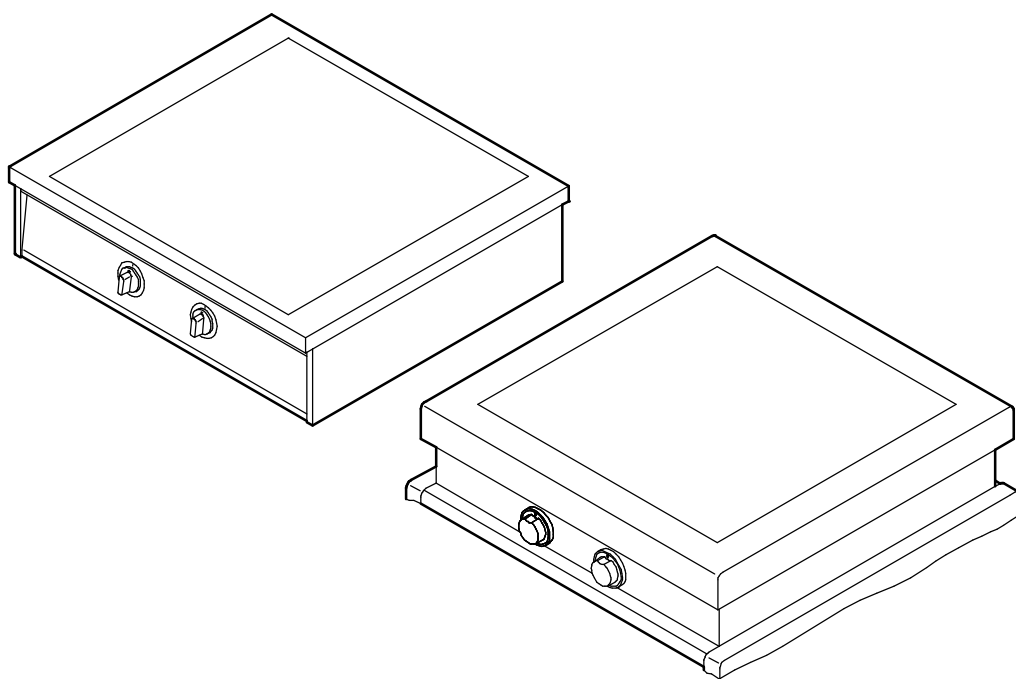


SALVIS Herd
SALVIS Range
SALVIS Fourneau

Master
Vision*PRO*

Abstellfläche 1- und 2-Zonen beheizt
Hob 1 or 2 heated zones
Surface de pose 1 et 2 zones chauffées
Piani di cottura 1 zona / 2 zone



Betriebsanleitung
Operating Instructions
Mode d`emploi
Istruzioni per l'uso

de	- Originalbetriebsanleitung	4
1.	Sicherheitshinweise	5
2.	Inbetriebnahme	6
2.1	Erstinbetriebnahme	6
2.2	Warmhalten auf der beheizten Abstellfläche	6
3.	Betriebsschluss	6
4.	Reinigung und Pflege	7
4.1	Beheizte Aufstellfläche reinigen	7
4.2	Edelstahlflächen reinigen	7
5.	Störungen und Abhilfe	8
6.	Technische Daten	8
7.	Wartung	8
en	- Translation of the original operating instructions	9
1.	Safety information	10
2.	First-time operation	11
2.1	Initial start-up	11
2.2	Warming on heated hobs	11
3.	Shut down	11
4.	Cleaning & care	12
4.1	Cleaning of heated hobs	12
4.2	Cleaning of Stainless steel surfaces	12
5.	Malfunctions and troubleshooting	13
6.	Technical data	13
7.	Maintenance	13

