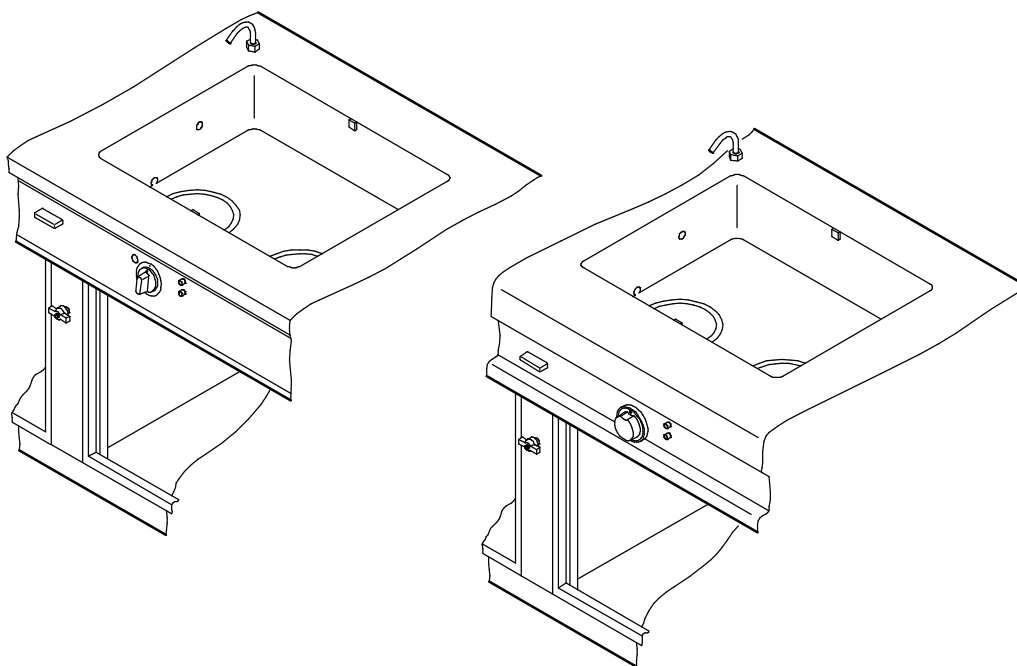


SALVIS Herd
SALVIS Range
SALVIS Fourneau

Master
Vision**PRO**

Bain-Marie Standard / Manuell
Bagnomaria
Vattenbad



Betriebsanleitung
Operating Instructions
Mode d'Emploi
Istruzioni per l'uso
Bruksanvisning

de - Originalbetriebsanleitung 3

1.	Sicherheitshinweise	4	5.	Störungen und Abhilfe	8
2.	Inbetriebnahme	5	6.	Technische Daten	9
3.	Betriebsschluss	6	7.	Wartung	9
4.	Reinigung und Pflege	6			
4.1	Entleeren der Wanne	7			
4.2	Reinigen des Gerätes	7			

en - Translation of the original operating instructions 10

1.	Safety instructions	11	5.	Troubleshooting	15
2.	Initial use	12	6.	Technical specifications	16
3.	Finishing work	13	7.	Maintenance	16
4.	Cleaning and care	13			
4.1	Emptying the pan	14			
4.2	Cleaning the appliance	14			

fr - Traduction du mode d'emploi original 17

1.	Consignes de sécurité	18	5.	Pannes et réparations	22
2.	Mise en service	19	6.	Données techniques	23
3.	Éteindre l'appareil	20	7.	Entretien	23
4.	Nettoyage et entretien	20			
4.1	Vidange de la cuve	21			
4.2	Nettoyage de l'appareil	21			

it - Traduzione delle istruzioni d'uso originali 24

1.	Informazioni in materia di sicurezza	25	5.	Problemi e risoluzione di problemi	29
2.	Messa in funzione	26	6.	Dati tecnici	30
3.	Spegnimento	27	7.	Manutenzione	30
4.	Pulizia e manutenzione	27			
4.1	Svuotamento della vasca	28			
4.2	Pulizia dell'unit	28			

sv - Översättning av originalbruksanvisningen 31

1.	Säkerhetsanvisningar	32	5.	Fel och åtgärder	36
2.	Idrifttagning	33	6.	Tekniska data	37
3.	Användning avslutas	34	7.	Underhåll	37
4.	Rengöring och skötsel	34			
4.1	Tömning av tråget	35			
4.2	Rengöring av apparaten	35			

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

lesen Sie die Betriebsanleitung durch, bevor Sie die **Bain-Marie** in Betrieb nehmen.

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise für die 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 zubereiteten Speisen wie beispielsweise Suppen, Gemüse, Beilagen, Soßen in Gastronorm-Behältern aus Edelstahl.

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 der Ablaufhahn geschlossen ist,
 - mit vorschriftsmäßig gefüllter Wanne,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 8 Kapitel 5. "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

Verletzungsgefahr

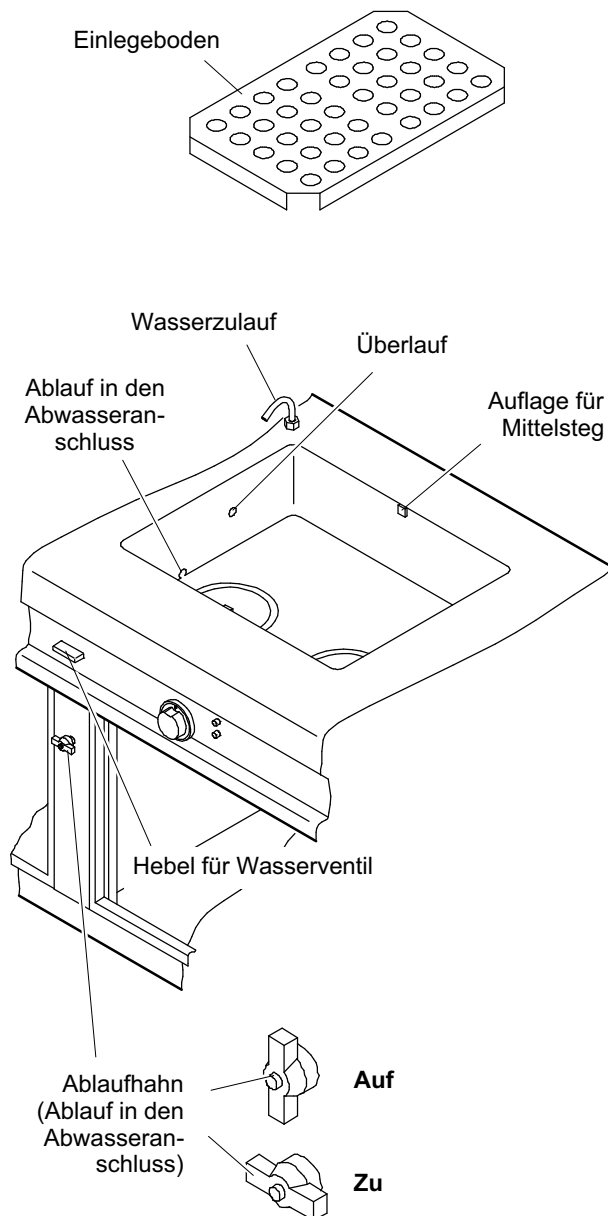
- Vorsicht, während des Betriebes ist das Gerät heiß!
- Vorsicht beim Entnehmen der Behälter: Die Behälter sind heiß! Während der Entnahme kann heiße Luft oder Dampf austreten!

Beschädigungsgefahr

- **VORSICHT!** Beschädigung der Wanne durch Überhitzung! Deshalb das Gerät
 - nie ohne Wasser in der Wanne aufheizen und
 - vor dem Entleeren immer ausschalten!
- Kein kaltes Wasser in die leere hochgeheizte Wanne einfüllen! Durch zu starkem Temperaturwechsel entstehen hohe Spannungen und es können Schäden am Gerät entstehen.
- Speisen dürfen nicht direkt in die Wanne des Wasserbades gegeben werden. Die Speisen dürfen nur in Edelstahl-Behältern oder Gastronorm-Behältern aus Edelstahl erwärmt oder warmgehalten werden!
- Behälter dürfen nicht auf den Wannenboden gestellt werden! Behälter müssen eingehängt oder auf den Einlegeboden gestellt werden! Nur Behälter aus Edelstahl verwenden!
- **VORSICHT!** Beschädigung der Wanne durch Korrosion oder Lochfraß, verursacht von salzhaltigem Wasser oder Reinigungsmitteln! Entleeren Sie deshalb die Wanne vor jeder Betriebspause! Lassen Sie Reinigungsmittel nicht längere Zeit in der Wanne stehen. Entnehmen Sie nach dem Entleeren und Reinigen den Einlegeboden und spülen Sie die Wanne und den Einlegeboden gründlich mit klarem Wasser ab.
- 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!
- Nach längeren Stillstandzeiten das Gerät durch einen Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.

2. Inbetriebnahme

- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.
 - Reinigung siehe Seite 6 Kapitel 4.



Befüllen der Wanne

- ☞ Ablaufhahn schließen.

Wenn keine **Gastronorm**-Behälter benutzt werden oder die Behälter nicht eingehängt werden:

- ☞ Gelochten Einlegeboden einsetzen.
 - Behälter dürfen nicht auf den Wannensboden gestellt werden! Nur Behälter aus Edelstahl verwenden!



Der Befüllvorgang mit Wasser muss beaufsichtigt werden!

- ☞ Bauseitigen Wasserhahn öffnen.
- ☞ Zusatzausstattung Wasserventil: Wasserventil durch linksdrehen öffnen.
- ☞ Wanne ca. 3 cm hoch mit Wasser befüllen.
 - Füllstand des Wassers beachten! Die Behälter müssen Kontakt mit dem Wasser haben und dürfen nicht schwimmen.
 - Zum Verkürzen der Aufheizzeit: Warmes Wasser einfüllen und Wanne während dem Aufheizen abdecken.
 - Prüfen Sie während des Betriebes regelmäßig die Wasserstandshöhe in der Wanne und füllen Sie, wenn erforderlich, Wasser nach.

