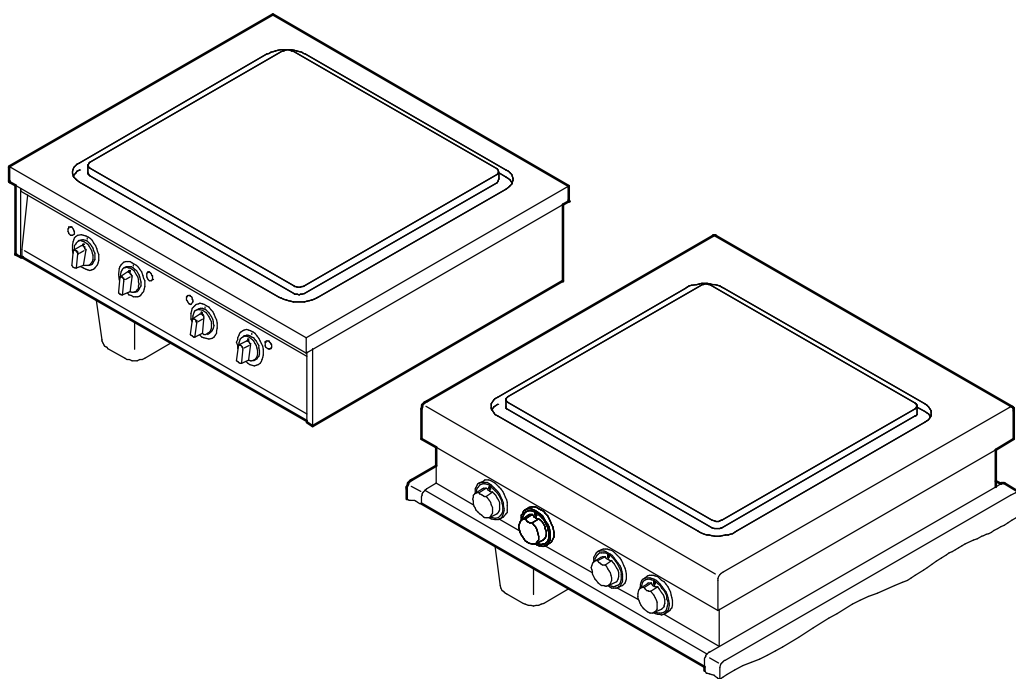


SALVIS Herd
SALVIS Range
SALVIS Fourneau

Master
Vision*PRO*

CNS-Herd
CNS-Steel hot plate
CNS-Plaque de cuisson à grande surface



Betriebsanleitung
Operating Instructions
Mode d`Emploi

de - Originalbetriebsanleitung		3
1. Sicherheitshinweise	4	4. Reinigung und Pflege
2. Inbetriebnahme	5	4.1 Brat-/Kochfläche reinigen
2.1 Erstinbetriebnahme	5	4.1.1 Vorbereitende Arbeiten für die Reinigung
2.2 Braten auf der CNS-Brat-/Kochfläche	5	4.1.2 Reinigen bei leichter Verschmutzung
2.3 Kochen	6	4.1.3 Entfernen von Verkrustetem und Eingebanntem
2.4 Gerät einschalten	6	4.2 Edelstahlflächen reinigen
3. Betriebsschluss	7	5. Störungen und Abhilfe
		6. Technische Daten
		7. Wartung
en - Translation of the original operating instructions		11
1. Safety instructions	12	4. Cleaning and maintenance
2. Installation & set-up	13	4.1 Cleaning the frying/cooking surface
2.1 Initial installation/set-up	13	4.1.1 Preparatory work for cleaning
2.2 Frying on the CNS frying/cooking surface ..	13	4.1.2 Cleaning when lightly soiled
2.3 Cooking (not frying)	14	4.1.3 Removing encrusted and burnt on material
2.4 Turning on the appliance	14	4.2 Cleaning stainless steel surfaces
3. End of operations	15	5. Troubleshooting
		6. Specifications
		7. Maintenance
fr - Traduction du mode d'emploi original		19
1. Consignes de sécurité	20	4. Nettoyage et entretien
2. Mise en service	21	4.1 Nettoyage de la surface de
2.1 Première mise en service	21	rôtissage-/cuisson
2.2 Rôtir sur la surface de rôtissage-/cuisson ..	21	4.1.1 Travaux préparatoires pour le nettoyage
2.3 Cuisson	22	4.1.2 Nettoyage en cas de léger encrassement
2.4 Mise en marche de l'appareil	22	4.1.3 Enlever les restes de nourriture encroûtée
3. Mise hors service	23	et brûlée
		4.2 Nettoyage des surfaces en inox
		5. Pannes et remèdes
		6. Caractéristiques techniques
		7. Maintenance

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Herd 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

Variabel einsetzbar, zum Kochen in Kochtöpfen oder zum Braten von Kurzbratstücken direkt auf der CNS-Brat-/Kochfläche.

