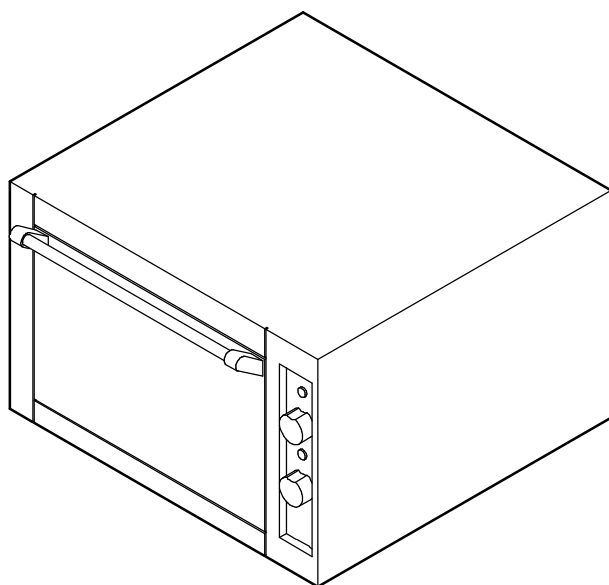


SALVIS Herd
SALVIS Range
SALVIS Fourneau

Master
Vision*PRO*

Backofen
Convection oven
Four électrique



Betriebsanleitung
Operating Instructions
Mode d`Emploi

de	-	Originalbetriebsanleitung	4
		1. Sicherheitshinweise	5
		2. Inbetriebnahme	6
		2.1 Erstinbetriebnahme	6
		2.2 Gerät einschalten	6
		3. Einstellen der Temperaturen	7
		3.1 Backen von Backwaren	7
		3.2 Braten von Fleisch	8
		3.3 Gratinieren und Grillen	8
		4. Betriebsschluss	8
		5. Reinigung und Pflege	9
		5.1 Backofen-Innenraum reinigen	9
		5.2 Edelstahlflächen reinigen	10
		6. Störungen und Abhilfe	11
		7. Technische Daten	11
		8. Wartung	12
en	-	Translation of the original operating instructions	13
		1. Notes on safe operation	14
		2. Initial use	15
		2.1 Initial commissioning	15
		2.2 Switching the appliance on	15
		3. Setting the temperatures	16
		3.1 Baking	16
		3.2 Roasting meat	17
		3.3 Grilling and browning	17
		4. Finishing work	17
		5. Cleaning and care	18
		5.1 Cleaning the oven interior	18
		5.2 Cleaning stainless steel surfaces	19
		6. Troubleshooting	20
		7. Technical specifications	20
		8. Maintenance	21

fr - Traduction du mode d'emploi original	22
1. Informations concernant la sécurité du fonctionnement	23
2. Mise en service	24
2.1 Première mise en service	24
2.2 Mise en marche de l'appareil	24
3. Réglage des températures	25
3.1 Cuisson de pâtisserie	25
3.2 Rôtir la viande	26
3.3 Gratiner et griller	26
4. Éteindre l'appareil	26
5. Nettoyage et entretien	27
5.1 Nettoyage de l'intérieur du four	27
5.2 Nettoyer les surfaces en inox	28
6. Pannes et réparations	29
7. Données techniques	29
8. Entretien	30

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

lesen Sie die Betriebsanleitung durch, bevor Sie den **Backofen** 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 Backen, Braten, Grillen und Überbacken.

Hinweis

Das Gerät ist nach den Vorschriften der VDE/GS und europäischen Norm (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.
- Keine Gegenstände zur Lagerung in den Backofen legen!

Verletzungsgefahr / Verbrennungsgefahr



- Vorsicht, während des Betriebes ist das Gerät heiß!
- Beim Öffnen der Backofentür entweicht heiße Luft! Die im Garraum verwendeten Gefäße, Roste und Backbleche werden heiß!
- Quetschgefahr! Backofentür nicht zufallen lassen. Backofentür am Griff halten und schließen. Während dem Schließen darauf achten, dass niemand zwischen Backofentür oder am Türscharnier hantiert.
- Vorsicht, während dem Hantieren im Garraum und Entnehmen von Gefäßen, Rosten und Backblechen, vor Hitze schützende Handschuhe tragen!
- Während dem Hantieren im Garraum, ausreichend Abstand zu den Heizkörpern und den Garraum-Wänden halten!
- Explosionsgefahr! Es dürfen keine Lebensmittel in fest verschlossenen Dosen oder Konserven erhitzt werden. Entstehender Überdruck beim Erhitzen muss aus Behältern entweichen können!

Brandbekämpfung

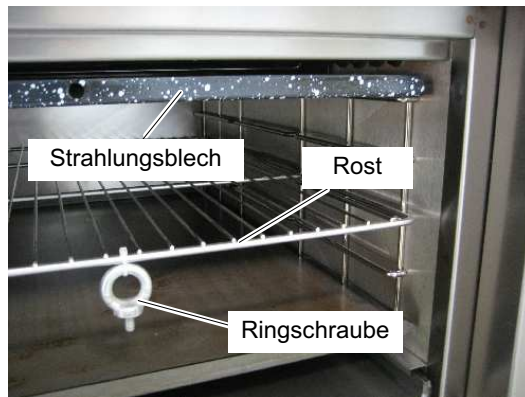
- Zur Bekämpfung eines Brandes müssen zugelassene Feuerlöscher für Speiseöl- und Fettbrände vorhanden sein.

Beschädigungsgefahr

- Nur Backbleche, Roste und Gefäße im Backofen-Innenraum verwenden, die für eine Temperatur von über 300°C geeignet sind!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Das Gerät nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört die Elektrik und Elektronik!
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 11 Kapitel 6. "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



- ☞ Ringschraube vom Rost abnehmen.
- ☞ Schutzfolie abziehen.
- ☞ Vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern:
 - Backbleche,
 - Roste,
 - Garraum und Gehäuse.
- Reinigung siehe Seite 9 Kapitel 5.

