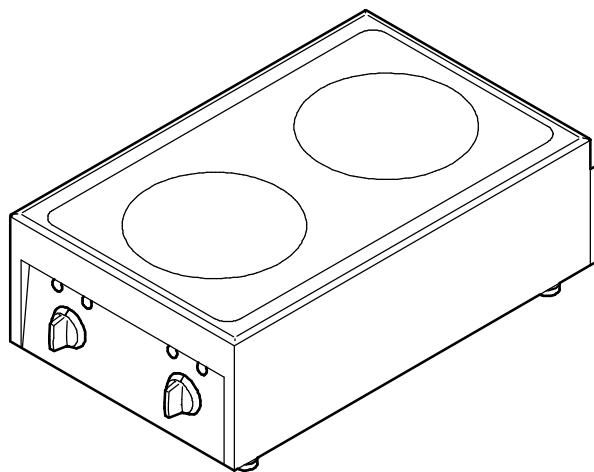


Kocheinheit Ceran

Cooking unit Ceran

Unité de cuisson Ceran

Unità di cottura Ceran



## **Betriebsanleitung**

de: Original-Betriebsanleitung

Bitte lesen Sie die Betriebsanleitung, bevor Sie das Gerät aufstellen und in Betrieb nehmen!

## **Operating Instructions**

en: Translation of the original operating instructions

Before installing and commissioning the appliance read the operating instructions!

## **Mode d'emploi**

fr: Traduction du mode d'emploi original

C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement les présentes instructions de service avant de mettre la machine en marche.

## **Istruzioni d'uso**

it: Traduzione delle istruzioni d'uso originali

Prima di mettere in funzione l'unità, leggere attentamente le istruzioni.

<b>de - Originalbetriebsanleitung</b> .....		<b>4</b>	
1. Benutzerhinweise .....	4	6. Reinigung und Pflege .....	9
1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung .....	4	6.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!) .	9
1.2 Symbole vor dem Text .....	4	6.2 Glaskeramik-Kochfläche reinigen .....	9
1.3 Warnzeichen .....	4	6.3 Edelstahlflächen reinigen .....	10
1.4 Signalwörter .....	4	7. Störungen und Störungsbehebung .....	10
1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	5	8. Technische Daten .....	11
1.6 Fehlanwendungen .....	5	9. Aufstellen und Anschließen .....	12
1.7 Typenschilddaten eintragen .....	5	9.1 Gerät transportieren .....	12
2. Sicherheitshinweise .....	6	9.2 Hinweise zum Aufstellort .....	12
3. Gerätebeschreibung .....	7	9.3 Tischmodelle aufstellen .....	13
3.1 Beschreibung der Funktionsteile .....	7	9.3.1 Geräteverbindung .....	13
4. In Betrieb nehmen .....	7	9.4 Elektrische Stromversorgung anschließen ..	14
4.1 Gerät einschalten .....	8	9.5 Einbaumodelle montieren .....	15
4.2 Anwendungshinweise .....	8	9.6 Zeichnung Einbau-Ausschnitte für Einbaumodelle .....	16
5. Betriebsschluss .....	8	10. Wartung .....	17
		11. Altgeräte entsorgen .....	17
<b>en - Translation of the original operating instructions</b> .....		<b>18</b>	
1. User information .....	18	6. Cleaning and Care .....	23
1.1 Notes about the operating instructions .....	18	6.1 Notes on stainless steel (risk of corrosion!) .	23
1.2 Symbols in front of the text .....	18	6.2 Cleaning the glass ceramic cooking surface	23
1.3 Warnings .....	18	6.3 Clean stainless steel surfaces .....	24
1.4 Signal words .....	18	7. Faults and fault rectification .....	24
1.5 Intended use .....	19	8. Technical specifications .....	25
1.6 Misuse .....	19	9. Installation and connection .....	26
1.7 Enter the data on the type plate .....	19	9.1 Transport the appliance .....	26
2. Safety instructions .....	20	9.2 Notes about the location of installation .....	26
3. Description of the appliance .....	21	9.3 Installing table models .....	27
3.1 Description of the functional components ..	21	9.3.1 Appliance connection .....	27
4. Commissioning .....	21	9.4 Connect the electrical power supply .....	28
4.1 Switching on the appliance .....	22	9.5 Installing built-in models .....	29
4.2 Application instructions .....	22	9.6 Drawing of installation cut-outs for built-in models .....	30
5. Completion of operation .....	22	10. Service .....	31
		11. Dispose of old appliance .....	31

**fr - Traduction du mode d'emploi ..... 32**

1. Indications pour les utilisateurs ..... 32	6. Nettoyage et entretien ..... 37
1.1 Informations concernant le mode d'emploi .. 32	6.1 Remarques relatives à l'acier inoxydable (risques de corrosion !) ..... 37
1.2 Symboles placés avant le texte ..... 32	6.2 Nettoyage de la plaque vitrocéramique .... 37
1.3 Avertissement ..... 32	6.3 Nettoyage des surfaces en inox ..... 38
1.4 Termes de signalisation ..... 32	7. Pannes et dépannage ..... 38
1.5 Utilisation conforme ..... 33	8. Données techniques ..... 39
1.6 Erreurs d'utilisation ..... 33	9. Installation et branchement ..... 40
1.7 Caractéristiques de la plaque signalétique . 33	9.1 Transport de l'appareil ..... 40
2. Consignes de sécurité ..... 34	9.2 Remarques relatives au lieu d'installation .. 40
3. Description de l'appareil ..... 35	9.3 Mise en place des modèles pour table ..... 41
3.1 Description des éléments fonctionnels ..... 35	9.3.1 Fixation des appareils ..... 41
4. Mise en service ..... 35	9.4 Raccordement à l'alimentation en courant électrique ..... 42
4.1 Mise en marche de l'appareil ..... 36	9.5 Montage des modèles intégrés ..... 43
4.2 Consignes d'utilisation ..... 36	9.6 Schéma des découpes pour les modèles à encastrer ..... 44
5. Fin de service ..... 36	10. Entretien ..... 45
	11. Elimination des appareils usagés ..... 45

**it - Traduzione delle istruzioni d'uso originali ..... 46**

1. Istruzioni per l'utente ..... 46	6. Pulizia e manutenzione ..... 51
1.1 Avvertenze sulle istruzioni d'uso ..... 46	6.1 Informazioni sull'acciaio inox (pericolo di corrosione!) ..... 51
1.2 Simboli utilizzati nel testo ..... 46	6.2 Pulizia del piano di cottura in vetroceramica 51
1.3 Simbolo di pericolo ..... 46	6.3 Pulizia delle superfici in acciaio inox ..... 52
1.4 Parole chiave ..... 46	7. Problemi e risoluzione dei problemi ..... 52
1.5 Utilizzo regolamentare ..... 47	8. Dati tecnici ..... 53
1.6 Usi non conformi ..... 47	9. Installazione e allacciamento ..... 54
1.7 Registrazione dei dati riportati sulla targhetta identificativa ..... 47	9.1 Trasporto dell'unit ..... 54
2. Informazioni in materia di sicurezza ..... 48	9.2 Avvertenze sul luogo di installazione ..... 54
3. Descrizione dell'unit ..... 49	9.3 Installazione dei modelli da tavolo ..... 55
3.1 Descrizione delle parti funzionali ..... 49	9.3.1 Allacciamento dell'unit ..... 55
4. Messa in funzione ..... 49	9.4 Allacciamento elettrico ..... 56
4.1 Accensione dell'unit ..... 50	9.5 Montaggio dei modelli da incasso ..... 57
4.2 Avvertenze d'uso ..... 50	9.6 Disegno dei ritagli per i modelli da incasso . 58
5. Spegnimento ..... 50	10. Manutenzione ..... 59
	11. Smaltimento di apparecchi fuori uso ..... 59

# 1. Benutzerhinweise

Danke, dass Sie sich für ein Produkt der Firma SALVIS entschieden haben. Es ist uns ein großes Anliegen, dass Sie viel Freude, Arbeitserleichterung und einen hohen Nutzen mit den Produkten der Firma SALVIS haben.

## 1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung

Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise für die ordnungsgemäße Bedienung, Aufstellung und Installation. Beachten Sie insbesondere die Hinweise zum sicheren Gebrauch.

Bewahren Sie, die dem Gerät beiliegenden Dokumente, immer griffbereit auf und geben Sie diese mit dem Gerät weiter.

Sorgen Sie als Betreiber dafür, dass die Betriebsanleitung dem beauftragten Personal zugänglich ist.

## 1.2 Symbole vor dem Text

 Sie werden zu einer Handlung aufgefordert.

- Aufzählung, Auflistung
- Hinweise, Funktionsabläufe



Info! Hinweise mit besonders nützlichen Informationen und Tipps

## 1.3 Warnzeichen



Warnung vor  
Gefahrenstelle



Warnung vor gefährlicher  
elektrischer Spannung



Warnung vor heißer  
Oberfläche

## 1.4 Signalwörter

### GEFAHR

Warnt vor lebensgefährlichen Personenschäden.

### WARNUNG

Warnt vor schweren Personenschäden.

### VORSICHT

Warnt vor leichten bis mittelschweren Personenschäden.

### ACHTUNG

Warnt vor Sachschäden.

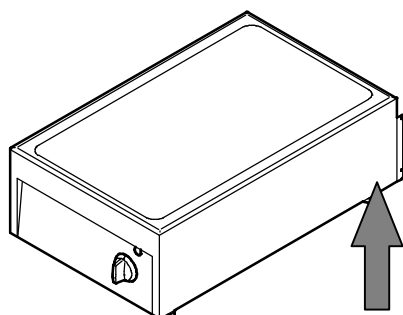
## 1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen verwendet werden, z. B. für alle Koch- und Garvorgänge mit Koch- und Bratgeschirr für die Gastronomie!
- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
  - von eingewiesenem geschultem Personal,
  - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
  - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck,
  - wenn die Glaskeramik-Kochfläche nicht beschädigt ist.
- Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.
- Jede missbräuchliche Verwendung des Gerätes führt zum Erlöschen der Gewährleistung und allgemeinen Haftung des Herstellers.
- Änderungen an diesem Gerät sind verboten.

## 1.6 Fehlanwendungen

- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Nicht direkt auf der Glaskeramik-Kochfläche braten!
- Das Gerät darf nicht zum Erwärmen, Trocknen und Lagern von Gegenständen und nicht zum Schmelzen von Werkstoffen verwendet werden!
- Das Gerät darf nicht zum Beheizen von Räumen verwendet werden!
- Das Gerät darf nicht benutzt werden von
  - Kindern,
  - Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten,
  - ungeschultem Personal.

## 1.7 Typenschilddaten eintragen



Typenschild

Tragen Sie vor der Aufstellung des Gerätes die Typenschilddaten in die nachfolgenden Zeilen ein. Bitte geben Sie diese Daten an, wenn Sie eine Serviceleistung für das Gerät benötigen. Dies trägt zu einer schnelleren Bearbeitung Ihrer Fragen bei.

Typ und Artikelnummer: .....

Seriennummer (S.Nr.): .....

Fertigungsdatum (Baujahr): .....

## 2. Sicherheitshinweise



### **GEFAHR! Ermittlung und Beurteilung von Gefährdungen nach dem Arbeitsschutzgesetz**

- Nach dem Arbeitsschutzgesetz hat der Arbeitgeber zu beurteilen, welche Gefährdungen für die Beschäftigten mit der Arbeit verbunden sind und welche Maßnahmen des Arbeitsschutzes erforderlich sind. Beachten Sie hierzu die Hinweise der Berufsgenossenschaft für gewerbliche Küchen!
- Der Arbeitgeber muss die persönlichen Schutzausrüstungen benennen und bereitstellen.



### **WARNUNG! Verletzungsgefahr**

- Während des Betriebes ist das Gerät und das Kochgeschirr heiß!
- Die Glaskeramik-Kochfläche ist nach dem Betrieb noch heiß!
- Wenn die Glaskeramik-Kochfläche gerissen oder gebrochen ist; oder die umlaufende Silikonabdichtung defekt ist:
  - Gerät ausschalten.
  - Elektrischen Hauptschalter vor dem Gerät abschalten oder Netzstecker ausstecken.
  - Autorisierten Kundendienst benachrichtigen.



### **GEFAHR! Feuergefahr, Brandbekämpfung**

- Mit dem Gerät darf nicht frittiert werden!
- Zur Bekämpfung eines Brandes müssen zugelassene Feuerlöscher für Speiseöl- und Fettbrände vorhanden sein.

### **ACHTUNG! Beschädigungsgefahr**

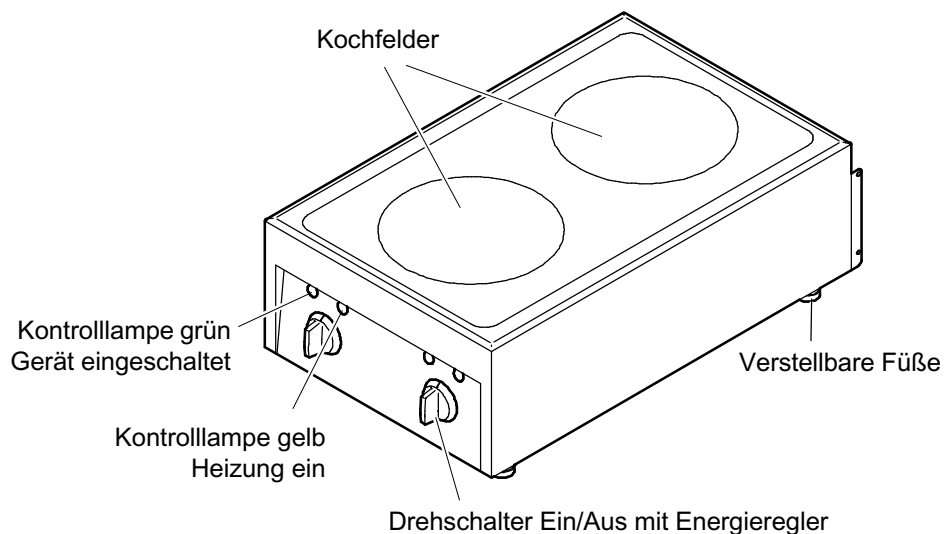
- Achten Sie darauf, dass kein schmelzbares Material (zuckerhaltige Speisen, Kunststoffe, Alufolie, Email, usw.) auf die heiße Glaskeramik-Kochfläche oder unter einen Topf gelangt. Entfernen Sie das Material sofort im heißen Zustand, bevor es mit der Glaskeramik-Kochfläche eine feste Verbindung eingeht.
- Die heiße Glaskeramik-Kochfläche nicht mit Wasser abschrecken, da sonst Rissbildung möglich!
- Kochgeschirr nicht über die Glaskeramik-Kochfläche hinauschieben und auf der umlaufenden Silikonabdichtung stehen lassen.
- Setzen Sie bei eingeschaltetem Gerät keine leeren Töpfe, Pfannen auf die Glaskeramik-Kochfläche. Ihr Kochgeschirr oder die Glaskeramik-Kochfläche könnten sonst zu Schaden kommen.
- Bruchgefahr! Lassen Sie keine harten oder spitzen Gegenstände auf die Glaskeramik-Kochfläche fallen!
- Verursachen Sie keine Kratzer auf der Glaskeramik-Kochfläche, z. B. durch das Verschieben von Kochgeschirr mit rauem Boden, defekten Emailtöpfen oder Sandkörnern zwischen Topfboden und der Glaskeramik-Kochfläche.
- Heißes Kochgeschirr nicht auf Edelstahl-Tischplatten oder Edelstahl-Arbeitsflächen abstellen, sonst Verzuggefahr der Edelstahl-Tischplatten und Edelstahl-Arbeitsflächen mit bleibenden Schäden.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Frontblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört Bauteile im Gerät!
- Nach längeren Stillstandszeiten das Gerät durch einen autorisierten Kundendienst auf Funktionsfähigkeit überprüfen lassen.
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 10 Kapitel 7. "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

## 3. Gerätebeschreibung

### Funktionsweise

- Die Strahlungsheizkörper übertragen die Hitze direkt zum Kochgeschirr. Die Hauptwärmeübertragung erfolgt durch die Strahlungsübertragung und weniger direkt über die Glaskeramik-Kochfläche.
- Die Heizungsregelung erfolgt mit einem Energieregler. Die Wärmezufuhr erfolgt getaktet. Die Taktfolge ist durch Aufleuchten der Heizwendel unter der Glaskeramik-Kochfläche sichtbar. Je höher die Einstellung, desto länger ist die Aufheizphase, erkennbar am längeren Leuchten der Heizwendel.
- Die Kochfelder sind mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Hat der Überhitzungsschutz ausgelöst, schaltet die sich die Heizung automatisch ab. Der Überhitzungsschutz schaltet die Heizung automatisch wieder frei, wenn eine ausreichende Abkühlung erfolgt ist. Schalten Sie das Kochfeld ab, wenn sich kein Topf oder Pfanne auf dem Ceranfeld befindet.