fr - Traduction du mode d'emploi original	14
1. Consignes de Sécurité	15
2. Mise en service	16
2.1 Première mise en service	16
2.2 Tenir au chaud sur la surface de pose chauffée	16
3. Fin du travail	16
4. Nettoyage et entretien	17
4.1 Nettoyer la surface de pose chauffée	17
4.2 Nettoyer les surfaces en acier spécial	17
5. Dérangements et remèdes	18
6. Caractéristiques techniques	18
7. Maintenance	18
it - Traduzione delle istruzioni d'uso originali	19
1. Informazioni in materia di sicurezza	20
2. Messa in funzione	21
2.1 Messa in funzione per la prima volta	21
2.2 Tenere cibi in caldo sul piano cottura riscaldato	21
3. Spegnimento	21
4. Pulizia e manutenzione	22
4.1 Pulizia dei piani di cottura	22
4.2 Pulizia delle superfici in acciaio inox	22
5. Problemi e risoluzione di problemi	23
6. Dati tecnici	23
7. Manutenzione	23

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die beheizte Aufstellfläche in Betrieb nehmen.

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise für eine ordnungsgemäße Bedienung und Installation.

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

Anwendung

Zum Warmhalten von angerichteten Tellern, Platten usw.

Hinweis

Das Gerät ist nach den Vorschriften der VDE/GS und europäischen Normen (EN) gefertigt.

Eintragen der Typenschilddaten

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: _____

Baujahr: _____

Maschinen-Nr.: _____

Zeichenerklärung



Wichtige Sicherheitshinweise



Auszuführende Tätigkeiten



Aufzählung, Auflistung



Hinweise, Funktionsabläufe

1. Sicherheitshinweise



Täglicher Betrieb

- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
 - von eingewiesenem Personal,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Verwenden Sie nur Geschirr, das zum Erwärmen geeignet ist.

Verletzungsgefahr



- Vorsicht, während des Betriebes ist das Gerät und das Geschirr heiß!

Beschädigungsgefahr

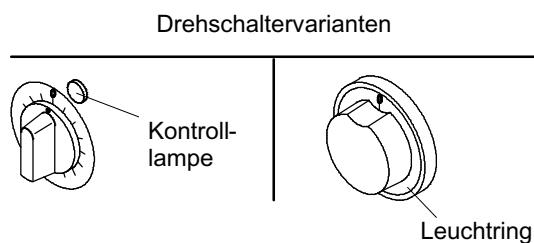
- Heißes Kochgeschirr nicht auf Edelstahl-Tischplatten oder Edelstahl-Arbeitsflächen abstellen, sonst Verzugsgefahr der Edelstahl-Tischplatten und Edelstahl-Arbeitsflächen mit bleibenden Schäden.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Frontblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört die Elektrik und Elektronik!
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 8 Kapitel 5. "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.
- Nach längeren Stillstandzeiten das Gerät durch einen Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.

2. Inbetriebnahme

2.1 Erstinbetriebnahme

- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
- Reinigung siehe Seite 7 Kapitel 4.

2.2 Warmhalten auf der beheizten Abstellfläche



Gerät einschalten

- ☞ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.
- Die Kontrolllampe oder der Leuchtring leuchtet.
 - Einstell- und Temperaturbereich:
1 = niedrige Leistung, 10 = hohe Leistung,
ca. 30 bis 100°C

3. Betriebsschluss

- ☞ Drehschalter auf 0-Stellung drehen.
- Die Kontrolllampe oder die Beleuchtung im Leuchtring erlischt.
- ☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 4. "Reinigung und Pflege".
- ☞ Nach dem Ausschalten aller Geräte, den bauseitigen elektrischen Hauptschalter für den Küchenblock abschalten.

4. 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.
- Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen in Kontakt kommen, weil sonst die Schutzschicht angegriffen wird. Edelstahlflächen nach Gebrauch klarspülen und trockenreiben.

Reinigungs- und Pflegemittel

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.
Das sind z. B.:

- Fettlösende Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlreiniger,
- konservierende Edelstahlpflegemittel.

4.1 Beheizte Aufstellfläche reinigen

- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Eintrocknete Speisereste mit einem Reinigungsschaber entfernen.
 - Achtung, Oberfläche nicht verkratzen!
- ☞ Dunkle Flecken auf der Oberfläche mit Essigreiniger und Putzschwamm entfernen.
- ☞ Gereinigte Flächen mit Wasser abspülen und trockenreiben.
- ☞ Brat-/Kochfläche mit lebensmittelechter Pflegeemulsion einsprühen. Die Pflegeemulsion gleichmäßig mit einem Küchentuch verteilen.