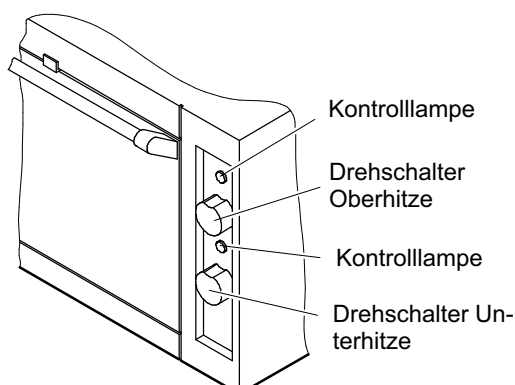
- ☞ Vor der Erstinbetriebnahme oder nach längerem Betriebspausen: Zum Austrocknen und Entfernen von Gerüchen den Backofen für die Dauer von ca. einer Stunde auf 100°C aufheizen - beide Drehschalter auf 100°C drehen.

Backblech (Schwarzblech) einbrennen

Backbleche aus Schwarzblech müssen vor der ersten Benutzung eingebrannt werden.

- ☞ Den Backofen auf 250°C aufheizen.
- ☞ Das Backblech
 - mit fettlösendem Reinigungsmittel und Bürste gründlich reinigen,
 - gründlich mit einem fusselfreien Lappen trockenreiben.
- ☞ Um Rostbildung zu vermeiden, das Backblech allseitig dünn mit Backfett einstreichen.
- ☞ Damit überschüssiges Fett ablaufen kann, das Backblech mit der Backseite nach unten in den aufgeheizten Garraum schieben.
- ☞ Das Backfett für die Dauer von ca. 15 Minuten in das Backblech einbrennen lassen.

2.2 Gerät einschalten



- ☞ Zum Aufheizen beide Drehschalter auf die gewünschte Temperatur einstellen, z. B.
 - Oberhitze 200°C (Drehschalter oben),
 - Unterhitze 220°C (Drehschalter unten).
- Die Kontrolllampe oder der Leuchtring leuchtet.
- Die Temperatur wird thermostatisch geregelt.

3. Einstellen der Temperaturen

Die Gar- und Backzeiten richten sich nach Art und Größe der Speisen, die Sie im Backofen zubereiten wollen, wobei die allgemeinen Rezeptangaben gelten.

Wenn Sie die Temperatur regulieren müssen, ist es am vorteilhaftesten, wenn Sie die Einstellung hauptsächlich mit der Oberhitze vornehmen.



WARNUNG! Heiße Oberflächen, Gegenstände und Speisen! Überschwappende heiße Flüssigkeiten! Befüllte Behälter sind schwer!

Verbrennungsgefahr! Verletzungsgefahr durch schweres Heben! Gewicht beachten!

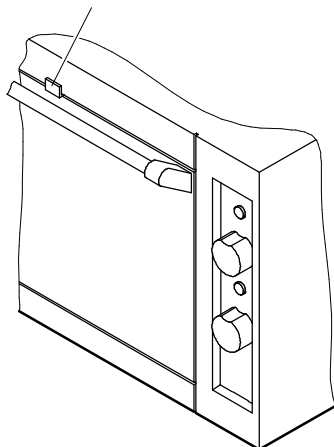
- ☞ Rückengerecht arbeiten!
- ☞ Schutzhandschuhe tragen!
- ☞ Topflappen verwenden!
- ☞ Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!

3.1 Backen von Backwaren



- ☞ Strahlungsblech für Oberhitze einschieben.

Riegel für Belüftung des Backofens - zum Blockieren der Backofentür 180 Grad drehen.



- ☞ Drehschalter für Unterhitze auf 230 - 250°C einstellen.
- ☞ Drehschalter für Oberhitze ca. 30 - 50°C niedriger wie Unterhitze einstellen.
- Je nach Backgut können die einzustellenden Temperaturen abweichen.
- Bei Cakes oder Kuchen den Backofen-Innenraum belüften.
- ☞ Zur Belüftung des Backofen-Innenraumes die Backofentür öffnen, den Riegel so verdrehen, so dass die Backofentür für das vollständige Schließen blockiert ist.

3.2 Braten von Fleisch



- ☞ Strahlungsblech für Oberhitze einschieben.
- ☞ Drehschalter für Unterhitze auf 230 - 250°C einstellen.
- ☞ Drehschalter für Oberhitze ca. 30 - 50°C niedriger wie Unterhitze einstellen.
 - Je nach Gargut können die einzustellenden Temperaturen abweichen.
 - Der Dampf soll für den Garvorgang im Backofen verbleiben. Deshalb die Backofentür vollständig schließen.
 - Die Backofentür nur zum Übergießen des Bratens öffnen.

3.3 Gratinieren und Grillen



- ☞ Strahlungsblech für Oberhitze entnehmen, damit die volle Strahlungswärme auf die Speisen einwirken kann.
- ☞ Drehschalter für Unterhitze auf 150 - 200°C einstellen.
- ☞ Drehschalter für Oberhitze auf ca. 300°C einstellen.
 - Je nach Gargut können die einzustellenden Temperaturen abweichen.

4. Betriebsschluss

- ☞ Beide Drehschalter auf 0-Stellung drehen.
 - Die Kontrolllampe oder die Beleuchtung im Leuchtring erlischt.
- ☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 5. "Reinigung und Pflege".
- ☞ Bauseitigen elektrischen Hauptschalter abschalten.

5. Reinigung und Pflege

Hinweise

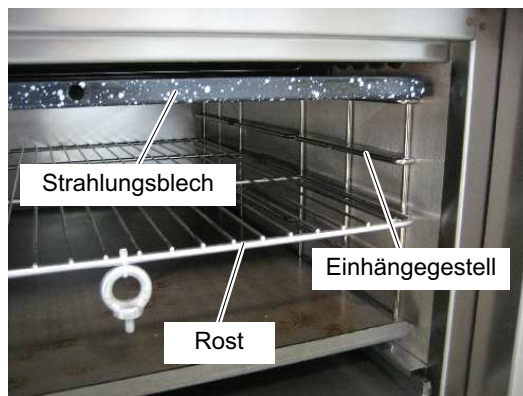
- Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und Drehschalter bringen!
- Das Gerät und den Backofen-Innenraum nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Keine 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.