### 3.1 Beschreibung der Funktionsteile




## 4. In Betrieb nehmen

Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät fachgerecht angeschlossen werden. Die Daten der bauseitigen elektrischen Anschlusswerte müssen mit den Anschlusswerten des Gerätes übereinstimmen! Aufstellen und Anschließen siehe Seite 12 Kapitel 9.

☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.

- Reinigung und Pflege siehe Seite 9 Kapitel 6.

## 4.1 Gerät einschalten

	<p><b>VORSICHT! Heiße Oberflächen, heiße Gegenstände!</b> Verbrennungsgefahr!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Schutzhandschuhe tragen!</li> <li>☞ Topflappen verwenden!</li> <li>☞ Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!</li> </ul>
---	--

- ☞ Mittels Drehschalter das Gerät einschalten und gewünschte Leistungsstufe einstellen.
  - Die Kontrolllampen leuchten.
  - Einstellbereich: Niedrige Zahl = niedrige Leistung, hohe Zahl = hohe Leistung.

### Überhitzungsschutz

- Die Kochplatten sind mit einem eingebauten Überhitzungsschutz versehen. Dadurch werden Beschädigungen vermieden.
  - Der Überhitzungsschutz schaltet bei zu geringer Energie-Entnahme die Heizung ab (z. B. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochfläche oder das Kochgeschirr ist leer).
  - Lassen Sie kein leeres Kochgeschirr auf der Kochplatte stehen.
- ☞ Nach dem Wegnehmen des Topfes oder der Pfanne den Drehschalter auf "0" drehen.

## 4.2 Anwendungshinweise



- Zur optimalen Energieübertragung, nur Koch- und Bratgeschirr mit planebenem und dickem Boden verwenden. Die Aufstellfläche des Koch- und Bratgeschirrs darf 33 cm Durchmesser nicht überschreiten. Das Koch- und Bratgeschirr nicht auf die Umrandung der Kochfläche stellen, sonst schlechte Wärmeübertragung und Beschädigung der Silikondichtung.
- Stellen Sie Koch- und Bratgeschirr nur auf die saubere Glaskeramik-Kochfläche!
- Verschmutzungen, Salz, Gewürze, Wasser und Speisereste auf dem Kochfeld sofort entfernen.
- Kochgeschirr trocken aufsetzen. Keine nassen, angedampften Topfdeckel auf die Glaskeramik-Kochfläche legen.
- Zum Warmhalten und Schmelzen von Fett oder Butter nur niedrige Leistungsstufen einstellen.
- Reduzieren Sie die Leistung nicht durch Verschieben des Topfes, sondern mit dem Drehschalter.
- Wenn der Topfinhalt kocht, auf niedrigere Heizstufe zurückschalten.
- Töpfe mit Deckel schließen, wenn es der Kochvorgang zulässt.
- Für Gerichte mit viel Flüssigkeit hohe Töpfe verwenden, um ein Überkochen zu vermeiden.

## 5. Betriebsschluss

- ☞ Drehschalter auf 0-Stellung drehen.
  - Die Kontrolllampen erlöschen.
- ☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 6. "Reinigung und Pflege".
- ☞ Elektrischen Hauptschalter vor dem Gerät abschalten oder Netzstecker ausstecken.



## 6. Reinigung und Pflege

### Hinweise

- Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und Drehschalter bringen!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Keine scheuernden Putzmittel und beschädigte Reinigungsschaber verwenden! Sie erzeugen Kratzer.
- Die Glaskeramik-Kochfläche nicht mit Grillreiniger reinigen.
- Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen in Kontakt kommen, weil sonst die Schutzschicht angegriffen wird. Edelstahlflecken nach Gebrauch klarspülen und trockenreiben.

### 6.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!)

- Bitte beachten Sie! Auch hochwertiger Edelstahl kann durch unsachgemäße Behandlung korrodieren. Salz, Säuren, Chlor, Jod und Rückstände von Speisen zerstören die Schutzschicht und können auch bei hochwertigem Edelstahl zu Korrosion und Lochfraß führen!
- Die Oberfläche des Edelstahls bildet nach einer Beschädigung wieder eine Schutzschicht, aber nur wenn Luft oder sauerstoffreiches Wasser auf die Oberfläche einwirken kann.
- Wenn Rückstände wie z. B. Kalk, Eiweiß oder Stärke nicht vollständig beseitigt werden, verhindert dies, dass Luft oder sauerstoffreiches Wasser an die Edelstahloberfläche gelangt. Es kann sich somit keine Schutzschicht mehr bilden und es entsteht Korrosion z. B. Lochfraß, auch bei hochwertigem Edelstahl. Reinigen Sie deshalb gründlich, so dass nach der Reinigung keine Rückstände mehr anhaften.

### 6.2 Glaskeramik-Kochfläche reinigen

- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Grobe Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber für Glaskeramik-Kochflächen entfernen.
  - Achtung, Oberfläche nicht verkratzen!
- ☞ Einige Tropfen Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen auf die kalte Glaskeramik-Kochfläche geben und gleichmäßig verteilen.
- ☞ Anschließend Glaskeramik-Kochfläche nass abwischen und mit einem Küchentuch trockenreiben.
- ☞ Silikonhaltiges Schutzmittel z. B. cera-fix oder cera-clean auf die Glaskeramik-Kochfläche auftragen.
  - Das Auftragen dieses Schutzmittels verhindert ein Ausmuscheln der Glaskeramik-Kochfläche. Das heißt, Speisen können nicht so schnell einbrennen und somit die Oberfläche der Glaskeramik-Kochfläche zerstören. Entfernen Sie Speisen trotzdem sofort nach dem Verschütten von der Glaskeramik-Kochfläche.

## 6.3 Edelstahlflächen reinigen

- ☞ Nach der Anwendung von scharfen Reinigungsmitteln die gereinigten Teile gründlich mit Wasser abwaschen und trockenreiben.
- ☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.

## 7. Störungen und Störungsbehebung

Sollten an diesem Gerät Störungen auftreten, so überprüfen Sie diese bitte anhand folgender Tabelle:

Störung	Mögliche Ursache	Maßnahme
Beim Einschalten leuchtet die grüne Kontrolllampe nicht.	Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Die gesamte Stromversorgung fehlt.	Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen.
	Die bauseitige Netzsicherung hat abgeschaltet.	Eventuelle Fehler im Gerät vom autorisierten Kundendienst überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.
Das Gerät ist eingeschaltet und heizt nicht.	Das Gerät ist überhitzt.	Gerät abkühlen lassen. Tritt der Fehler weiterhin auf, den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

- das Gerät ausschalten und vom Elektro-Netz trennen,
- Gehäuse nicht öffnen,
- den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

## 8. Technische Daten

Technische Daten	Ceran-Kocheinheit
Artikel-Nr.	AKC1: BI371820, BI371830, BI371908, BI373180, BI373185, BI373187 BKC1: BI371821, BI371831, BI371909, BI373181, BI373186, BI373188
Gesamtanschlusswert	5 kW (2x2,5 kW)
Anschlusswerte - Absicherung	400 V 3 50/60 Hz - 3x16A
Sonderspannung Anschlusswerte - Absicherung	230 V 3 50/60 Hz - 20A
Sonderspannung Anschlusswerte - Absicherung	230 V 1N 50/60 Hz - 25A
Wärmeabgabe sensibel	1,00 kW
Wärmeabgabe latent	0,40 kW
Dampfabgabe	0,59 kg / h
Länge	380 mm
Tiefe	615 mm
Höhe	208-218 mm
Gewicht	ca. 12 kg
Schutzgrad gegen Wasser	IP X4
Gerätegeräusch	< 70 dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten!

## 9. Aufstellen und Anschließen

- Beachten Sie die örtlichen küchentechnischen Vorschriften.
- Die Installationen müssen nach den Montageanweisungen des Herstellers und nach den anerkannten Regeln der Technik durchgeführt werden.
- Die hier aufgeführten Aufstell- und Montagearbeiten dürfen nur durch Montage-Fachpersonal ausgeführt werden!
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise!

### 9.1 Gerät transportieren

- Gewicht des Gerätes beachten.

☞ Transportieren Sie das Gerät mit geeigneten Transporthilfen oder Hubwagen.

### 9.2 Hinweise zum Aufstellort

- Ausreichend Freiraum über dem Gerät berücksichtigen! Es dürfen sich keine Regale über dem Gerät befinden oder bewegliche Schwenkvorrichtungen über das Gerät geschwenkt werden können!
- Ausreichend Bewegungsflächen für die Bedienung berücksichtigen! Auch so, dass während dem Hantieren am Gerät keine Gefährdung durch versehentliches Anstoßen an Personen erfolgt.
- Wird das Gerät im Kundenbereich betrieben, muss ein entsprechender Schutz angebracht werden, so dass der Kunde nicht mit dem Gerät in Berührung kommen kann.
- Beachten Sie die Arbeitssicherheitsinformationen der Berufsgenossenschaft zu Fritteusen! Die Füllmengen werden addiert, wenn mehrere Fritteusen nebeneinander aufgestellt werden. Dies erfordert eventuell besondere Brandschutzvorkehrungen!
- Fritteusen und Bräter nicht unter einer Sprinkleranlage aufstellen!
- Wasserbad, Kocher, Pastakocher nicht neben Fritteusen aufstellen! Mindestabstand von 900 mm einhalten oder eine Spritzschutzeinrichtung (Abweisblech) mit einer Mindesthöhe von 350 mm installieren.
- Bei Induktionsgeräten: Die angesaugte Luft darf nicht fetthaltig und nicht wärmer als 40°C sein.
- Induktionsgeräte nicht über wärmeabstrahlende Geräte, wie zum Beispiel über Backofen oder Wärmeschränke aufstellen.
- Das Gerät darf im Freien nur mit Überdachung und ausreichendem Windschutz betrieben werden. Das Gerät und die Anschlusskabel vor Feuchtigkeit schützen!

## 9.3 Tischmodelle aufstellen

### Aufstellen

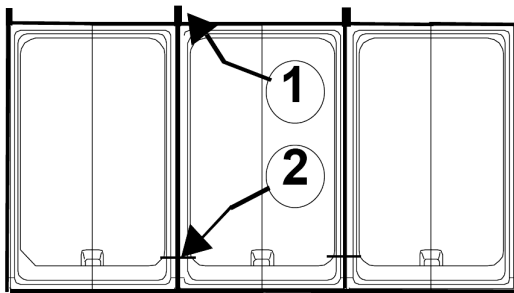
- waagrecht und erschütterungsfrei,
- unter einer Absaughaube mit Flammenschutzfiltern,
- nicht auf beheizte Flächen,
- nicht auf brennbare Flächen,
- nicht an brennbare Wände.
- nicht über wärmeabstrahlende Geräte, wie zum Beispiel über Backofen oder Wärmeschränke.

☞ Schutzfolien am Gerät abziehen. Kleberückstände mit Reinigungs- oder Waschbenzin entfernen.

☞ Gerät mittels Schraubfüßen waagrecht ausrichten.


☞ Bei Einzel-Aufstellung von Geräten auf schmalen Tischen oder Unterbauten: Das Gerät und den Tisch oder Unterbau gegen Umkippen und Verschieben sichern, z. B. durch Festschrauben an der Wand am Boden.

### 9.3.1 Geräteverbindung



- Geräte können mittels Schrauben bündig aneinander geschraubt werden (Abbildung Position 1 und 2).

## 9.4 Elektrische Stromversorgung anschließen

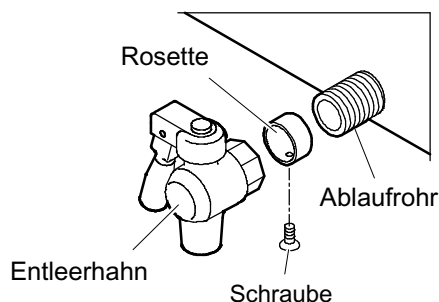
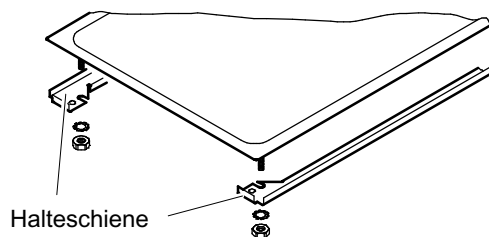
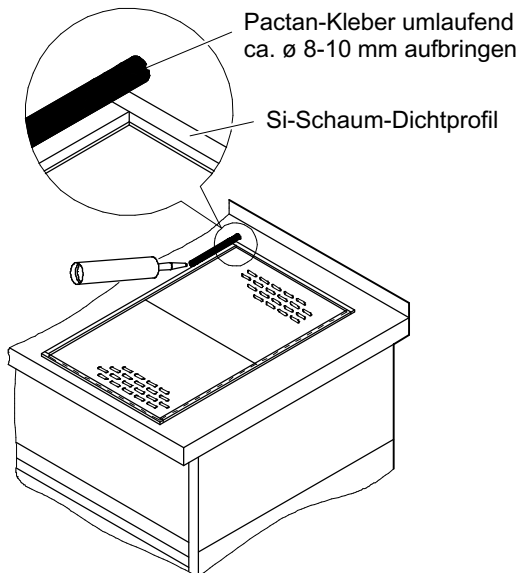
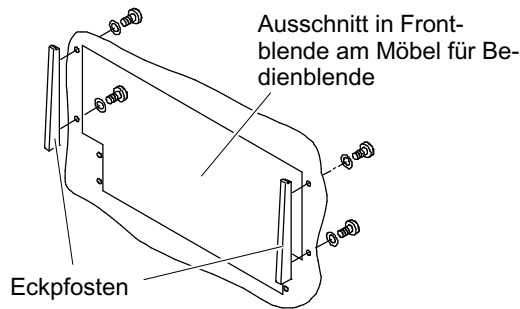
	<p><b>GEFAHR! Gefährliche elektrische Spannung!</b> Gefahr durch Stromschlag mit möglicher schwerer Körperverletzung oder Tod als Folge!</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elektro-Installationen dürfen nur durch den autorisierten Kundendienst oder Elektro-Fachmann durchgeführt werden!</li></ul> <p>☞ Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern!</p>
---	---

- Der Elektroanschluss muss nach den geltenden Bestimmungen VDE 0100 und den Bestimmungen der jeweils zuständigen Energieversorgungsunternehmen vorgenommen werden.
- Die bewegliche Netzanschlussleitung muss mindestens nach H 07 RN-F ausgeführt sein.
- Bei Geräten mit Netzsteckern muss der Netzstecker gut zugänglich sein.
- Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen den Einbau eines Fehlerstrom-Schutzschalters. Wichtig bei Induktionsgeräten: Kurzzeit verzögerte allstromsensitive FI-Schutzschalter  $\geq 30$  mA verwenden.
- Für den elektrischen Anschluss die Daten auf dem Typenschild beachten!
- Drehschalter des Gerätes auf Aus stellen, erst dann den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose einstecken!

### Bei Festanschluss

- Geräte mit ortsfester Installation (Festanschluss) in das Potentialausgleichsystem einbeziehen. Die Wirksamkeit muss nach VDE 0190 geprüft sein.
- Bei Geräten mit Festanschluss muss ein elektrischer Schalter (Hauptschalter) leicht zugänglich vorgeschaltet werden. Der Schalter muss das Gerät wirksam und allpolig vom Netz trennen. Die Kontaktöffnung muss dabei mindestens 3 mm betragen.
- Weisen Sie den Betreiber und das Bedienpersonal ein, wo sich der bauseitige elektrische Hauptschalter für das Gerät befindet, damit das Gerät bei Gefahren für den Benutzer (z. B. Brandgefahr) gefahrlos ausgeschaltet werden kann.

## 9.5 Einbaumodelle montieren



- Die Einbaumodelle dürfen nicht in brennbare Arbeitsplatten und Gerätegehäuse eingebaut werden.
- Die Einbaumodelle können in CNS- oder Steinplatten bis 40 mm Dicke eingebaut werden.
- Nach dem Einbau muss sichergestellt sein, dass elektrisch aktive Teile nicht mehr berührt werden können.
- Geräte nicht über Wärmequellen einbauen.

### Einbau

Bedienblenden und Geräteoberteil sind vormontiert. Verbindungsleitungen nicht abziehen!

