Höhenverstellung lässt sich das Garergebnis weiter optimieren.

**ACHTUNG** - Je weiter der Abstand zwischen Speise und Heizzonen ist, desto niedriger ist die Heizleistung.

### 5.1 • STEUERUNGEN - OBERE HEIZELEMENTE

VERSION MIT OBERHITZE



T1 = Taste START/STOP

T2 = Taste: GAREN / WARMHALTEN / GRATINIEREN + WARMHALTEN

T3 = Taste HEIZZONE

### 5.2 • OPTION - OBERE HEIZELEMENTE

1. Durch die Taste ON/OFF das Gerät einschalten.  
Das grüne Licht leuchtet.



2. Mittels Taste T2 können 3 verschiedene Betriebsmodalitäten gewählt werden. Die Lichter zeigen die gewählte Modalität.

- ZEITSTEUERUNG

Das weiße Licht an Taste T2 (Symbol Uhr) leuchtet.

Gewünschte Zeit mit dem Drehregler einstellen.



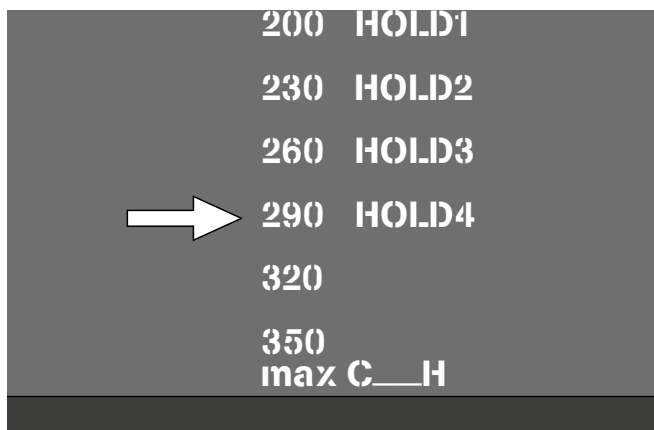
Die mögliche einstellbare Zeit liegt max. bei 20 Min. Das Display zeigt die eingestellte Zeit an.



Das obere Heizelement auf die gewünschte Stellung absenken

Sofern vorhanden, beziehen Sie sich auf der hinteren Seite angezeigte Temperaturwerte.

Speisen auf den Rost stellen



(wenn verfügbar)

• **WARMHALTEN**

Das weiße Licht an Taste T2 (Symbol Doppelwelle) leuchtet.



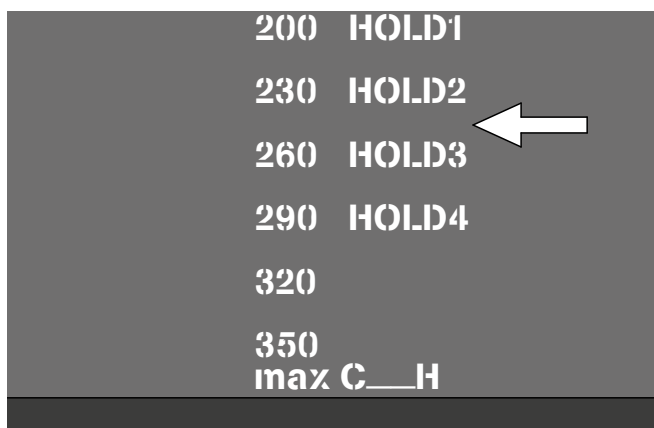
„Hold“ (Warmhalten) leuchtet auf dem Display  
Speisen auf die Aufstellfläche stellen.



Das obere Heizelement auf die gewünschte Warmhaltetemperatur absenken.

Sofern vorhanden, beziehen Sie sich die auf der hinteren Seite angezeigte Warmhaltetemperaturwerte auf diese Temperaturen:

- H1 = 70°C
- H2= 80°C
- H3 = 90°C
- H4 = 100°C



(wenn verfügbar)

• **GRATINIEREN MIT ZEITSTEUERUNG + WARMHALTEN**

Die zwei Lichter an Taste T2 leuchten.

Gewünschte Zeit mit dem Drehregler einstellen.

Die mögliche einstellbare Zeit liegt max. bei 20 Min.

Auf dem Display leuchtet, wechselweise, die eingestellte Zeit und die Meldung „C\_ \_H“.

C steht für Cook (Garen) und H steht für Hold (Warmhalten).

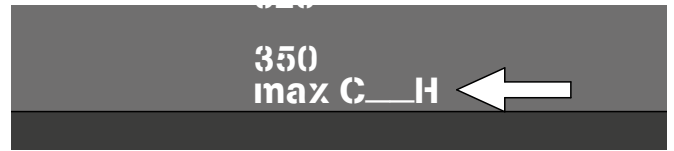
**HINWEIS** - am Ende des Vorgangs startet automatisch die Modalität „Endlosbetrieb“

Speisen auf die Aufstellfläche stellen.



Die obere Heizzone komplett nach unten schieben.

Sofern vorhanden, beziehen Sie sich auf der hinteren Seite angezeigtes Gratinierniveau (C\_\_H).



(wenn verfügbar)

**3. Mit Taste T3 können Sie die verschiedenen Heizzonen der oberen Heizelemente wählen:**

• REDUZIERTER HEIZZONE



Das weiße Licht an Taste T3 (Symbol Pfeil) leuchtet

• VOLLE / KOMPLETTE HEIZZONE



Das weiße Licht an Taste T3 (Symbol drei Pfeile) leuchtet.