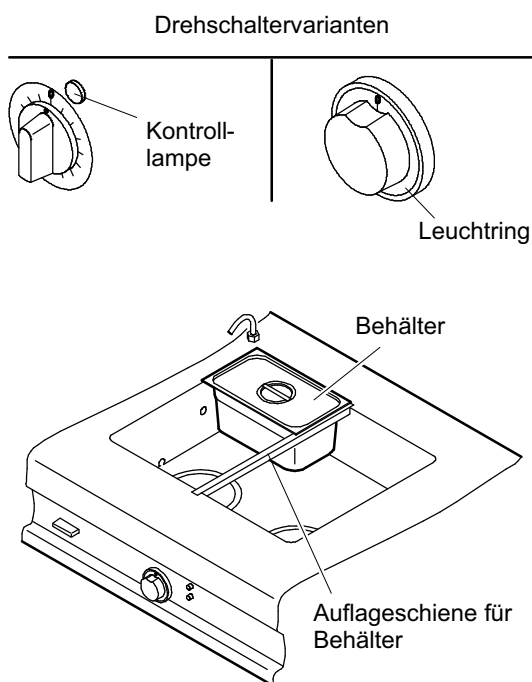
Variante Wasserzulauf

Standard

- ohne Wasserzulauf / das Gerät hat kein Wasserventil. Wasser muss von Hand oder über eine Mischbatterie zugegeben werden.

Manuell - mit Wasserventil befüllen

- Wasserventil durch Linksdrehen öffnen.
- Der Befüllvorgang muss durch Rechtsdrehen (Schließen) des Wasserventils gestoppt werden.



Einschalten

- **VORSICHT!** Beschädigung der Wanne durch Überhitzung! Deshalb das Gerät nie ohne Wasser in der Wanne aufheizen!
- ☞ Das Gerät mit Drehschalter durch Rechtsdrehen einschalten und gewünschte Temperatur zwischen 50 bis 90°C einstellen.
- Die Kontrolllampe oder der Leuchtring leuchtet.

Einsetzen der Behälter

- ☞ Speisen in Behälter füllen und Behälter in die Wanne einsetzen.
- ☞ Behälter mit Deckel schließen.
 - Das Abdecken der Behälter
 - verhindert ein Austrocknen der Speisen,
 - vermindert den Energieverbrauch.
- ☞ Noch offene Flächen der Wanne mit Deckel abdecken.
 - Das Abdecken reduziert den Energieverbrauch.

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".
- ☞ Bauseitigen Wasserhahn schließen.
- ☞ Bauseitigen elektrischen Hauptschalter 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 verwenden!
- 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.

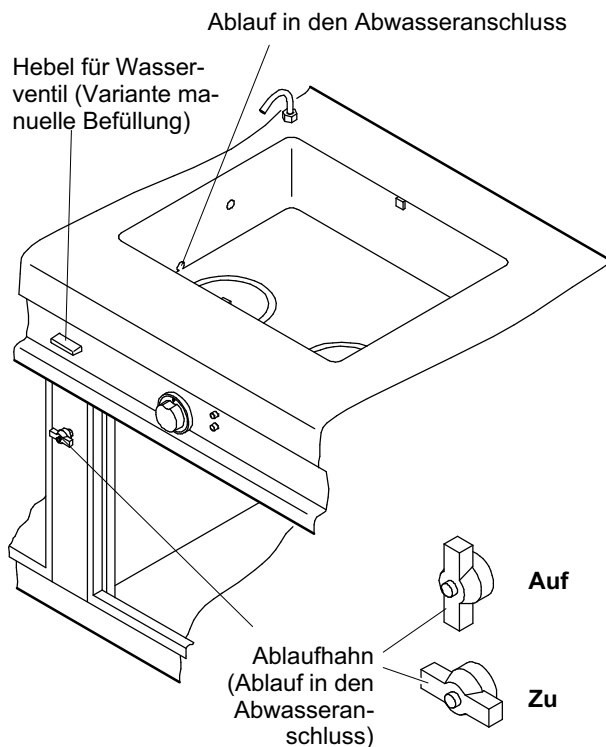
Reinigungs- und Pflegemittel

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.

Das sind z. B.:

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

4.1 Entleeren der Wanne



Vor dem Entleeren

⚠ VORSICHT! Beschädigung der Wanne durch Überhitzung! Deshalb das Gerät vor dem Entleeren immer zuerst ausschalten.

- ☞ Wasserventil durch Rechtsdrehen schließen.
- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Behälter aus der Wanne nehmen.

Öffnen des Ablaufhahnes

⚠ VORSICHT! Beim Entleeren der Wanne, Verbrühungsgefahr durch heißes Wasser!

- ☞ Ablaufhahn öffnen.
 - Das Wasser läuft ab.

4.2 Reinigen des Gerätes

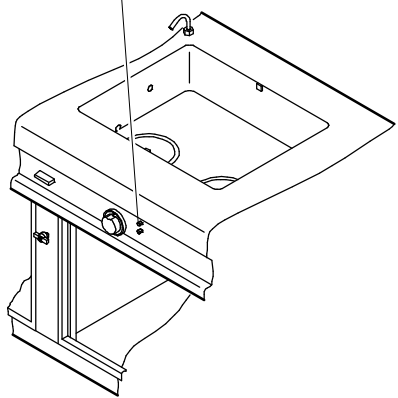
- Angesetzten Kalk in der Wanne mit Essigwasser oder kalklösendem Reinigungsmittel entfernen. Bei der Verwendung von kalklösenden Reinigungsmitteln die Reinigungshinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten!

☞ Reinigung:

- Essigwasser in die Wanne so hoch einfüllen, bis alle Kalkrückstände bedeckt sind.
 - Das Essigwasser kurz aufkochen lassen und je nach Kalkansatz ca. 15 bis 30 Minuten einwirken lassen.
 - Den Reinigungsessig in ein Vorratsgefäß ablassen. Den Reinigungsessig können Sie mehrmals zur Kalkreinigung verwenden.
 - Wanne und Einlegeboden reinigen.
- ☞ Behälter entleeren und reinigen.
 - ☞ Gereinigte Flächen gründlich mit Wasser abspülen und trockenreiben.
 - ☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.
 - ☞ Ablaufhahn schließen.

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 wurde ohne Wasser beheizt. Der Sicherheits-Temperatur-Begrenzer hat die Heizung abgeschaltet.	Gerät abkühlen lassen und mit Wasser befüllen. Nach einigen Minuten den Sicherheits-Temperatur-Begrenzer mit dem Rückstellknopf wieder aktivieren. Schraubkappe über Rückstellknopf für Sicherheits-Temperatur-Begrenzer 
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	Bain-Marie 5/6 Z	Bain-Marie 1 Z	Bain-Marie 2 Z
Artikel-Nr.	Beheizung unter der Wanne. VP605910, VP605911, VP605912, VP605913 MA605910, MA605911, MA605912, MA605913 882741, 882742, 882743, 882744	VP605000, VP605200, VP605600, VP605650, VP605350, VP605700, VP605550, VP605750, VP605850 MA605000, MA605200, MA605600, MA605650, MA605350, MA605700, MA605550, MA605750, MA605850 VP605001, VP605201, VP605601, VP605651, VP605351, VP605701, VP605551, VP605751, VP605851 MA605001, MA605201, MA605601, MA605651, MA605351, MA605701, MA605551, MA605751, MA605851 976679, 976687 VP607235, MA607237 (2 kW)	VP605050, VP605250, MA605050, MA605250 VP605051, VP605251, MA605051, MA605251 976695, 976709, 976725
Gesamtanschlusswert	1,4 kW	1,8 kW / 2 kW	3,6 kW
Spannung	230 V 1N 50/60 Hz	230 V 1N 50/60 Hz	230 V 1N 50/60 Hz
Absicherung	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Gerätegeräusch	kleiner als 70 dB (A)	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,
Dear Sir

Please read the instruction manual before switching on the **bain marie**.

The instruction manual contains important information for operating and installing the appliance properly.

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

Applications

For keeping prepared meals like soups, vegetables, side dishes, sauces warm in Gastronorm containers made from stainless steel.

Note

The appliance has been manufactured in accordance with the VDE/GS and 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 your queries to be processed faster.

Type: _____

Construction year: _____

Machine no.: _____

Clarification of symbols and icons



Important safety instructions



Tasks to be performed



Enumeration, listing



Notes, operational sequences

1. Safety instructions

Daily operation



- The appliance is for commercial use and may only be operated
 - by trained personnel,
 - when the drain tap is closed,
 - with the tank filled as specified,
 - if the appliance is supervised,
 - for the purpose designated in the instruction manual.
- Do not use the appliance as a storage or work surface.
- The user alone is responsible for damage caused by use contrary to the intended use.
- If you cannot remedy malfunctions with the help of page 15 chapter 5. "Faults and remedies", switch off the appliance and notify the customer service.