Reinigungs- und Pflegemittel

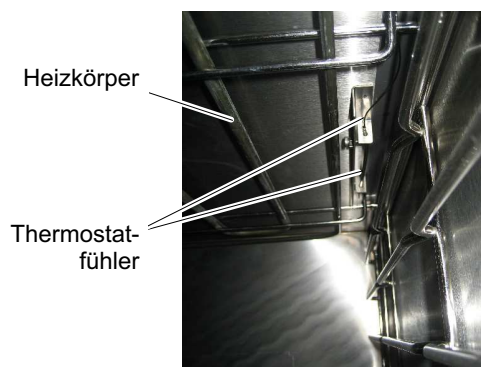
Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst. Das sind z. B.:

- Fettlösende Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlreiniger,
- Grillreiniger für Edelstahl,
- konservierende Edelstahlpflegemittel.

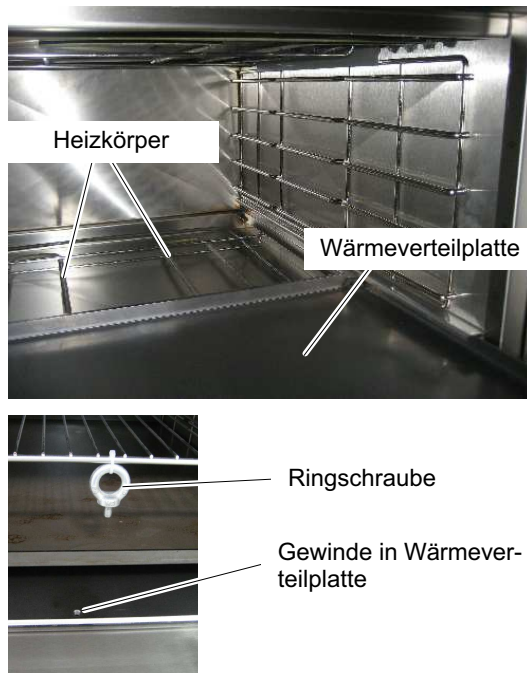
5.1 Backofen-Innenraum reinigen



- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Strahlungsblech, Backbleche und Roste entnehmen.
- ☞ Einhänggestelle anheben, unten weschwenken und oben aus der Halterung entnehmen.
- ☞ Einhänggestelle mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen.



- ☞ Den Backofen-Innenraum mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen.
- Während der Reinigung den Thermostatfühler und die Heizkörper nicht beschädigen!
- ☞ Bei hartnäckigen Verschmutzungen den Backofen-Innenraum mit Backofenreiniger reinigen.
- Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers beachten!
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen gründlich trockenreiben.



Reinigung unter der Wärmeverteilplatte



VORSICHT! Quetschgefahr! Während dem Entnehmen/Einsetzen der Teile mit entsprechender Vorsicht vorgehen! Gewicht der Teile beachten!

- Vorsicht, Gewicht der Wärmeverteilplatte beachten und beim Herausziehen die Backofentür nicht beschädigen!
- ☞ Ringschraube in die Wärmeverteilplatte einschrauben.
- Darauf achten, dass das Gewinde der Ringschraube nicht nach unten übersteht und beim Herausziehen die Backofentür beschädigt!
- ☞ Den Backofen-Innenraum mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen.
- Während der Reinigung die Heizkörper nicht beschädigen!
- ☞ Nach der Reinigung der Wärmeleitplatte und der Backbleche aus Schwarzblech, diese zum Schutz vor Rostansatz dünn mit Backfett einstreichen.

5.2 Edelstahlflächen reinigen

- ☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel 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.
- Nach der Reinigung die Backofentür offen stehen lassen!

6. 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 Skalenring 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.

7. Technische Daten

Technische Daten	Backofen GN 2/1
Artikel-Nr.	VP617444, VP617443 976830, 976849
Temperatureinstellung für Ober- und Unterhitze	stufenlos bis 300°C
Gesamtanschlusswert	5,4 kW
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz
Absicherung	3 x 16 A
Gerätegeräusch	kleiner als 70 dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten!

8. **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.
- Sind im Herd Gas- und Elektro-Einbaumodule gemeinsam verbaut, dürfen Arbeiten an der Gasverbrauchseinrichtung nur zusammen mit einer zugelassenen Elektro-Fachkraft durchgeführt werden!

Dear Customer,
Dear Sir

Please read the instruction manual before using the **convection oven** for the first time.

The operating instructions contain important information for correct operation and installation.

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

Applications

For baking, roasting, grilling and browning.

Note

The appliance has been manufactured in accordance with VDE/GS and the European standard (EN).

Type plate entries

Enter the type plate data in the following lines before setting up the appliance. Please state this data when ordering a service for the appliance. This will enable us to process your queries faster.

Type: _____

Construction year: _____

Machine no.: _____

Clarification of symbols and icons



Important safety instructions



Tasks to be performed



Enumeration, listing



Notes, operational sequences

1. Notes on safe operation

Daily operation



- The appliance is for commercial use and may only be operated
 - by trained personnel,
 - if the appliance is supervised,
 - for the purpose designated in the instruction manual.
- Do not place anything in the oven for storage.

Risk of injury/risk of burning



- Caution: the appliance is hot during use.
- Hot air escapes when the oven door is opened. The dishes, wire racks and trays used in the cooking compartment become hot.
- Risk of crushing! Do not allow the oven door to slam shut. Hold the oven door handle and close. While closing, make sure that there is no one at the oven door or door hinge.
- Caution. Wear gloves to protect against the heat when accessing the cooking compartment and removing dishes, racks and baking trays.
- Keep clear of the heating elements and the cooking compartment walls when accessing the cooking compartment.
- Risk of explosion! No foodstuffs may be heated in tightly sealed cans or tinned food packaging. Any overpressure that develops during the heating process must be able to escape from the containers!

Fire safety

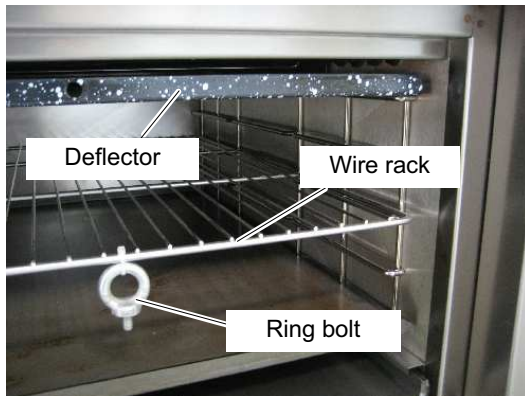
- Approved fire extinguishers for cooking oil and fat fires must be available for fighting fires.