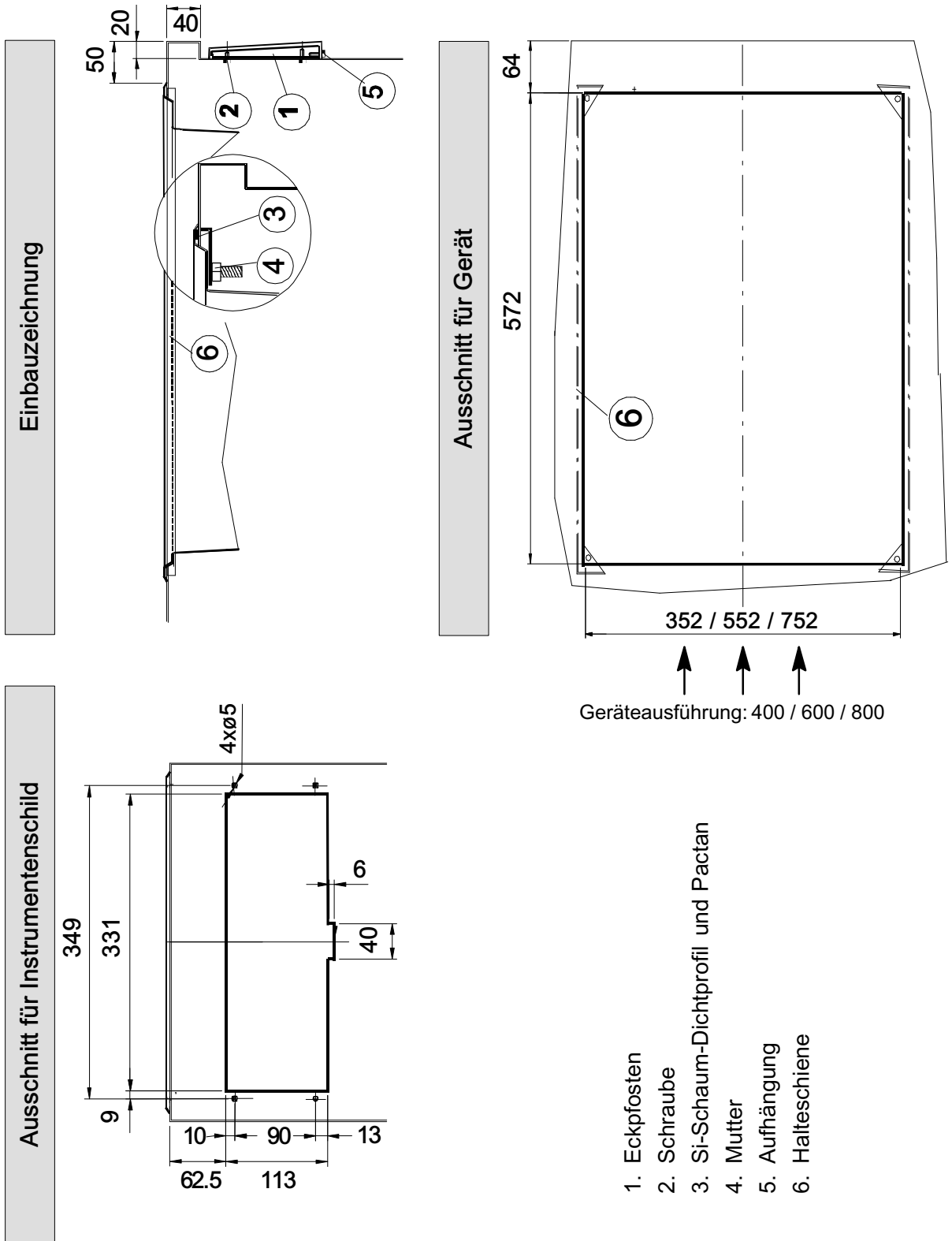
- ☞ Einbau-Ausschnitte und Befestigungsbohrungen nach Zeichnung (Seite 16 Kapitel 9.6) in Arbeitsplatte und Frontblende vornehmen.
- ☞ Eckpfosten montieren.
- ☞ Klebestellen am Geräteoberteil und auf der Arbeitsplatte entfetten.
- ☞ Si-Schaum-Dichtprofil entlang des Ausschnittes aufkleben.
  - Si-Schaum-Dichtprofil 5x3 mm selbstklebend, Artikel-Nr.: 604151.
- Das Dichtprofil verhindert, dass der Pactan-Kleber zu weit nach innen gedrückt und die Klebnaht zu breit wird.
- ☞ Entlang des Si-Schaum-Dichtprofils Pactan-Kleber aufbringen.
  - Klebeset Pactan 7076 - 150 ml (TB 77) mit Spachtel, Artikel-Nr.: 888585
  - Kartusche Pactan 7076 - 310 ml, Artikel-Nr.: 373060
- ☞ Frontblende von oben durch Arbeitsplatten-Ausschnitt, anschließend durch Frontblenden-Ausschnitt nach außen führen.
- ☞ Einbaumodul im Arbeitsplatten-Ausschnitt einsetzen, ausrichten, andrücken und mit Halteschiene befestigen.
- ☞ Überschüssiges Pactan an der Sichtseite entfernen.
- ☞ Frontblende in Eckpfosten oben einhängen, unten anlegen und festschrauben.

### Geräte mit Entleerhahn

- ☞ Rosette auf Auslaufrohr schieben.
- ☞ Für Abdichtung Entleerhahn zu Gewinde, auf Auslaufrohr Loctite 510 auftragen.
- ☞ Entleerhahn auf Auslaufrohr schrauben.
- ☞ Rosette und Entleerhahn mit Schraube auf dem Auslaufrohr fixieren.


## 9.6 Zeichnung Einbau-Ausschnitte für Einbaumodelle

Ausschnittsabmessungen für alle Gerätetypen, mit einer Ausnahme: Nicht für Induktions-Geräte!





## 10. Wartung

	<p><b>GEFAHR! Gefährliche elektrische Spannung!</b>          Gefahr durch Stromschlag mit möglicher schwerer Körperverletzung oder Tod als Folge!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wartungsarbeiten an Elektrogeräten dürfen nur durch den autorisierten Kundendienst oder Elektro-Fachmann durchgeführt werden!</li> </ul> <p>☞ Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern!</p>
---	--

- Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmäßige Inspektion und Wartung durchführen. Wartungsarbeiten sind zum Beispiel Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Die Sicherheitseinrichtungen in Abhängigkeit der Beanspruchung, mindestens aber einmal jährlich durch einen Sachkundigen auf ordnungsgemäßen Zustand überprüfen lassen. Das Ergebnis dieser Prüfung dokumentieren und aufbewahren.
- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur vom autorisierten Kundendienst oder Elektro-Fachmann durchgeführt werden.
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden!
- Wir empfehlen Ihnen einen Wartungsvertrag mit dem Kundendienst abzuschließen.

## 11. Altgeräte entsorgen

- Vor dem Demontieren das Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern. Anschließend das Netzkabel an der Netzanschlussdose und am Gerät abklemmen.
- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
- Beachten Sie im Falle einer Entsorgung des Gerätes die jeweiligen gesetzlichen Vorschriften.
- Gewerbliche Elektrogeräte dürfen nicht in die kommunale Abfallentsorgung gelangen oder mit dem Hausmüll entsorgt werden.



# 1. User information

Thank you for deciding on a product from the company SALVIS. It is our wish that you have much pleasure, easier work with and high utilization of the products from the company SALVIS.

## 1.1 Notes about the operating instructions


Please read the operating instructions carefully before starting to use the appliance.

The operating instructions contain important information for correct operation, setting up and installation. In particular, observe the information about safe use.

Always keep the documents accompanying the appliance close to hand and pass these on with the appliance to any new owner.

As operating company of the appliance, make sure that the operating instructions are accessible to the assigned personnel.

## 1.2 Symbols in front of the text

 You are requested to carry out an action.

- Enumeration and listing
- Notes, operational sequences



Info! Notes containing particularly useful information and tips

## 1.3 Warnings



Warning about hazardous zones



Warning about hazardous electric voltage



Warning about hot surface

## 1.4 Signal words

### DANGER

Warns about **danger to life** injuries to persons.

### WARNING

Warns about **serious** injuries to persons.

### CAUTION

Warns about **light to medium** injuries to persons.

### CAUTION

Warns about **tangible** damage.

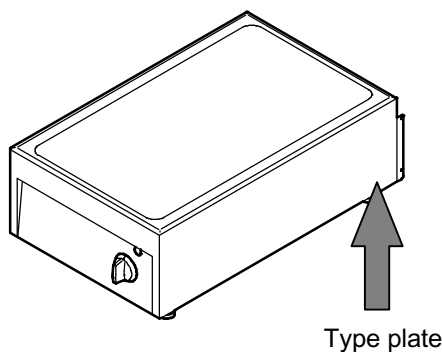
## 1.5 Intended use

- The appliance must only be used for the preparation of food in the gastronomy, e.g. for all cooking processes using cooking and roasting utensils!
- The appliance is for commercial use and may only be operated
  - by instructed trained personnel,
  - if the appliance is supervised,
  - for the purpose designated in the operating instructions,
  - if the glass ceramic cooking surface is not damaged.
- Any other, or extended use is considered as non-intended use.
- The user alone is responsible for damage caused by use contrary to the intended use.
- Each misuse of the appliance results in the warranty and general liability of the manufacturer becoming invalid.
- It is forbidden to modify the appliance.

## 1.6 Misuse

- Do not use the appliance as a storage or work surface!
- Do not roast directly on the glass ceramic cooking surface!
- The appliance may not be used for the heating, drying and storage of objects and not for the melting of materials!
- The appliance must not be used to heat rooms!
- The appliance must not be used by
  - children,
  - persons with restricted physical, sensory or mental abilities,
  - untrained personnel.

## 1.7 Enter the data on the type plate



Please write the type plate data on the lines below prior to installing the appliance. Please quote these data when you require after-sales service for the appliance. This will speed up the response to your questions.

Type and item number: .....

Serial number (S.No.): .....

Production date (year of manufacture): .....

## 2. Safety instructions



### **DANGER! Determination and assessment of hazards in accordance with the German Health and Safety at Work Act**

- According to the German Health and Safety at Work Act, the employer must assess what hazards are present for those occupied in the work and what health and safety measures are necessary. Observe the information from the employers' liability insurance association for commercial kitchens!
- The employer must specify and provide the personal protective equipment.



### **WARNING! Risk of injury**

- During operation, the appliance and cookware are hot!
- The glass ceramic cooking surface remains hot after use!
- If the glass ceramic cooking surface is cracked or broken; or the circumferential silicone seal is defective:
  - Switch off the unit.
  - Switch off the electric main switch upstream of the appliance, or disconnect the mains plug.
  - Contact an authorized customer service.



### **DANGER! Risk of fire, fire fighting**

- The appliance must not be used for deep frying!
- Approved fire extinguishers for cooking oil and fat fires must be available for fighting fires.

### **CAUTION! Risk of damage**

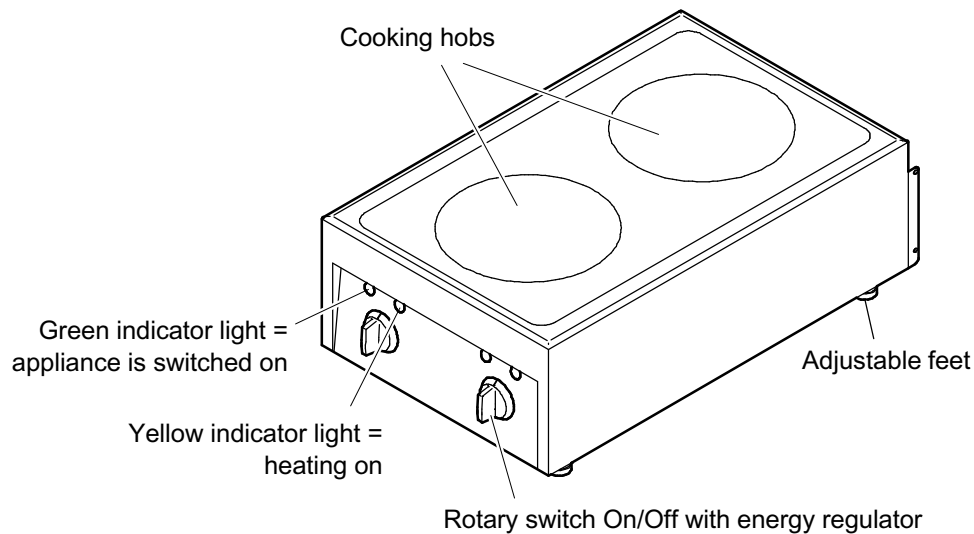
- Make sure that no meltable material (sugary foods, plastics, aluminium foil, enamel etc.) gets onto the hot glass ceramic cooking surface or under a pot. Remove the material immediately when hot before it sticks permanently to the glass ceramic cooking surface.
- Do not douse the hot glass ceramic cooking surface with water, otherwise cracks may form!
- Do not push cookware over the glass ceramic cooking surface or allow it to stand on the circumferential silicone seal.
- Do not place any empty pots or pans on the glass ceramic cooking surface when the appliance is switched on. Otherwise your cookware or the glass ceramic cooking surface could be damaged.
- Risk of breakage! Do not allow any hard or pointed objects to drop onto the glass ceramic cooking surface!
- Do not scratch the glass ceramic cooking surface, e. g. by pushing cookware with rough bottoms, by using defective enamel pots or grains of sand caught between pot bottom and the glass ceramic cooking surface.
- Do not place hot cookware on the stainless steel table tops or stainless steel work surfaces, otherwise there is a risk of warping of the stainless steel table tops and stainless steel work surfaces, with permanent damage.
- Do not spray or clean the appliance with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners!
- Do not spray foam cleaner on front panels and appliance panels! The foam cleaner ingresses into the smallest cracks and destroys the components of the appliance!
- If the appliance has not been used for a longer period, commission an authorised customer service agent check it for correct operation.
- If you cannot rectify malfunctions using the information on page 24 chapter 7. "Malfunctions and rectification", switch off the appliance and contact the authorized customer service.

### 3. Description of the appliance

#### Operating principle

- The radiation heat body directly transmits the heat to the cookware. The main heat transmission is carried out by the radiation transmission and less directly through the glass ceramic cooking surface.
- The heating regulation is controlled using an energy regulator. The supply of heat is cycled. The cycle sequence is visible due to the heating coil below the glass ceramic cooking surface. The greater the setting, the longer the heating-up phase, detected by the heating coil being illuminated for a longer period.
- The cooking hobs are equipped with overheating protection. If the overheating protection is triggered, the heating automatically switches off. The heating automatically switches the heating on again after sufficient cooling is attained. Switch off the cooking hob if there is a pot or pan on the ceramic hob.

#### 3.1 Description of the functional components




### 4. Commissioning

The appliance must be professionally connected before it is switched on. The on-site electrical connected loads must match the connected loads on the appliance! For setting up and connecting, see page 26, chapter 9.

- ☞ Before using the appliance for the first time, clean with a cleaning product that dissolves grease.
- Cleaning and care, refer to page 23, chapter 6.

## 4.1 Switching on the appliance

	<p><b>CAUTION! Hot surfaces, hot objects!</b> Risk of burning!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Wear protective gloves!</li> <li>☞ Use pot holders!</li> <li>☞ Exercise appropriate caution!</li> </ul>
---	---

- ☞ Switch on the appliance using the rotary switch and set the required power level.
  - The green indicator lamp lights up.
  - Setting range: Low number = low power, high number = high power,

### Overheating protection

- Overheating protection is installed in the hotplates. Thereby, damage is prevented.
  - The overheating protection switches the heating element off in the event of insufficient energy consumption (e.g. there is no cookware on the cooking surface or the cookware is empty).
  - Never leave empty cookware on the hotplate.
- ☞ After removing the pot or pan, turn the rotary switch to "0".

## 4.2 Application instructions



- For optimum energy transmission, only use cookware and frying ware with level and thick base. The contact area of the cookware and frying ware must not exceed a diameter of 33 cm. Do not place the cookware and frying ware on the frame of the cooking area; otherwise poor heat transfer and damage of the silicon seal.
- Only place cookware and bakeware on the clean glass ceramic cooking surface!
- Immediately remove contamination through salt, seasoning, water and food remains on the cooking hob.
- Place dry cookware on the hotplate. Do not place any wet, steaming saucepan lids on the glass ceramic cooking surface.
- To keep food warm or to melt fat or butter, use only low power settings.
- Do not reduce the heat by moving the pot but by using the rotary switch.
- If the contents of the saucepan are boiling, turn down to a lower heating level.
- Close pots with lids if the cooking process permits.
- Use high-sided pots for dishes with lots of liquid to prevent them boiling over.

## 5. Completion of operation

- ☞ Turn rotary switch to the 0 position.
  - The indicator light goes off.
- ☞ Clean the appliance - see the following 6. "Cleaning and Care" chapter.
- ☞ Switch off the electric main switch upstream of the appliance, or disconnect the mains plug.

## 6. Cleaning and Care

### Instructions

- Do not apply any caustic cleaners to the fascia panel or rotary switches!
- Do not spray or clean the appliance with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners!
- Follow the instructions supplied by the manufacturer of the cleaning product!
- Do not use any scouring cleaning product or damaged cleaning scrapers! These cause scratches.
- Do not clean the glass ceramic cooking surface with grill cleaner.
- Stainless steel may not come into prolonged contact with concentrated acids, essence of vinegar, salt solution, mustard or spice mixtures. Prolonged contact with these substances will damage the protective coating. Rinse stainless steel surfaces clean and rub them dry after use.

### 6.1 Notes on stainless steel (risk of corrosion!)

- Please note! Even high-quality stainless steel can corrode if handled improperly. Salt, acids, chlorine, iodine and food residues destroy the protective coating and can result in corrosion and pitting, also with high-quality stainless steel!
- The stainless steel surface forms a new protective layer after damage, but only if air or oxygen-rich water has time to react with the surface.
- If residues, e.g. lime, protein or starches are not completely removed, it prevents air or oxygen-rich water from getting to the stainless steel surface. A protective coating cannot be formed and this causes corrosion e.g. pitting damage, even on high-quality steel. Therefore, clean thoroughly to prevent residues from sticking.