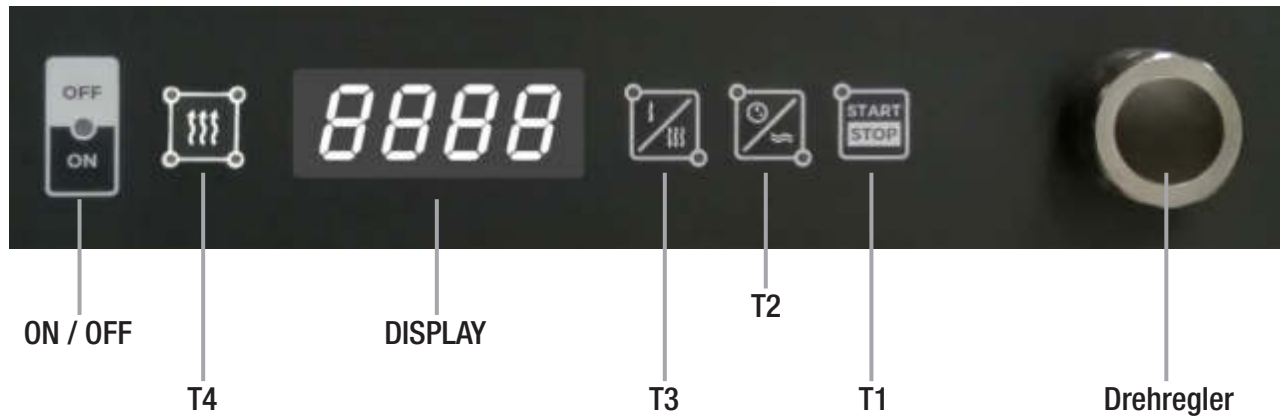
**4. Nach Einstellung der Parameter, Taste START/STOP drücken. Die gewünschte Phase ist aktiviert.**

Wenn die Phase "Garen nach Zeit" abgeschlossen ist, leuchtet auf dem Display die Meldung „End“, Für die Dauer von 60 Sekunden ertönt ein Signal.

Wenn ein Programm von Garen + Warmhalten gewählt wird, wird dieser Übergang von Garen zu Warmhalten mittels eines Signaltons gemeldet.



VERSION MIT OBER UND UNTERHITZE



- T1 = Taste START/STOP
- T2 = Taste: GAREN / WARMHALTEN / GRATINIEREN + WARMHALTEN
- T3 = Taste HEIZZONE
- T4 = Taste UNTERHITZE

5.4 • FUNKTIONEN - OBERE UND UNTERE HEIZELEMENTE

1. Durch die Taste ON/OFF das Gerät einschalten.  
Das grüne Licht leuchtet.



2. Mittels Taste T2 können 3 verschiedene Betriebsmodi gewählt werden. Die Lichter zeigen die gewählte Modalität.



• ZEITSTEUERUNG

Das weiße Licht an Taste T2 (Symbol Uhr) leuchtet.



Gewünschte Zeit mit dem Drehregler einstellen.  
Die mögliche einstellbare Zeit liegt max. bei 20 Min. Das Display zeigt die eingestellte Zeit an.



Das obere Heizelement auf die gewünschte Stellung absenken.

Sofern vorhanden, beziehen Sie sich auf der hinteren Seite angezeigte Temperaturwerte.  
Speisen auf die Roste stellen.

200	HOLD1
230	HOLD2
260	HOLD3
→ 290	HOLD4
320	

(wenn verfügbar)

• **WARMHALTEN**

Das weiße Licht an Taste T2 (Symbol Doppelwelle) leuchtet.



„Hold“ (Warmhalten) leuchtet auf dem Display.

Speisen auf die Aufstellfläche stellen.

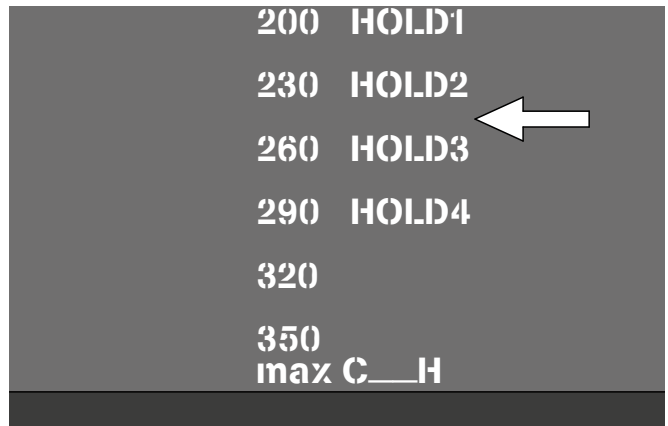
Stellen Sie die gewünschten Speisen auf den Grillrost.



Das oberer Heizelement auf die gewünschte Warmhaltetemperatur senken.

Sofern vorhanden, beziehen Sie sich auf der hinteren Seite angezeigte Warmhaltetemperaturwerte auf:

- H1 = 70°C
- H2= 80°C
- H3 = 90°C
- H4 = 100°C



(wenn verfügbar)

• **GRATINIEREN MIT ZEITSTEUERUNG + WARMHALTEN**

Die zwei Lichte an Taste T2 leuchten.



Gewünschte Zeit mit dem Drehregler einstellen.

Die mögliche einstellbare Zeit liegt max. bei 20 Min.



Auf dem Display leuchtet, wechselweise, die eingestellte Zeit und die Meldung „C\_\_H“.

C steht für Cook (Garen) und H steht für Hold (Warmhalten).



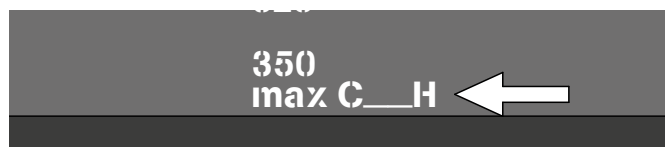
**HINWEIS** - am Ende des Vorgangs startet automatisch die Modalität „Endlosbetrieb“

Speisen auf die Aufstellfläche stellen.

**HINWEIS** - nachdem die Gratinier-Funktion abgeschlossen ist, startet automatisch die Warmhalte Funktion (endlos).

Schieben Sie das Oberteil komplett nach unten.

Wenn anwesend, nehmen Sie als Bezugspunkt das auf der hinteren Fläche angezeigtem Gratinierniveau (C\_\_H).