Risk of injury

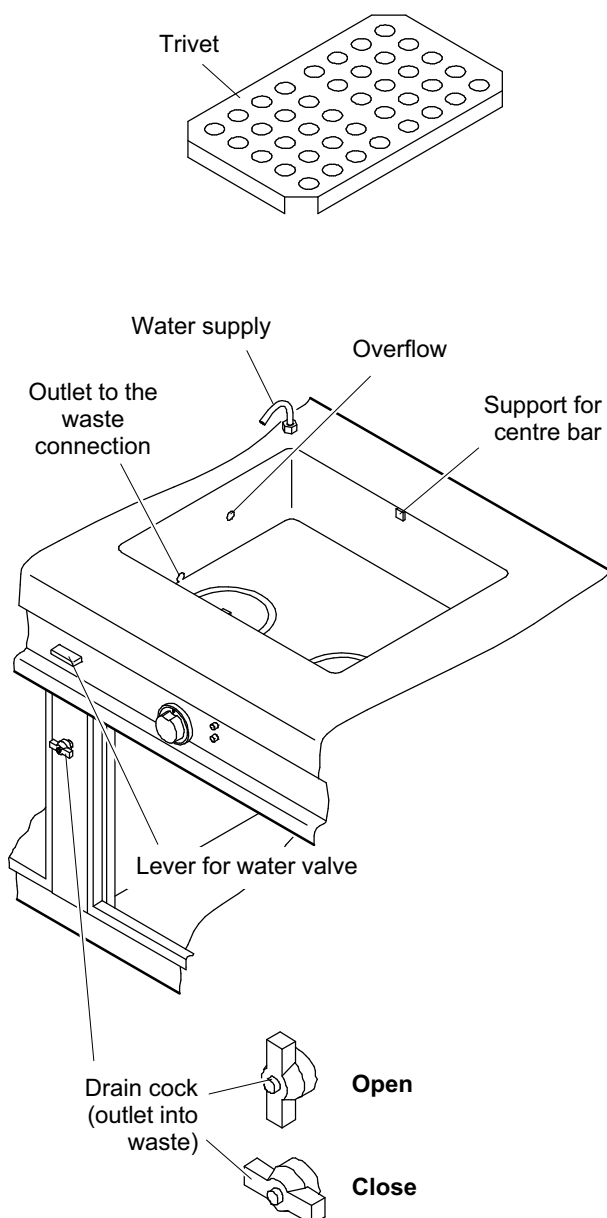
- Caution: the appliance is hot during use.
- Take care when removing the containers: the containers are hot. Hot air or steam may escape as the containers are removed.

Risk of damage

- **CAUTION** The tank can be damaged by overheating. Therefore
 - you must never heat the unit with no water in the tank and
 - must always switch it off before emptying it.
- Do not pour cold water into an empty heated tank. The sudden change in temperature will cause severe stresses and may damage the unit.
- Food must not be placed directly into the bain marie's tank. Food may only be heated or kept warm in stainless steel containers or Gastronorm containers made of stainless steel.
- Containers must not be stood on the base of the tank. Containers must be suspended or stood on the trivet. Use only stainless steel containers.
- **CAUTION** Corrosion or pitting damage to the tank may be caused by salty water or cleaning materials. You should therefore empty the tank before any break in working. Do not leave detergents in the tank for a long time. Remove the trivet after draining and cleaning and rinse the tank and trivet thoroughly with clean water.
- 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 front panels and appliance panels. The foam cleaner gets into the smallest of cracks and destroys the electrical and electronic systems.
- If the appliance has not been used for some time, have after-sales service check it for correct operation.

2. Initial use

- ☞ Before using the appliance for the first time, clean with a cleaning product that dissolves grease.
- ☞ Rub cleaned parts and surfaces dry with a soft cloth.
 - For cleaning, see page 13 chapter 4.



Filling the tank

- ☞ Close the drain tap.

If **Gastronorm** containers are not used or if the containers are not suspended:

- ☞ Insert the perforated trivet.
 - Containers must not be stood on the base of the tank. Use only stainless steel containers.



Observe the appliance as it fills with water.

- ☞ Open the water supply tap.
- ☞ Water valve as optional equipment: Open valve by turning clockwise.
- ☞ Fill tank with water to a depth of approximately 3 cm.
 - Note the water fill level. The containers must be in contact with the water and must not float.
 - To speed up the heating-up time: fill with hot water and cover the tank while it is heating.
 - Check the water level regularly while the appliance is in use and top up with water as necessary.

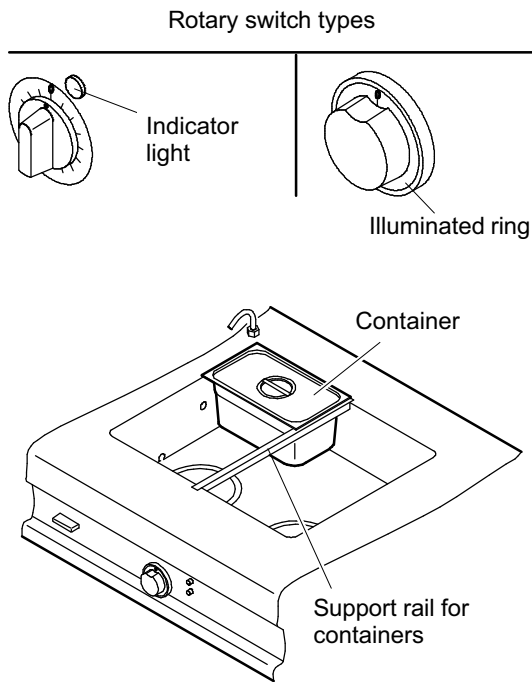
Water supply variant

Standard

- no water inlet/the appliance does not have a valve. Water must be added by hand or from a mixer tap.

Manually - fill from the water valve

- Open water valve by turning anticlockwise.
- Stop filling by closing the water valve (anticlockwise).



Switching on

- **CAUTION** The tank can be damaged by overheating. The appliance must therefore never be heated without water in the tank.
- ☞ Switch on the appliance by turning the rotary switch to the right and setting the desired temperature between 50 and 90°C.
- The indicator lamp or the illuminated ring will light up.

Inserting the containers

- ☞ Place food in the containers and insert the containers in the tank.
- ☞ Close the containers with lids.
 - Covering the containers
 - prevents the food from drying out,
 - reduces energy consumption.
- ☞ Cover the unoccupied areas of the tank with a lid.
 - Covering the tank reduces the energy consumption.

3. Finishing work

- ☞ Turn rotary switch to the 0-position.
 - The indicator light or the illuminated ring goes out.
- ☞ Turn off the water tap.
- ☞ Clean the appliance, see 4. "Cleaning and care" section below."
- ☞ Turn off the mains switch.

4. Cleaning and care

Notes

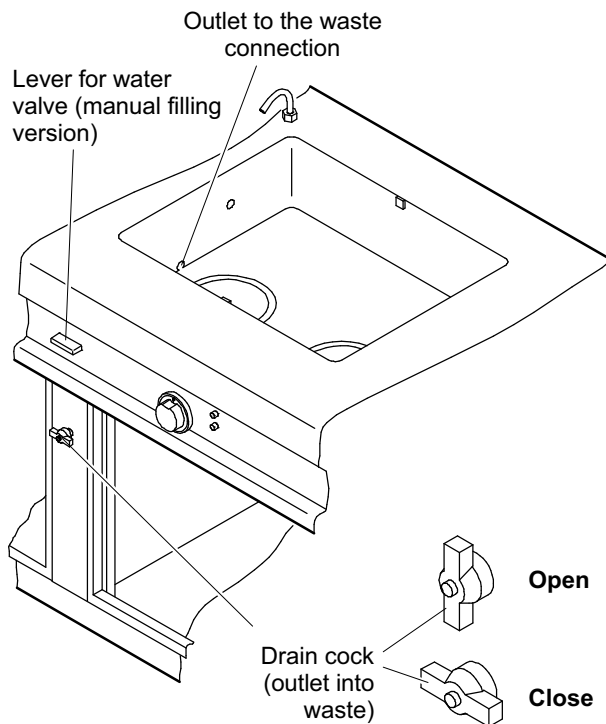
- Do not apply any caustic cleaners to the control panel or rotary switches.
- Do not spray off or clean the appliance with water hoses, high-pressure cleaners, high-pressure steam cleaners or general steam cleaners.
- Follow the instructions supplied by the manufacturer of the cleaning product.
- Do not use abrasive cleaning agents.
- Stainless steel must not be in prolonged contact with concentrated acids, vinegar essence, salt solution, mustard or spice mixtures, otherwise the protective layer will be corroded. Rinse stainless steel surfaces clean and rub them dry after use.

Cleaning and care products

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

- Grease-cutting cleaning products or special stainless steel cleaners,
- Limescale dissolving detergent,
- Protective stainless steel cleaners.

4.1 Emptying the pan



Before emptying

⚠ CAUTION The tank can be damaged by overheating. For this reason, always switch the appliance off before draining it.

- ☞ Close water valve by turning clockwise.
- ☞ Turn off appliance and let it cool down.
- ☞ Remove containers from the tank.

Opening the drain tap

⚠ CAUTION. There is a risk of scalding from the hot water as the tank is drained.

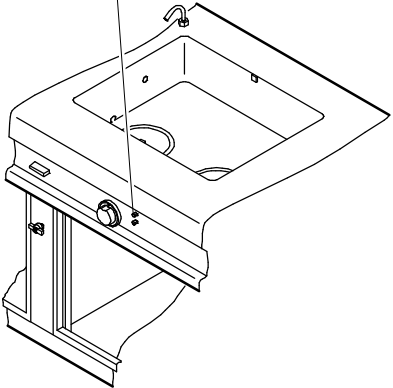
- ☞ Open the drain tap.
 - The water drains away.

4.2 Cleaning the appliance

- Remove limescale in the tank with a vinegar solution or a limescale dissolving detergent. Take note of the cleaning instructions provided by the detergent manufacturer when using limescale dissolving detergents.
- ☞ Cleaning:
- Fill the tank with a vinegar solution so that all the limescale is covered.
 - Boil the vinegar solution briefly and allow to act for about 15 to 30 minutes depending on the limescale deposits.
 - Drain the cleaning vinegar into a storage container. You can use the vinegar solution repeatedly to remove limescale.
 - Clean the tank and the trivet.
- ☞ Empty and clean the containers.
- ☞ Rinse the cleaned surfaces thoroughly with water and rub them dry.
- ☞ Clean stainless steel surfaces with grease-cutting cleaning products or special stainless steel cleaners.
- ☞ Close the drain tap.