Hinweis

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

Eintragen der Typenschilddaten

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

Typ: _____

Baujahr: _____

Maschinen-Nr.: _____

Zeichenerklärung



Wichtige Sicherheitshinweise



Auszuführende Tätigkeiten



Aufzählung, Auflistung



Hinweise, Funktionsabläufe

1. Sicherheitshinweise



Täglicher Betrieb

- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
 - von eingewiesenem Personal,
 - mit eingeschobenem Gastronorm-Behälter oder Auffangschublade,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Verwenden Sie nur für Elektroherde geeignetes Brat- und Kochgeschirr.
- Den Ablauf der Fettsammelrinne nicht verschließen, sonst kann Flüssigkeit in das Geräteinnere dringen.

Verletzungsgefahr



- Vorsicht, während des Betriebes ist das Gerät und das Geschirr heiß! Wird nur eine Kochfeld eingeschaltet, werden auch die nebenliegenden Kochflächen heiß!
- **Brandgefahr!** Die Bratfläche kann Temperaturen von über 300°C erreichen. Auf die Brat-/Kochfläche nur wenig Speiseöl oder Speisefett auftragen! Das Speiseöl oder Speisefett könnte zu einem anderen Teil der Bratfläche fließen, das Sie höher aufgeheizt haben und sich somit entzünden.
- Das Gerät darf nicht zum Frittieren verwendet werden!

Brandbekämpfung

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

Beschädigungsgefahr

- **VORSICHT!** Verformung und Beschädigung der Kochfläche! Vermeiden Sie schockartiges Abkühlen der Kochfläche! Deshalb die Kochfläche nicht mit Wasser oder Eis abschrecken!
- Lüftungs-Öffnungen am Gerät nicht abdecken.
- Heißes Kochgeschirr nicht auf Edelstahl-Tischplatten oder Edelstahl-Arbeitsflächen abstellen, sonst Verzugsgefahr der Edelstahl-Tischplatten und Edelstahl-Arbeitsflächen mit bleibenden Schäden.
- Vorsicht! Beschädigungsgefahr durch eindringendes Wasser in das Gerät! Deshalb keine Flüssigkeiten in die Sammelrinne oder über die Kochfläche schütten.
- 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 9 Kapitel 5. "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.
- Nach längeren Stillstandzeiten das Gerät durch einen Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.


2. Inbetriebnahme

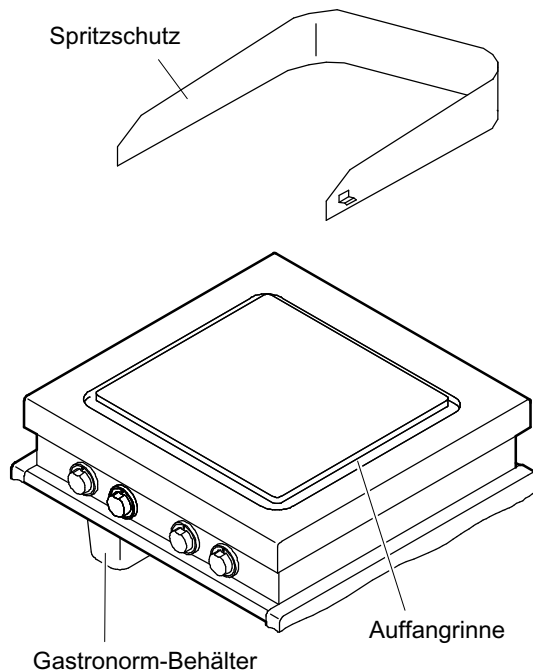
2.1 Erstinbetriebnahme

- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
 - Reinigung siehe Seite 7 Kapitel 4.
- ☞ Während des Einbrennvorganges die Ablufthaube einschalten oder den Raum gut belüften.
- ☞ Brat-/Kochfläche
 - auf ca. 100°C aufheizen lassen,
 - mit Wasser, etwas Essigreiniger und einer Spülbürste reinigen,
 - mit fusselfreiem Tuch trockenreiben,
 - lebensmittelechte Pflegeemulsion aufbringen und mit einem Papiertuch (Küchenrolle) gleichmäßig verteilen,
 - bei maximal eingestellter Temperatur ca. 15 Minuten aufheizen.