(wenn verfügbar)



### 3. Mittels Taste T3 können Sie die verschiedenen Heizzonen der oberen Heizelemente wählen:

#### • REDUZIERTER HEIZZONE



Das weiße Licht an Taste T3 (Symbol Pfeil) leuchtet.

#### • VOLLE HEIZZONE



Das weiße Licht an Taste T3 (Symbol drei Pfeile) leuchtet.

### 4. Nach Einstellung der Parameter, Taste START/STOP drücken. Die gewünschte Phase ist aktiviert.

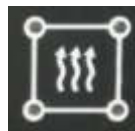
Wenn die Phase "Garen nach Zeit" abgeschlossen ist, leuchtet auf dem Display die Meldung „End“, Für die Dauer von 60 Sekunden ertönt ein Signal.

Wenn ein Programm von Garen + Warmhalten gewählt wird, wird dieser Übergang von Garen an Warmhalten mittels eines Signaltons gemeldet.



### 5. Mit Taste T4 können Sie die Heizung unten einschalten (nur bei Modellen mit Unterhitze).

Drücken Sie die Taste und wählen Sie die gewünschte Temperatur und, gleichzeitig, wird auch die untere Heizung aktiviert.



#### TEMPERATUR:

##### A. 90°C



Weißes Licht Taste T4 unten rechts blinkt.

##### B. 150°C



Weißer unterer Lichter Taste T4 blinken.

##### C. 190°C



3 Lichter der Taste T4 blinken.

D. 230°C



Alle weißen Lichter der Taste T4 blinken

**HINWEIS** - Die untere Heizung kann nur manuell ausgeschaltet werden. Drücken Sie Taste T4 bis alle Lichter ausgeschaltet sind.

**HINWEIS** - Energieeinsparung: das untere Heizelement schaltet sich automatisch nach 120 Minuten nachdem Taste 4 zum letzten Mal gedrückt wird, aus.





# INSTALLATIE (VOOR HET EXCLUSIEVE GEBRUIK VAN DE GEAUTORISEERDE TECHNICUS)

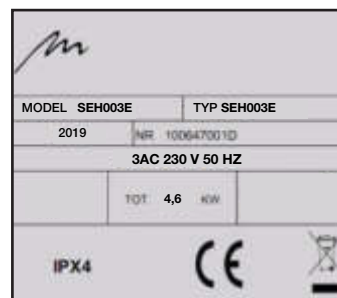
## 1 • ADVIES VOOR DE INSTALLATIETECHNICUS

### 1.1 • ADVIES

- De installatie, de inwerkingstelling en het onderhoud van de apparatuur moeten uitgevoerd worden door bevoegd personeel en met inachtneming van de instructies.
- Lees aandachtig het advies in deze instructiehandleiding, daar belangrijke indicaties worden gegeven betreffende de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud. Let in het bijzonder op voor de plaats waar zich de symbolen met elektrisch gevaar of hoge temperatuurgevaar bevinden, zoals weergegeven in de onderstaande tabel.

	Elektrisch gevaar
	Hoge temperatuur gevaar

- Bewaar dit boekje zorgvuldig zodat u het op elk ogenblik kunt raadplegen. Sluit dit boekje altijd bij aan de transfers van deze apparatuur. Indien nodig kan altijd een kopie worden aangevraagd bij de dealer of rechtstreeks bij de leverancier.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt waarvoor het uitdrukkelijk is ontworpen, dus voor het koken en/of warmhouden van voedsel; elk ander gebruik moet als oneigenlijk en dus als gevaarlijk worden beschouwd.
- Na de verpakking te hebben verwijderd, moet gecontroleerd worden of het apparaat intact is. Indien u twijfels hebt, mag u de apparatuur niet gebruiken en moet u zich wenden tot bevoegd personeel.
- Het verwijderde verpakkingsmateriaal moet uit het bereik van kinderen gehouden worden, daar het gevaar zou kunnen opleveren.
- Alvorens de apparatuur aan te sluiten, moet gecontroleerd worden of de gegevens op de typeplaat (gepositioneerd op de achterkant, onderaan) overeenstemmen met die van het distributienet (elektrisch). De plaat bevat belangrijke technische informatie die essentieel is voor de herstellingen en het onderhoud, en mag daarom niet verwijderd, beschadigd of gewijzigd worden.
- Bij defecten of afwijkende werking moet de apparatuur onmiddellijk uitgeschakeld worden.



Voorbeeld van de label

### 1.2 • BIJZONDERE INDICATIES

- Tussen de apparatuur en het elektrisch net moet een omnipolaire schakelaar geïnstalleerd worden. Laat voor elke pool minstens 3 mm tussen de contacten, zoals aangeduid in de van kracht zijnde voorschriften.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk geacht worden voor eventuele schade te wijten aan een niet correcte installatie, niet conform met de voorschriften. In dit geval zal de garantie nietig verklaard worden.

Het is belangrijk gedurende de installatie de volgende voorschriften in acht te nemen:

- Eventuele gezondheidsnormen geldend voor de keuken en gastronomie
- Gemeentelijke en/of territoriale bouwverordeningen en voorschriften voor brandbeveiliging
- De van kracht zijnde voorschriften voor ongevallenpreventie
- Verordeningen van de leverancier van elektrische stroom
- Andere eventuele plaatselijke voorschriften



Dit product is conform met de Europese Richtlijn 2002/96/EG. De doorkruiste vuilbak op het apparaat betekent dat het afgedankte product niet met de huishoudelijke afval mag verwijderd worden maar naar een inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gebracht worden ofwel bij aankoop van een nieuw equivalent apparaat aan de dealer moet geretourneerd worden.

Het brengen van de afgedankte apparatuur naar een aangewezen inzamelingspunt valt onder de verantwoordelijkheid van de gebruiker. Door een correcte gescheiden inzameling en een ecologisch verantwoorde recyclage, behandeling en hergebruik zult u uw steentje bijdragen tot de bescherming van milieu en gezondheid en tot de recycling van het materiaal waaruit uw apparaat is samengesteld. Wend u voor gedetailleerde informatie betreffende de beschikbare inzamelingssystemen tot de plaatselijke dienst voor afvalverwijdering.