### 6.2 Cleaning the glass ceramic cooking surface

- ☞ Turn off appliance and let it cool down.
- ☞ Use a cleaning scraper to remove coarse dirt and food remains from the glass ceramic cooking surface.
  - Attention: do not scratch the surface!
- ☞ For glass ceramic cooking surfaces, apply a few drops of cleaning product to the cold glass ceramic cooking surface and distribute evenly.
- ☞ Then wash off the glass ceramic cooking surface using water and rub dry with a kitchen cloth.
- ☞ Apply a protective product containing silicone, e.g. cerafix to the glass ceramic cooking surface.
  - Applying the protective product prevents the glass ceramic cooking surface from pitting. This means food cannot burn in so quickly which would destroy the glass ceramic cooking surface. Nevertheless, immediately remove food as soon as it is spilt on the glass ceramic cooking surface.

## 6.3 Clean stainless steel surfaces

- ☞ After using pungent cleaning agents, wash off the cleaned part thoroughly using water and rub dry.
- ☞ Clean stainless steel surfaces with grease-dissolving cleaner or a special stainless steel cleaner.
- ☞ Dry cleaned parts and surfaces with a soft cloth.

## 7. Faults and fault rectification

Check any faults in the appliance against the following table:

Fault	Possible cause	Action
The green indicator light does not illuminate when switched on.	Main switch before appliance not turned on.	Turn on main switch.
	There is no power supply at all.	Inform the power supply company.
	Mains fuse on site has tripped.	Possible faults on the appliance must be checked by an authorised Customer Service agent. Reset the circuit breaker.
The appliance is switched on but does not heat up.	The appliance is overheated.	Allow the appliance to cool. If the fault continues to occur, contact the authorised Customer Service.

If you cannot remedy the fault,

- switch off the appliance and disconnect from the mains,
- do not open the housing,
- contact the authorised Customer Service agent.



## 8. Technical specifications

Technical specifications	Ceramic hob unit
Item No.	AKC1: BI371820, BI371830, BI371908, BI373180, BI373185, BI373187 BKC1: BI371821, BI371831, BI371909, BI373181, BI373186, BI373188
Total connected load	5 kW
Fuse	3 x 16 A
Connection values / fuse	400 V 3 N 50/60 Hz / 3x16A
Special voltage connection values / fuse	230 V 3 N 50/60 Hz / 3x20A
Special voltage connection values / fuse	230 V 1 N 50/60 Hz / 1x25A
Heating zones	Two heating zones 2x2.5 kW
Thermal output, sensitive	1.00 kW
Thermal output, latent	0.40 kW
Steam output	0.59 kg/h
Length	380 mm
Depth	615 mm
Height	210 mm
Weight	approx. 12 kg
Degree of protection against water	IP X4
Appliance noise level	less than 70 dB (A)

We reserve the right to make technical changes!

## 9. Installation and connection

- Please observe the local kitchen regulations.
- Installation work must be carried out in accordance with the manufacturer's assembly instructions and in accordance with accepted technical regulations.
- The installation and assembly tasks listed here must only be carried out by assembly specialists!
- Observe the safety instructions!

### 9.1 Transport the appliance

- Note the weight of the appliance.

 Transport the appliance using suitable transport equipment or lift truck.

### 9.2 Notes about the location of installation

- Make sure that there is sufficient free space above the appliance! There must be no shelves or moveable swivelling equipment above the appliance that could be pivoted over the appliance!
- Make sure that there is sufficient area for movement to operate the appliance! Also that there is no risk of inadvertent impact with persons when handling the appliance.
- If the appliance is operated in the customer area, appropriate protection must be installed so that the customer cannot come into contact with the appliance.
- Observe the health and safety information supplied by the employers' liability insurance association for deep fat fryers! Capacities are added together if a number of deep fat fryers are installed next to one another. This may require precautions regarding fire protection!
- Do not setup deep fat fryers and roasting pans below a sprinkler system!
- Do not install water bath, cooker, pasta cooker near deep fat fryers! Keep a minimum distance of 900 mm or install a splash guard (sheet metal deflector) with a minimum height of 350 mm.
- For induction appliances: The air sucked in must not be greasy and may not be warmer than 40°C.
- Do not install induction appliances above heat radiating appliances, for example, above baking oven or heat cabinets.
- The appliance may only be operated outdoors if in a covered area and with sufficient wind protection. Protect the appliance and the connection cable against moisture!

## 9.3 Installing table models

### Setup

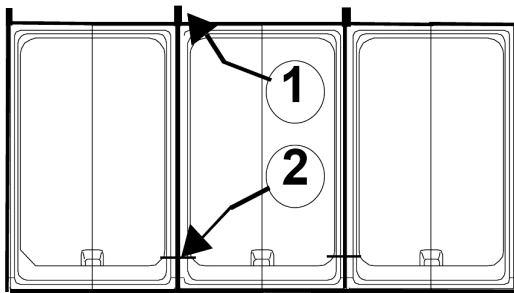
- horizontally and vibration free,
- under an extraction hood with flame-retardant filters,
- not on heated surfaces,
- not on flammable surfaces,
- not against flammable walls.
- not above heat radiating appliances, for example, above baking oven or heat cabinets.

☞ Remove protective film from appliance. Remove residual adhesive with cleaner or benzene.

☞ Use the screw feet and align the appliance horizontally.


☞ For standalone setup of appliances on narrow tables or base structures: Prevent the appliance and the table or substructure from tipping over and displacement, e.g. by screwing it to the wall or ground.

### 9.3.1 Appliance connection



- Appliances can be connected to one another using screws (Figure Position 1 and 2).

## 9.4 Connect the electrical power supply

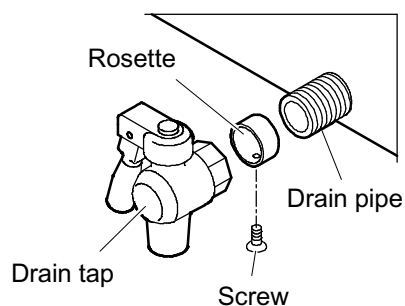
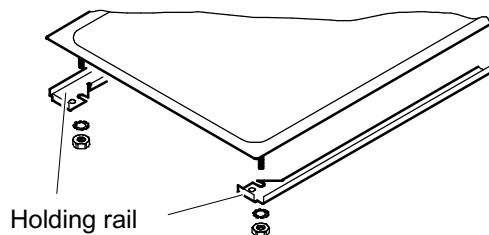
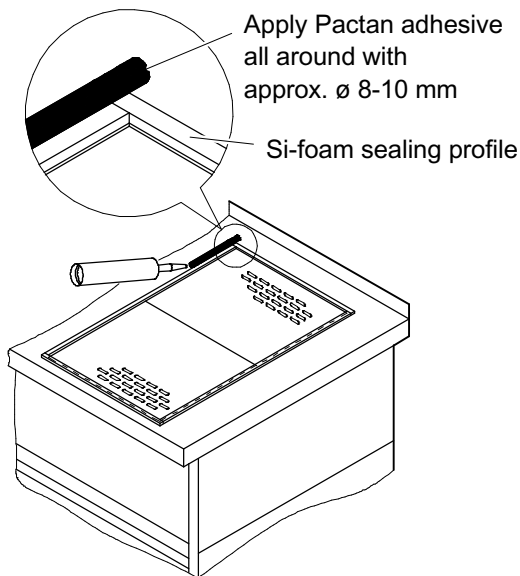
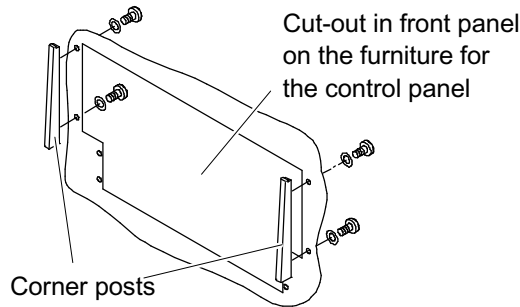
	<p><b>DANGER! Hazardous electric voltage!</b></p> <p>Risk of electric shock that may result in serious injury or death!</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• The electrical installations must only be carried out by authorized customer service or a qualified electrician!</li></ul> <p>☞ Switch off the appliance and secure it against switching on!</p>
---	--

- The electrical connection must be carried out in accordance with the applicable provisions of the VDE 0100 and of the respective responsible energy supply company.
- The flexible mains lead must be at least H 07 RN-F.
- For appliances with mains sockets, the mains socket must be easily accessible.
- For safety reasons, we recommend installing a residual current circuit breaker (RCB). Important for induction appliances: Short term delayed sensitive to all currents use FI-circuit breaker  $\geq 30$  mA.
- Observe the data on the type plate when making the electrical connection!
- Set the rotary switch of the appliance to OFF, only then should you plug the mains plug into a correctly installed plug socket!

### For fixed connection

- Integrate appliances installation fixed at a location (fixed connection) into the equipotential bonding system. Its effectiveness must be checked in accordance with VDE 0190.
- On appliances with a fixed connection, an electrical switch (main switch) must be connected between the appliance and power source and be easily accessible. The switch must effectively disconnect the appliance at all poles from the mains. Thereby, the contact opening must be a minimum of 3 mm.
- Instruct the owner and the operating personnel where the main switch provided in the kitchen for the appliance is located so that the appliance may be switched off without danger in the event of hazards to the user (e.g. risk of fire).

## 9.5 Installing built-in models



- Built-in models may not be installed in combustible worktops and appliance housings.
- Built-in models can be installed in CNS or stone worktops up to 40 mm thick.
- It must be ensured that live electrical parts can no longer be touched after installation.
- Do not install appliances on top of heat sources.

### Installation

Control panels and appliance top are preassembled. Do not pull off the connecting cables!

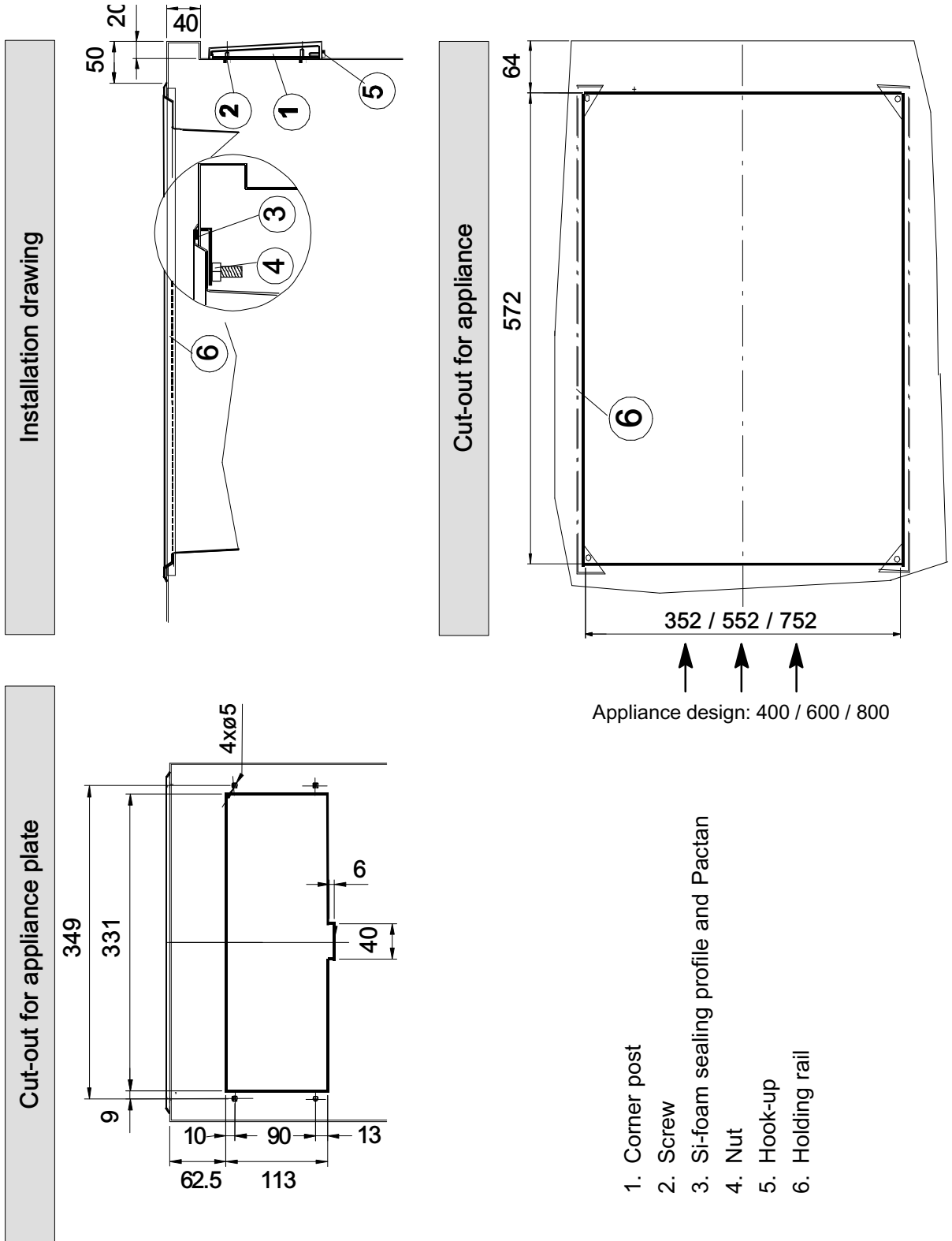
- ☞ Make the installation cut-outs and mounting holes as per drawing (page 30 chapter 9.6) into the worktop and front panel.
- ☞ Mount the corner posts.
- ☞ Degrease bonding spots on the top of the appliance and on the worktop.
- ☞ Affix Si-foam sealing profile along the cut-out – Si-foam sealing profile 5x3 mm self-adhesive, item no.: 604151.
- The sealing profile prevents the Pactan adhesive from being pressed in too far and the adhesive seal from becoming too wide.
- ☞ Apply Pactan adhesive along the Si-foam sealing profile.
  - Pactan adhesive set 7076 - 150 ml (TB 77) with spatula, item no.: 888585
  - Pactan cartridge 7076 - 310 ml, item no.: 373060
- ☞ Guide the front panel from the top through the cut-out in the worktop and then out through the front panel cut-out.
- ☞ Insert the built-in module in the worktop cut-out, align, press down and fasten with holding rail.
- ☞ Remove excess Pactan from the visible side.
- ☞ Hook front panel on the top in the corner posts, make contact below and screw tight.

### Appliance with drain tap


- ☞ Slide rosette on drain pipe.
- ☞ To seal the drain tap's thread, apply Loctite 510 on the drain pipe.
- ☞ Screw the drain tap on the drain pipe.
- ☞ Fix the rosette and drain tap with screw on the drain pipe.

## 9.6 Drawing of installation cut-outs for built-in models

Cut-out dimensions for all device types, with one exception: Not for induction appliances!



## 10. Service

	<p><b>DANGER! Hazardous electric voltage!</b>          Risk of electric shock that may result in serious injury or death!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintenance tasks on electrical appliances must only be carried out by authorized customer service or qualified electrician!</li> </ul> <p>☞ Switch off the appliance and secure it against switching on!</p>
---	--

- Have the appliance inspected and serviced on a regular basis. Maintenance tasks are, for example, safety, function and leak checks.
- The safety equipment must be checked by an appraiser for serviceability depending on the loading, however, a minimum of once a year. The result of this check must be documented and retained.
- Installation, service and repair tasks may only be carried out by authorised Customer Service or qualified electrician.
- Use only genuine accessories and spare parts!
- We recommend negotiating a service contract with Customer Service.

## 11. Dispose of old appliance

- Before dismantling, switch off the appliance at the mains and safeguard it against being switched back on. Then disconnect the mains cable from the mains socket and from the appliance.
- Old appliances are not worthless rubbish! Valuable raw materials can be reclaimed as a result of environmentally friendly waste disposal.
- Observe the relevant legal requirements when disposing of the appliance.
- Commercial electrical appliances must not enter the municipal waste disposal system or be disposed of with household waste.



# 1. Indications pour les utilisateurs

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de marque SALVIS. Il nous tient à cœur que les produits de marque SALVIS vous procurent beaucoup de plaisir, simplifient votre travail et vous soient utiles.

## 1.1 Informations concernant le mode d'emploi


Lisez attentivement le présent mode d'emploi, avant de mettre l'appareil en service.

Ces instructions de service contiennent des informations importantes concernant l'utilisation, la mise en place et l'installation correctes de l'appareil. Respectez tout particulièrement les consignes pour garantir une utilisation sûre.

Conservez toujours la documentation jointe à l'appareil à portée de main. Si vous revendez celui-ci, remettez également cette documentation à son nouveau propriétaire.

En tant qu'exploitant, veiller à ce que le personnel mandaté ait accès aux instructions de service.

## 1.2 Symboles placés avant le texte

 Une manipulation est requise.

- Enumération, liste
- Remarques, cycles de fonctionnement



Info ! Remarques contenant des informations et astuces particulièrement utiles

## 1.3 Avertissement



Avertissement !  
Zone dangereuse !



Avertissement ! Tension  
électrique dangereuse !