4.2 Edelstahlflächen reinigen

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

5. Störungen und Abhilfe

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Beim Einschalten leuchtet die grüne Kontrolllampe oder der Leuchtring nicht.	Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Die gesamte Stromversorgung fehlt.	Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen.
	Die Netzsicherung hat abgeschaltet.	Eventuelle Fehler im Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.
Das Gerät ist eingeschaltet und heizt nicht.	Eine vorgeschaltete Energieoptimierungs-Anlage schaltet die Heizung nicht zu.	Energieoptimierungs-Anlage kontrollieren.

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

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

6. Technische Daten

Technische Daten	Beheizte Abstellfläche 1 Heizzone	Beheizte Abstellfläche 2 Heizzonen
Artikel-Nr.	VP606000, VP606010, VP606500, VP606020 MA606000, MA606010, MA606500, MA606020 976733, 976741, 976768, 976776	VP606050, VP606550 MA606050, MA606550 976784, 976792
Gesamtanschlusswert	1 kW	2 kW
Spannung	400 V 2N 50/60 Hz	400 V 2N 50/60 Hz
Absicherung	2 x 16 A	2 x 16 A
Gerätegeräusch	kleiner als 70 dB (A)	kleiner als 70 dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten!

7. Wartung

- Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmäßige Inspektion und Wartung durchführen. Wartungsarbeiten sind: Z. B. Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von Elektro-Fachleuten durchgeführt werden.
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden!
- Wir empfehlen Ihnen einen Wartungsvertrag mit dem Kundendienst abzuschließen.

Dear customer

Please read these instructions carefully before using the heated hob.

These instructions contain important information regarding the proper handling and correct installation of the unit. Always keep the documents for this unit to hand and pass them on together with the unit.

Intended use

To be used for keeping prepared dishes and plates etc. warm.

Notice

This unit has been manufactured in accordance with the VDE/GS standard [German Electrical Standards and Safety Standards] and with European Standards (EN).

Registration of data on type plate

Please enter the type plate data in the spaces below before setting up the unit. Provide this data in cases where you require service for this unit. This will enable quick processing of any questions you might have.

Type _____

Year of manufacture _____

Serial number _____

Clarification of symbols and icons



Important safety instructions



Tasks to be performed



Enumeration, listing



Notes, operational sequences

1. Safety information



Daily operation

- This unit is intended for commercial use and must only be operated
 - by trained personnel
 - when the unit is being supervised
 - for the intended purpose
- Do not use the unit as a rack or as storage place
- Use only crockery suitable for re-heating



Danger of injury

- NOTE: The unit and the dishes will heat up during operation.

Danger of damage

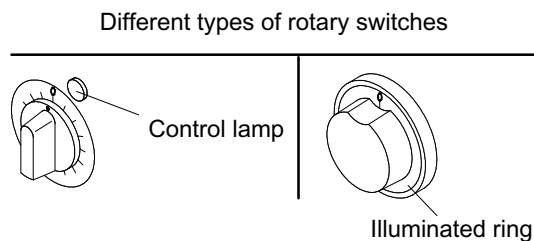
- Do not place hot cooking utensils on stainless steel surfaces as the surfaces could suffer permanent warping.
- Do not clean or hose down the unit with a water hose or high-pressure cleaner or steam cleaner or similar.
- Do not apply foam spray to the front fascia or to the cladding on the unit as the foam will penetrate through even minute cracks and will cause damage to the electrics and the electronics.
- If you are unable to rectify an operational fault with the help listed on page 13, chapter 5. (Malfunctions and troubleshooting), switch off the unit and notify the repair service.
- Have the unit checked by a repair service after long periods of downtime.