2.2 Braten auf der CNS-Brat-/Kochfläche

Hinweise

-  **Brandgefahr!** Die Bratfläche kann Temperaturen von über 300°C erreichen. Auf die Brat-/Kochfläche nur wenig Speiseöl oder Speisefett auftragen! Das Speiseöl oder Speisefett könnte zu einem anderen Teil der Bratfläche fließen, den Sie höher aufgeheizt haben und sich somit entzünden.
- Nur Kurzbratstücke auf der Brat-/Kochfläche braten. Bratvorgänge die länger andauern, dürfen nur in Pfannen oder Töpfen gebraten werden!
- Während des Bratens dem Gargut gelegentlich etwas Speiseöl zugeben, damit es nicht austrocknet.
- Wenn nach dem Braten mit Kochtöpfen gearbeitet werden soll, muss zuvor die Brat-/Kochfläche gründlich gereinigt werden!



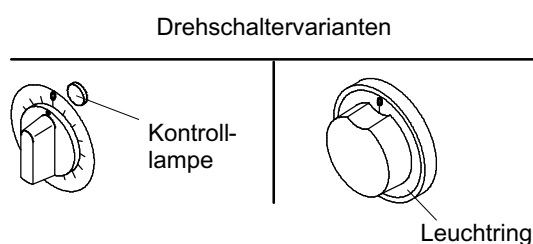
Betriebsbereitschaft herstellen

- ☞ Nur bei der Anwendung "Braten", nicht beim Kochen: Den Gastronorm-Behälter oder die Auffangschublade ca. 1 cm hoch mit Wasser befüllen, damit sich Bratrückstände nicht festsetzen können.
- ☞ Den Gastronorm-Behälter oder die Auffangschublade bis Anschlag in die Führung einschieben.
 - Fett- und Bratrückstände können von der umlaufenden Fettsammelrinne in den Gastronorm-Behälter oder in die Auffangschublade ablaufen.
 - Füllhöhe des Gastronorm-Behälters oder der Auffangschublade regelmäßig kontrollieren und rechtzeitig entleeren.
- ☞ Den Spritzschutz auf das Gerät aufsetzen.
- ☞ Nur bei der Anwendung "Braten", nicht beim Kochen: Frisches Speisefett oder Speiseöl nach Bedarf auf die Bratfläche geben und verteilen.

2.3 Kochen

- Kochen Sie nur auf der sauberen Brat-/Kochfläche!
- Durch die getrennt regelbaren Heizzonen können Sie gleichzeitig verschiedene Garvorgänge anwenden, z. B. auf dem vorderen Teil der Kochfläche kochen und auf der hinteren Teil pochieren.
- Verwenden Sie nur Töpfe aus Edelstahl mit dickem, planebenen Boden und passenden Deckel.
- Für Gerichte mit viel Flüssigkeit hohe Töpfe verwenden, um ein Überkochen zu vermeiden.
- Töpfe mit Deckel schließen, wenn es der Kochvorgang zulässt.
- Zum Warmhalten und Schmelzen von Fett oder Butter nur niedrige Temperaturen einstellen.

2.4 Gerät einschalten




- ☞ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.
 - Die Kontrolllampe oder der Leuchtring leuchtet.
 - Einstell- und Temperaturbereich: 1 = niedrige Leistung, 10 = hohe Leistung, ca. 95 bis 380°C

3. Betriebsschluss

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

4. Reinigung und Pflege

Hinweise

- Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und Drehschalter bringen!
-  **Vorsicht!** Beschädigungsgefahr durch eindringendes Wasser in das Gerät! Deshalb keine Flüssigkeiten in die Sammelrinne oder über die Kochfläche schütten. Zur Reinigung und zum Nachreinigen mit klarem Wasser immer ein Spültuch verwenden!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Keine scheuernden Putzmittel und beschädigte Reinigungsschaber verwenden! Sie erzeugen Kratzer.
- Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen in Kontakt kommen, weil sonst die Schutzschicht angegriffen wird. Edelstahlflächen nach Gebrauch reinigen und trockenreiben.