Risk of damage

- Use only baking trays, wire racks and dishes suitable for temperatures over 300°C in the oven.
- Do not spray off or clean the appliance with water hoses, high-pressure cleaners, high-pressure steam cleaners or general steam cleaners.
- Do not spray foam cleaner on the appliance. The foam cleaner gets into the smallest of cracks and destroys the electrical and electronic systems.
- If you cannot remedy malfunctions with the help of page 20 section 6. "Faults and remedies", switch off the appliance and notify customer service.
- If the appliance has not been used for some time, have customer service check it for correct operation.

2. Initial use

2.1 Initial commissioning



- ☞ Remove the ring bolt from the wire rack.
- ☞ Remove the protective film.
- ☞ Before using for the first time, clean with a grease-dissolving cleaning product, the
 - baking trays,
 - wire racks,
 - cooking compartment and cabinet.
- For cleaning, see page 18 section 5.

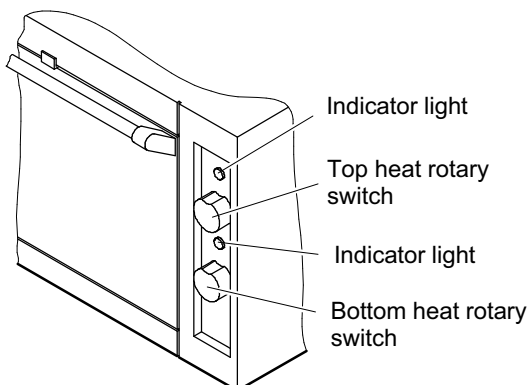
- ☞ Before using for the first time, or after not using for some time: heat up the oven for approximately one hour to 100°C - turn both rotary switches to 100°C - to dry it out and dispel odours.

Preparing a baking tray (uncoated)

Uncoated baking trays must be prepared before they are first used.

- ☞ Heat the oven to 250°C.
- ☞ Take the baking tray and
 - scrub thoroughly with a grease-dissolving detergent,
 - rub thoroughly dry with a lint-free cloth.
- ☞ Wipe a thin layer of cooking fat on both sides of the baking tray to prevent the formation of rust.
- ☞ Place the baking tray in the heated oven with the baking side facing downwards so that the excess fat can run off.
- ☞ Allow the cooking fat to burn into the baking tray for about 15 minutes.

2.2 Switching the appliance on



- ☞ To heat up the oven, turn both rotary switches to the desired temperature , e.g.
 - Top heat 200°C (top rotary switch),
 - Bottom heat 220°C (bottom rotary switch).
- The indicator lamp or the illuminated ring will light up.
- The temperature is thermostatically regulated.

3. Setting the temperatures

Cooking and baking times depend on the type and size of the dishes you are preparing in the oven, with the general recipe instructions applying.

It is best, if you need to regulate the temperature, if you mainly adjust the settings with the top heat.



WARNING! Hot surfaces, objects and food! Hot liquids may spill over! Full containers are heavy!

Risk of burning! Risk of injury from heavy lifting! Note the weight!

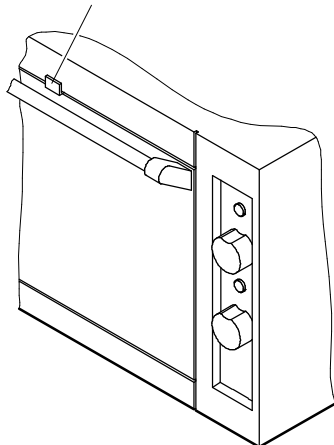
- ☞ Work with proper back posture!
- ☞ Wear protective gloves!
- ☞ Use pot holders!
- ☞ Exercise appropriate caution!

3.1 Baking



- ☞ Push in the top heat deflector.

Turn the lock bolt for ventilating the oven through 180 degrees - to close off the oven door.



- ☞ Set the bottom heat rotary switch to 230 - 250°C.
- ☞ Set the top heat rotary switch approximately 30 - 50°C lower than the bottom heat.
- The temperatures to be set can differ depending on what is being baked.
- Ventilate the oven interior for fairy cakes or other cakes.
- ☞ Open the oven door and turn the bolt so that the oven door is prevented from closing completely to ventilate the oven interior.

3.2 Roasting meat



- ☞ Push in the top heat deflector.
- ☞ Set the bottom heat rotary switch to 230 - 250°C.
- ☞ Set the top heat rotary switch approximately 30 - 50°C lower than the bottom heat.
 - The temperatures to be set can differ depending on what is being cooked.
 - The steam should remain in the oven to assist in the cooking process. You should therefore close the oven door fully.
 - Only open the oven door to baste the roast.

3.3 Grilling and browning



- ☞ Remove the top heat deflector so that the full radiant heat can act on the food.
- ☞ Set the bottom heat rotary switch to 150 - 200°C.
- ☞ Set the top heat rotary switch to approximately 300°C.
 - The temperatures to be set can differ depending on what is being cooked.

4. Finishing work

- ☞ Turn both rotary switches to the 0 position.
 - The indicator light or the illuminated ring goes out.
- ☞ Clean the appliance, see the 5. "Cleaning and care" section below.
- ☞ Turn off the mains switch.

5. Cleaning and care

Notes

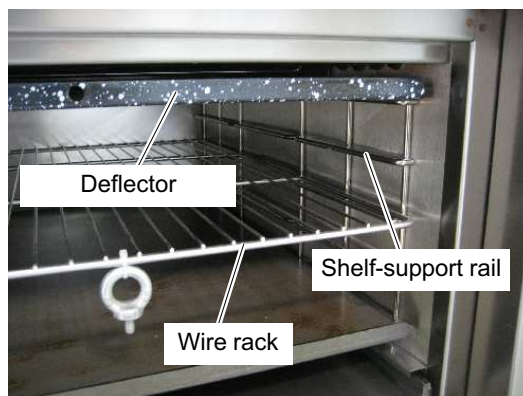
- Do not apply any caustic cleaners to the control panel or rotary switches.
- Do not spray off or clean the appliance and the oven interior with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or general steam cleaners.
- Follow the instructions supplied by the manufacturer of the cleaning product.
- Do not use any scouring cleaning product or damaged cleaning scrapers. These cause scratches.
- Stainless steel must not be in prolonged contact with concentrated acids, vinegar essence, salt solution, mustard or spice mixtures, otherwise the protective coating will be corroded. After use, rinse stainless steel surfaces until water runs clear.