5. Troubleshooting

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

Fault	Possible cause	Remedy
The green indicator light or the illuminated 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.	Notify the electricity supply company.
	The circuit breaker has tripped.	Have possible appliance faults checked by an authorised customer service. Reset the circuit breaker.
	The appliance was heated with no water in it. The safety thermostat has switched the heating off.	<p>Allow the appliance to cool and fill with water. After a few minutes, reset the safety thermostat with the reset button.</p> <p>Screw cap over the safety thermostat reset button</p> 
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.

6. Technical specifications

Technical specifications	Bain-Marie 5/6 Z	Bain-Marie 1 Z	Bain-Marie 2 Z
Item no.	heating under the tank VP605910, VP605911, VP605912, VP605913 MA605910, MA605911, MA605912, MA605913 882741, 882742, 882743, 882744	VP605000, VP605200, VP605600, VP605650, VP605350, VP605700, VP605550, VP605750, VP605850 MA605000, MA605200, MA605600, MA605650, MA605350, MA605700, MA605550, MA605750, MA605850 VP605001, VP605201, VP605601, VP605651, VP605351, VP605701, VP605551, VP605751, VP605851 MA605001, MA605201, MA605601, MA605651, MA605351, MA605701, MA605551, MA605751, MA605851 976679, 976687 VP607235, MA607237 (2 kW)	VP605050, VP605250, MA605050, MA605250 VP605051, VP605251, MA605051, MA605251 976695, 976709, 976725
Total connected load	1,4 kW	1.8 kW / 2 kW	3.6 kW
Voltage	230 V 1N 50/60 Hz	230 V 1N 50/60 Hz	230 V 1N 50/60 Hz
Fuses	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Appliance noise level	less than 70 dB (A)	less than 70 dB (A)	less than 70 dB (A)

We reserve the right to make technical changes

7. 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 must only be carried out by qualified electricians.
- Only use original accessories and original spare parts.
- We recommend agreeing a maintenance contract with the customer service.

Très chère cliente,
très cher client,

Lisez attentivement le présent mode d'emploi avant de mettre le **bain-marie** en service.

Ce mode d'emploi contient des informations importantes relatives à 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 tenir au chaud dans des récipients gastronomes en inox, les aliments cuits tels que les soupes, les légumes, les accompagnements et les sauces.

Indication

L'appareil est fabriqué selon les normes de 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. Consignes de sécurité

Utilisation journalière



- L'appareil est pour l'utilisation industrielle et ne peut être exploité que
 - Par un personnel autorisé
 - Lorsque le robinet d'écoulement est fermé,
 - Lorsque la cuve est remplie conformément aux consignes,
 - Lorsque l'appareil est sous surveillance,
 - Pour le but stipulé par le mode d'emploi
- Ne pas utiliser l'appareil pour ranger ou déposer des objets !
- Seul l'utilisateur répond des dommages issus d'une utilisation non conforme.
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions figurant au chapitre Dérangements et remèdes à l'aide de la page 22 chapitre 5. "Dérangements et remèdes", arrêtez l'appareil et contactez le service après-vente.

Risque de blessures

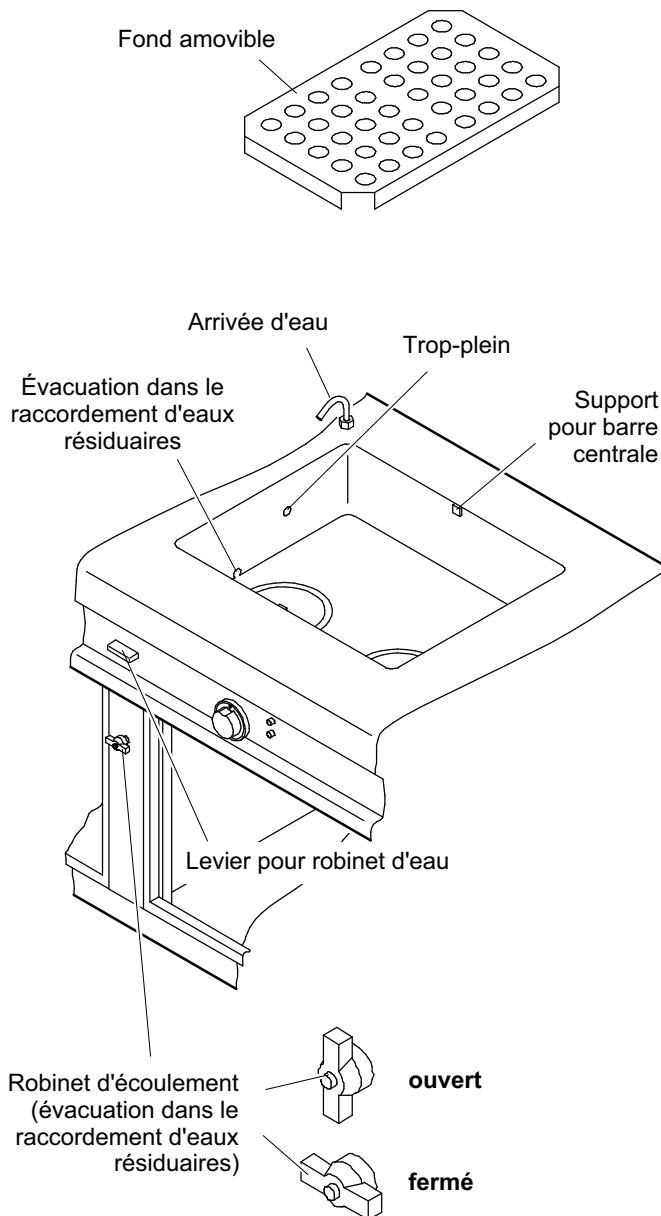
- Attention, l'appareil est brûlant lorsqu'il est en marche!
- Faire preuve de vigilance en retirant le récipient: Les récipients sont très chauds! Pendant le retrait, de l'air chaud ou de la vapeur risque de s'échapper!

Risque d'endommagement

- **PRUDENCE!** Endommagement de la cuve par surchauffe! Par conséquent
 - ne jamais chauffer l'appareil sans eau dans la cuve et
 - toujours arrêter l'appareil avant de le vider!
- Ne pas remplir d'eau froide dans la cuve vide mise à température! Le brusque changement de température génère de fortes tensions risquant d'endommager l'appareil.
- Ne mettez pas directement des aliments dans la cuve du bain-marie. Chauffez ou tenez les aliments au chaud uniquement dans des récipients en inox ou des récipients gastronomes en inox !
- Ne posez aucun récipient sur le fond de la cuve ! Accrochez les récipients ou posez-les sur le fond amovible ! N'utilisez que des récipients en inox !
- **PRUDENCE!** Endommagement de la cuve par corrosion ou corrosion perforante due à la teneur en sel de l'eau ou aux détergents! C'est pourquoi il faut vider la cuve avant chaque arrêt de fonctionnement ! Ne laissez pas trop longtemps les détergents dans la cuve. Après le vidage et le nettoyage, retirez le fond amovible et rincez abondamment la cuve ainsi que le fond amovible à l'eau claire
- Ne pas nettoyer ou rincer l'appareil avec un tuyau d'eau, nettoyeur haute pression, nettoyeur haute pression à vapeur, nettoyeur vapeur !
- Ne pas pulvériser les panneaux avants et le revêtement de l'appareil avec du nettoyant moussant! Le nettoyant moussant pénètre dans les plus petites fentes et détériore le système électrique et électronique !
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une durée prolongée, faire vérifier son fonctionnement par votre service après-vente.

2. Mise en service

- ☞ Nettoyer l'appareil avec un produit dégraissant avant la première mise en service.
- ☞ Essuyer les pièces et surfaces nettoyées avec un chiffon doux.
 - Nettoyage, voir page 20 chapitre 4.



Remplissage de la cuve

- ☞ Fermer le robinet d'évacuation.

Lorsqu'aucun **réceptif gastronorme** -n'est utilisé ou si les réceptifs ne sont pas suspendus:

- ☞ mettre le fond amovible perforé en place.
 - Ne posez aucun réceptif sur le fond de la cuve ! N'utilisez que des réceptifs en inox !



La procédure de remplissage au moyen d'eau doit être surveillée !

- ☞ Ouvrir le robinet d'eau.
- ☞ Equipement optionnel soupape pour eau: Ouvrir la soupape pour eau en tournant sur la gauche.
- ☞ Remplir la cuve de 3 cm d'eau environ.
 - Respecter le niveau de remplissage de l'eau! Les réceptifs doivent se trouver en contact avec l'eau et ne doivent pas nager.
 - Pour réduire la durée de mise à température: verser de l'eau chaude et couvrir la cuve pendant la mise à température.
 - Vérifier régulièrement le niveau de l'eau dans la cuve pendant le fonctionnement et faire l'appoint, si nécessaire.

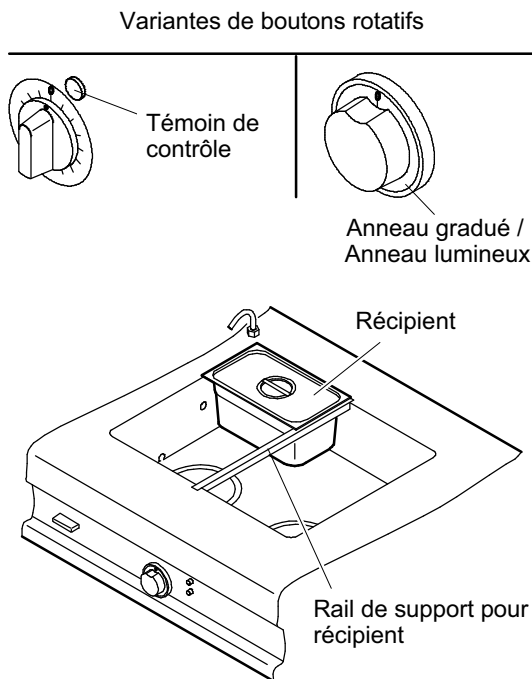
Modèle soupape pour eau

Standard

- sans arrivée d'eau / l'appareil n'a pas de soupape pour eau. L'eau doit être ajoutée à la main ou au moyen d'un robinet mélangeur.