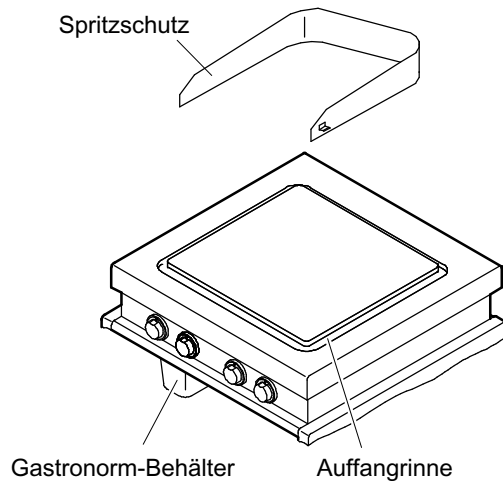
Reinigungs- und Pflegemittel


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

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

4.1 Brat-/Kochfläche reinigen

4.1.1 Vorbereitende Arbeiten für die Reinigung



- Den Ablauf der Fettsammelrinne nicht verschließen, sonst kann Flüssigkeit in das Geräteinnere dringen.
- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- Ein großer Topf mit kaltem Wasser auf der Brat-/Kochfläche verkürzt die Abkühldauer.
- ☞ Den Gastronorm-Behälter oder die Auffangschublade einsetzen.
- ☞ Spritzschutz abnehmen.  Vorsicht heiß!
- ☞ Grobe Brat-, Backrückstände mit einem Reinigungsschaber entfernen.
- Achtung, Oberfläche nicht verkratzen!

4.1.2 Reinigen bei leichter Verschmutzung

- ☞ Drehschalter auf niedrige Leistungstufe drehen, so dass die Brat-/Kochfläche die Temperatur von ca. 100°C erreicht.
- ☞ Während der Reinigung die Füllhöhe des Gastronorm-Behälters oder der Auffangschublade regelmäßig kontrollieren und rechtzeitig entleeren.
- ☞ Bratrückstände mit Wasser, etwas Spülmittel und einem Edelstahl-Spiralschwamm entfernen. Die gereinigten Flächen mit feuchtem sauberen Spültuch abwischen und trockenreiben.
- ☞ Dunkle Flecken auf der Oberfläche mit Essigreiniger und Putzschwamm entfernen.

4.1.3 Entfernen von Verkrustetem und Eingebanntem



Verätzungsgefahr! Vorsicht, beim Einsatz von Grillreinigern. Nicht auf heiße Flächen sprühen. Bei 80°C verdampft der Grillreiniger! Für gute Belüftung des Raumes sorgen.

- ☞ Die verkrustete Bratfläche mit verdünntem Grillreiniger einsprühen und ca. 10 bis 15 Min. einwirken lassen. Anleitung des Reinigungsmittel-Herstellers für Edelstahlflächen beachten!
- ☞ Während der Reinigung die Füllhöhe des Gastronorm-Behälters oder der Auffangschublade regelmäßig kontrollieren und rechtzeitig entleeren.
- ☞ Die Brat-/Kochfläche, die Fettsammelrinne und das Ablaufrohr reinigen.
- ☞ Die gereinigten Flächen, ohne Verwendung von Reinigungsmitteln, mit einem sauberen feuchten Spültuch nachreinigen. Anschließend die Flächen gründlich trockenreiben.
- ☞ Brat-/Kochfläche mit lebensmittelechter Pflegeemulsion einsprühen. Die Pflegeemulsion gleichmäßig mit einem Küchentuch verteilen.

4.2 Edelstahlflächen reinigen

- ☞ Nach der Anwendung von scharfen Reinigungsmitteln die gereinigten Teile und Flächen, ohne Verwendung von Reinigungsmitteln, gründlich mit einem sauberen feuchten Spültuch abwischen.
- ☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.

5. Störungen und Abhilfe

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

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

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	CNS Herd 2 Heizzonen	CNS Herd 4 Heizzonen
Artikel-Nr.	VP607232, VP607233, MA607232, MA607233, 974471, 975214	VP607234, MA607234, 958840
Gesamtanschlusswert	7 kW	14 kW
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz (230 V 3 50/60 Hz)	400 V 3N 50/60 Hz
Absicherung	3 x 16 A	2 Anschlussklemmen, je 3 x 16 A
Gesamtwärmeabgabe	1,96 kW	3,92 kW
Dampfabgabe	0,83 kg / h	1,65 kg / h
Gerätegeräusch	kleiner als 70 dB (A)	kleiner als 70 dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten!

7. Wartung

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

Dear customer,

please read the instruction manual carefully before using the **CNS Range**.

The instruction manual contains important information for proper installation and operation.

Keep the documents handy, which were supplied with this appliance, and give them to any new owner.