Cleaning products

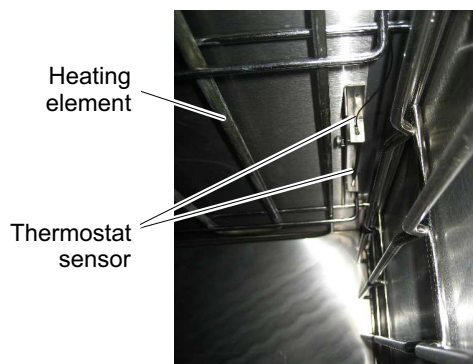
Suitable cleaning and maintenance products can be obtained from your customer service. These include e.g.:

- grease-dissolving cleaning products or special stainless steel cleaners,
- Grill cleaners for stainless steel,
- Protective stainless steel cleaners.

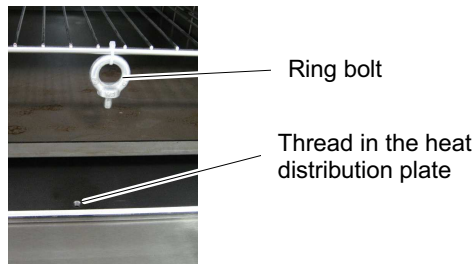
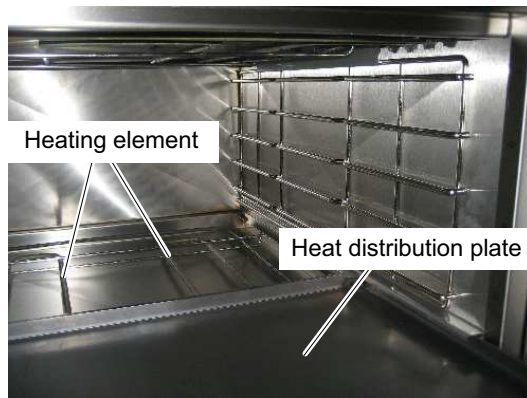
5.1 Cleaning the oven interior



- ☞ Turn off appliance and let it cool down.
- ☞ Remove deflector plate, baking trays and racks.
- ☞ Lift up the shelf support rails, swing out at the bottom and lift up out of the holder.
- ☞ Clean shelf support rails with grease-dissolving cleaning agent.



- ☞ Clean the oven interior with a grease-dissolving cleaning agent.
 - Do not damage thermostat sensor or heating elements while cleaning.
- ☞ Clean the oven interior with an oven cleaner to remove stubborn marks.
 - Follow the instructions supplied by the manufacturer of the cleaning product.
- ☞ Rub cleaned parts and surfaces thoroughly dry with a soft cloth.



Cleaning under the heat distribution plate



CAUTION! Risk of crushing! Take the necessary precautions when removing/installing the parts! Note the weight of the parts!

- Caution. Take note of the weight of the heat distribution plate and do not damage the oven door as you remove it.
- ☞ Screw the ring bolt into the heat distribution plate.
- Take care that the ring bolt thread does not project through the bottom of the plate and does not damage the oven door as you pull the plate out.
- ☞ Clean the oven interior with a grease-dissolving cleaning agent.
- Do not damage the heating elements while cleaning.
- ☞ Thinly coat the heat distribution plate and the uncoated baking trays with cooking fat after cleaning to protect them from rusting.

5.2 Cleaning stainless steel surfaces

- ☞ Clean stainless steel surfaces with a grease-dissolving cleaning agent.
- ☞ Wash down the cleaned parts thoroughly with water after using harsh cleaning products.
- ☞ Clean stainless steel surfaces with grease-dissolving cleaning products or special stainless steel cleaners.
- ☞ Rub cleaned parts and surfaces dry with a soft cloth.
- Leave the oven door open after cleaning.

6. Troubleshooting

If faults should occur on this appliance, check them using the following table:

Fault	Possible cause	Remedy
The green indicator light or the ring does not light up when the appliance is switched on.	Main switch on front of the appliance is not turned on.	Turn on the main switch.
	There is no power supply at all.	Inform the power supply company.
	The circuit breaker has tripped.	Have possible appliance faults checked by an authorized customer service agent. Reset the circuit breaker.
The appliance is switched on but does not heat up.	An upstream energy optimising unit is not switching on the heating.	Check the energy optimising unit.

If you cannot resolve the fault,

- turn off the appliance and disconnect from the mains power,
- do not open the housing,
- contact customer service.

7. Technical specifications

Technical specifications	GN 2/1 convection oven
Item no.	VP617444, VP617443 976830, 976849
Temperature settings for top heat and bottom heat	variable up to 300°C
Total connected load	5.4 kW
Voltage	400 V 3N 50/60 Hz
Fuses	3 x 16 A
Appliance noise level	less than 70 dB (A)

We reserve the right to make technical changes

8. Maintenance

- Have the appliance inspected and serviced at regular intervals. Maintenance work includes: e.g. safety, function and leak testing.
- Installation, maintenance and repair work may only be carried out by professional electricians.
- Only use original accessories and original spare parts.
- We recommend agreeing a maintenance contract with a customer service agent.
- If gas and electrical installation modules are both installed in the stove, work on equipment that uses gas may only be carried out with the assistance of a qualified electrician!

Chère cliente,
cher client,

Lisez attentivement le présent mode d'emploi, avant de mettre le **four** en service.

Ce mode d'emploi contient des informations importantes concernant l'utilisation et l'installation correctes de l'appareil.

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.

Utilisation

Pour pâtisser, rôtir, griller et gratiner.

Indication

L'appareil est fabriqué selon les normes VDE/GS et la norme européenne (EN).

Saisie des données de la 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.