Avertissement ! Sur-  
face chaude !

## 1.4 Termes de signalisation

### DANGER

Indique des dommages corporels très graves.

### AVERTISSEMENT

Indique des dommages corporels graves.

### PRUDENCE

Indique des dommages corporels légers ou moyens.

### ATTENTION

Indique des dommages matériels.



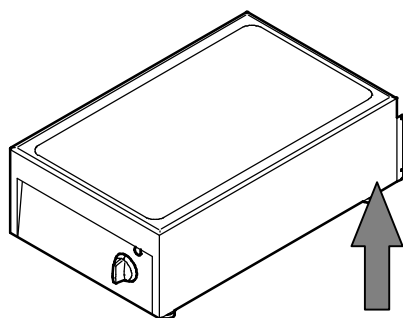
## 1.5 Utilisation conforme

- L'appareil ne peut être utilisé que pour la préparation d'aliments, p.ex. pour tous les processus de cuisson au moyen d'ustensiles de cuisson tels que ceux utilisés dans la gastronomie !
- L'appareil a été conçu pour une utilisation commerciale et ne peut être utilisé que
  - par des personnes qualifiées et formées,
  - lorsque l'appareil est sous surveillance,
  - pour l'usage stipulé dans le mode d'emploi,
  - lorsque la surface vitrocéramique n'est pas endommagée.
- Toute autre utilisation ou utilisation allant au-delà de celle-ci est considérée comme non conforme.
- Seul l'utilisateur répond des dommages issus d'une utilisation non conforme.
- Toute utilisation abusive de l'appareil entraîne l'extinction de la garantie et de la responsabilité générale du fabricant.
- Toute modification de l'appareil est interdite.

## 1.6 Erreurs d'utilisation

- N'utilisez pas l'appareil pour ranger ou déposer des objets !
- Ne cuisez rien directement sur la surface vitrocéramique !
- L'appareil ne peut pas être utilisé pour réchauffer, sécher et stocker des objets ou pour faire fondre des matériaux !
- Il est interdit d'utiliser l'appareil pour chauffer des pièces !
- L'appareil ne peut pas être utilisé par
  - des enfants,
  - des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou
  - du personnel non formé.

## 1.7 Caractéristiques de la plaque signalétique



Plaque signalétique

Avant d'installer l'appareil, inscrivez les caractéristiques figurant sur la plaque signalétique sur les lignes suivantes. Veuillez indiquer ces données lorsque vous contactez le service client. Ceci permet un traitement plus rapide de vos demandes.

Type et numéro d'article : .....

Numéro de série (n° série) : .....

Date de fabrication (année de construction) :

## 2. Consignes de sécurité



### **DANGER ! Détermination et appréciation des risques d'après la loi sur les conditions de travail**

- D'après la loi sur les conditions de travail, l'employeur est tenu d'apprécier quels risques sont liés au travail effectué par les employés et quelles mesures de sécurité du travail sont requises. Respectez ici les indications fournies par les associations professionnelles pour les cuisines commerciales !
- L'employeur est tenu de désigner et mettre des équipements de protection personnels à la disposition des employés.



### **AVERTISSEMENT ! Risque de blessures**

- Pendant le fonctionnement, l'appareil et les ustensiles de cuisson sont chauds !
- Après avoir fonctionné, la plaque de cuisson vitrocéramique reste chaude !
- Si la plaque de cuisson vitrocéramique est fissurée ou cassée ou si le joint en silicone est défectueux :
  - Eteindre l'appareil.
  - Eteindre l'interrupteur électrique principal de l'appareil ou débranchez la prise.
  - Contacter le service après-vente agréé.



### **DANGER ! Risque d'incendie / Lutte contre les incendies**

- Ne pas faire de friture avec l'appareil !
- Des extincteurs appropriés et homologués doivent être disponibles pour lutter contre un incendie déclenché par de l'huile ou de la graisse alimentaire.

### **ATTENTION ! Risque d'endommagement**

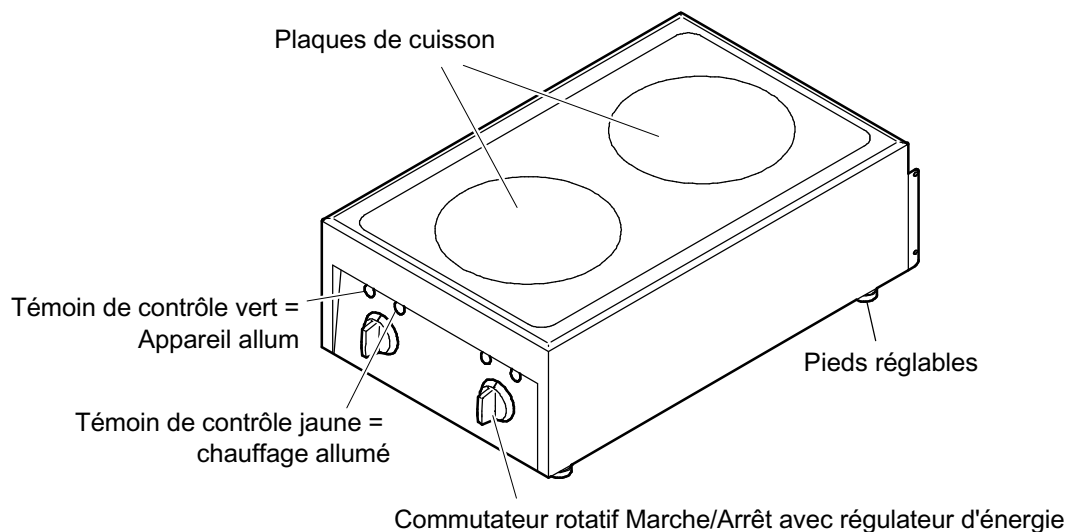
- Veillez à ce que des matières pouvant fondre (aliments contenant du sucre, matières plastiques, feuilles d'aluminium, émail, etc.) ne risquent pas de tomber sur la plaque vitrocéramique chaude ou de rester collées sous une casserole. Enlevez immédiatement la matière pendant qu'elle est chaude, avant qu'elle ne reste collée sur la plaque vitrocéramique.
- Ne refroidissez pas brusquement la plaque de cuisson brûlante avec de l'eau, pour éviter la formation de fissures !
- Ne poussez pas les ustensiles de cuisson au-delà de la surface vitrocéramique et ne les laissez pas reposer sur le cordon de silicone entourant la plaque.
- Ne placez aucune casserole ou poêle vide sur la plaque de cuisson vitrocéramique lorsque l'appareil est allumé. Vos ustensiles ou la plaque de cuisson vitrocéramique pourraient être endommagés.
- Risque de rupture ! Ne faites pas tomber d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson vitrocéramique !
- N'érafliez pas la plaque vitrocéramique, par ex. en déplaçant des ustensiles de cuisson dont le fond n'est plus lisse, des pots en émail écaillés ou en faisant tomber des grains de sable entre le fond de la casserole et la plaque vitrocéramique.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisson chauds sur les plaques de table ou plans de travail en acier inoxydable pour éviter toute déformation irréparable des plaques de table et plans de travail.
- N'arrosez ou ne nettoyez pas l'appareil au jet d'eau, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Ne pulvérisez pas les caches avant et revêtements de l'appareil avec du nettoyant moussant ! Le nettoyant moussant pénètre dans les plus petites fentes et détériore les éléments de l'appareil !
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une durée prolongée, faites vérifier son fonctionnement par votre service client agréé.
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions figurant à la page 38 du chapitre 7. « Pannes et dépannage », arrêtez l'appareil et contactez le service après-vente agréé.

## 3. Description de l'appareil

### Fonctionnement

- Les radiateurs à rayonnement transmettent leur chaleur directement aux ustensiles. La principale source de transmission de chaleur est la transmission par rayonnement, les plaques de cuisson vitrocéramiques sont moins concernées.
- La régulation thermique s'effectue à l'aide d'un régulateur d'énergie. Le chauffage est réglé par impulsions. La séquence d'impulsions est visible à l'éclairage du filament de chauffage sous la plaque de cuisson vitrocéramique. Plus le réglage est élevé, plus la phase de chauffage est longue, ce qui est visible à un éclairage prolongé du filament de chauffage.
- Les zones de cuisson sont dotées d'une protection contre les surchauffes. Le chauffage s'arrête automatiquement lorsque la protection contre les surchauffes se déclenche. La protection contre les surchauffes redémarre le chauffage automatiquement lorsque le refroidissement est suffisant. Eteignez la zone de cuisson lorsqu'aucune casserole ou poêle n'est posée sur celle-ci.

### 3.1 Description des éléments fonctionnels




## 4. Mise en service

Pour une exploitation conforme, l'appareil doit être raccordé de manière appropriée. Les données des valeurs des raccordement électriques qui sont à votre charge doivent correspondre aux valeurs des raccordement de l'appareil ! Installation et raccordement : cf. page 40, chapitre 9.

☞ Nettoyez l'appareil avec un produit dégraissant avant la première mise en service.

- Nettoyage et entretien : cf. page 37, chapitre 6.

## 4.1 Mise en marche de l'appareil

	<p><b>ATTENTION ! Surfaces chaudes ! Objets chauds !</b></p> <p>Risque de brûlure !</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Portez des gants de protection !</li> <li>☞ Utilisez des maniques !</li> <li>☞ Procédez avec la prudence requise !</li> </ul>
---	--

- ☞ Démarrez l'appareil au moyen du bouton rotatif et réglez le niveau de puissance souhaité.
  - Le voyant de contrôle vert s'allume.
  - Plage de réglage : Chiffre le plus bas = puissance réduite, chiffre le plus haut = puissance élevée.

### Protection contre la surchauffe

- Les plaques de cuisson sont équipées d'une protection contre les surchauffes intégrée. Celle-ci permet d'éviter tout endommagement.
  - La protection contre les surchauffes éteint le chauffage lorsque la consommation d'énergie est trop faible (p.ex. aucun ustensile ne se trouve sur la plaque de cuisson ou l'ustensile est vide).
  - Ne laissez pas de casseroles vides sur la plaque de cuisson.
- ☞ Après avoir retiré la casserole ou la poêle, tournez le bouton rotatif sur « 0 ».

## 4.2 Consignes d'utilisation



- Pour garantir une transmission optimale de l'énergie, utilisez uniquement des ustensiles aux fonds plats et épais. La surface d'appui des ustensiles ne peut pas dépasser 33 cm. Ne pas placer les ustensiles sur le bord de la surface de cuisson ; ceci peut causer une mauvaise transmission de la chaleur et endommager le joint en silicone.
- Ne posez les ustensiles de cuisson que sur une plaque vitrocéramique propre !
- Si des salissures, du sel, des épices, de l'eau ou des restes d'aliments tombent sur une zone de cuisson en inox, nettoyez-la immédiatement.
- Utilisez des casseroles sèches. Ne posez pas sur la plaque de cuisson vitrocéramique de couvercles humides et pleins de vapeur.
- Pour tenir un plat au chaud ou pour faire fondre de la graisse ou du beurre, n'utilisez que des températures faibles.
- Ne réduisez pas la puissance en déplaçant la casserole, mais en tournant le bouton rotatif.
- Réduisez la puissance de chauffe dès que le contenu de la casserole arrive à ébullition.
- Placez un couvercle sur la marmite lorsque l'opération de cuisson concernée le permet.
- Pour les préparations demandant une grande quantité de liquide, utilisez de hautes marmites afin d'éviter que le liquide bouillant ne déborde.

## 5. Fin de service

- ☞ Tournez le bouton rotatif en position 0.
  - Le voyant de contrôle s'éteint.
- ☞ Nettoyage de l'appareil : cf. chapitre suivant 6. « Nettoyage et entretien ».
- ☞ Eteignez l'interrupteur électrique principal de l'appareil ou débranchez la prise.

## 6. Nettoyage et entretien

### Remarques

- N'appliquez pas de détergent corrosif sur le panneau de commande ni sur les boutons rotatifs !
- N'arrosez ou ne nettoyez pas l'appareil au jet d'eau, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Suivez le mode d'emploi des fabricants de produits nettoyants !
- N'utilisez pas de produits récurant, ni de grattoirs endommagés ! Ceux-ci risqueraient de rayer les surfaces.
- Ne nettoyez pas les plaques vitrocéramiques avec des produits de nettoyage pour grills.
- L'inox ne doit pas rester en contact prolongé avec des acides concentrés, de l'essence de vinaigre, des solutions salées, de la moutarde, des mélanges de condiments, sinon le revêtement protecteur risque d'être attaqué. Après l'utilisation, rincez les plans en inox à l'eau claire, puis séchez-les.

### 6.1 Remarques relatives à l'acier inoxydable (risques de corrosion !)

- A noter : Même l'acier inoxydable de la meilleure qualité peut s'oxyder en cas de traitement inapproprié. Le sel, les acides, le chlore, l'iode et les dépôts d'aliments peuvent détruire la couche de protection et former des traces d'oxydation et de corrosion perforante même sur les aciers inoxydables de grande qualité !
- En cas de dommage, la surface de l'acier inoxydable reforme une couche de protection ; ceci n'est cependant possible que lorsque l'air ou de l'eau riche en oxygène peut réagir en surface.
- Si des dépôts tels que du calcaire, du blanc d'œuf ou de l'amidon ne sont pas totalement éliminés, ceci empêche l'air ou l'eau riche en oxygène de parvenir jusqu'à la surface de l'acier inoxydable. La couche de protection ne peut alors pas se reformer et des traces de corrosion (corrosion perforante) peuvent apparaître, même sur les aciers inoxydables de grande qualité. Procédez à un nettoyage soigneux de sorte qu'il ne subsiste aucun dépôt après le nettoyage.

### 6.2 Nettoyage de la plaque vitrocéramique

- ☞ Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- ☞ Retirez les saletés importantes et les résidus alimentaires à l'aide d'un grattoir pour surfaces vitrocéramiques.
  - Attention ! N'érafliez pas la surface !
- ☞ Versez quelques gouttes de détergent pour surface vitrocéramique sur le plan froid et répartissez-les de façon uniforme sur toute la surface.
- ☞ Essuyez ensuite le plan vitrocéramique avec un chiffon humide, puis séchez-le en le frottant avec du papier essuie-tout.
- ☞ Appliquez un produit de protection à base de silicone, tel que cerafix ou ceraclean par ex., sur la plaque vitrocéramique.
  - L'application de ce produit protecteur évite l'apparition de conchoïdes dans la surface vitrocéramique. Autrement dit, les aliments ne peuvent pas accrocher rapidement à la plaque vitrocéramique et la détériorer. Enlevez malgré tout immédiatement les aliments de la plaque vitrocéramique, après les avoir renversés.

## 6.3 Nettoyage des surfaces en inox

- ☞ Après avoir utilisé des détergents corrosifs, rincez soigneusement les plans nettoyés à l'eau claire et séchez-les.
- ☞ Nettoyez les surfaces en inox avec un produit de dégraissage ou d'entretien spécial pour plans en inox.
- ☞ Essuyez les pièces et surfaces nettoyées avec un chiffon doux.

## 7. Pannes et dépannage

En cas de pannes sur cet appareil, veuillez les vérifier à l'aide du tableau suivant :

Panne	Cause possible	Mesure
Le témoin de contrôle vert ne s'allume pas lors de l'enclenchement.	L'interrupteur principal devant l'appareil n'est pas allumé.	Allumer l'interrupteur principal.
	Absence d'alimentation électrique générale.	Informez l'entreprise d'approvisionnement en électricité.
	Le fusible principal sur site a sauté.	Faire vérifier le défaut éventuel dans l'appareil par un service après-vente agréé. Ré-enclencher le fusible.
L'appareil est allumé mais ne chauffe pas.	L'appareil surchauffe.	Laisser l'appareil refroidir. Si l'erreur se reproduit, informer le service client.

S'il est impossible de remédier à la panne,

- arrêter l'appareil et le débrancher du réseau électrique,
- n'ouvrez pas le boîtier,
- contacter le service client agréé.

## 8. Données techniques

Données techniques	Unité de cuisson Ceran
N° d'article	AKC1 : BI371820, BI371830, BI371908, BI373180, BI373185, BI373187 BKC1 : BI371821, BI371831, BI371909, BI373181, BI373186, BI373188
Puissance électrique globale	5 kW
Sécurité	3 x 16 A
Valeurs de raccordement / Protection par fusibles	400 V 3 N 50/60 Hz / 3x16A
Tension spéciale é Valeurs de raccordement / Protection par fusibles	230 V 3 N 50/60 Hz / 3x20A
Tension spéciale é Valeurs de raccordement / Protection par fusibles	230 V 1 N 50/60 Hz / 1x25A
Zones de chauffage	Deux zones de chauffage 2 x 2,5 kW
Dégagement de chaleur sensible	1,00 kW
Dégagement de chaleur latente	0,40 kW
Dégagement de vapeur	0,59 kg / h
Longueur	380 mm
Profondità	615 mm
Hauteur	210 mm
Poids	Env. 12 kg
Degré de protection contre les eaux	IP X4
Niveau de bruit de l'appareil	Inférieur à 70 dB (A)

Sous réserve de modifications techniques !