Use

Many uses, for cooking in pots or to fry items directly on the CNS frying/cooking surface.

Note

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

Make a note of the information on the appliance nameplate

Before installing the appliance, make a note of the details from the appliance nameplate in the space below. Please provide this information, should you need service for the appliance. This will help speed up the processing of your questions.

Type: _____

Year of construction: _____

Machine no.: _____

Clarification of symbols and icons



Important safety instructions



Tasks to be performed



Enumeration, listing



Notes, operational sequences

1. Safety instructions



Daily usage

- The appliance is for commercial use and may only be operated
 - by trained personnel,
 - with a Gastronorm container inserted, or a drip catcher drawer,
 - if the appliance is supervised,
 - for the purpose designated in the instruction manual.
- Do not use as a storage or working surface.
- Only use pots and pans which are suitable for electric cookers.
- Do not block the ventilation openings for the appliance.

Risk of injury

- Be careful, the appliance and pots & pans are hot during operation. If only one cooking field is turned on, the adjacent fields get hot too.
- **Risk of fire.** The frying surface can reach temperatures of over 300 °C. Only use a small amount of cooking oil or fat on the frying/cooking surface. The cooking oil and fat can flow to another part of the frying surface, which you have heated to a higher temperature, and thus ignite.
- The appliance must not be used for deep frying.

Firefighting measures

- In case of fire, approved fire extinguishers for cooking oil and fat fires must be at hand.

Risk of damage

- **CAUTION!** Deformation of and damage to the cooking range! Avoid sudden cooling of the cooking range! For this reason, do not try to cool the cooking range rapidly with water or ice!
- Do not block the fat collection grooves, otherwise liquid may penetrate inside the appliance.
- Placing hot cooking utensils on stainless steel table tops or surfaces may result in warping and permanent damage of the stainless steel table tops or surfaces.
- **Caution!** Water which penetrates into the appliance can damage it! For this reason, do not pour any liquid into the collection channel or over the cooking surface.
- Do not clean with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners.
- Do not spray foam cleaner on front panels and appliance panels. The foam cleaner gets into the smallest of cracks and destroys the electrical and electronic systems.
- If you can't resolve problems using page 17 chapter 5. "Troubleshooting", switch off the appliance and contact customer service.
- If the appliance has not been used for a long time, let customer service give it a functional check.


2. Installation & set-up

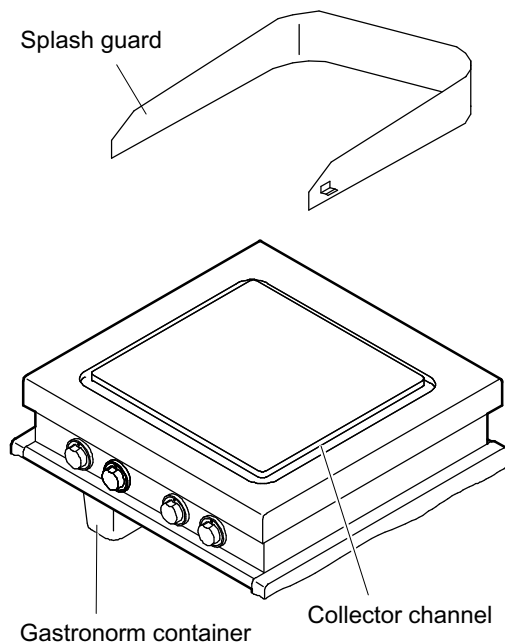
2.1 Initial installation/set-up

- ☞ Before putting it into operation for the first time, clean with a cleaning agent which dissolves grease.
 - For cleaning, see page 15 chapter 4.
- ☞ During the “burning-in” process, turn on the extractor hood or ensure that the room is well ventilated.
- ☞ Frying/cooking surface
 - heat up to approx. 100 °C,
 - clean with water, some vinegar cleaner and a brush,
 - rub dry with a fluff free cloth,
 - apply food safe maintenance emulsion and spread evenly with a paper cloth (kitchen roll),
 - heat up with maximum temperature setting for approx. 15 minutes.

2.2 Frying on the CNS frying/cooking surface

Notes

-  Risk of fire. The frying surface can reach temperatures of over 300 °C. Only use a small amount of cooking oil or fat on the frying/cooking surface. The cooking oil or fat can flow to another part of the frying surface, which you have heated to a higher temperature, and thus ignite.
- Only fry items which cook quickly on the frying/cooking surface. Items which take longer to cook, must be fried in pans or pots.
- Whilst frying, occasionally add a little cooking oil, so that the food doesn't dry out.
- If, having fried directly on the surface, you want to cook with pots, the surface must first be thoroughly cleaned.