2. First-time operation

2.1 Initial start-up

- ☞ Clean the unit with a fat dissolver before the initial start-up
 - Refer to page 6, chapter 4 for cleaning procedure

2.2 Warming on heated hobs



Switch on the unit

- ☞ Turn switch to the desired power level
 - The control lamp or the illuminated ring will light up
 - Settings and temperature range :
1 = low power, 10 = high power,
Temperature range approx. 30 to 100°C

3. Shut down

- ☞ Set switch to 0-position
 - The control lamp or the illuminated ring are extinguished
- ☞ Refer to the following chapter 4. for cleaning of unit
- ☞ After switching off all appliances, shut off the kitchen block with main switch

4. Cleaning & care

Practical hints

- Do not apply aggressive cleaning agents to the operation panel or rotary switch
- Do not clean or hose down the unit with a water hose or high pressure cleaner or steam cleaner or similar.
- Refer to information provided by the manufacturer of the cleaning agent.
- Do not use abrasive agents or sharp edged scrapes to prevent scratches.
- Stainless steel surfaces must not be in contact with acids / concentrated vinegar / saline solutions of household salt / mustard / spices for extended periods of time as these attack the protective top layer. Rinse stainless steel surfaces after use and wipe dry.

Cleaning agents & care products

You can obtain suitable substances from your customer service, such as:

- fat dissolving agents and special cleaners for stainless steel appliances
- preserving care products for stainless steel.

4.1 Cleaning of heated hobs

- ☞ Switch off unit to let it cool down.
- ☞ Remove dried food leftovers with a scraper.
 - Note please: make sure not to scratch the surface.
- ☞ Remove dark spots on the surface with vinegar and a sponge.
- ☞ Rinse cleaned parts with water and dry the surfaces with a soft cloth.
- ☞ Spray grill- and cooking surfaces with a food-safe cleaning product. Spread the emulsion evenly using a kitchen rag.

4.2 Cleaning of Stainless steel surfaces

- ☞ Following the application of aggressive cleaning agents, rinse cleaned parts thoroughly with water
- ☞ Clean stainless steel surfaces with a fat-dissolving agent or use a special stainless-steel cleaning-agent
- ☞ Dry cleaned parts and surfaces with a soft rag.

5. Malfunctions and troubleshooting

Should you encounter any difficulties with your appliance, check unit with the aid of the following table:

FAULT	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The green control lamp or the illuminated ring do not light up when the unit is switched on	Unit is not switched on at the mains	Activate mains switch
	No power supply	Notify power utility company
	Emergency cut-off has been activated	Have unit checked by authorized workshop as it might be faulty. Reconnect mains fuse.
The unit is switched on but does not heat up	Energy optimizer switched on prior to the unit does not activate the heating	Check energy optimizer

If you cannot remedy the fault

- Switch off the unit and disconnect from the power supply
- Do not open the housing
- Notify your repair workshop

6. Technical data

Technical data	Heated hob 1 heating zone	Heated hob 2 heating zones
Item number	VP606000, VP606010, VP606500, VP606020	VP606050, VP606550
	MA606000, MA606010, MA606500, MA606020 976733, 976741, 976768, 976776	MA606050, MA606550 976784, 976792
Total connected	1 kW	2 kW
Voltage	400 V 2N 50/60 Hz	400 V 2N 50/60 Hz
Fuses	2 x 16 A	2 x 16 A
Noise level	< 70 dB (A)	< 70 dB (A)

We reserve the right to make technical changes

7. Maintenance

- Have your appliance checked and maintained at regular intervals.
Typical maintenance work comprises safety, functional and leakage tests.
- Only qualified electricians may carry out installations, maintenance work and repairs.
- Use only original accessories and original spare parts.
- We recommend you conclude a maintenance contract with a repair service.

Chère cliente,

Cher client,

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant de mettre la surface chauffée en service.

Le mode d'emploi contient des remarques importantes pour une manipulation et installation conforme.

Conservez les documents joints à l'appareil toujours à portée de la main et remettez ceux-ci avec l'appareil lorsque vous cédez celui-ci à des tiers.

Application

Pour tenir au chaud des assiettes, plats préparés, etc.

Remarque

L'appareil est fabriqué selon les directives VDE/GS et des normes européennes (EN).