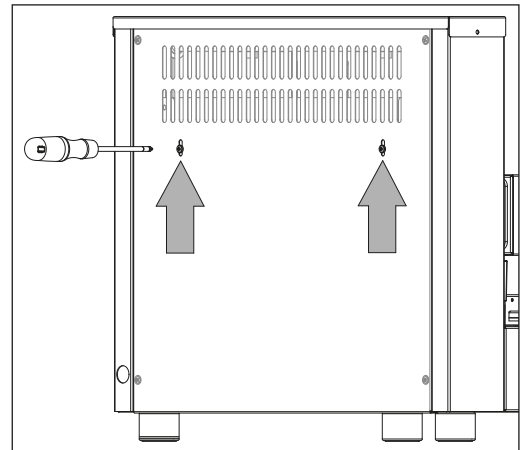
## 2 • INSTALLATIE-INSTRUCTIES

### 2.1 • TECHNISCHE GEGEVENS

Model	Type	Nominale spanning [Vac]	Frequentie [Hz]	Opgenomen totaal vermoge [kW]	Opname [A]	Kabel conform met 60245-IEC-57 (type H05RN-F of H07RN-F). Minimumdoorsnede verbindingkabel (mm <sup>2</sup> ).	Onbelast gewicht [Kg]
SEH003E	SEH003E	3N AC 400	50 / 60	4,6	6,7	5x2,5	54,5
		3AC 230			11,6	4x2,5	
		230			20	3x2,5	
SEH004E	SEH004E	3N AC 400		6,1	8,9	5x2,5	65
		3AC 230			15,4	4x2,5	
SEH103E	SEH103E	3N AC 400		7,1	10,3	5x2,5	59,2
		3AC 230			17,9	4x2,5	
SEH104E	SEH104E	3N AC 400V		8,6	12,5	5x2,5	69,7

### 2.2 • PLAATSING

- Verwijder de unit uit de verpakking, en controleer dat ze in perfect condities verkeert.
- Voordat het apparaat wordt geïnstalleerd, moeten de twee bevestigingsschroeven achteraan het apparaat zelf verwijderd worden (afb 1).
- Positioneer de unit op de plaats waar ze wordt gebruikt, en houd een afstand van minstens 10 cm van muren, bekledingen of ontvlambare delen.



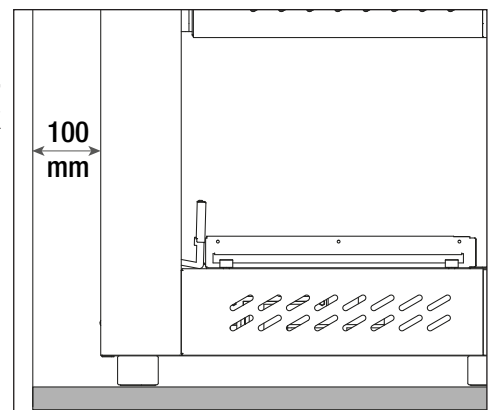
Afb. 1

**OPMERKING** - Houd rekening met het constante gewicht van de apparatuur en wees uiterst voorzichtig bij het hanteren. De handelingen moeten door minstens 2 personen uitgevoerd worden, of met behulp van speciale hijsaccessoires.

- Indien de apparatuur in de nabijheid van wanden in ontvlambaar materiaal geplaatst wordt, moet een geschikte wandbekleding voorzien worden.
- Positioneer de Salamandra onder een afzuigkap, zodat alle rook die wordt geproduceerd tijdens het koken helemaal wordt afgevoerd.
- **BELANGRIJK:** installeer de Salamandra niet boven hete oppervlakken en/of oppervlakken die stoom produceren.
- Nivelleer de Salamandra indien noodzakelijk door op de specifieke stelvoeten te handelen.
- Verwijder de beschermfolie en eventuele lijmresten.

#### OPGELET: BLOKKEER DE LUCHTINLATEN VOOR DE KOELING NIET

- Als de unit op een tafel wordt gepositioneerd, moet minstens 100 mm ruimte gelaten worden tussen de achterkant van de Salamandra en de muur (afb 2).
- Als de unit op de muur/wand wordt bevestigd, moeten bevestigingsbeugels, schroeven en inzetstukken gebruikt worden die specifiek zijn voor het gewicht van de unit.
- De muur/wand moet bestand zijn tegen temperaturen van 80°C, en mag niet van ontvlambaar materiaal zijn.
- Neem steeds strikt de van kracht zijnde voorschriften voor brandveiligheid in acht.
- Op de elektrische kabel mag nooit trekkracht uitgeoefend worden. Verstop nooit de zuigopeningen of openingen voor ontlading van de warmte. Hou u stellig aan de installatieschema's.



Afb. 2

## 2.3 • ELEKTRISCHE AANSLUITING EN EQUIPOTENTIAL SYSTEEM

De elektrische veiligheid van deze apparatuur wordt enkel gegarandeerd indien ze met een **geschikte aardleiding** aangesloten is, zoals voorzien door de van kracht zijnde normen. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade of ongevallen te wijten aan een ontbrekende aardleiding.

Bovendien moet de apparatuur deel uitmaken van een **equipotentiaal systeem**. Deze aansluiting moet middels de klem op de achterzijde van de apparatuur, aangeduid door het overeenstemmende symbool, en conform met de van kracht zijnde wet uitgevoerd worden.

Voordat u het apparaat op de voeding aansluit, moet u controleren dat zowel de spanning als de frequentie van de voeding overeenkomen met diegenen die zijn aangeduid op het productplaatje.

Sluit een stekker aan die geschikt is voor het stroomverbruik, en sluit deze aan op een overeenkomstig stopcontact nadat is gecontroleerd dat de aardverbinding aanwezig is.