## 9. Installation et branchement

- Respectez les prescriptions locales relatives aux cuisines.
- Les installations doivent être effectuées selon les indications de montage du fabricant et en suivant les règles habituelles de la technique.
- Les travaux d'installation et de montage repris ici ne peuvent être effectués que par un personnel de montage qualifié !
- Respectez les consignes de sécurité !

### 9.1 Transport de l'appareil

- Tenez compte du poids de l'appareil.
- ☞ Transportez l'appareil avec des supports de transport ou un chariot élévateur approprié.

### 9.2 Remarques relatives au lieu d'installation

- Garantisiez un espace libre suffisant au-dessus de l'appareil ! Ne placez pas d'étagères au-dessus de l'appareil. Aucun dispositif à bascule ne doit pouvoir basculer au-dessus de l'appareil !
- Respectez des surfaces de déplacement suffisantes pour la commande ! Il est ainsi impossible de heurter accidentellement l'appareil pendant son utilisation.
- Si l'appareil est utilisé dans une zone accessible aux clients, une protection appropriée doit être installée de sorte que les clients ne puissent pas toucher l'appareil.
- Respectez les informations relatives à la sécurité au travail pour les friteuses fournies par les associations professionnelles ! Les quantités de remplissage sont additionnées lorsque plusieurs friteuses sont disposées les unes à côté des autres. Ceci peut requérir des précautions particulières contre les incendies !
- Ne placez pas les friteuses et sauteuses sous un dispositif d'arrosage !
- N'installez pas de bain-marie, réchaud et cuiseurs à pâtes près de friteuses ! Respectez une distance de 900 mm ou installez un équipement de protection contre les projections (déflecteur) d'une hauteur minimale de 350 mm.
- Pour les appareils à induction : L'air aspiré ne peut pas contenir de graisse et sa température ne doit pas excéder 40°C.
- Ne placez pas les appareils à induction au-dessus d'appareils diffusant de la chaleur, tels que des fours ou armoires chauffantes.
- Cet appareil ne peut être utilisé à l'air libre que sous un toit et avec une protection suffisante contre le vent. Protégez l'appareil et le câble de raccordement contre l'humidité !



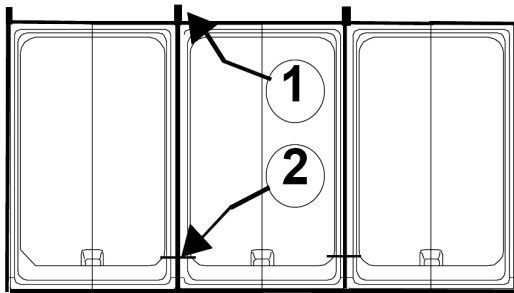
## 9.3 Mise en place des modèles pour table

### Mise en place

- à l'horizontale et à l'abri de secousses,
- sous une hotte aspirante avec filtres pare-flammes,
- pas sur des surfaces chauffées,
- pas sur des surfaces inflammables,
- pas contre des parois inflammables,
- pas au-dessus d'appareils diffusant de la chaleur, tels que des fours ou armoires chauffantes.


- ☞ Retirez les films protecteurs de l'appareil. Éliminez les traces de colle avec de l'essence de lavage ou à nettoyer.
- ☞ Alignez l'appareil à l'horizontale au moyen des pieds à visser
- ☞ En cas de montage individuel d'appareils sur des tables ou des infrastructures étroites : Protégez l'appareil et la table ou le soubassement contre tout basculement et déplacement, par ex. en le vissant contre la paroi ou sur le sol.

### 9.3.1 Fixation des appareils



- Les appareils peuvent être fixés les uns contre les autres au moyen de vis (illustration : pos. 1 et 2).

## 9.4 Raccordement à l'alimentation en courant électrique

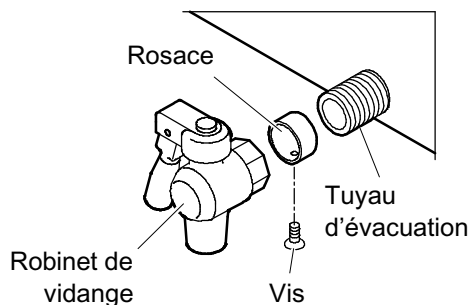
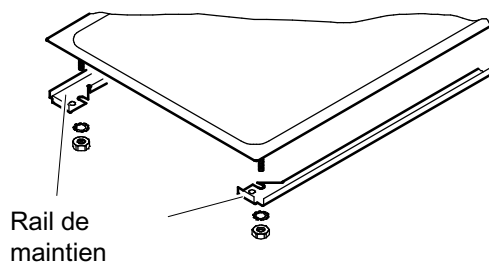
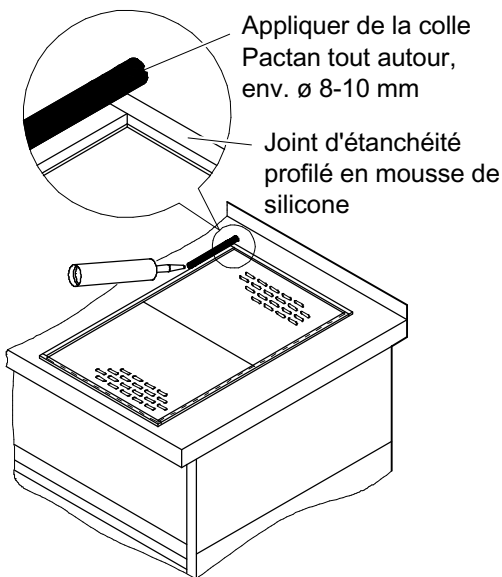
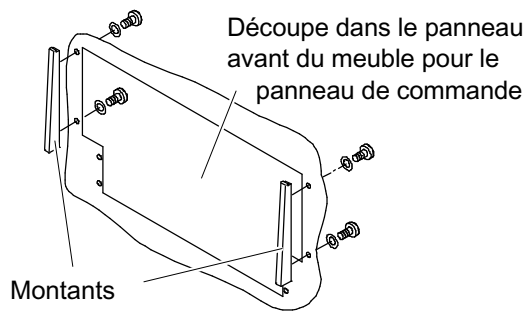
	<p><b>DANGER ! Tension électrique dangereuse !</b></p> <p>Risque d'électrocution pouvant causer d'éventuelles blessures graves, voire le décès !</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les installations électriques ne peuvent être effectuées que par le service client ou un électricien agréé !</li></ul> <p>☞ Mettre l'appareil hors tension et le sécuriser contre toute remise en marche !</p>
---	---

- Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux dispositions VDE 0100 et aux dispositions du fournisseur d'énergie compétent.
- La ligne de réseau mobile doit être au moins effectuée selon H 07 RN-F.
- Pour les appareils avec des fiches secteurs, la fiche secteur doit être parfaitement accessible.
- Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons d'installer un interrupteur de protection contre les courants de court-circuit. Important ! Pour les appareils à induction : Utilisez un disjoncteur différentiel tous-courants  $\geq 30$  mA à action légèrement différée.
- Pour le branchement électrique, respectez les données sur la plaque signalétique !
- Réglez le commutateur rotatif de l'appareil sur Eteint, seulement ensuite branchez le câble dans la prise installée correctement !

### En cas de raccordement fixe :

- Intégrez les appareils au système de compensation du potentiel avec l'installation fixe (raccord fixe). Son efficacité doit être vérifiée selon VDE 0190.
- Pour des appareils avec alimentation fixe, un interrupteur électrique (interrupteur principal) doit être monté en série et facilement accessible ! L'interrupteur doit couper l'appareil du réseau de manière efficace et sur tous les pôles. L'ouverture du contact doit être d'au moins 3 mm.
- Informez l'utilisateur et les opérateurs, de l'endroit où se trouve l'interrupteur principal électrique de l'installation pour l'appareil, afin que ce dernier puisse être mis hors circuit sans danger en cas de risques pour l'utilisateur (ex. : risques d'incendie).

## 9.5 Montage des modèles intégrés



- Les modèles intégrés ne peuvent pas être intégrés dans des plans de travail et boîtiers inflammables.
- Les modèles intégrés peuvent être intégrés dans les plans de travail en CNS ou en pierre jusqu'à 40 mm d'épaisseur.
- Après l'intégration, s'assurer que les pièces électriques actives ne peuvent plus être touchées.
- Ne pas installer les appareils au-dessus de sources de chaleur.

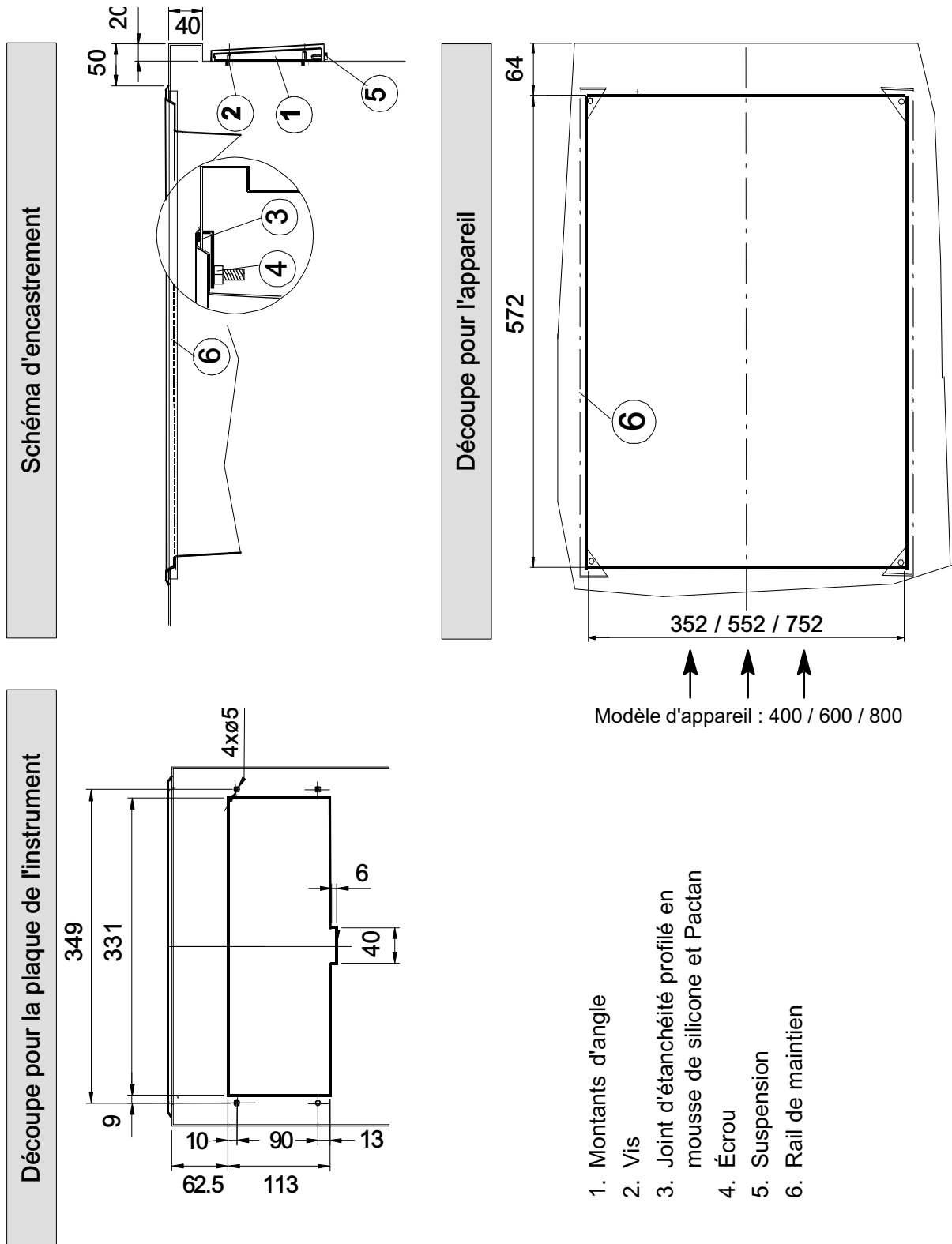
### Montage

Les panneaux de commande et la partie supérieure de l'appareil sont prémontés. Ne pas retirer les câbles de connexion !


- ☞ Procéder aux découpes et percer les trous de fixation dans le plan de travail et le panneau avant conformément au schéma (page 44, chapitre 9.6).
  - ☞ Monter les montants d'angle.
  - ☞ Dégraisser les points de collage sur la partie supérieure de l'appareil et sur le plan de travail.
  - ☞ Encoller le joint d'étanchéité profilé en mousse de silicone le long de la découpe.
    - Joint d'étanchéité profilé en mousse de silicone, 5x3 mm, autocollant, n° d'article : 604151.
  - Le joint d'étanchéité profilé empêche la colle Pactan d'être trop compressée vers l'intérieur et le joint adhésif de devenir trop large.
  - ☞ Appliquer de la colle Pactan le long du joint d'étanchéité profilé en mousse de silicone.
    - Kit de collage Pactan 7076 - 150 ml (TB 77), avec spatule, n° d'article : 888585
    - Cartouche Pactan 7076 - 310 ml, n° d'article : 373060
  - ☞ Faire passer le panneau avant par le haut à travers la découpe du plan de travail, puis à travers la découpe pratiquée dans le panneau avant, vers l'extérieur.
  - ☞ Mettre le module à encastrer en place dans la découpe du plan de travail, l'aligner, l'enfoncer et fixer avec un rail de maintien.
  - ☞ Éliminer le surplus de Pactan sur le côté visible.
  - ☞ Accrocher le panneau avant en haut des montants d'angle, le mettre en place en bas et visser.
- ### Appareil avec robinet de vidange
- ☞ Glisser la rosace sur le tuyau d'évacuation.
  - ☞ Pour garantir l'étanchéité entre le robinet de vidange et le filetage, appliquer du Loctite 510 sur le tuyau d'évacuation.
  - ☞ Visser le robinet de vidange sur le tuyau d'évacuation.
  - ☞ Fixer la rosace et le robinet de vidange sur le tuyau d'évacuation avec la vis.

## 9.6 Schéma des découpes pour les modèles à encastrer

Dimensions des découpes pour tous les types d'appareils à une exception près : Ne convient pas pour les appareils à induction !



## 10. Entretien

	<p><b>DANGER ! Tension électrique dangereuse !</b>          Risque d'électrocution pouvant causer d'éventuelles blessures graves, voire le décès !</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les travaux d'entretien sur les installations électriques ne peuvent être effectués que par le service client ou un électricien agréé !</li> </ul> <p>☞ Mettez l'appareil hors tension et sécurisez-le contre toute remise en marche !</p>
---	--

- Soumettez cet appareil à une inspection et une maintenance régulières. Les travaux de maintenance sont, par ex., les contrôles de sécurité, de fonctionnement et d'étanchéité.
- Faites contrôler le bon état des dispositifs de sécurité en fonction des sollicitations, et au moins une fois par an, par un spécialiste. Documentez et conservez les résultats de ces contrôles.
- Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des services client ou électriciens qualifiés agréés.
- Utilisez uniquement des accessoires et pièces de rechange d'origine !
- Nous recommandons de conclure un contrat de maintenance avec le service après-vente.

## 11. Elimination des appareils usagés

- Avant le démontage, mettez l'appareil hors tension et protégez-le contre toute remise en service. Puis, débranchez le câble réseau sur la prise de raccordement au réseau et sur l'appareil.
- Les appareils usés ne sont pas des déchets sans valeur ! Grâce à une élimination écologique, il est possible de récupérer des matières premières précieuses.
- Lors de l'élimination de l'appareil, observez les directives légales en vigueur.
- Les appareils électriques industriels ne doivent pas être jetés dans les déchets communaux ou éliminés avec les ordures ménagères.



## 1. Istruzioni per l'utente

Grazie per aver acquistato un prodotto della ditta SALVIS. Speriamo che i prodotti della ditta SALVIS rispondano alle vostre esigenze, vi facilitino il lavoro e vi forniscano un grande vantaggio.

### 1.1 Avvertenze sulle istruzioni d'uso

Prima di mettere in funzione l'unità, leggere attentamente le istruzioni d'uso.

Le istruzioni d'uso contengono infatti importanti informazioni per il funzionamento, la sistemazione e l'installazione a regola d'arte dell'unità. Osservare in particolare le avvertenze per un uso sicuro.

Conservare sempre con cura e a portata di mano la documentazione tecnica che accompagna la presente unità e consegnarla all'eventuale nuovo proprietario in caso di cessione.

Il gestore è tenuto a fare in modo che le istruzioni d'uso siano sempre accessibili al personale incaricato.

### 1.2 Simboli utilizzati nel testo

 L'utilizzatore è invitato ad eseguire un'azione.

- Enumerazione, elenco
- Indicazioni, sequenze di funzionamento



Info! Note contenenti informazioni e suggerimenti particolarmente utili

### 1.3 Simbolo di pericolo



Attenzione:  
punto pericoloso!



Attenzione:  
punto pericoloso!



Attenzione:  
superficie calda!

### 1.4 Parole chiave

#### PERICOLO

Richiama l'attenzione su un pericolo imminente che, se non evitato, può causare la morte o lesioni personali gravi.