Modèle : _____

Année de fabrication : _____

N°-de machine: _____

Définition des symboles



Consignes de sécurité importantes



Opérations à exécuter



Enumération, listage



Remarques, cycles de fonctionnement

1. Informations concernant la sécurité du fonctionnement

Utilisation journalière



- L'appareil est destiné à l'utilisation industrielle et ne peut être exploité que
 - par un personnel autorisé,
 - lorsqu'il est sous surveillance,
 - pour le but stipulé par le mode d'emploi.
- Ne pas stocker d'objets dans le four!

Risque de blessure / brûlure



- Attention, l'appareil est brûlant lorsqu'il est en marche!
- De l'air chaud s'échappe à l'ouverture de la porte du four! Les cuves, grilles et plaques utilisées dans la chambre de cuisson deviennent chaudes!
- Risque d'écrasement ! Ne laissez pas tomber la porte du four. Maintenez la porte du four à la poignée puis fermez-la. Pendant la fermeture, assurez-vous que personne ne se trouve entre la porte du four ni ne se tienne au niveau de la charnière.
- Prudence! Porter des gants de protection contre la chaleur lorsque vous travaillez dans la chambre de cuisson et que vous retirez les cuves, grilles et plaques!
- Lorsque vous travaillez dans la chambre de cuisson, garder une distance suffisante par rapport aux éléments chauffants et aux parois de la chambre de cuisson !
- Risque d'explosion ! Ne pas réchauffer d'aliments dans des boîtes de conserve ou des boîtes fermées. La surpression qui se forme durant le chauffage doit pouvoir s'échapper des réservoirs !

Lutte contre l'incendie

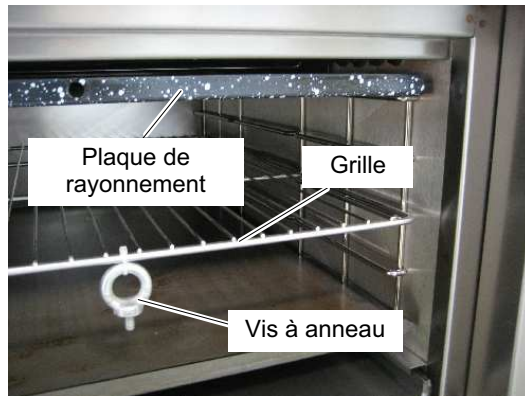
- Pour lutter contre le feu, des extincteurs agréés contre feux de graisse et d'huile doivent être disponibles.

Risque d'endommagement

- Utiliser uniquement des plaques, grilles et cuves appropriées pour une température supérieure à 300°C dans le four!
- Ne pas nettoyer ou rincer l'appareil avec un tuyau d'eau, nettoyeur haute pression, nettoyeur haute pression à vapeur ou un nettoyeur vapeur !
- Ne pas pulvériser l'appareil avec du nettoyant moussant! Le nettoyant moussant pénètre dans les fentes les plus petites et endommage le système électrique et électronique !
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide de la page 29 chapitre 6. "Dérangements et remèdes", arrêter l'appareil et contacter le service après-vente.
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, faire vérifier son fonctionnement par votre service après-vente.

2. Mise en service

2.1 Première mise en service



- ☞ Retirer la vis à anneau de la grille.
- ☞ Retirer le film de protection.
- ☞ Nettoyer avec un produit dégraissant avant la première mise en service:
 - Plaque de four,
 - grille,
 - chambre de cuisson et boîtier.
- Nettoyage, voir page 27 chapitre 5.

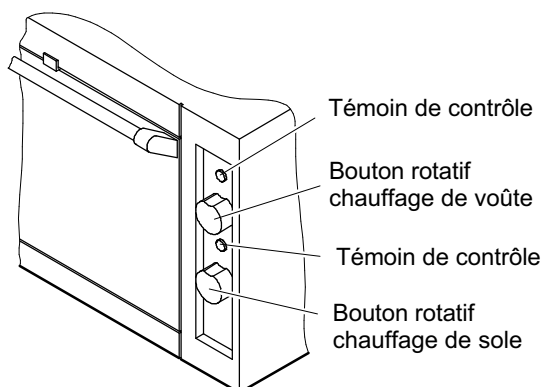
- ☞ Avant la première mise en service ou de longues périodes sans service: Pour sécher et éliminer les odeurs du four, chauffer une heure environ à 100°C - tourner les deux boutons rotatifs sur 100°C.

Chauffer la plaque du four (tôle noire)

Les plaques de four en tôle noire doivent être chauffées avant la première utilisation.

- ☞ Chauffer le four à 250°C.
- ☞ Nettoyer la plaque de four
 - avec un produit dégraissant et nettoyer la brosse soigneusement,
 - bien sécher avec un chiffon non pelucheux.
- ☞ Afin d'éviter la formation de rouille, enduire l'ensemble de la plaque d'une fine couche de matière grasse.
- ☞ Afin que l'excès de matière grasse puisse couler, glisser la plaque dans la chambre de cuisson avec le côté cuisson vers le bas.
- ☞ Laisser chauffer la matière grasse sur la plaque pendant 15 minutes environ.

2.2 Mise en marche de l'appareil



- ☞ Afin de chauffer, régler les deux boutons rotatifs sur la température souhaitée, p. ex.
 - Chauffage de voûte 200°C (bouton rotatif en haut),
 - Chauffage de sole 220°C (bouton rotatif en bas),
- Le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux s'allume.
- Réglage thermostatique de la température.

3. Réglage des températures

Les temps de cuisson dépendent du type et de la taille des aliments devant être préparés dans le four, auquel cas les indications données dans les recettes s'appliquent ici.

Lorsque vous devez régler la température, il est plus avantageux, d'effectuer le réglage surtout avec la chaleur de voûte.

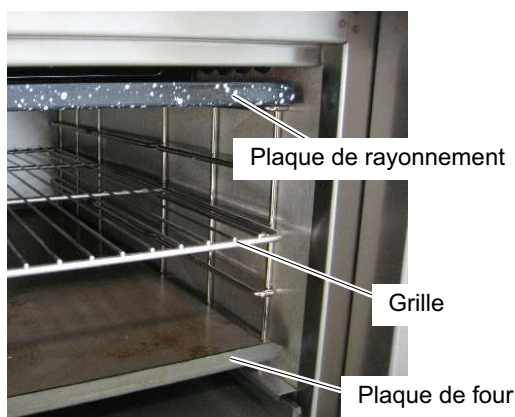


AVERTISSEMENT ! Surfaces, objets et aliments chauds ! Débordement de liquides chauds ! Les récipients pleins sont lourds !