- Wijzigingen aan het bedradingssysteem van de machine zijn niet toegestaan.

## 2.4 • SYSTEMEN VOOR CONTROLE EN VEILIGHEID

### Veiligheidsthermostaat

Dit systeem grijpt in bij interne overtemperatuur, zodat de temperatuur van de interne componenten van de apparatuur de toegestane limieten niet overschrijdt.

De thermostaat wordt automatisch gereset wanneer de temperatuur daalt.

## 2.5 • INBEDRIJFSTELLING

Wanneer alle aansluitingen zijn uitgevoerd en de apparatuur voor de eerste keer wordt ingeschakeld, is het noodzakelijk enkele algemene controles uit te voeren:




- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de beschermende folie
- Controleer dat de ventilatie-openingen vrij zijn
- Controleer of de van kracht zijnde veiligheidsvoorschriften in acht werden genomen
- Informeer de gebruiker over alle functies, de onderhoudswerkzaamheden en het correcte gebruik van de apparatuur
- Activeer de Salamandra enkele uren lang, en zorg ervoor dat het lokaal wordt verlucht zodat de eventuele rook afkomstig van bewerkingsresten wordt verwijderd
- Bovendien is het sluiten van een onderhoudscontract een goed advies
- **Tijdens de eerste uren van het gebruik van de salamander kunnen de gecoat onderdelen een lichte geur afgeven, wat normaal is omdat de onderdelen gebruikt worden bij hoge temperaturen.**
- **Tijdens gebruik kunnen de geverfde onderdelen op den duur verkleuren ten gevolge van hoge temperaturen wat normaal is bij deze temperaturen en kan niet beschouwd worden als een defect aan de apparatuur.**

# GEBRUIK

## 3 • ALGEMEEN ADVIES VOOR DE GEBRUIKER

**OPGEPAST:** lees aandachtig het advies in het volgende hoofdstuk daar het belangrijke indicaties levert betreffende de gebruik- en onderhoudsveiligheid. Het niet in acht nemen van deze fundamentele regels kan de veiligheid van de apparatuur en de gebruiker in het gedrang brengen.

De fabrikant zal elke aansprakelijkheid ontkennen indien de oorspronkelijke functie van het apparaat wordt gewijzigd door het aansluiten van andere installaties, het aanbrengen van wijzigingen of het niet in acht nemen van de installatie-instructies.

- Voor deze apparatuur de fabriek verliet, werd ze getest en afgesteld door bevoegd en gespecialiseerd personeel, om aldus de beste bedrijfsresultaten te bereiken.
- Wanneer een reparatie of afstelling nodig is, moet deze met de grootste zorg door bevoegd personeel uitgevoerd worden. Daarom adviseren wij, u steeds te wenden tot de dealer die de installatie heeft uitgevoerd. Specificeer steeds het type defect, het model en het serie nummer van uw apparatuur.
- De apparatuur mag alleen worden gebruikt door personen die zijn opgeleid voor het gebruik en die op de hoogte zijn van de veiligheidsregels op de werkplek.
- Elke wijziging aan de installatie moet geautoriseerd zijn en moet uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel.
- Het apparaat mag enkel bestemd worden voor het gebruik waarvoor het uitdrukkelijk werd ontwikkeld; elk ander gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden en dus gevaarlijk.
- De werking van het apparaat moet gecontroleerd worden; vergeet niet dat gedurende de werking het apparaat warme oppervlakken heeft.
-  Tijdens het gebruik is bijzondere aandacht vereist voor de buitenvlakken van de apparatuur, die temperaturen kunnen bereiken die veel hoger zijn dan 60°C.
- Vraag aan de installatietechnicus alle nodige instructies voor een correcte inwerkingstelling van de apparatuur, inclusief de toelichtingen betreffende de bedieningselementen.
- Voordat u de apparatuur in gebruik neemt en aan het einde van de dagelijkse werkzaamheden, moet u de unit zorgvuldig reinigen (zie de paragraaf “Reiniging en Onderhoud”).
- Gebruik geen corrosieve producten (alkaline) voor de dagelijkse schoonmaakwerkzaamheden. Het is verboden schurend materiaal of schurende producten te gebruiken.
- Vermijd dat zout op de stalen oppervlakken van de apparatuur terecht komt; maak eventueel onmiddellijk zorgvuldig schoon met water.
-  Na de dienst moet de apparatuur steeds uitgeschakeld worden. Onderbreek de stroom, sluit de netvoedingen af (elektrische stroom).
- Het apparaat mag niet gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of kennis, tenzij onder toezicht of na instructies van een verantwoordelijke voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten gecontroleerd worden om te vermijden dat ze met het apparaat spelen.
- Tijdens het transport, de demontage, reparaties enz. moet bijzondere aandacht verstrekt worden aan de stabiliteit van de machine om te vermijden dat ze kantelt, valt of onderdelen zich ongecontroleerd verplaatsen.
- Let op: het apparaat moet tijdens de reiniging, het onderhoud en de vervanging van onderdelen van de voeding afgesloten zijn.
-  Het is noodzakelijk persoonlijke beschermmiddelen zoals handschoenen te gebruiken om contact met hete spijzen en onderdelen van het apparaat te voorkomen die brandwonden zouden kunnen veroorzaken.
- Let op: het is mogelijk dat de vloer nabij de apparatuur glibberig is.



### 3 • ALGEMEEN ADVIES VOOR DE GEBRUIKER

- Bij schade aan de voedingskabel moet hij door de technische assistentie of bevoegd personeel vervangen worden.
- Bewaar geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met brandbaar drijfgas in de buurt van het apparaat.
- In geval van lange inactiviteit van het apparaat moet de stekker ervan uit het stopcontact verwijderd worden.
- Elke niet-naleving van de bovengenoemde normen kan de veiligheid van de apparatuur en van de operator zelf in gevaar brengen.
- Gevaar overkoken: Om overkoken te vermijden geen recipiënten met vloeistoffen gebruiken die door de warmte in volume toenemen.
- Het geluidsdrukkniveau uitgezonden door het product is minder dan 70dB.