#### AVVERTENZA

Richiama l'attenzione su un possibile pericolo che, se non evitato, può causare lesioni personali gravi.

#### ATTENZIONE

Richiama l'attenzione su un possibile pericolo che, se non evitato, può causare lesioni personali di lieve o media entità.

#### AVVISO

Richiama l'attenzione su un possibile pericolo che, se non evitato, può causare danni materiali.

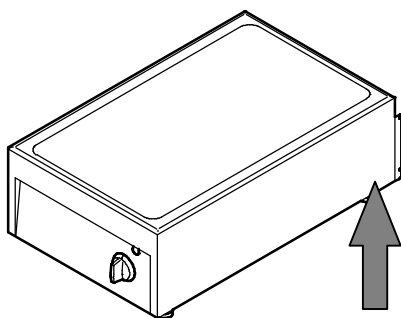
## 1.5 Utilizzo regolamentare

- L'unità può essere utilizzata esclusivamente per la preparazione di cibi, ad es. per tutte le operazioni di cottura, bollitura, brasatura, lessatura, rosolatura, ecc. svolte con le apposite stoviglie da gastronomia!
- L'unità, destinata a un uso commerciale, può essere utilizzata unicamente
  - da personale qualificato,
  - sotto la sorveglianza di una persona,
  - in conformità con gli scopi specificati nel presente manuale d'uso,
  - se il piano di cottura in vetroceramica non è danneggiato.
- Un utilizzo diverso o che va al di là di quelli specificati si intende non regolamentare.
- Le responsabilità in caso di danni causati da un utilizzo non regolamentare sono esclusivamente a carico dell'utilizzatore.
- Ogni uso indebito dell'unità causa l'annullamento della garanzia e della responsabilità generale del costruttore.
- È vietato modificare l'unità.

## 1.6 Usi non conformi

- Non utilizzare l'unità come ripiano o superficie di appoggio per oggetti!
- Non cuocere direttamente sul piano di cottura in vetroceramica!
- Non usare l'unità per il riscaldamento, l'essiccazione e la conservazione di oggetti, né per la fusione di materiali!
- Non usare l'unità per riscaldare i locali!
- L'unità non può essere utilizzata da
  - bambini,
  - persone con limitazioni fisiche, sensoriali o psichiche,
  - personale non qualificato.

## 1.7 Registrazione dei dati riportati sulla targhetta identificativa



Targhetta identificativa

Prima di installare l'unità, copiare i dati riportati sulla targhetta qui in basso. Tali dati dovranno essere comunicati al servizio di assistenza post vendita, qualora ve ne fosse bisogno. La richiesta di assistenza potrà essere così risolta nel più breve tempo possibile.

Tipo e codice articolo: .....

Numero di serie (S.Nr.): .....

Data di fabbricazione (anno di costruzione): .

## 2. Informazioni in materia di sicurezza



### **PERICOLO! Determinazione e valutazione dei rischi secondo la legge sulla tutela del lavoro**

- La legge sulla tutela del lavoro prevede che il datore di lavoro esegua una valutazione dei rischi legati al lavoro per i collaboratori e stabilisca quali misure precauzionali debbano essere adottate. Osservare in merito le indicazioni dell'associazione di categoria per cucine industriali!
- Il datore di lavoro deve stabilire e fornire i dispositivi di protezione individuale.



### **AVVERTENZA! Pericolo di infortunio**

- Durante il funzionamento, l'unità e le stoviglie raggiungono temperature elevate!
- Il piano di cottura in vetroceramica rimane molto caldo anche dopo l'uso!
- Quando il piano di cottura in vetroceramica è incrinato o rotto, oppure quando la guarnizione perimetrale in silicone è difettosa:
  - Spegnerne l'unità.
  - Spegnerne l'interruttore principale elettrico a monte dell'unità o scollegare la spina dalla presa elettrica.
  - Contattare un responsabile dell'assistenza clienti autorizzato.



### **PERICOLO! Pericolo di incendio, misure antincendio**

- Non usare l'unità per friggere!
- In caso di incendio, è fatto obbligo di avere a disposizione estintori idonei per contrastare fenomeni di combustione causati da olio e grasso alimentare.

### **AVVISO! Pericolo di danneggiamento**

- Verificare con cura che sul piano di cottura in vetroceramica caldo o sotto la pentola non vi siano residui di materiali che potrebbero fondere (alimenti contenenti zuccheri, materiali plastici, pellicole di alluminio, smalto, ecc.). Rimuovere gli eventuali materiali immediatamente mentre sono ancora caldi, prima che si incollino permanentemente al piano di cottura in vetroceramica.
- Non versare acqua sul piano di cottura in vetroceramica caldo, altrimenti lo shock termico può causare la formazione di incrinature!
- Non strofinare le stoviglie sul piano di cottura in vetroceramica né lasciarle sulla guarnizione perimetrale in silicone.
- Quando l'unità è accesa, non collocare pentole o tegami vuoti sul piano di cottura in vetroceramica. Altrimenti le stoviglie o il piano di cottura in vetroceramica potrebbero subire danni.
- Pericolo di rottura! Non lasciare cadere oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura in vetroceramica!
- Non graffiare il piano di cottura in vetroceramica, ad es. strofinando le stoviglie con fondo ruvido o pentole smaltate con fondo difettoso o quando tra il fondo della pentola e il piano di cottura in vetroceramica sono presenti granelli di sabbia.
- Non appoggiare le stoviglie calde sulle superfici in acciaio inossidabile, in quanto le superfici di lavoro e di appoggio potrebbero incurvarsi subendo danni permanenti.
- Non spruzzare né lavare l'unità con getti d'acqua, idropulitrici, idropulitrici a getto di vapore o pulitore a vapore!
- Non spruzzare detergente in schiuma con idropulitrici a getto di vapore o ad alta pressione sui pannelli anteriori e sui rivestimenti dell'unità! I detersivi in schiuma si infiltrano nelle più piccole fessure danneggiando i componenti dell'unità!
- Dopo un lungo periodo di inutilizzo, contattare il servizio assistenza clienti e sottoporre l'unità a un collaudo generale che ne verifichi l'idoneità all'uso.
- Qualora non si riesca a rimediare a eventuali anomalie di funzionamento consultando le istruzioni a pagina 52 del capitolo 7. "Problemi e risoluzione di problemi", spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza clienti.

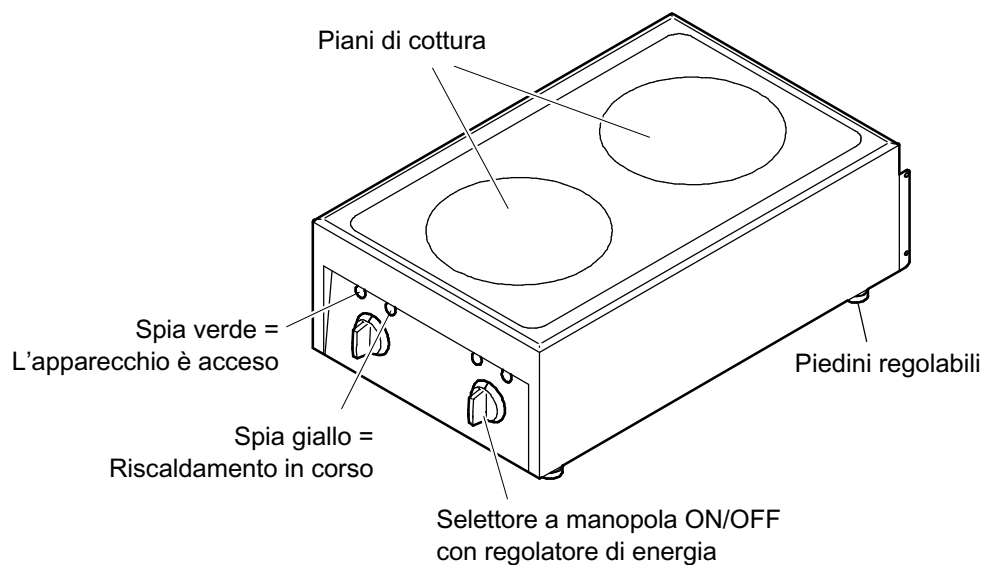


### 3. Descrizione dell'unit

#### Funzionamento

- Gli elementi radianti trasmettono il calore direttamente alle stoviglie. Il calore viene trasferito principalmente dalla trasmissione delle radiazioni e meno direttamente dal piano di cottura in vetroceramica.
- L'intensità del riscaldamento viene importata con un regolatore di energia. Il calore viene alimentato a impulsi. La sequenza degli impulsi è visibile quando si accende la spirale sotto al piano di cottura in vetroceramica. Più è alta la regolazione, più lunga sarà la fase di riscaldamento, riconoscibile per dal fatto che la spirale rimane accesa più a lungo.
- I piani di cottura sono dotati di una protezione termica. Quando la protezione termica scatta, il riscaldamento si spegne automaticamente. Il riscaldamento viene riattivato automaticamente dalla protezione termica quando il piano di cottura si è raffreddato sufficientemente. Spegner il piano di cottura in vetroceramica quando su di esso non è presente nessuna pentola o tegame.

#### 3.1 Descrizione delle parti funzionali




### 4. Messa in funzione

Per garantire un utilizzo regolamentare, è necessario che l'unità venga collegata all'alimentazione elettrica in maniera appropriata. I dati dei valori del collegamento elettrico predisposto dal cliente devono essere in linea con i valori di collegamento dell'unità! Per l'installazione e l'allacciamento, vedere pagina 54 del capitolo 9.

- ☞ Prima di metterla in funzione per la prima volta, pulire l'unità con un detergente sgrassante.
- Per la pulizia e la manutenzione, vedere pagina 51 del capitolo 6.

## 4.1 Accensione dell'unit

	<p><b>ATTENZIONE! Superficie calde, oggetti caldi!</b></p> <p>Pericolo di ustioni!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Indossare i guanti di protezione!</li> <li>☞ Utilizzare le presine!</li> <li>☞ Operare con cautela!</li> </ul>
---	--

- ☞ Attraverso il selettore a manopola, accendere l'unità e regolare il livello di potenza desiderato.
  - La spia verde si accende.
  - Campo di regolazione: Cifra bassa = bassa potenza, cifra alta = alta potenza,

### Protezione termica

- I piani di cottura sono dotati di una protezione termica integrata per evitare che possano danneggiarsi.
  - La protezione termica scatta anche quando viene assorbita poca energia (quando ad es. sul piano non si trova nessuna pentola o quando la pentola è vuota).
  - Evitare di lasciare pentole vuote sul piano di cottura.
- ☞ Dopo aver tolto la pentola o la padella dalla piano di cottura, ruotare il selettore a manopola su "0".

## 4.2 Avvertenze d'uso



- Per garantire una trasmissione ottimale dell'energia, utilizzare esclusivamente pentole e padelle con fondo piano e spesso. La superficie di appoggio di pentole e padelle non deve superare il diametro di 33 cm. Non appoggiare le pentole e padelle sui bordi del piano di cottura, altrimenti si peggiora la trasmissione di calore e si danneggia la guarnizione in silicone.
- Collocare le stoviglie per la cottura esclusivamente sul piano in vetroceramica pulito!
- Eliminare immediatamente sporco, sale, spezie, acqua e resti di cibo presenti sul piano di cottura.
- Collocare sul piano di cottura solo stoviglie asciutte. Non appoggiare sul piano di cottura in vetroceramica coperchi bagnati o ricoperti di vapore.
- Per tenere un piatto in caldo o per far fondere strutto o burro, utilizzare esclusivamente i livelli di potenza più bassi.
- Non ridurre la potenza di cottura spostando la pentola, bensì agendo sul selettore a manopola.
- Una volta che il contenuto della pentola inizia a bollire, impostare un livello di potenza più basso.
- Collocare un coperchio sulle pentole, se l'operazione di cottura desiderata lo consente.
- Per ricette che richiedono una grande quantità di liquidi, utilizzare pentole sufficientemente alte, per evitare che il liquido bollente fuoriesca.

## 5. Spegnimento

- ☞ Ruotare il selettore a manopola in posizione 0.
  - La spia si spegne.
- ☞ Pulire l'unità, vedere il capitolo seguente 6. "Pulizia e manutenzione".
- ☞ Spegnere l'interruttore principale elettrico a monte dell'unità o scollegare la spina dalla presa elettrica.

## 6. Pulizia e manutenzione

### Consigli pratici

- Non pulire con detergenti corrosivi il pannello di comando o il selettore a manopola!
- Non spruzzare né lavare l'unità con getti d'acqua, idropulitrici, idropulitrici a getto di vapore o pulitore a vapore!
- Rispettare le istruzioni d'uso del fabbricante del prodotto detergente!
- Non usare prodotti abrasivi o raschietti usurati o con bordi taglienti, per evitare di graffiare le superfici.
- Non pulire il piano di cottura in vetroceramica con detergenti per grill.
- Se lasciati per troppo tempo a contatto con l'acciaio inox, i prodotti come acidi concentrati, essenza di aceto, soluzioni a base di sale da cucina, senape e miscele di spezie potrebbero danneggiare gli strati protettivi superficiali dell'unità. Dopo l'uso, pulire le superfici in acciaio inox con acqua pulita e asciugarle.

### 6.1 Informazioni sull'acciaio inox (pericolo di corrosione!)

- Nota bene! Anche l'acciaio inox pregiato può corrodersi se non viene trattato correttamente. Sale, acidi, cloro, iodio e resti di cibo distruggono lo strato protettivo e possono provocare corrosione e ruggine perforante anche nell'acciaio inox pregiato!
- Dopo un danneggiamento, la superficie dell'acciaio inox crea uno strato protettivo ma solo se l'aria o l'acqua ricca di ossigeno possono agire sulla superficie.
- Se questi resti come ad es. calcare, albume o amido non vengono rimossi completamente, ostacolano l'infiltrazione dell'aria o dell'acqua ricca di ossigeno sulla superficie dell'acciaio inox. Così non si crea più lo strato protettivo e si forma corrosione, ad es. con ruggine perforante, anche nell'acciaio inox pregiato. Pulire pertanto con cura in modo che dopo la pulizia non aderisca più nessun residuo.

### 6.2 Pulizia del piano di cottura in vetroceramica

- ☞ Spegnere l'unità e lasciarla raffreddare.
- ☞ Rimuovere lo sporco grossolano e di resti di cibo con un raschietto per piani di cottura in vetroceramica.
  - Attenzione a non graffiare le superfici!
- ☞ Applicare alcune gocce di detergente per piani di cottura in vetroceramica sulla superficie fredda del piano e distribuire uniformemente il prodotto.
- ☞ Quindi sciacquare il piano di cottura in vetroceramica con uno straccio umido e infine asciugare con un panno asciutto.
- ☞ Trattare il piano di cottura in vetroceramica con un prodotto protettivo a base di silicone, per es. cera-fix o cera-clean.
  - L'applicazione di questo prodotto protettivo impedisce la formazione di puntini sul piano di cottura in vetroceramica. Così facendo, i resti di cibo non riescono a bruciare rapidamente e quindi a danneggiare il piano di cottura in vetroceramica. Anche adottando questi accorgimenti, rimuovere immediatamente i resti di cibo dopo averli versati sul piano di cottura in vetroceramica.

## 6.3 Pulizia delle superfici in acciaio inox

- ☞ Dopo l'impiego di detergenti aggressivi, sciacquare a fondo con acqua le parti che sono state pulite e asciugarle.
- ☞ Pulire le superfici in acciaio inox con un prodotto sgrassante o speciale per la cura delle superfici in acciaio inox.
- ☞ Asciugare con un panno morbido le parti e le superfici che sono state pulite.

## 7. Problemi e risoluzione dei problemi

In caso di malfunzionamento dell'unità, eseguire le seguenti verifiche seguendo le indicazioni fornite nella tabella:

Anomalia	Possibile causa	Contromisura
Quando si accende l'unità, la spia verde non si accende.	L'interruttore principale a monte dell'unità non è stato acceso.	Accendere l'interruttore principale.
	L'alimentazione generale di corrente non è disponibile.	Informare la società di fornitura dell'energia elettrica.
	Il fusibile di sicurezza di rete è scattato.	Contattare il servizio di assistenza clienti autorizzato per verificare se sono presenti guasti nell'unità. Ripristinare il fusibile di rete.
L'unità è accesa ma non riscalda.	L'apparecchio si è surriscaldato.	Far raffreddare l'apparecchio. Se l'errore si ripresenta, contattare il servizio assistenza clienti autorizzato.

Se non è possibile risolvere il problema con le indicazioni fornite,

- spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dall'alimentazione elettrica,
- non aprire l'alloggiamento di protezione dell'unità,
- contattare un responsabile dell'assistenza clienti autorizzato.