Enregistrement des données de la plaque signalétique

Avant d'installer l'appareil, veuillez enregistrer les données de la plaque signalétique aux lignes ci-après. Veuillez indiquer ces données lorsque vous nécessitez des prestations de service pour l'appareil. Cela conduit à un traitement plus rapide de vos questions éventuelles.

Type : _____

Année de construction : _____

N° de la machine : _____

Définition des symboles



Consignes de sécurité importantes



Opérations à exécuter



Enumération, listage



Remarques, cycles de fonctionnement

1. Consignes de Sécurité



Fonctionnement quotidien

- L'appareil est destiné à un usage professionnel et ne doit uniquement être mis en service que
 - par un personnel formé,
 - que lorsque l'appareil est surveillé,
 - pour l'usage prévu au mode d'emploi.
- L'appareil ne doit pas servir de plaque de remise et de surface de pose !
- Utilisez uniquement de la vaisselle appropriée pouvant être échauffée.



Danger de se blesser

- Prudence, l'appareil et la vaisselle sont dans un état chaud lors du fonctionnement !

Danger d'endommagement

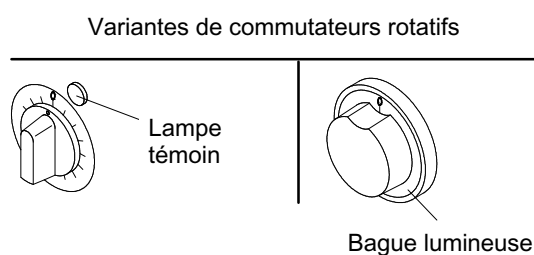
- Ne pas poser des batteries de cuisine sur des dessus de table en acier spécial ou des plans de travail en acier spécial, dans le cas contraire, danger de déformations des dessus de table en acier spécial et des plans de travail en acier spécial avec des endommagements rémanents.
- Ne pas laver au jet ou nettoyer l'appareil au jet d'eau, au nettoyeur à haute pression, au nettoyeur à haute pression de vapeur ou au nettoyeur à vapeur !
- Ne pas pulvériser du nettoyant moussant sur le panneau frontal ou le carénage de l'appareil ! La mousse nettoyante pénètre les fentes les plus fines et détruit le système électrique et électronique !
- Si vous ne pouvez pas éliminer des dérangements de fonctionnement comme indiqué à la page 18, Chapitre 5. « Dérangements et remèdes », éteindre l'appareil et informer le S.A.V.
- Après des durées d'immobilisation prolongées, faire contrôler l'appareil par un S.A.V. quant à son aptitude au bon fonctionnement.

2. Mise en service

2.1 Première mise en service

- ☞ Nettoyer l'appareil avant la première mise en service à l'aide d'un solvant de dégraissage.
 - Nettoyage, voir page 6, Chapitre 4.

2.2 Tenir au chaud sur la surface de pose chauffée



Mettre l'appareil en service

- ☞ Tourner le commutateur rotatif sur la plage de puissance souhaitée.
 - Le témoin lumineux ou la bague lumineuse s'allume.
 - Plage de réglage et de température :
1 = faible puissance, 10 = puissance élevée, env. 30 à 100°C

3. Fin du travail

- ☞ Ramener en tournant le commutateur rotatif sur la position 0.
 - Le témoin lumineux ou la bague lumineuse s'éteint.
- ☞ Nettoyer l'appareil, voir Chapitre 4. ci-après « Nettoyage et entretien ».
- ☞ Après avoir éteint tous les appareils, couper l'alimentation électrique pour le bloc de cuisine à l'interrupteur principal mis en place par l'utilisateur.

4. Nettoyage et entretien

Remarques

- Ne pas appliquer de nettoyeurs caustiques sur le panneau de commande et le commutateur rotatif !
- Ne pas laver au jet ou nettoyer l'appareil au jet d'eau, au nettoyeur à haute pression, au nettoyeur à haute pression de vapeur ou au nettoyeur à vapeur !
- Respecter le mode d'emploi des fabricants de nettoyeurs !
- Ne pas utiliser des produits de nettoyage abrasifs et des grattoirs de nettoyage endommagés ! Ils produisent des rayures.
- L'acier spécial doit rester trop longtemps en contact avec des acides concentrés, de l'essence de vinaigre, des solutions de sel de cuisine, de la moutarde, des mélanges d'épices, dans le cas contraire la couche de protection s'en trouvera altérée.
Rincer les surfaces en acier spécial à l'eau claire et essuyer à sec.