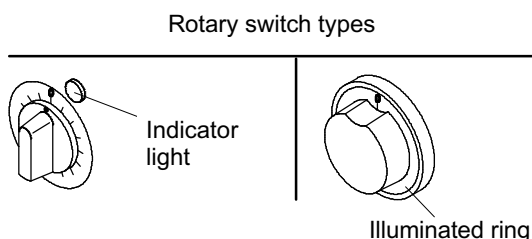
Getting ready for use

- ☞ Only when frying, not when cooking otherwise: Fill the Gastronorm container with approx. 1 cm of water, so that residues from frying do not stick fast.
- ☞ Slide the Gastronorm container, or the drip catcher drawer, into the guides, up to the stop.
 - Fat and residues from frying can drain away from the all round fat collection groove into the Gastronorm container or into the drip catcher drawer.
 - Regularly check how full the Gastronorm container or the drip catcher drawer is, and empty in good time.
- ☞ Put splash guard onto the appliance.
- ☞ Only when frying, not when cooking otherwise: Put fresh cooking fat or cooking oil onto the frying surface and spread it.

2.3 Cooking (not frying)

- Only cook on a clean frying/cooking surface.
- As the heating zones can be separately controlled, you can simultaneously do different cooking procedures, e.g. boil on the front part of the cooking surface and poach on the rear part.
- Only use pots made of stainless steel with thick, flat bases with properly fitting lids.
- For dishes containing a lot of liquid, use high pots, to prevent boiling over.
- Put lids on pots, if the cooking process allow this.
- To keep warm and to melt butter or fat, only select low temperature settings.

2.4 Turning on the appliance




- ☞ Turn the rotary switch to the desired power setting.
 - The indicator lights or the light ring illuminate.
 - Adjustment and temperature range: 1 = low power, 10 = high power. approx. 95 to 380°C

3. End of operations

- ☞ Set rotary switch to 0.
 - The indicator lights or the light ring extinguish.
- ☞ Clean the appliance, see the following chapter 4. "Cleaning and Maintenance".
- ☞ After switching off all appliances, turn off the customer's electrical main switch for the kitchen block.

4. Cleaning and maintenance

Notes

- Keep caustic cleaners away from the control panel and rotary switches.
-  **Caution!** Water which penetrates into the appliance can damage it! For this reason, do not pour any liquid into the collection channel or over the cooking surface. Always use a dish cloth for cleaning and rinse with clear water!
- Do not clean with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners.
- Follow the instructions supplied by the manufacturer of the cleaning agent.
- Do not use scouring cleaners or damaged cleaning scrapers. They scratch the surface.
- Stainless steel may not come into prolonged contact with concentrated acids, essence of vinegar, salt solution, mustard or spice mixtures. Prolonged contact with these substances will damage the protective coating. After use, clean and rub dry stainless steel surfaces.

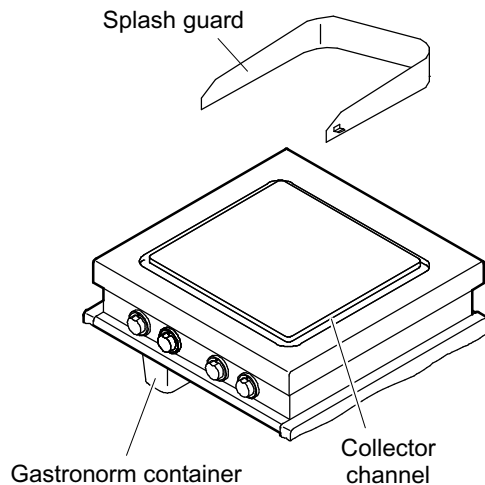
Cleaning and maintenance materials

Your customer service can supply suitable cleaning and maintenance materials. Those are e.g.:

- cleaners which dissolve fat or special stainless steel cleaners,
- grill cleaner for stainless steel,
- protective stainless steel cleaners,
- maintenance emulsion for frying surfaces.

4.1 Cleaning the frying/cooking surface

4.1.1 Preparatory work for cleaning



- Do not block the fat collection grooves, otherwise liquid may penetrate inside the appliance.
- ☞ Turn off appliance and let it cool down.
- A large pan of cold water on the frying/cooking surface speeds up the cooling down.
- ☞ Fit the Gastronorm container or drip catcher drawer.
- ☞ Remove splash guard. Careful hot.
- ☞ Remove frying/cooking residues with a cleaning scraper.
- Be careful, do not scratch the surface.