Risque de brûlures ! Risque de blessures en cas de levage de charges lourdes ! Tenir compte du poids !

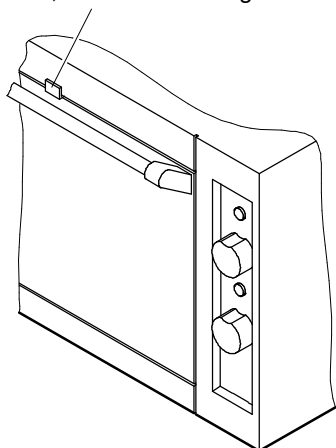
- ☞ Travailler de manière à préserver votre dos !
- ☞ Porter des gants de protection !
- ☞ Utiliser des maniques !
- ☞ Procéder avec la prudence requise !

3.1 Cuisson de pâtisserie



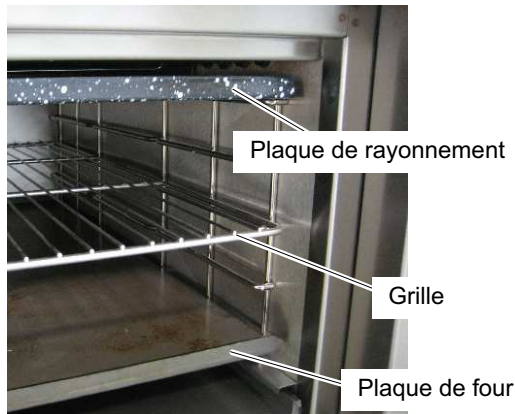
- ☞ Glisser la plaque de rayonnement pour chaleur de voûte.

Taquet pour ventilation du four - pour bloquer la porte du four, tourner à 180 degrés.



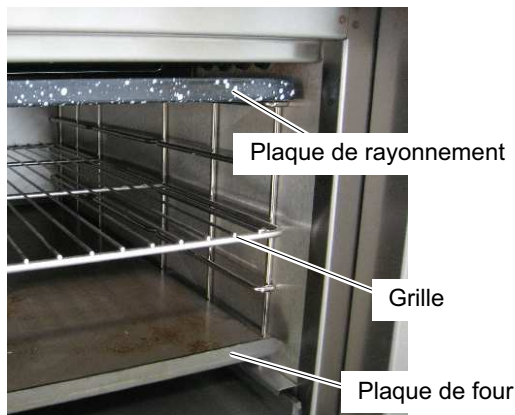
- ☞ Régler le commutateur pour chaleur de sole sur 230 - 250°C.
- ☞ Régler le bouton rotatif pour chaleur de voûte de 30 - 50°C de moins, comme la chaleur de sole.
- Les températures à régler peuvent varier en fonction de l'aliment à cuire.
- Pour les cakes ou les gâteaux, aérer l'intérieur du four.
- ☞ Afin d'aérer l'intérieur du four, ouvrir la porte, tourner le taquet de telle sorte qu'il ne soit pas possible de fermer complètement la porte du four.

3.2 Rôtir la viande



- ☞ Glisser la plaque de rayonnement pour chaleur de voûte.
- ☞ Régler le bouton rotatif pour chaleur de sole sur 230 - 250°C.
- ☞ Régler le bouton rotatif pour chaleur de voûte de 30 - 50°C de moins, comme la chaleur de sole.
 - Les températures à régler peuvent varier en fonction de l'aliment.
 - La vapeur doit rester dans le four pour la cuisson. Par conséquent, fermer complètement la porte du four.
 - Ouvrir la porte du four uniquement pour arroser le rôti.

3.3 Gratiner et griller



- ☞ Enlever la plaque de rayonnement pour chaleur de voûte afin que la chaleur rayonnante puisse agir sur les aliments.
- ☞ Régler le bouton rotatif pour chaleur de sole sur 150 - 200°C.
- ☞ Régler le bouton rotatif pour chaleur de voûte sur 300 - 250°C environ.
 - Les températures à régler peuvent varier en fonction de l'aliment.

4. Éteindre l'appareil

- ☞ Mettre les deux boutons rotatifs sur la position -0.
 - Le témoin de contrôle ou l'éclairage dans l'anneau lumineux s'éteint.
- ☞ Pour le nettoyage de l'appareil, voir le chapitre 5. "Nettoyage et entretien".
- ☞ Mettre l'interrupteur principal sur la position arrêt.

5. Nettoyage et entretien

Indications

- Ne pas nettoyer le panneau de commande et le bouton rotatif avec un produit décapant !
- Ne pas nettoyer ou rincer l'appareil et l'intérieur du four avec un tuyau d'eau, nettoyeur haute pression, nettoyeur haute pression à vapeur ou nettoyeur vapeur !
- Suivre le mode d'emploi des fabricants de détergents!
- Ne pas utiliser de produits à récurer ni de grattoirs abîmés ! Ils provoquent des rayures.
- Les surfaces en inox ne doivent pas rester en contact prolongé avec les acides concentrés, l'essence de vinaigre, les solutions salines, la moutarde, les mélanges de condiments, autrement le revêtement protecteur serait attaqué. Rincer les surfaces en inox à l'eau claire après utilisation.

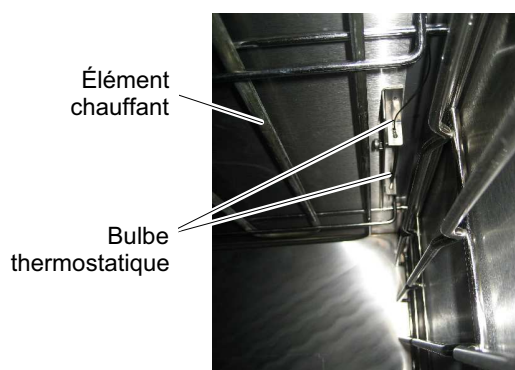
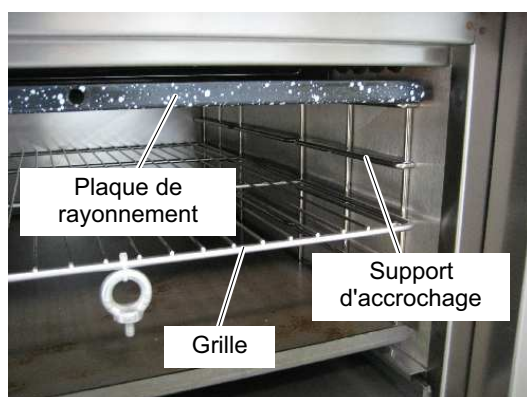
Produits de nettoyage- et d'entretien

Notre service client vous fournira les produits de- nettoyage et d'entretien.