#### BELANGRIJK

Het apparaat NIET gebruiken als de bovenste verwarmingsplaat zich in de onderste positie bevindt en er geen borden of GN pannen op het onderrek staan. Dit kan bij de uitvoeringen met onderplaatverwarming (SEH 103 & 104) beschadigingen veroorzaken aan de elektrische componenten en vervalt de garantie.

#### OPGEPAST

Bij een afwijkende werking is het noodzakelijk:

- de apparatuur onmiddellijk uit te schakelen
- alle aansluitingen te onderbreken en/of af te sluiten (elektrisch)
- u uitsluitend tot onze klantendienst of tot de installatietechnicus te wenden. Gebruik enkel originele Moduline onderdelen.



### 4 • SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

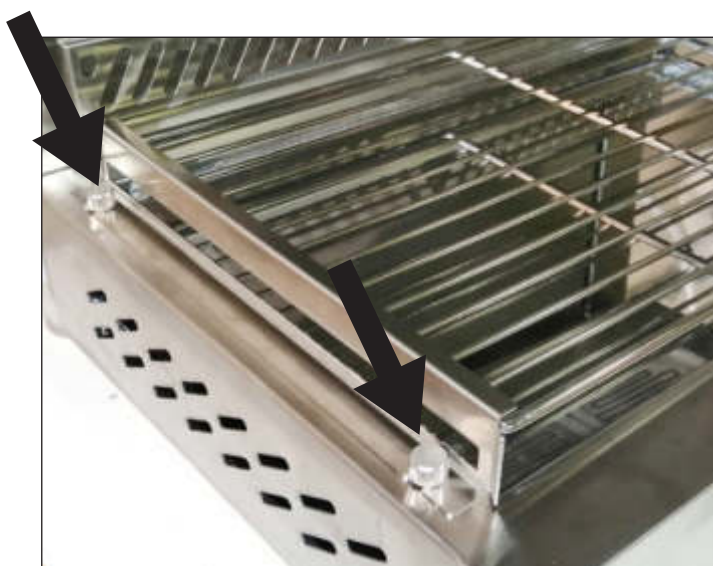
- Alvorens schoonmaakwerkzaamheden uit te voeren, moet u steeds de apparatuur van het elektrisch voedingsnet afsluiten.
- Voordat u een nieuw apparaat begint te gebruiken, moet u het zorgvuldig reinigen met een vochtige spons en een geschikt reinigingsmiddel. Zuren of bijtende stoffen, schuursponsjes of ijzeren borstels mogen niet gebruikt worden.
- Maak de apparatuur niet schoon met onder hoge druk staande waterstralen.

Een zorgvuldige dagelijkse reiniging is het uitgangspunt voor betere kookresultaten. In dit geval:

- De smaak en het aroma van de spijzen blijven onveranderd
- De werking is homogener en zonder rookvorming
- Het energieverbruik is lager
- Dure en moeilijke onderhoudswerkzaamheden worden vermeden

Om de roosterhouders te reinigen, moeten ze verwijderd worden door de bevestigingsschroeven 30° te lossen (zie de afbeelding).

Na de reiniging moeten de roosterhouders opnieuw geplaatst worden en moeten de bevestigingsschroeven vastgedraaid worden.



## 5 • WERKING

De Salamandra is een apparaat dat is ontworpen om voedsel te gratineren, koken, verwarmen en op temperatuur te houden, door het gebruik van verwarmingselementen.

DE SALAMANDRA IS BESCHIKBAAR IN 2 VERSIES:

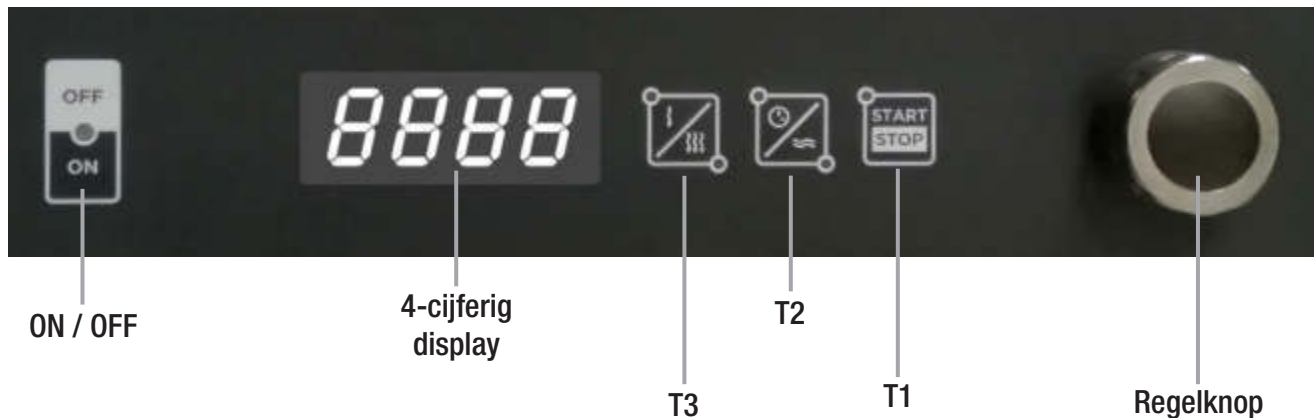
- Met verwarmd bovenzvlak (hfdst. 5.1-5.2)
- Met verwarmd boven- en ondervlak (hfdst. 5.3-5.4)

Door de hoogte van het bovenzvlak handmatig te regelen, kunt u de warmte regelen die aan het voedsel wordt overgedragen.