Remplir manuellement - avec soupape pour eau

- Ouvrir la soupape pour eau en tournant sur la gauche.
- Le remplissage doit être arrêté en tournant la soupape pour eau à droite (fermer).



Enclenchement

- **PRUDENCE!** Endommagement de la cuve par surchauffe! Par conséquent, ne jamais utiliser l'appareil sans eau dans la cuve!
- ☞ Mettre l'appareil en marche en tournant le bouton rotatif vers la droite et régler la température voulue entre 50 et 90°C.
- Le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux s'allume.

Mise en place des récipients

- ☞ Verser les aliments dans le récipient et placer ce dernier dans la cuve.
- ☞ Poser le couvercle sur le récipient.
 - Le fait de recouvrir le récipient
 - permet d'éviter aux aliments de se dessécher,
 - permet de réduire la consommation énergétique.
- ☞ Recouvrir d'un couvercle les parties encore ouvertes de la cuve.
 - Le recouvrement permet de réduire la consommation d'énergie.

3. Éteindre l'appareil

- ☞ Tourner le commutateur 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 4. "Nettoyage et entretien".
- ☞ Fermer le robinet d'quote.
- ☞ Mettre l'interrupteur principal sur la position arrêt.

4. Nettoyage et entretien

Indications

- Ne pas nettoyer le panneau de commande et le commutateur avec un produit décapant !
- Ne pas nettoyer ou rincer l'appareil avec un tuyau d'eau, nettoyeur haute pression, nettoyeur haute pression à vapeur, nettoyeur vapeur !
- Suivre le mode d'emploi des fabricants de détergents!
- Ne pas utiliser de détergent !
- 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 et essuyer les surfaces en inox après utilisation.

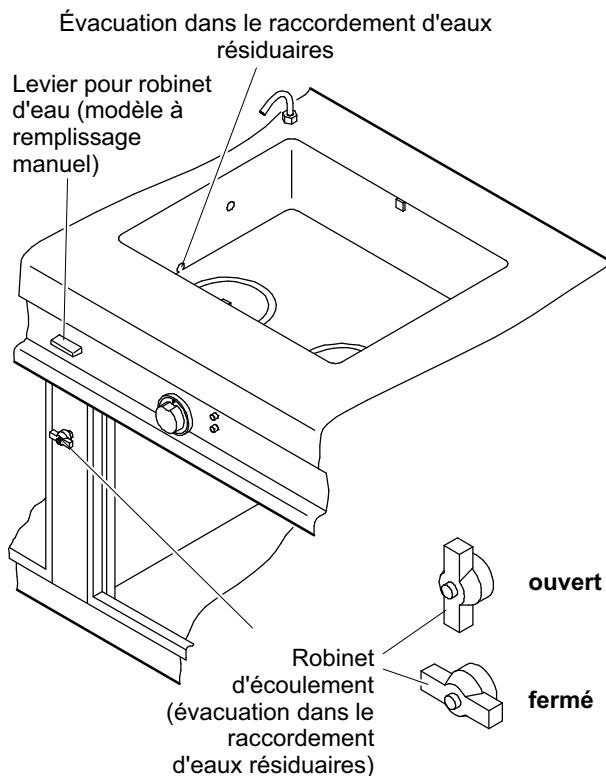
Produits de nettoyage- et d'entretien

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

Il s'agit par exemple :

- Des produits de nettoyage dégraissants ou des détergents spécial inox,
- de produits détartrants,
- de produits d'entretien préservant l'inox.

4.1 Vidange de la cuve



Avant la vidange



PRUDENCE! Endommagement de la cuve par surchauffe! C'est la raison pour laquelle il faut toujours couper l'appareil avant de la vider.

- ☞ Fermer la soupape pour eau en tournant à droite.
- ☞ Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- ☞ Retirer le récipient de la cuve.

Ouvrir le robinet d'écoulement



PRUDENCE! Risque d'ébouillantage dû à l'eau chaude lors du vidage de la cuve!

- ☞ Ouvrir le robinet d'écoulement.
 - L'eau s'écoule.

4.2 Nettoyage de l'appareil

- Éliminer les traces de tartre dans la cuve à l'aide d'eau additionnée de vinaigre ou d'un produit détartrant. Respecter les consignes de nettoyage préconisées par le fabricant -de détergents en utilisant des produits de nettoyage détartrants!

☞ Nettoyage:

- Remplir la cuve d'eau additionnée de vinaigre, jusqu'à ce que toutes les traces de tartre soient recouvertes.
- Faire bouillir un court instant l'eau vinaigrée et la laisser agir pendant 15 à 30 minutes environ, suivant le degré d'encrassement.
- Évacuer le vinaigre de nettoyage dans un récipient. Le vinaigre de nettoyage peut servir plusieurs fois au détartrage.
- Nettoyer la cuve et le fond amovible.

☞ Vider le récipient et le nettoyer.

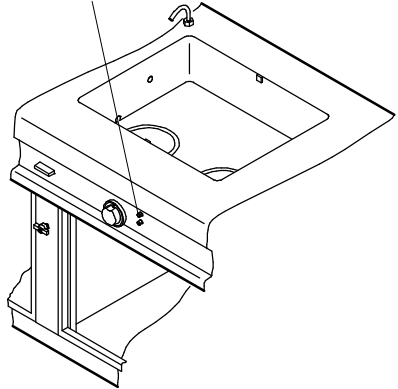
☞ Rincer soigneusement les surfaces nettoyées à l'eau et les sécher en frottant.

☞ Nettoyer les surfaces en inox avec des produits nettoyants dégraissants ou des-nettoyants spécial inox,

☞ Fermer le robinet d'évacuation.

5. 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 lumineux 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.	Aviser une entreprise d'approvisionnement en électricité .
	Le fusible principale est disjoncté.	Faire contrôler un éventuel défaut dans l'appareil par un service après-vente agréé. Remettre le fusible principal en service.
	L'appareil a été chauffé sans eau. Le limiteur de température de sécurité a coupé le chauffage.	Faire refroidir l'appareil et le remplir d'eau. Après quelques minutes, réactiver le limiteur de température de sécurité au moyen du bouton de réinitialisation. Porte-fusible au dessus du bouton de réinitialisation pour limiteur de température de sécurité 
L'appareil est allumé mais ne chauffe pas.	Un dispositif d'optimisation d'énergie en amont n'allume pas les serpentins de chauffe.	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.

6. Données techniques

Données techniques	Bain-Marie 5/6 Z	Bain-marie 1 Z	Bain-marie 2 Z
N°-d'article	chauffage sous la cuve VP605910, VP605911, VP605912, VP605913 MA605910, MA605911, MA605912, MA605913 882741, 882742, 882743, 882744	VP605000, VP605200, VP605600, VP605650, VP605350, VP605700, VP605550, VP605750, VP605850 MA605000, MA605200, MA605600, MA605650, MA605350, MA605700, MA605550, MA605750, MA605850 VP605001, VP605201, VP605601, VP605651, VP605351, VP605701, VP605551, VP605751, VP605851 MA605001, MA605201, MA605601, MA605651, MA605351, MA605701, MA605551, MA605751, MA605851 976679, 976687 VP607235, MA607237 (2 kW)	VP605050, VP605250, MA605050, MA605250 VP605051, VP605251, MA605051, MA605251 976695, 976709, 976725
Puissance électrique globale	1,4 kW	1,8 kW / 2 kW	3,6 kW
Tension	230 V 1N 50/60 Hz	230 V 1N 50/60 Hz	230 V 1N 50/60 Hz
Sécurité	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Niveau de bruit de l'appareil	Inférieur à 70 dB (A)	Inférieur à 70 dB (A)	Inférieur à 70 dB (A)

Toutes modifications techniques réservées !

7. Entretien

- Faites inspecter et entretenir l'appareil régulièrement. 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 spécialistes des installations électriques-.
- Utiliser uniquement des accessoires et pièces de rechange d'origine !
- Nous recommandons de passer un contrat d'entretien avec le service client.

Gentile cliente,

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

Le istruzioni d'uso contengono infatti importanti informazioni per il funzionamento e l'installazione a regola d'arte dell'unità.

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 vivande già preparate, quali zuppe, verdure, contorni, salse, in contenitori Gastronorm in acciaio inox.

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,
 - con rubinetto di scarico chiuso,
 - con vasca riempita in conformità alle istruzioni,
 - 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!
- Le responsabilità in caso di danni causati da un utilizzo non conforme sono esclusivamente di competenza dell'utilizzatore.
- Qualora non si riesca a rimediare a eventuali anomalie di funzionamento consultando le istruzioni a pagina 29 del capitolo 5. "Problemi e risoluzione di problemi", spegnere l'unità e contattare l'assistenza clienti.