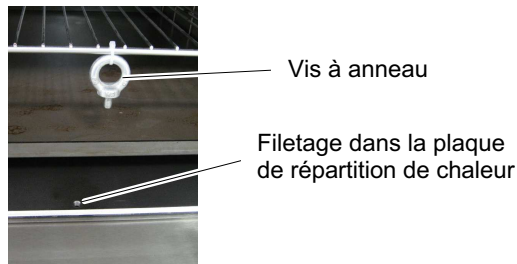
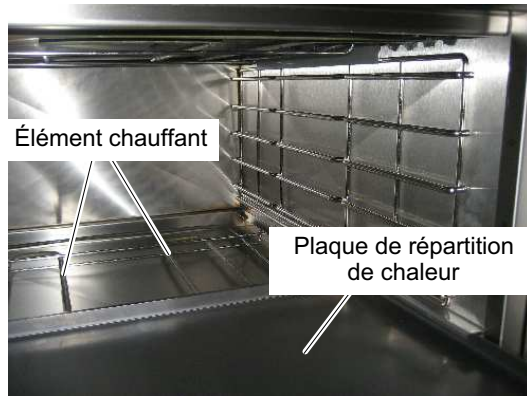
Il s'agit par exemple :

- De produits de nettoyage dégraissants ou de détergents spécial inox,
- de nettoie-grilles pour inox,
- de produits d'entretien préservant l'inox.

5.1 Nettoyage de l'intérieur du four



- ☞ Éteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- ☞ Enlever la plaque de rayonnement, les plaques du four et les grilles.
- ☞ Relever le dispositif d'accrochage, pivoter vers le bas et retirer du support en haut.
- ☞ Nettoyer le dispositif d'accrochage avec un produit dégraissant.
- ☞ Nettoyer l'intérieur du four avec un produit dégraissant.
 - Ne pas endommager la bulbe thermostatique et les éléments chauffants durant le nettoyage!
- ☞ En cas d'encrassement tenace, nettoyer l'intérieur du four avec un détergent pour four.
 - Suivre le mode d'emploi du fabricant de détergents!
- ☞ Essuyer les pièces et surfaces nettoyées soigneusement avec un chiffon doux.



Nettoyage de la plaque de répartition de chaleur



PRUDENCE! Risque d'écrasement !

Procéder avec la plus grande prudence pendant le retrait / la mise en place des pièces !
Tenir compte du poids des pièces !

- Prudence! Tenir compte du poids de la plaque de répartition de chaleur et ne pas endommager la porte du four en la retirant!
- ☞ Visser la vis à anneau dans la plaque de répartition de chaleur.
- Veillez à ce que le filetage de la vis à anneau ne dépasse pas vers le bas et n'endommage pas la porte du four lorsqu'on l'enlève!
- ☞ Nettoyer l'intérieur du four avec un produit dégraissant.
- Ne pas endommager les éléments chauffants durant le nettoyage!
- ☞ Après le nettoyage de la plaque de répartition de chaleur et des plaques du four, enduire ces dernières d'une fine couche de matière grasse afin de les protéger contre la rouille.

5.2 Nettoyer les surfaces en inox

- ☞ Nettoyer les surfaces en inox avec un produit dégraissant.
- ☞ Après avoir utilisé des produits nettoyants acide, bien laver les pièces nettoyées avec de l'eau.
- ☞ Nettoyer les surfaces en inox avec des produits nettoyants dégraissants ou des nettoyants spécial inox,
- ☞ Essuyer les pièces et surfaces nettoyées avec un chiffon doux.
- Après le nettoyage, laisser la porte du four ouverte!

6. Pannes et réparations

Si des dérangements se produisent sur cet appareil, veuillez-les vérifier à l'aide du tableau suivant :

Perturbations	Cause possible	Réparation
Le témoin de contrôle vert ou l'anneau gradué ne brille pas lors de l'allumage.	L'interrupteur principal devant l'appareil n'est pas enclenché.	Enclencher l'interrupteur principal.
	Toute l'alimentation en courant électrique fait défaut.	Informez l'entreprise d'approvisionnement en électricité.
	Le fusible principal est disjoncté.	Faire contrôler un éventuel défaut dans l'appareil par un service après-vente agréé. Ré-enclencher le fusible.
L'appareil est allumé mais ne chauffe pas.	Un dispositif d'optimisation d'énergie en amont n'allume pas le chauffage.	Contrôler le dispositif d'optimisation d'énergie.

Si vous ne pouvez pas remédier à la panne,

- arrêter l'appareil et le débrancher du réseau électrique,
- ne pas ouvrir le boîtier,
- appeler le service client.

7. Données techniques

Données techniques	Four GN 2/1
N°- d'article	VP617444, VP617443 976830, 976849
Réglage en continu de la température pour chaleur de voûte et de sole	jusqu'à 300°C
Puissance électrique globale	5,4 kW
Tension	400 V 3N 50/60 Hz
Sécurité	3 x 16 A
Niveau de bruit de l'appareil	Inférieur à 70 dB (A)

Sous réserve de modifications techniques!

8. Entretien

- Soumettre cet appareil à une inspection et une maintenance régulières. Les travaux d'entretien sont : les contrôles de sécurité-, de fonctionnement- et d'étanchéité, par exemple.
- Les travaux d'installation-, de maintenance- et de réparation ne doivent être effectués que par des électriciens- qualifiés.
- N'utiliser que des- accessoires- et pièces de rechange d'origine !
- Nous recommandons de passer un contrat d'entretien avec le service client.
- Si des modules d'encastrement électriques et au gaz sont associés dans la cuisinière, les travaux sur les équipements au gaz ne peuvent être réalisés qu'en collaboration avec un électricien spécialisé et agréé !

977713 / 10.08 / 7.17

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