4.1.2 Cleaning when lightly soiled

- ☞ Turn the knob to low power level so that the frying/cooking surface reaches a temperature of approx. 100 °C.
- ☞ During the cleaning, regularly check how full the Gastronorm container or the drip catcher drawer is, and empty in good time.
- ☞ Clean cooking residue using water, some cleanser and a stainless steel pot scourer. Wipe down the cleaned surfaces with a clean, damp dish cloth and rub dry.
- ☞ Remove dark spots on the surface with vinegar cleaner and cleaning sponge.

4.1.3 Removing encrusted and burnt on material



Danger of burns! Be careful when using grill cleaners. Do not spray onto hot surfaces. At 80 °C, the grill cleaner evaporates. Ensure that the room is well ventilated.

- ☞ Spray the encrusted frying surface with a grill cleaner and leave it for 10 to 15 minutes. Follow the instructions provided by the manufacturer of the cleaner for stainless steel surfaces.
- ☞ During the cleaning, regularly check how full the Gastronorm container or the drip catcher drawer is, and empty in good time.
- ☞ Clean the frying/cooking surface, the fat collection grooves and the drain pipe.
- ☞ Rinse the cleaned surfaces with a clean, damp dish cloth, without the use of a cleaning agent. Then thoroughly rub the surfaces dry.
- ☞ Spray frying/cooking surface with food safe maintenance emulsion. Spread maintenance emulsion evenly with a kitchen cloth.

4.2 Cleaning stainless steel surfaces

- ☞ If aggressive cleansers have been used, thoroughly wipe down the cleaned components and surfaces with a clean, damp dish cloth, without the use of a cleaning agent.
- ☞ Clean stainless steel surfaces with a fat dissolving cleaner or a special stainless steel cleaner.
- ☞ Rub cleaned parts and surfaces dry with a soft cloth.

5. Troubleshooting

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

Fault	Possible cause	Remedy
The green indicator light or the light ring does not illuminate when the appliance is turned on.	Main switch on front of the appliance is not turned on.	Turn on the main switch.
	There is no power supply at all.	Contact power supplier.
	The circuit breaker has tripped.	Let authorized customer service check the appliance for possible faults. Reset the circuit breaker.
The device is turned on and does not heat up.	An energy optimizing unit does not switch the heater on.	Check the energy optimizing unit.
The device does not heat but the indicator lights or the light ring are illuminated.	Safety temperature limiter did turn off.	Have the appliance checked by an electrician or by customer service.

If you can not resolve the fault,

- turn off the device and disconnect from the power,
- do not open the cover,
- inform customer service.

6. Specifications

Specifications	CNS Range 2 heating zones	CNS Range 4 heating zones
Item no.	VP607232, VP607233, MA607232, MA607233, 974471, 975214	VP607234, MA607234, 958840
Total load	7 kW	14 kW
Voltage	400 V 3N 50/60 Hz (230 V 3 50/60 Hz)	400 V 3N 50/60 Hz
Fuses	3 x 16 A	2 connection terminals, each 3 x 16 A
Overall thermal output	1.96 kW	3.92 kW
Steam production	0.83 kg / h	1.65 kg / h
Appliance noise level	less than 70 dB (A)	less than 70 dB (A)

We reserve the right to make technical changes.

7. Maintenance

- Have this unit regularly inspected and maintained. Maintenance work includes: e.g. safety, functional check and checks for leaks.
- Installation, maintenance and repair work is only to be performed by a qualified electrician.
- Only use original equipment and original spare parts.
- We recommend that you take up a maintenance contract with customer service.

Chère cliente,
cher client,

Lisez attentivement le présent mode d'emploi, avant de mettre la cuisinière en service.

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

Conservez toujours à portée de la main la documentation jointe à l'appareil et n'oubliez pas de la remettre au nouvel utilisateur de l'appareil.

Utilisation

Utilisable de manière variable, pour la cuisson dans des marmites ou la cuisson rapide directement sur la surface de cuisson/-de rôtissage-CNS.

Remarque

L'appareil a été fabriqué conformément aux directives de VDE/GS et aux normes européennes (EN).

Inscription des caractéristiques figurant sur la plaque signalétique

Avant d'installer l'appareil, inscrivez dans les lignes ci-dessous les caractéristiques figurant sur la plaque signalétique. Veuillez mentionner ces informations lorsque vous faites appel à votre service-vente. Cela nous permettra de répondre plus rapidement à vos questions.