Rischi di infortuni

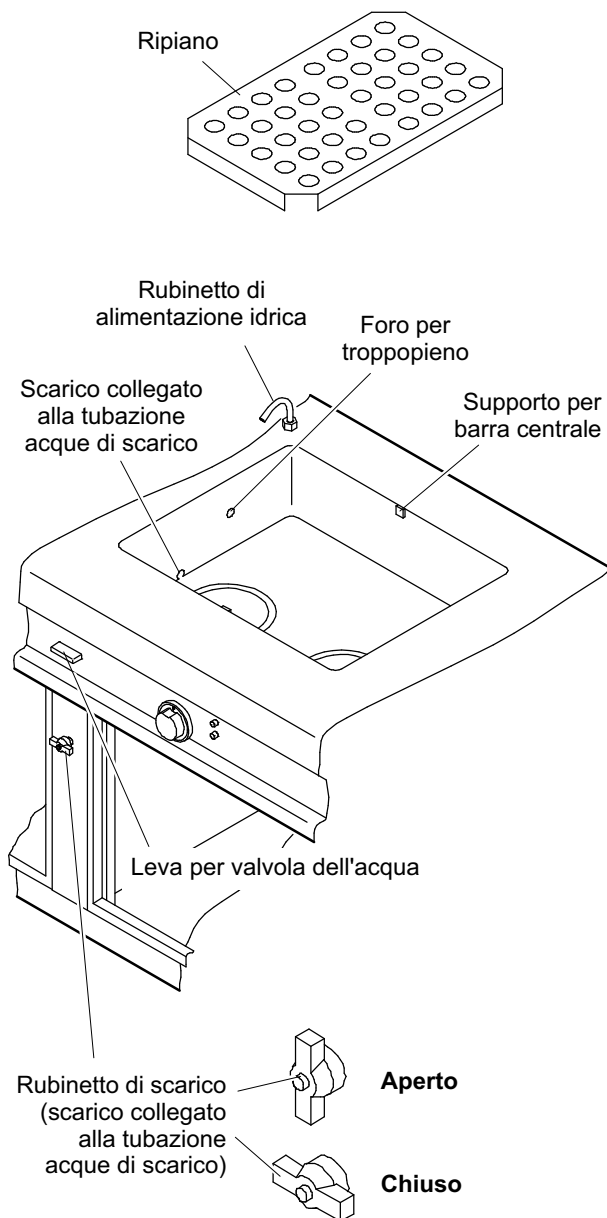
- Attenzione, durante il funzionamento l'unità raggiunge temperature elevate!
- Rimuovere con cura i recipienti: sono molto caldi! Mentre vengono rimossi, potrebbe fuoriuscire aria o vapore a temperature molto elevate!

Rischio di danneggiamento

- **ATTENZIONE!** La vasca potrebbe danneggiarsi in caso di surriscaldamento! Pertanto
 - non riscaldare mai l'unità con la vasca sprovvista di acqua e
 - prima di svuotare la vasca, spegnere sempre l'unità!
- Non versare acqua fredda nella vasca vuota se quest'ultima è molto calda! L'improvviso e drastico cambiamento di temperatura può causare elevate sollecitazioni e stress in grado di danneggiare l'unità.
- Non collocare vivande direttamente all'interno della vasca del sistema bagnomaria. Riscaldare o tenere in caldo le vivande esclusivamente all'interno di contenitori in acciaio inox o contenitori Gastronorm in acciaio inox!
- Non posare recipienti sul fondo della vasca! I recipienti vanno appesi o collocati sull'apposito ripiano! Utilizzare solo recipienti in acciaio inox!
- **ATTENZIONE!** Fenomeni di corrosione o puntinatura perforante generati da acqua salata o detersivi potrebbero causare danni alla vasca! Si raccomanda pertanto di svuotare la vasca dopo ogni utilizzo e prima del successivo! Non lasciare per troppo tempo il detersivo nella vasca. Estrarre il ripiano dopo averlo svuotato e lavato, e sciacquare a fondo la vasca e il ripiano stesso con acqua pulita.
- 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 detersivo 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!
- 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

- ☞ Pulire l'unità prima della messa in funzione per la prima volta, utilizzando un detergente sgrassante.
- ☞ Asciugare con un panno morbido le parti e le superfici che sono state pulite.
 - Per la pulizia, consultare a pagina 27 capitolo 4.



Riempimento della vasca

- ☞ Chiudere il rubinetto di scarico.

Se non si utilizzano contenitori **Gastronorm** o se i contenitori non vengono appesi:

- ☞ inserire il ripiano forato.
 - Non posare recipienti sul fondo della vasca! Utilizzare solo recipienti in acciaio inox!



Durante il riempimento della vasca con acqua, monitorare la procedura fino al completamento dell'operazione!

- ☞ Aprire il rubinetto di alimentazione idrica.
- ☞ Valvola dell'acqua come dotazione supplementare: per aprire la valvola dell'acqua, ruotare in senso antiorario.
- ☞ Riempire la vasca con ca. 3 cm di acqua.
 - Rispettare il livello di riempimento dell'acqua! I contenitori devono trovarsi a contatto con l'acqua e non devono galleggiare.
 - Per ridurre i tempi necessari al raggiungimento della temperatura: versare acqua calda e coprire la vasca con un coperchio durante il tempo di raggiungimento della temperatura di cottura.
 - Durante il funzionamento controllare regolarmente il livello dell'acqua nella vasca e se necessario rabboccare con acqua.

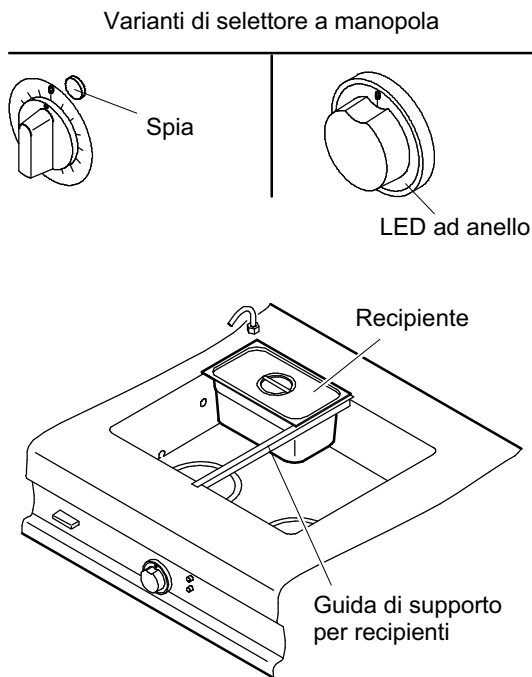
Variante al rubinetto di alimentazione idrica

Standard

- l'unità è sprovvista di rubinetto di alimentazione idrica / valvola per l'acqua. Aggiungere l'acqua a mano o tramite un miscelatore esterno.

Riempimento manuale - riempire dalla valvola per l'acqua

- Per aprire la valvola dell'acqua, ruotare in senso antiorario.
- Per interrompere il riempimento, ruotare in senso orario (chiudere verso destra) la valvola dell'acqua.



Accensione

- **ATTENZIONE!** La vasca potrebbe danneggiarsi in caso di surriscaldamento! Pertanto non riscaldare mai l'unità se la vasca è sprovvista di acqua!
- ☞ Accendere l'unità ruotando verso destra il selettore a manopola e impostando la temperatura desiderata tra 50 e 90°C.
- Si accenderà la spia o il LED ad anello.

Inserimento dei recipienti

- ☞ Collocare le vivande nei recipienti e inserire i recipienti nella vasca.
- ☞ Chiudere i recipienti con gli appositi coperchi.
 - L'uso dei coperchi dei recipienti
 - impedisce alle vivande di asciugarsi,
 - riduce il consumo di energia.
- ☞ Coprire con un coperchio le zone della vasca rimaste scoperte.
- Coprendo interamente la superficie della vasca si riduce il consumo di energia.

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".
- ☞ Chiudere il rubinetto di alimentazione idrica.
- ☞ Spegnerne l'interruttore di alimentazione elettrica 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 utilizzare prodotti abrasivi!
- 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.

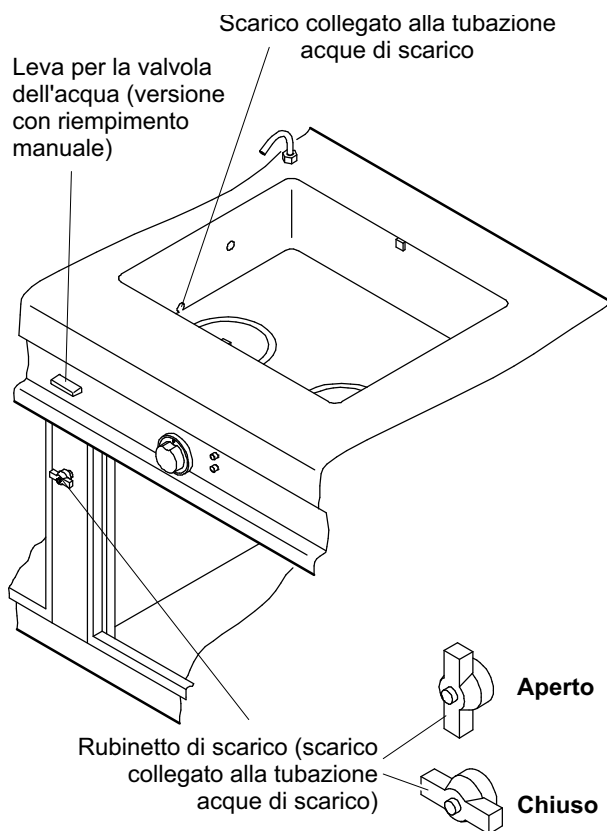
Prodotti per la pulizia e la manutenzione

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,
- decalcificanti,
- prodotti per la cura delle superfici in acciaio.

4.1 Svuotamento della vasca



Prima di svuotare la vasca



ATTENZIONE! La vasca potrebbe danneggiarsi in caso di surriscaldamento! Pertanto spegnere sempre prima l'unità, poi svuotare la vasca.

- ☞ Chiudere la valvola per l'acqua ruotando in senso orario (verso destra).
- ☞ Spegnere l'unità e lasciarla raffreddare.
- ☞ Rimuovere il contenitore dalla vasca.

Apertura del rubinetto di scarico



ATTENZIONE! Quando si svuota la vasca, si corre il rischio di ustionarsi a causa dell'acqua bollente!

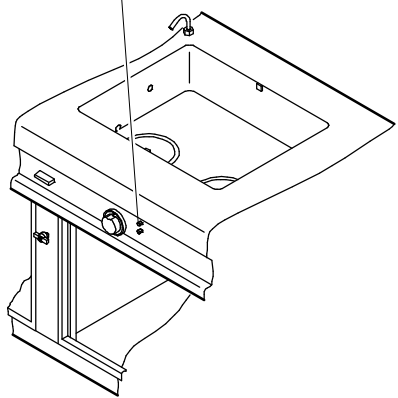
- ☞ Aprire il rubinetto di scarico.
 - L'acqua fuoriesce nello scarico.