Produit de nettoyage et d'entretien

Des produits de nettoyage et d'entretien appropriés sont disponibles auprès de votre S.A.V.
Ce sont par ex. :

- produits de nettoyage dégraissants ou des nettoyeurs spéciaux pour l'acier spécial,
- produits d'entretien conservateurs pour l'acier spécial.

4.1 Nettoyer la surface de pose chauffée

- ☞ Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- ☞ Eloigner les restes d'aliments incrustés à l'aide d'un grattoir de nettoyage.
 - Attention, ne pas rayer la surface !
- ☞ Eloigner les taches foncées sur la surface à l'aide de vinaigre nettoyant et d'une éponge de nettoyage.
- ☞ Rincer les surfaces nettoyées à l'eau et essuyer à sec.
- ☞ Pulvériser la surface de cuisson avec une émulsion d'entretien de qualité alimentaire. Répartir l'émulsion d'entretien uniformément avec un torchon de cuisine.

4.2 Nettoyer les surfaces en acier spécial

- ☞ Après l'utilisation de produits nettoyeurs agressifs, les éléments nettoyés seront à rincer à fond avec de l'eau.
- ☞ Nettoyer les surfaces en acier spécial avec un nettoyant dégraissant ou un produit d'entretien spécial pour acier spécial.
- ☞ Les éléments nettoyés et les surfaces seront à essuyer à sec avec un chiffon doux.

5. Dérangements et remèdes

Si des dérangements venaient à se présenter sur cet appareil, veuillez effectuer un contrôle selon le tableau ci-dessous :

Dérangement	Cause possible	Remède
Lors de la mise en service, la lampe témoin verte ou la bague lumineuse ne s'allume pas.	Interrupteur principal en amont de l'appareil n'est pas enclenché.	Enclencher l'interrupteur principal.
	Absence de l'ensemble de l'alimentation en courant.	Informez le fournisseur de l'énergie électrique.
	Le fusible du secteur a déclenché.	Des défauts éventuels dans l'appareil sont à faire contrôler par un S.A.V. autorisé. Réenclencher le fusible du secteur
L'appareil est allumé, mais ne chauffe pas	Une installation d'optimisation de l'énergie située en amont ne met pas le chauffage en circuit.	Contrôlez l'installation d'optimisation de l'énergie.

Si vous ne pouvez pas éliminer le dérangement,

- Eteindre l'appareil et le séparer du secteur,
- Ne pas ouvrir le bâti,
- Informer le S.A.V.

6. Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques	Surface de rangement chauffée, 1 zone chauffée	Surface de rangement chauffée, 2 zones chauffées
N° d'article	VP606000, VP606010, VP606500, VP606020	VP606050, VP606550
	MA606000, MA606010, MA606500, MA606020 976733, 976741, 976768, 976776	MA606050, MA606550 976784, 976792
Puissance totale connectée	1 kW	2 kW
Tension	400 V 2N 50/60 Hz	400 V 2N 50/60 Hz
Protection par fusibles	2 x 16 A	2 x 16 A
Bruit de l'appareil	< 70 dB (A)	< 70 dB (A)

Sous réserve de modifications techniques !

7. Maintenance

- Laissez effectuer sur cet appareil une inspection et une maintenance à intervalles réguliers. Des travaux de maintenance sont : par ex. des contrôles quant à la sécurité, le fonctionnement et l'étanchéité.
- Les travaux d'installation, de maintenance et de réparation doivent uniquement être effectués par des spécialistes en électricité.
- Utiliser uniquement des accessoires et des pièces de rechange d'origine !
- Nous vous conseillons de conclure un contrat d'entretien avec le S.A.V.