**OPMERKING** - Hoe groter de afstand tussen het voedsel en de verwarmingselementen, hoe lager de warmte-intensiteit.

### 5.1 • BESCHRIJVING BEDIENINGEN - VERWARMD BOVENVLAK

VERSIE MET VERWARMD BOVENVLAK



T1 = Knop START/STOP

T2 = Selectieknop: KOKEN / WARMHOUDEN / GRATINEREN + WARMHOUDEN

T3 = Selectieknop VERWARMINGSZONES

### 5.2 • BEDRIJFSOPTIES - VERWARMD BOVENVLAK

1. Schakel de machine in met de schakelaar ON/OFF. De led in het midden van de schakelaar licht vast op.



2. Met behulp van de knop T2 kunnen de 3 bedrijfsmodi geselecteerd worden. De leds die oplichten op de omtrek van de toets duiden de geselecteerde modus aan.



#### • KOKEN OP TIJDBASIS

De witte LED van de knop T2 nabij het symbool van de klok blijft branden.

In deze modus is het mogelijk om de kooktijd in te stellen door aan de knop te draaien.

De maximale tijd die kan worden ingesteld is 20 minuten.

De ingestelde tijd verschijnt op de display.

Plaats daarna het gerecht op het werkvlak van de machine.



Laat het bovensvlak zakken op basis van het gewenste kooktemperatuurniveau.

Raadpleeg, indien aanwezig, de temperatuurwaarden die op de kolom zijn aangegeven.

200	HOLD1
230	HOLD2
260	HOLD3
→ 290	HOLD4
320	
350	max C__H

(Indien aanwezig)

• **WARMHOUDEN**

De witte LED van de knop T2 nabij het symbool van de dubbele golf blijft branden.



Als alleen de modus van het warmhouden wordt geselecteerd, wordt op de display “Hold” weergegeven.



Plaats daarna het gerecht op het werkvlak van de machine.

Laat het bovensvlak zakken op basis van het gewenste temperatuurniveau voor het warmhouden.

Raadpleeg, indien aanwezig, de temperatuurniveaus H van het warmhouden die op de kolom zijn aangegeven:

- Niveau H1 = 70°C
- Niveau H2= 80°C
- Niveau H3 = 90°C
- Niveau H4 = 100°C

200	HOLD1
230	HOLD2
260	HOLD3 ←
290	HOLD4
320	
350	max C__H

(Indien aanwezig)

• **GRATINEREN OP TIJDBASIS + WARMHOUDEN**

Beide leds van de knop T2 lichten vast op.

In deze modus is het mogelijk om de tijdsduur van het gratineren in te stellen door aan de knop te draaien. De maximale tijd die kan worden ingesteld is 20 minuten.

De display wisselt de weergave van de tijd af met het bericht “C\_\_H”.

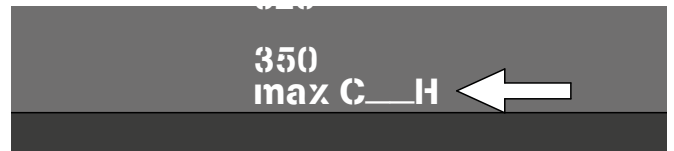
**OPMERKING** - Zodra het gratineren is voltooid, wordt automatisch de modus van het warmhouden ingesteld voor oneindige tijd.



Plaats daarna het gerecht op het werkvlak van de machine.

Plaats het bovenvlak helemaal laag.

Raadpleeg, indien aanwezig, het niveau van het gratineren (C\_ \_H) dat is aangegeven op de kolom.



(Indien aanwezig)

**3. Met behulp van de knop T3 kunnen de verwarmingszones van het bovenvlak beslist worden:**

- ALLEEN DE CENTRALE ZONE VAN HET BOVENVLAK



De witte led van de knop T3 nabij het symbool van de enkele pijl licht vast op

- HET GANSE BOVENVLAK



De witte led van de knop T3 nabij het symbool van de drie pijlen licht vast op

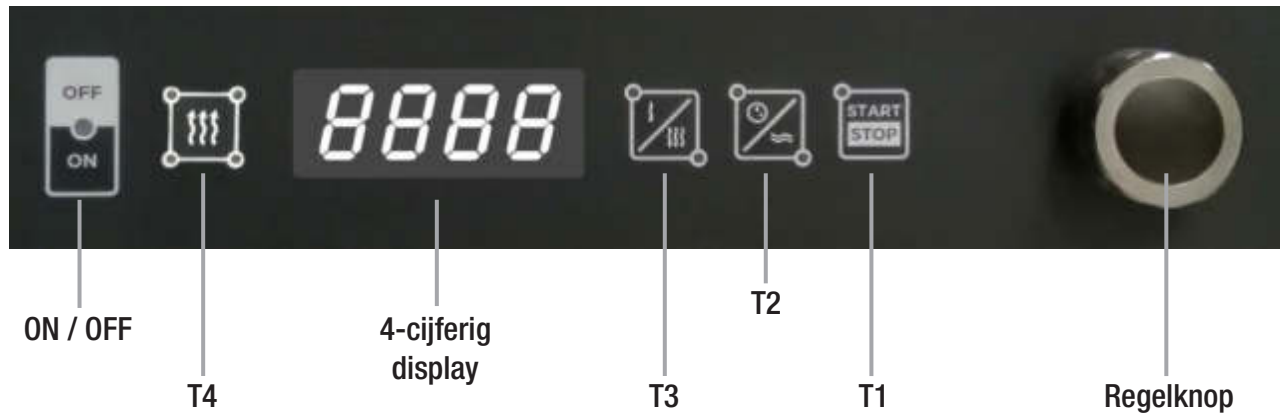
**4. Zodra de gewenste instellingen zijn ingesteld, moet op de knop START/STOP gedrukt worden om de geselecteerde cyclus te starten.**

Na afloop van de “Kookcyclus op tijdbasis” verschijnt op de display “End” met een geluidssignaal dat ongeveer 60 seconden duurt.

Als een programma van koken + warmhouden wordt geselecteerd, zal de overgang van de kookcyclus naar de warmhoudcyclus gesignaleerd worden door een kort geluidssignaal.