## 8. Dati tecnici

Dati tecnici	Unità di cottura in vetroceramica
Articolo n.	AKC1: BI371820, BI371830, BI371908, BI373180, BI373185, BI373187 BKC1: BI371821, BI371831, BI371909, BI373181, BI373186, BI373188
Assorbimento totale di corrente	5 kW
Fusibile	3 x 16 A
Valori di allacciamento / Fusibile	400 V 3 N 50/60 Hz / 3x16A
Valori di allacciamento tensione speciale / Fusibile	230 V 3 N 50/60 Hz / 3x20A
Valori di allacciamento tensione speciale / Fusibile	230 V 1 N 50/60 Hz / 1x25A
Zone	Due zone 2x2,5 kW
Emissione di calore sensibile	1,00 kW
Emissione di calore latente	0,40 kW
Rilascio di vapore	0,59 kg / h
Lunghezza	380 mm
Larghezza	615 mm
Altezza	210 mm
Peso	Circa 12 kg
Classe di protezione contro l'acqua	IP X4
Rumorosità dell'unit	Inferiore a 70 dB (A)

Con riserva di modifiche tecniche!

## 9. Installazione e allacciamento

- Rispettare le prescrizioni tecniche locali vigenti per le cucine.
- Le installazioni devono essere eseguite in conformità alle istruzioni di montaggio del costruttore e secondo le regole tecniche universalmente riconosciute.
- I lavori di installazione e montaggio qui specificati possono essere svolti esclusivamente da parte di personale specializzato!
- Osservare le avvertenze di sicurezza!

### 9.1 Trasporto dell'unit

- Attenzione al peso dell'unità.

☞ Trasportare l'unità utilizzando sistemi di trasporto o carrelli elevatori idonei.

### 9.2 Avvertenze sul luogo di installazione

- Garantire un sufficiente spazio libero sopra all'unità! Sopra all'unità non devono trovarsi ripiani né dispositivi oscillanti!
- Garantire uno spazio sufficiente per poter usare il piano di cottura! Anche in modo tale che durante l'uso dell'unità le persone non possano subire lesioni urtando involontariamente il piano di cottura.
- Se l'unità viene usata nella zona riservata ai clienti, è necessario installare una protezione in modo che i clienti non possano entrare in contatto con l'unità.
- Osservare le informazioni sulla sicurezza del lavoro con le friggitrici pubblicate dall'associazione di categoria! Le quantità di riempimento di sommano quando più friggitrici vengono affiancate una all'altra. Ciò richiede eventualmente particolari misure antincendio!
- Non sistemare le friggitrici e le macchine per arrostitire sotto a un impianto sprinkler!
- Non installare i bagnomaria, le bollitrici o i cuocipasta vicino alle friggitrici! Mantenere una distanza minima di 900 mm oppure installare un paraspruzzi (in lamiera) con un'altezza minima di 350 mm.
- Con apparecchi a induzione: l'aria aspirata non deve contenere grasso né essere più calda di 40°C.
- Non sistemare gli apparecchi a induzione sopra alle unità che irradiano calore, come ad es. forni o apparecchi per la stufatura.
- L'unità può essere utilizzata in esterni solo sotto a un tetto e con una sufficiente protezione contro il vento. Proteggere l'unità e i cavi di allacciamento dall'umidità!

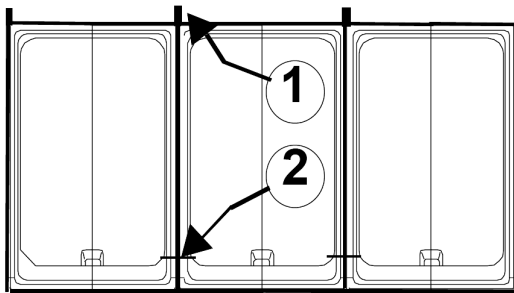
## 9.3 Installazione del modelli da tavolo

### Installazione

- In posizione orizzontale e priva di vibrazioni
- Sotto a una cappa aspirante con filtri antifiamma
- Non su superfici riscaldate
- Non su superfici infiammabili
- Non vicino a pareti infiammabili
- Non sopra a unità che irradiano calore, come ad es. forni o apparecchi per la stufatura.


- ☞ Rimuovere la pellicola protettiva dall'apparecchio. Rimuovere eventuali residui di colla con benzina o acquaragia.
- ☞ Con l'aiuto dei piedi a vite, mettere in bolla l'unità.
- ☞ In caso di installazione singola su tavolini o sottostrutture sottili: proteggere l'unità e il tavolino/ sottostruttura dal ribaltamento, ad es. avvitandoli alla parete o al pavimento.

### 9.3.1 Allacciamento dell'unit



- Le unità affiancate possono essere avvitate insieme a filo (figura posizione 1 e 2).

## 9.4 Allacciamento elettrico

	<p><b>PERICOLO! Tensione elettrica pericolosa!</b></p> <p>Pericolo di scossa elettrica che può provocare gravi lesioni personali o la morte!</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le installazioni elettriche possono essere affidate esclusivamente al servizio clienti autorizzato a un elettricista qualificato!</li></ul> <p>☞ Isolare l'unità dall'alimentazione elettrica e proteggerla dalla riaccensione!</p>
---	--

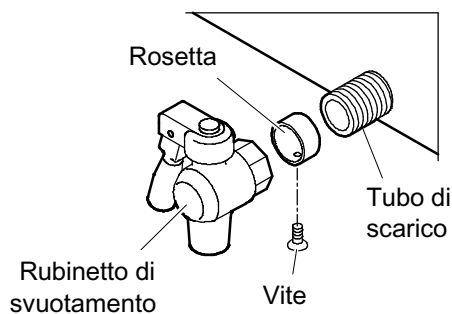
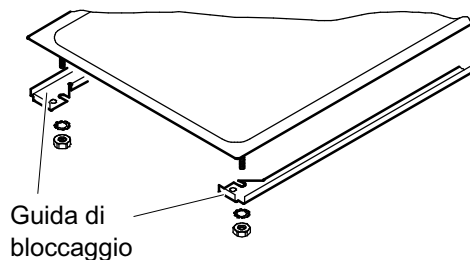
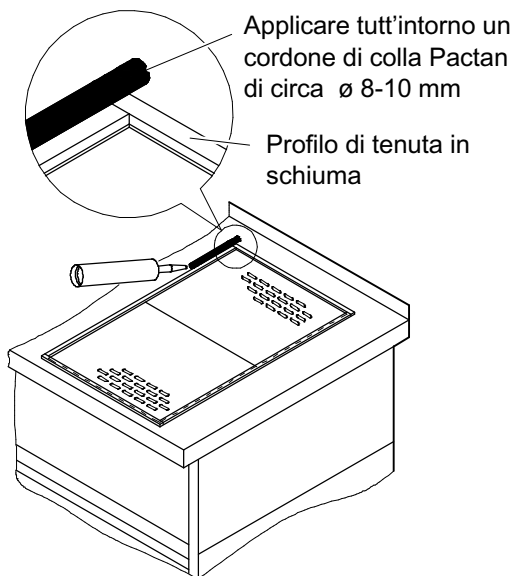
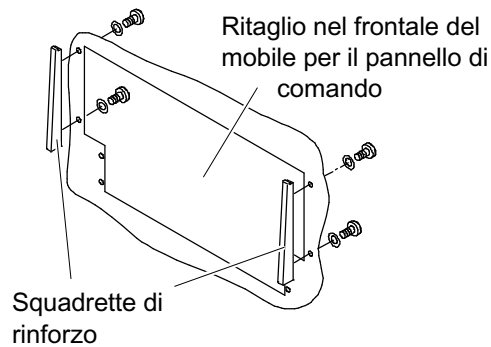
- L'allacciamento elettrico deve essere svolto in base alla norma VDE 0100 e alle direttive dell'azienda di fornitura dell'energia elettrica competente.
- Il cavo mobile di allacciamento alla rete deve essere almeno conforme al tipo H 07 RN-F.
- In presenza di unità dotate di spina elettrica, quest'ultima deve essere facilmente accessibile.
- Per motivi di sicurezza, consigliamo l'installazione di un interruttore differenziale di protezione. Importante per gli apparecchi a induzione: utilizzare interruttori automatici ritardati FI-  $\geq 30$  mA sensibili a tutte le correnti.
- Per l'allacciamento elettrico rispettare le caratteristiche tecniche riportate sulla targhetta identificativa dell'apparecchio!
- Ruotare il selettore a manopola dell'unità in posizione OFF e solo dopo collegare la spina a una presa elettrica installata a regola d'arte!

### Allacciamento fisso

- Includere le unità con installazione fissa (allacciamenti fisso) nel sistema di compensazione del potenziale locale. La sua efficacia dovrà essere controllata in conformità alla norma VDE 0190.
- Le unità con allacciamento fisso devono essere dotate di un interruttore elettrico (interruttore principale) a monte facilmente accessibile. Tale interruttore deve disconnettere l'apparecchio dalla rete, in maniera efficiente e su tutti i poli. L'apertura dei contatti deve essere di almeno 3 mm.
- Segnalare al gestore e al personale operativo dove si trova l'interruttore principale elettrico per l'unità, in modo che questa possa essere spenta con sicurezza dall'operatore in caso di pericolo (ad es. pericolo di incendio).



## 9.5 Montaggio dei modelli da incasso



- I modelli da incasso non possono essere montati all'interno di piani di lavoro e alloggiamenti di apparecchi infiammabili.
- I modelli da incasso possono essere montati all'interno di piani di lavoro in CNS o pietra con spessore sino a 40 mm.
- Dopo il montaggio, accertarsi che non si possa più entrare in contatto con i componenti sotto tensione.
- Non montare gli apparecchi sopra a fonti di calore.

### Montaggio

I pannelli di comando e la parte superiore dell'apparecchio sono già stati premontati. **Non scollegare i cavi di collegamento!**

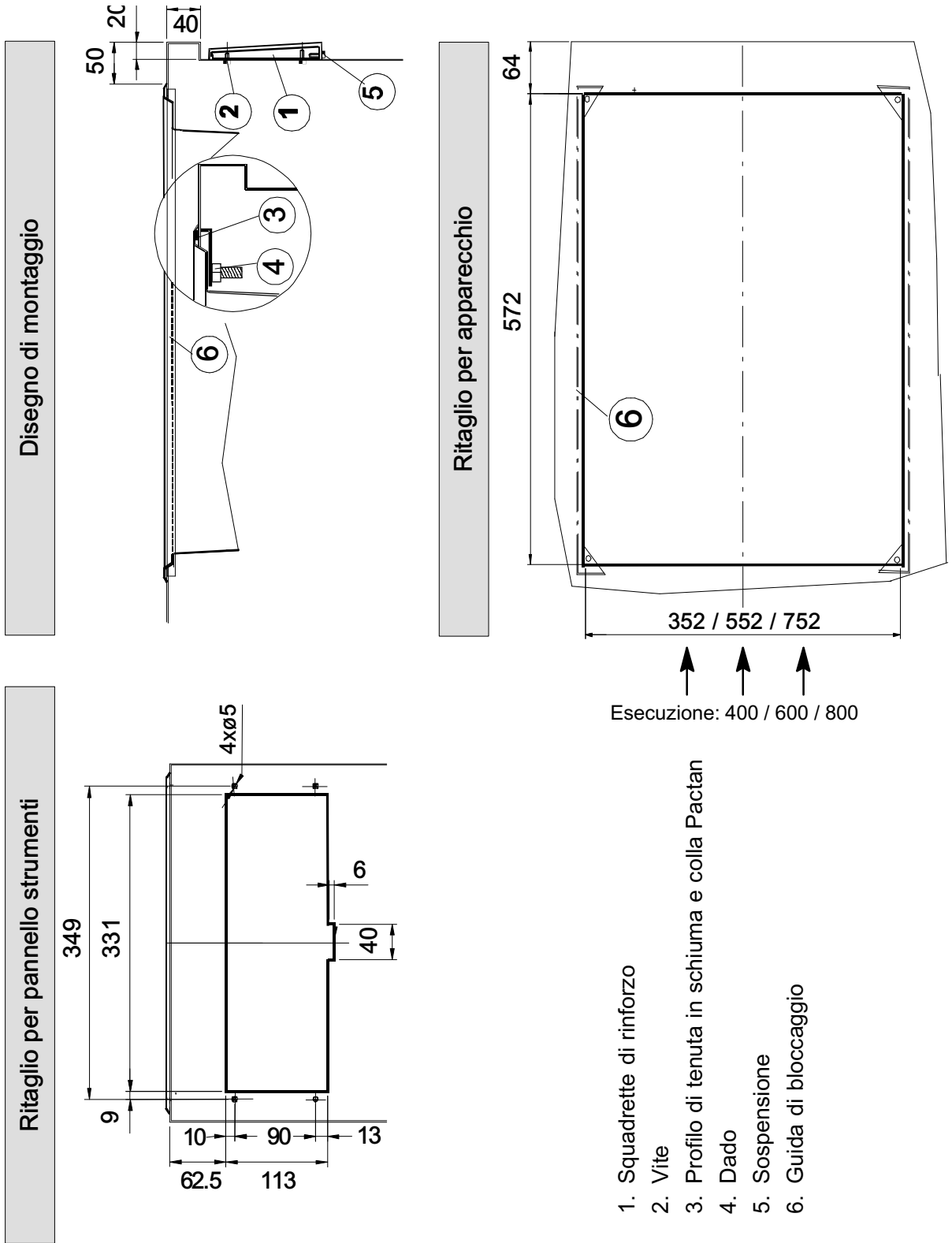
- ☞ Praticare nel piano di lavoro e nel frontale i ritagli e i fori di fissaggio come da disegno (pagina 58 capitolo 9.6).
- ☞ Montare le squadrette di rinforzo.
- ☞ Sgrassare le superfici d'incollatura sulla parte superiore dell'apparecchio e sul piano di lavoro.
- ☞ Incollare il profilo di tenuta in schiuma lungo il ritaglio.
  - Profilo di tenuta in schiuma 5x3 mm autoadesivo, art. n.: 604151.
- Il profilo di tenuta evita che la colla Pactan venga spinta troppo verso l'interno e che il cordone di colla diventi troppo largo.
- ☞ Applicare la colla Pactan lungo il profilo di tenuta in schiuma.
  - Kit di colla Pactan 7076 - 150 ml (TB 77), con spatola, art. n.: 888585
  - Cartuccia di colla Pactan 7076 - 310 ml, art. n.: 373060
- ☞ Infilare il pannello di comando dall'alto nel ritaglio nel piano di lavoro, quindi farlo fuoriuscire dal ritaglio nel frontale.
- ☞ Inserire il modulo da incasso nel ritaglio del piano di lavoro, allinearne, premerlo e fissarlo con la guida di bloccaggio.
- ☞ Rimuovere la colla Pactan in eccesso dal lato visibile.
- ☞ Agganciare il pannello di comando in alto alle squadrette di rinforzo e avvitare a fondo in basso.

### Unità con rubinetto di svuotamento


- ☞ Calzare la rosetta sul tubo di scarico.
- ☞ Per sigillare il rubinetto di svuotamento alla filettatura, trattare il tubo di scarico con Loctite 510.
- ☞ Avvitare il rubinetto di svuotamento al tubo di scarico.
- ☞ Con l'aiuto della vite, fissare la rosetta e il rubinetto di svuotamento al tubo di scarico.

## 9.6 Disegno dei ritagli per i modelli da incasso

Dimensioni del ritaglio per tutti i tipi di apparecchi, con un'unica eccezione: non per apparecchi a induzione!



## 10. Manutenzione

	<p><b>PERICOLO! Tensione elettrica pericolosa!</b>          Pericolo di scossa elettrica che può provocare gravi lesioni personali o la morte!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I lavori di manutenzione sugli apparecchi elettrici possono essere affidati esclusivamente al servizio clienti autorizzato a un elettricista qualificato!</li> </ul> <p>☞ Isolare l'unità dall'alimentazione elettrica e proteggerla dalla riaccensione!</p>
---	--

- Sottoporre l'unità a ispezioni e interventi di manutenzione regolari. Gli interventi di manutenzione comprendono ad esempio controlli sulla sicurezza, sul funzionamento e sulla tenuta ermetica.
- Far controllare da un perito i dispositivi di sicurezza in funzione della loro sollecitazione, tuttavia almeno una volta all'anno. Documentare e conservare il risultato di questo controllo.
- Gli interventi di installazione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio clienti autorizzato o da un elettricista qualificato.
- Utilizzare esclusivamente accessori e ricambi originali!
- Consigliamo di stipulare un contratto di manutenzione con il servizio di assistenza clienti autorizzato.

## 11. Smaltimento di apparecchi fuori uso

- Prima di smontare l'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica e proteggerlo dalla riattivazione. Quindi staccare il cavo di rete dalla presa elettrica e dall'apparecchio.
- Gli apparecchi fuori uso non sono rifiuti senza valore! Uno smaltimento realizzato nel rispetto dell'ambiente consente di recuperare materie prime preziose.
- Per lo smaltimento dell'apparecchio, rispettare le normative vigenti in materia.
- Le apparecchiature elettriche ad uso commerciale non possono essere gettate nelle discariche comunali o con i rifiuti domestici.



1G566002 / 01.16 / 7.18

**SALVIS AG**

Nordstrasse 15  
CH-4665 Oftringen  
Tel. +41 (0)62 788 18 18  
Fax. +41 (0)62 788 18 98  
Internet: [www.salvis.ch](http://www.salvis.ch)  
E-Mail: [info@salvis.ch](mailto:info@salvis.ch)

*smart cooking*