4.2 Pulizia dell'unit

- Rimuovere i depositi di calcare nella vasca con acqua e aceto o un decalcificante. In caso di impiego di un decalcificante, rispettare le istruzioni d'uso del fabbricante del prodotto!
- ☞ Pulizia:
 - Riempire la vasca con acqua e aceto fino a coprire tutta la zona coperta dal calcare.
 - Far bollire brevemente la soluzione di acqua e aceto e lasciar agire per ca. 15-30 minuti.
 - Far fuoriuscire la soluzione di acqua e aceto e raccoglierla in un contenitore. La soluzione di acqua e aceto può essere riutilizzata più volte per la rimozione del calcare.
 - Pulire vasca e ripiano.
- ☞ Svuotare i contenitori e pulirli.
- ☞ Risciacquare a fondo con acqua le superfici lavate e asciugarle con un panno morbido.
- ☞ Pulire le superfici in acciaio inox con un prodotto sgrassante o speciale per la cura delle superfici in acciaio inox.
- ☞ Chiudere il rubinetto di scarico.

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 stata utilizzata senza acqua nella vasca. Il termostato di sicurezza ha spento automaticamente il sistema di riscaldamento.	<p>Lasciare raffreddare l'unità e riempirla con acqua. Dopo alcuni minuti resettare il termostato di sicurezza con il tasto reset.</p> <p>Coperchio a vite sopra il tasto reset del termostato di sicurezza</p> 
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	Bagnomaria 5/6 Z	Bagnomaria 1 Z	Bagnomaria 2 Z
N. articolo	VP605910, VP605911, VP605912, VP605913 MA605910, MA605911, MA605912, MA605913 882741, 882742, 882743, 882744	VP605000, VP605200, VP605600, VP605650, VP605350, VP605700, VP605550, VP605750, VP605850 MA605000, MA605200, MA605600, MA605650, MA605350, MA605700, MA605550, MA605750, MA605850 VP605001, VP605201, VP605601, VP605651, VP605351, VP605701, VP605551, VP605751, VP605851 MA605001, MA605201, MA605601, MA605651, MA605351, MA605701, MA605551, MA605751, MA605851 976679, 976687 VP607235, MA607237 (2 kW)	VP605050, VP605250, MA605050, MA605250 VP605051, VP605251, MA605051, MA605251 976695, 976709, 976725
Consumo complessivo di energia	1,4 kW	1,8 kW / 2 kW	3,6 kW
Tensione	230 V 1N 50/60 Hz	230 V 1N 50/60 Hz	230 V 1N 50/60 Hz
Fusibile	1 x 16 A	1x 16 A	1x 16 A
Rumorosità dell'unit	inferiore a 70 dB (A)	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.

Bästa kund,

Innan du börjar använda **vattenbadet** ska du läsa igenom bruksanvisningen noggrant.

Den innehåller viktig information om korrekt användning och installation av apparaten.

Förvara alltid medföljande dokument i närheten av apparaten. De ska alltid medfölja apparaten, oavsett ägare.

Användning

För varmhållning av färdiga rätter som exempelvis soppor, grönsaker, tillbehör, såser i Gastronorm-behållare av rostfritt stål.

Information

Apparaten är tillverkad enligt bestämmelserna från VDE/GS samt den europeiska standarden EN.

Uppgifter på typskylten

Innan du ställer upp apparaten ska du fylla i uppgifterna på typskylten i nedanstående fält. Uppge denna information när du behöver en servicetjänst för apparaten. Detta gör att vi snabbare kan hantera ditt ärende.

Typ: _____

Tillverkningsår: _____

Maskin-nr: _____

Symbolförklaring



Viktig säkerhetsinformation



Arbeten som ska utföras



Uppräkning, förteckning



Information, funktionsprocesser

1. Säkerhetsanvisningar

Daglig användning



- Apparaten är avsedd för industriell användning och får endast användas
 - av utbildad personal,
 - när avtappningsventilen är stängd,
 - med korrekt fyllt tråg,
 - när apparaten hålls under uppsikt,
 - för det syfte som anges i bruksanvisningen.
- Ställ inte föremål på apparaten!
- Endast användaren ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig användning.
- Om du inte kan avhjälpa driftstörningar med hjälp av informationen på sidan 36 kapitel 5. "Fel och åtgärder" ska du slå från apparaten och kontakta kundtjänst.

Skaderisk

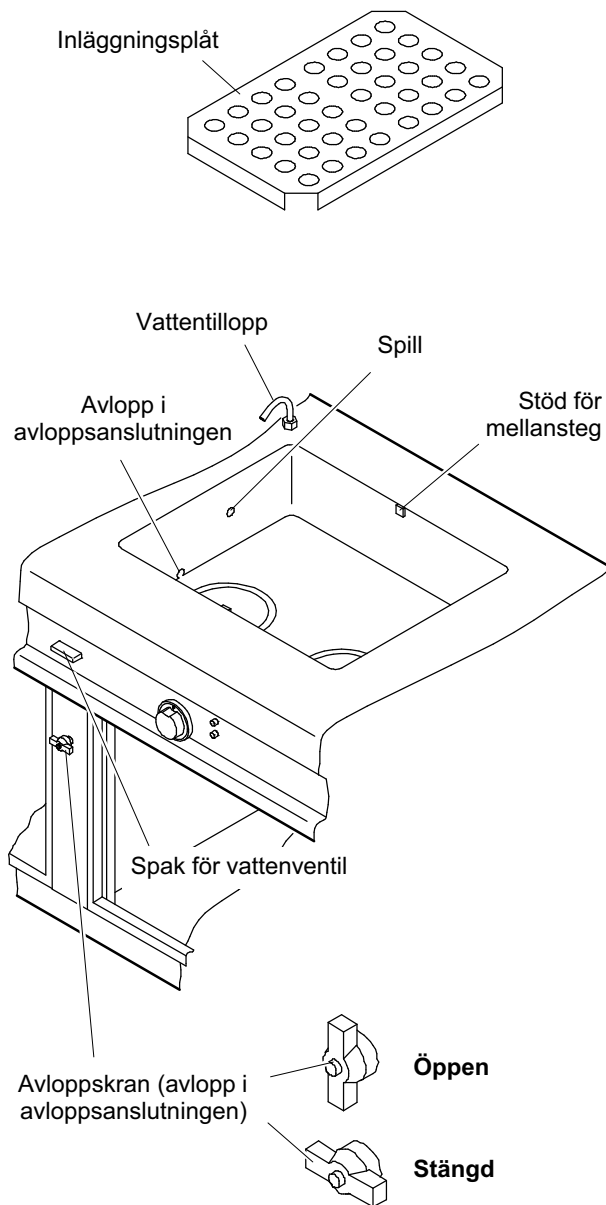
- Försiktig, apparaten är varm under drift!
- Var försiktig när behållaren tas ut: Behållarna är varma! När de tas ut kan det tränga ut varm luft eller ånga!

Skaderisk

- **FÖRSIKTIG!** Överhettning skadar tråget! Använd därför aldrig
 - apparaten utan vatten i tråget och
 - töm den alltid före tömning!
- Håll inte kallt vatten i tråget när det är tomt och mycket uppvärmt! Vid för stora temperaturväxlingar uppstår det höga spänningar och det kan leda till skador på apparaten.
- Maten får inte läggas direkt i vattenbadets tråg. Maten får endast värmas upp eller hållas varm i rostfria behållare eller i Gastronorm-behållare av rostfritt stål!
- Behållarna får inte placeras på trågets botten! Behållarna måste hakas fast eller ställas på inläggsplåten! Använd endast behållare av rostfritt stål!
- **FÖRSIKTIG!** Tråget kan skadas på grund av korrosion eller frätgropar orsakade av salthaltigt vatten eller rengöringsmedel! Töm därför alltid tråget före pauser i arbetet! Låt inte rengöringsmedel bli kvar i tråget under en längre tid. Tag ur inläggsplåten efter tömning och rengöring och spola tråget och inläggsplåten noggrant med rent vatten.
- Spola och rengör inte apparaten med vattenledningsslang, högtrycksvätt, ånghögtrycksvätt eller ångvätt!
- Använd inte skumrengöringsmedel för rengöring av frontpaneler och höljen på apparaten! Skumrengöringsmedel kan tränga in i minsta spricka och förstöra elektriska och elektroniska system!
- När apparaten inte har använts under en längre period bör du låta kundtjänst kontrollera att den fungerar korrekt.

2. Idrifttagning

- ☞ Rengör apparaten med fettlösande rengöringsmedel före första användning.
- ☞ Torka rengjorda komponenter och ytor med en mjuk trasa.
- För information om rengöring, se sidan 34 kapitel 4.



Påfyllning av tråget

- ☞ Stäng avtappningskranen.

Om det inte går att använda **Gastronorm**-behållare eller om behållarna inte kan sättas i:

- ☞ Sätt i den perforerade inläggningsplåten.
- Behållarna får inte placeras på trågets botten! Använd endast behållare av rostfritt stål!



Påfyllningen av vattnet måste övervakas!

- ☞ Öppna den lokala vattenkranen.
- ☞ Extrautrustning vattenventil: Öppna vattenventilen genom att vrida åt vänster.
- ☞ Fyll ca 3 cm vatten i tråget.
 - Observera påfyllningsnivån för vattnet! Behållaren måste ha kontakt med vattnet och får inte flyta.
 - För att avkorta uppvärmningstiden: Fyll på varmt vatten och täck över tråget under uppvärmningen.
 - Kontrollera vattennivån i tråget med jämna mellanrum under drift och fyll på med vatten när detta är nödvändigt.