Gentile cliente,

prima di mettere in funzione il presente piano di cottura, La preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso.

Le istruzioni d'uso contengono infatti importanti informazioni per un funzionamento e un'installazione a regola d'arte.

Le raccomandiamo di conservare sempre con cura e a portata di mano la documentazione tecnica che accompagna la presente unità, in quanto dovrà essere consegnata all'eventuale nuovo proprietario in caso di cessione.

Utilizzo previsto

Per tenere in caldo piatti, vivande, ecc.

Nota

L'unità è fabbricata in conformità alle direttive VDE/GS e alle Norme europee (EN).

Registrazione dei dati caratteristici dell'unit

Prima di installare l'unità, inserire i dati caratteristici negli appositi spazi. 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.

Modello: _____

Anno di costruzione: _____

N. di serie della macchina: _____

Spiegazione dei simboli



Istruzioni importanti per la sicurezza



Operazioni da effettuare



Enumerazione, elenco



Istruzioni, procedure

1. Informazioni in materia di sicurezza



Funzionamento quotidiano

- L'unità è destinata a un utilizzo commerciale e deve essere utilizzata unicamente
 - da personale qualificato,
 - sotto il monitoraggio di un'altra persona,
 - in conformità agli scopi di utilizzo previsti nel presente manuale d'uso.
- Non utilizzare l'unità come ripiano o superficie di appoggio per oggetti!
- Utilizzare esclusivamente utensili da cottura idonei per essere riscaldati.

Rischi di infortuni



- Attenzione, durante il funzionamento l'unità e gli utensili da cottura raggiungono temperature elevate!

Rischio di danneggiamento

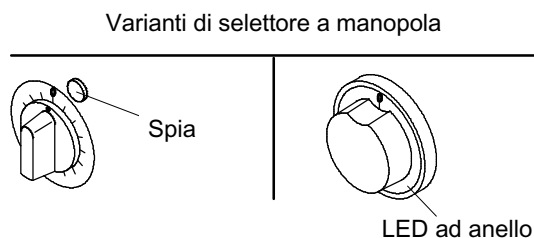
- Non appoggiare utensili da cottura caldi sopra le superfici in acciaio inossidabile, in quanto le superfici di lavoro e di appoggio potrebbero incurvarsi subendo danni permanenti.
- Non spruzzare né lavare l'unità con getti d'acqua, con compressore ad alta pressione, con compressore a getto di vapore o con pulitore a vapore!
- Non spruzzare detergente in schiuma con pulitori a vapore o ad alta pressione sui pannelli anteriori e sui rivestimenti dell'unità! I detersivi in schiuma penetrano nelle più piccole fessure danneggiando i componenti elettrici ed elettronici!
- Qualora non si riesca a rimediare a eventuali anomalie di funzionamento consultando le istruzioni a pagina 23 del capitolo 5. "Problemi e risoluzione di problemi", spegnere l'unità e contattare l'assistenza clienti.
- In caso di prolungato non utilizzo, contattare un servizio assistenza clienti e sottoporre l'unità a un collaudo generale che ne verifichi l'idoneità all'uso.

2. Messa in funzione

2.1 Messa in funzione per la prima volta

- ☞ Pulire l'unità prima della messa in funzione per la prima volta, utilizzando un detergente sgrassante.
- Per la pulizia, consultare a pagina 22 capitolo 4.

2.2 Tenere cibi in caldo sul piano cottura riscaldato



Accendere l'unit

- ☞ Ruotare il selettore a manopola sul livello di potenza desiderato.
- Si accenderà la spia o il LED ad anello.
- Impostazioni e intervallo di temperatura:
1 = bassa potenza, 10 = massima potenza,
Intervallo di temperatura da ca. 30 a 100°C

3. Spegnimento

- ☞ Ruotare il selettore a manopola sulla posizione 0.
- Si spegnerà la spia o il LED ad anello.
- ☞ Pulire l'unità, consultando in proposito il capitolo seguente 4. "Pulizia e manutenzione".
- ☞ Dopo aver spento tutte le unità, disattivare anche il blocco cucina spegnendo l'interruttore principale.