VERSIE MET VERWARMD BOVEN- EN ONDERVLAK



T1 = Knop START/STOP

T2 = Selectieknop: KOKEN / WARMHOUDEN / GRATINEREN + WARMHOUDEN

T3 = Selectieknop VERWARMINGSZONES

T4 = Knop VERWARMING ONDERVLAK

5.4 • BEDRIJFSOPTIES - VERWARMD BOVEN - EN ONDERVLAK

1. Schakel de machine in met de schakelaar ON/OFF.

De led in het midden van de schakelaar licht vast op.



2. Met behulp van de knop T2 kunnen de 3 bedrijfsmodi geselecteerd worden. De leds die oplichten op de omtrek van de toets duiden de geselecteerde modus aan.



• KOKEN OP TIJDBASIS

De witte LED van de knop T2 nabij het symbool van de klok blijft branden.

In deze modus is het mogelijk om de kooktijd in te stellen door aan de knop te draaien.

De maximale tijd die kan worden ingesteld is 20 minuten. De ingestelde tijd verschijnt op de display.

Plaats daarna het gerecht op het werkvlak van de machine.

Laat het bovenvlak zakken op basis van het gewenste kooktemperatuurniveau.

Raadpleeg, indien aanwezig, de temperatuurwaarden die op de kolom zijn aangegeven.



	200	HOLD1
	230	HOLD2
	260	HOLD3
→	290	HOLD4
	320	

(Indien aanwezig)

### • WARMHOUDEN

De witte LED van de knop T2 nabij het symbool van de dubbele golf blijft branden.



Als alleen de modus van het warmhouden wordt geselecteerd, wordt op de display "Hold" weergegeven.



Plaats daarna het gerecht op het werkvlak van de machine.

Laat het bovensvlak zakken op basis van het gewenste temperaturniveau voor het warmhouden.

Raadpleeg, indien aanwezig, de temperaturniveaus H van het warmhouden die op de kolom zijn aangegeven:

- Niveau H1 = 70°C
- Niveau H2 = 80°C
- Niveau H3 = 90°C
- Niveau H4 = 100°C

200	HOLD1
230	HOLD2
260	HOLD3
290	HOLD4
320	
350	max C__H

(Indien aanwezig)

### • GRATINEREN OP TIJDBASIS + WARMHOUDEN

Beide leds van de knop T2 lichten vast op.



In deze modus is het mogelijk om de tijdsduur van het gratineren in te stellen door aan de knop te draaien. De maximale tijd die kan worden ingesteld is 20 minuten.



De display wisselt de weergave van de tijd af met het bericht "C\_\_H".



**OPMERKING** - Zodra het gratineren is voltooid, wordt automatisch de modus van het warmhouden ingesteld voor oneindige tijd.

Plaats daarna het gerecht op het werkvlak van de machine.

Plaats het bovensvlak helemaal laag.

Raadpleeg, indien aanwezig, het niveau van het gratineren (C\_\_H) dat is aangegeven op de kolom.

350	max C__H
-----	----------

(Indien aanwezig)

### 3. Met behulp van de knop T3 kunnen de verwarmingszones van het bovenvlak beslist worden:

- ALLEEN DE CENTRALE ZONE VAN HET BOVENVLAK



De witte led van de knop T3 nabij het symbool van de enkele pijl licht vast op.

- HET GANSE BOVENVLAK



De witte led van de knop T3 nabij het symbool van de drie pijlen licht vast op.

### 4. Zodra de gewenste instellingen zijn ingesteld, moet op de knop START/STOP gedrukt worden om de geselecteerde cyclus te starten.

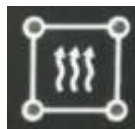
Na afloop van de “Kookcyclus op tijdbasis” verschijnt op de display “End” met een geluidssignaal dat ongeveer 60 seconden duurt.

Als een programma van koken + warmhouden wordt geselecteerd, zal de overgang van de kookcyclus naar de warmhoudcyclus gesignaleerd worden door een kort geluidssignaal.



### 5. Met behulp van de knop T4 kan de verwarming van het ondervlak gestart worden.

Wanneer op de knop wordt gedrukt, kan het gewenste temperaturniveau geselecteerd worden en kan gelijktijdig de verwarming van het ondervlak gestart worden.



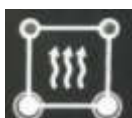
#### TEMPERATUREN:

##### A. 90°C



De led van de knop T4 rechtsonder knippert.

##### B. 150°C



De witte leds onderaan van de knop T4 knipperen.

##### C. 190°C



De witte leds onderaan en de knop linksboven van de knop T4 knipperen.

**D. 230°C**



Alle witte leds van de knop T4 knippen.

De stop van de verwarming van het vlak kan alleen handmatig worden gegeven, door meerdere keren op de knop T4 te drukken tot alle leds uitgaan.

**OPMERKING** - Om energie te besparen, schakelt de kookplaat zichzelf uit na 120 minuten na de laatste druk op de knop T4.



**Finanzen / Service**

**28307 Bremen**  
Thalendorststraße 15  
Tel.+49 421 48557-0  
Fax+49 421 488650  
bremen@nordcap.de

**Vertrieb Ost**

**12681 Berlin**  
Wolfener Straße 32/34, Haus K  
Tel.+49 30 936684-0  
Fax+49 30 936684-44  
berlin@nordcap.de

**Vertrieb West**

**40699 Erkrath**  
Max-Planck-Straße 30  
Tel.+49 211 540054-0  
Fax+49 211 540054-54  
erkrath@nordcap.de

**Vertrieb Nord**

**21079 Hamburg**  
Großmoorbogen 5  
Tel.+49 40 766183-0  
Fax+49 40 770799  
hamburg@nordcap.de

**Vertrieb Süd**

**55218 Ingelheim**  
Hermann-Bopp-Straße 4  
Tel.+49 6132 7101-0  
Fax+49 6132 7101-20  
ingelheim@nordcap.de