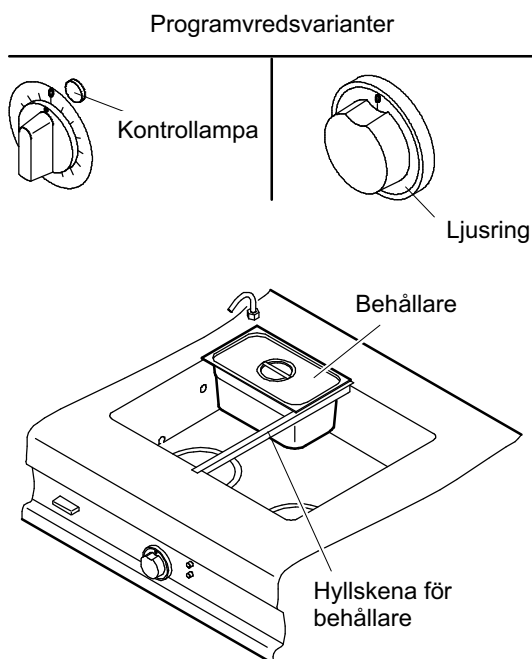
Variant vattentillopp

Standard

- utan vattentillopp/apparaten har ingen vattenventil. Vattnet måste fyllas på för hand eller via en blandare.

Manuell - fyll på med vattenventil

- Öppna vattenventilen genom att vrida åt vänster.
- Påfyllningen stoppas genom att man vrider (stänger) vattenventilen åt höger.



Påslagning

- **FÖRSIKTIG!** Överhettning skadar tråget! Värm därför aldrig apparaten utan vatten i tråget!
- ☞ Slå på apparaten genom att vrida programvredet åt höger och ställa in den önskade temperaturen på mellan 50 och 90°C.
- Kontrollampan eller ljusringen lyser.

Sätta i behållare

- ☞ Fyll mat i behållaren och sätt behållaren i tråget.
- ☞ Stäng behållaren med lock.
 - Övertäckning av behållaren
 - hindrar att maten torkar ut,
 - minskar energiförbrukningen.
- ☞ Täck över öppna ytor på tråget med lock.
 - Detta minskar energiförbrukningen.

3. Användning avslutas

- ☞ Ställ programvredet på 0.
 - Kontrollampan eller lampan i ljusringen släcks.
- ☞ Rengör apparaten, se efterföljande kapitel 4. "Rengöring och skötsel".
- ☞ Stäng den lokala vattenkranen.
- ☞ Slå från den elektriska huvudbrytaren.

4. Rengöring och skötsel

Anvisningar

- Använd inte frätande rengöringsmedel på manöverpanel och programvred!
- Spola och rengör inte apparaten med vattenledningsslang, högtryckstvätt, ånghögtryckstvätt eller ångtvätt!
- Beakta bruksanvisningen från rengöringsmedlets tillverkare!
- Använd inte slipande skurmedel!
- Rostfritt stål får inte komma i kontakt med koncentrerade syror, ättika, koksaltlösning, senap eller kryddblandningar under längre tid eftersom skyddsskiktet angrips. Spola ytor av rostfritt stål rena och torka dem.

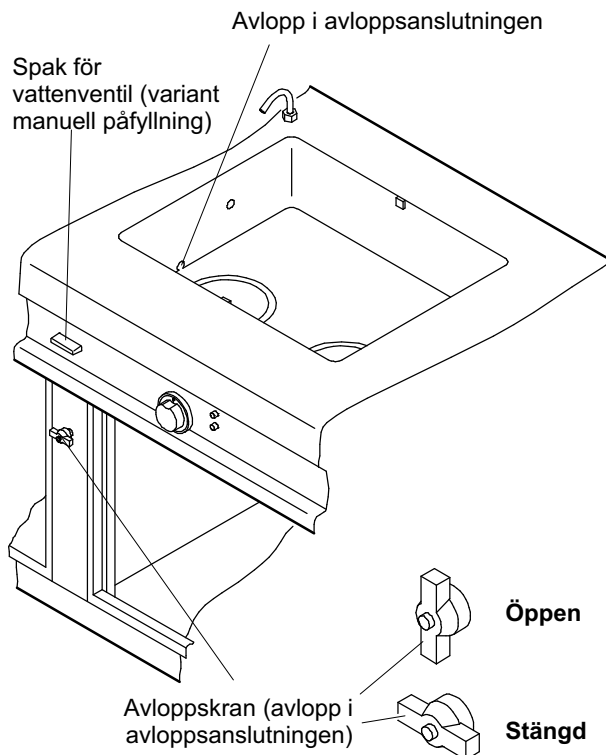
Rengöringsmedel och vårdprodukter

Lämpliga rengöringsmedel och vårdprodukter får du hos din kundtjänst.

Detta omfattar bland annat:

- Fettlösande rengöringsmedel eller specialrengöringsmedel för rostfritt stål,
- kalklösande rengöringsmedel,
- konserverande vårdprodukter för rostfritt stål.

4.1 Tömning av tråget



Före tömning



FÖRSIKTIG! Överhettning skadar tråget! Slå därför alltid från apparaten före tömning.

- ☞ Stäng vattenventilen genom att vrida åt höger.
- ☞ Slå från apparaten och låt den svalna.
- ☞ Ta behållaren ut ur tråget.

Öppna utloppsventilen



FÖRSIKTIG! När tråget töms finns det risk för att skålla sig på grund av varmt vatten!

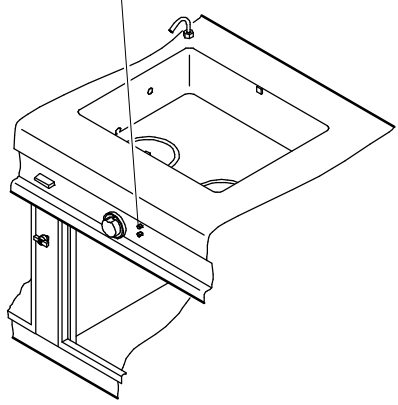
- ☞ Öppna avtappningskranen.
 - Vattnet rinner ut.

4.2 Rengöring av apparaten

- Avlägsna kalk i tråget med ättiksvatten eller kalklösande rengöringsmedel. Vid användning av kalklösande rengöringsmedel ska rengöringsanvisningarna från rengöringsmedlets tillverkare följas!
- ☞ Rengöring:
 - Fyll så mycket ättiksvatten i tråget att alla kalkrester täcks.
 - Låt ättiksvattnet koka kortvarigt och beroende på kalklagret verka i ca 15 till 30 minuter.
 - Töm rengöringsättikan i ett lagringskärl. Rengöringsättikan kan användas flera gånger till kalkrengöring.
 - Rengör tråg och inläggningsplåt.
- ☞ Töm behållaren och rengör.
- ☞ Skölj rengjorda ytor grundligt med vatten och torka dem.
- ☞ Rengör ytor i rostfritt stål med fettlösande rengöringsmedel eller specialrengöringsmedel för rostfritt stål.
- ☞ Stäng avtappningskranen.

5. Fel och åtgärder

Fel som uppstår på denna apparat ska kontrolleras med hjälp av följande tabell:

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Den gröna kontrollampan eller ljusringen lyser inte när apparaten slås på.	Huvudbrytaren är inte påslagen.	Slå på huvudbrytaren.
	Ingen strömförsörjning.	Informera elbolaget.
	Nätsäkring har gått.	Låt en auktoriserad kundtjänst kontrollera eventuella fel på apparaten. Slå på nätsäkring igen.
	Apparaten har värmts upp utan vatten. Överhettningsskyddet har slagit från uppvärmningen.	Låt apparaten svalna och fyll på med vatten. Efter några minuter ska du återaktivera överhettningsskyddet med återställningsknappen. Skruvlock på återställningsknapp för överhettningsskydd 
Apparaten är påslagen men värms inte upp.	En förkopplad energioptimeringsanläggning kopplar inte till uppvärmningen.	Energioptimeringsanläggning kontrolleras.

Om problemet inte kan åtgärdas,

- ska du slå från apparaten och koppla från den från elnätet,
- Öppna inte höljet,
- Kontakta kundtjänst.

6. Tekniska data

Tekniska data	Vattenbad 5/6 Z	Vattenbad 1 Z	Vattenbad 2 Z
Artikel-nr	VP605910, VP605911, VP605912, VP605913 MA605910, MA605911, MA605912, MA605913 882741, 882742, 882743, 882744	VP605000, VP605200, VP605600, VP605650, VP605350, VP605700, VP605550, VP605750, VP605850 MA605000, MA605200, MA605600, MA605650, MA605350, MA605700, MA605550, MA605750, MA605850 VP605001, VP605201, VP605601, VP605651, VP605351, VP605701, VP605551, VP605751, VP605851 MA605001, MA605201, MA605601, MA605651, MA605351, MA605701, MA605551, MA605751, MA605851 976679, 976687 VP607235, MA607237 (2 kW)	VP605050, VP605250, MA605050, MA605250 VP605051, VP605251, MA605051, MA605251 976695, 976709, 976725
Total ansluten effekt	1,4 kW	1,8 kW/2 kW	3,6 kW
Spänning	230 V 1N 50/60 Hz	230 V 1N 50/60 Hz	230 V 1N 50/60 Hz
Säkring	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
Buller	mindre än 70 dB (A)	mindre än 70 dB (A)	mindre än 70 dB (A)

Med förbehåll för tekniska ändringar!

7. Underhåll

- Denna apparat bör inspekteras och underhållas med jämna mellanrum. Underhållsarbeten är: t.ex. säkerhets-, funktions- och täthetskontroller.
- Installations-, underhålls- och reparationsarbeten får endast utföras av behörig elektriker.
- Använd endast originaltillbehör och originalreservdelar!
- Vi rekommenderar att du sluter ett underhållsavtal med vår kundtjänst.

977640 / 10.08 / 11.16

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