4. Pulizia e manutenzione

Consigli pratici

- Non pulire con detersivi corrosivi il pannello di comando o il selettore a manopola!
- Non spruzzare né lavare l'unità con getti d'acqua, con compressore ad alta pressione, con compressore a getto di vapore o con pulitore a vapore!
- Rispettare le istruzioni d'uso del fabbricante del prodotto detersivo!
- Non usare prodotti abrasivi o raschietti usurati o con bordi taglienti, per evitare di graffiare le superfici!
- Acidi concentrati, essenza di aceto, soluzioni a base di sale da cucina, senape, miscele di spezie, se lasciati per troppo tempo a contatto con l'acciaio inox potrebbero danneggiare gli strati protettivi superficiali dell'unità. Dopo l'uso, pulire le superfici in acciaio inox con acqua pulita e asciugarle.

Prodotti per la pulizia e la manutenzione

I prodotti idonei per la pulizia e la manutenzione sono acquistabili presso il servizio di assistenza clienti.

Tali prodotti sono per es.:

- prodotti sgrassanti o detersivi speciali per l'acciaio inox,
- prodotti per la cura delle superfici in acciaio.

4.1 Pulizia dei piani di cottura

- ☞ Spegnere l'unità e lasciarla raffreddare.
- ☞ Rimuovere i residui di cibo con un apposito raschietto.
 - Attenzione a non graffiare le superfici!
- ☞ Rimuovere le macchie scure sulla superficie con una spugna imbevuta in aceto.
- ☞ Risciacquare con acqua le superfici lavate e asciugarle con un panno morbido.
- ☞ Spruzzare le superfici utilizzate per cuocere e grigliare i cibi con un detersivo per uso alimentare. Stendere il prodotto in maniera uniforme con un panno asciugapiatti.

4.2 Pulizia delle superfici in acciaio inox

- ☞ Dopo l'impiego di detersivi aggressivi, sciacquare a fondo con acqua le parti che sono state pulite.
- ☞ 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.

5. Problemi e risoluzione di problemi

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

Anomalia	Possibile causa	Rimedio
All'accensione dell'unità, la luce verde della spia o del LED ad anello 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.	Contattare la società di fornitura di corrente.
	Il fusibile di sicurezza di rete è scattato.	Contattare un servizio di assistenza clienti autorizzato per verificare se sono presenti guasti. Ripristinare il fusibile di rete.
L'unità è accesa ma non si scalda.	Un sistema di ottimizzazione dell'energia montato a monte dell'unità non fa scattare il riscaldamento.	Controllare il sistema di ottimizzazione dell'energia.

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

- spegnere l'unità e disconnetterla dall'alimentazione elettrica,
- non aprire l'alloggiamento di protezione dell'unità,
- informare il servizio di assistenza clienti.

6. Dati tecnici

Dati tecnici	Piani di cottura 1 zona	Piani di cottura 2 zone
N. articolo	VP606000, VP606010, VP606500, VP606020 MA606000, MA606010, MA606500, MA606020 976733, 976741, 976768, 976776	VP606050, VP606550 MA606050, MA606550 976784, 976792
Consumo complessivo di energia	1 kW	2 kW
Tensione	400 V 2N 50/60 Hz	400 V 2N 50/60 Hz
Protezione con fusibili	2 x 16 A	2 x 16 A
Rumorosità dell'unit	inferiore a 70 dB (A)	inferiore a 70 dB (A)

Con riserva di modifiche tecniche!

7. Manutenzione

- Sottoporre l'unità a ispezioni e interventi di manutenzione regolari. Gli interventi di manutenzione da eseguire sono i seguenti: per es. controlli sulla sicurezza, sul funzionamento e sulla tenuta ermetica.
- Gli interventi di installazione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da elettricisti qualificati.
- Utilizzare esclusivamente accessori e ricambi originali!
- Consigliamo di stipulare un contratto di manutenzione con il servizio di assistenza clienti autorizzato.

977209 / 9.08 / 9.18

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
E-Mail: info@salvis.ch