Type: _____

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 quotidienne

- L'appareil est destiné à un usage commercial et ne doit être utilisé
 - que par un personnel initié,
 - qu'avec un récipient-gastronorme inséré ou un tiroir de récupération,
 - que lorsque l'appareil se trouve sous surveillance,
 - qu'aux fins prévues par son mode d'emploi.
- Ne pas utiliser l'appareil en tant que surface de rangement et de dépose!
- N'utiliser que des batteries de cuisine convenant aux cuisinières électriques.
- Ne pas fermer le conduit de la rigole de récupération des graisses autrement du liquide pourrait pénétrer à l'intérieur de l'appareil.

Risque de blessure

- Prudence! Pendant le fonctionnement, l'appareil et les ustensiles de cuisson sont chauds! Lorsqu'une seule plaque de cuisson est allumée, les surfaces de cuisson voisines sont également chaudes!
- **Risque d'incendie !** La surface de cuisson peut atteindre des températures supérieures à 300°C. Ne mettre que très peu d'huile ou de graisse alimentaire sur la surface de cuisson-/de rôtissage! L'huile ou la graisse alimentaire pourrait couler sur une autre partie de la surface de cuisson que vous avez chauffée plus fortement et s'enflammer ainsi.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil pour la friture!

Lutte contre l'incendie

- Pour lutter contre le feu déclenché par de l'huile ou de la graisse alimentaire, il faut disposer d'extincteurs appropriés homologués.

Risque d'endommagement

- **PRUDENCE!** Déformation et endommagement de la surface de cuisson! Éviter de refroidir trop brusquement la surface de cuisson! De ce fait, ne pas refroidir la surface de cuisson avec de l'eau ou de la glace!
- Ne pas recouvrir les fentes d'aération pratiquées sur l'appareil.
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson chauds sur les plaques de table ou plans de travail en acier inoxydable pour éviter toute déformation irréparable des plaques de table et plans de travail.
- Prudence! L'appareil risque d'être endommagé par la pénétration d'eau ! Ne pas déverser donc de liquides dans la rigole collectrice ni sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas arroser ou nettoyer l'appareil au jet d'eau, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur!
- Ne pas pulvériser de détergent moussant sur les panneaux avant et les recouvrements des appareils ! Le détergent moussant pénètre dans les plus petites fentes et détruit les éléments électriques et électroniques !
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions figurant à la page 25 du chapitre 5. «Dérangements et remèdes» arrêtez l'appareil et contactez le service après-vente.
- À la suite d'une immobilisation prolongée, faire vérifier le bon fonctionnement de l'appareil par un service après-vente.


2. Mise en service

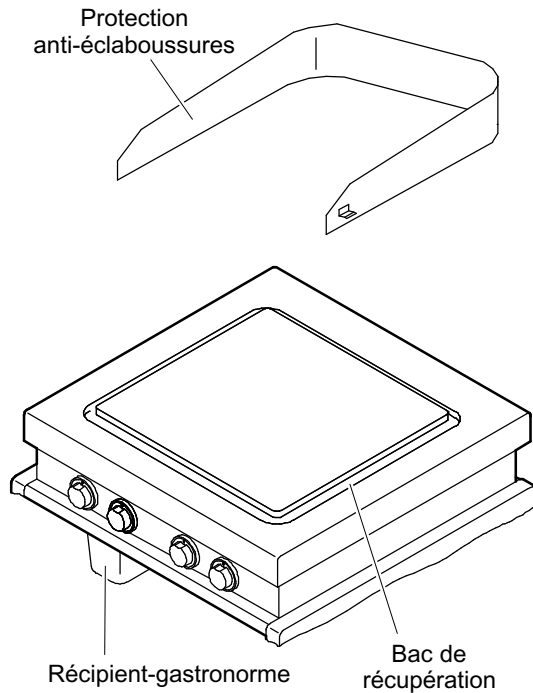
2.1 Première mise en service

- ☞ Avant sa première mise en service, nettoyer l'appareil à l'aide d'un produit dégraissant.
 - Pour le nettoyage, voir page 23, chapitre 4.
- ☞ Durant la cuisson, mettre la hotte d'aspiration en marche ou bien aérer la pièce.
- ☞ Surface de rôtissage-/cuisson
 - faire chauffer à env. 100°C,
 - nettoyer avec de l'eau, un peu de détergent à base de vinaigre et une brosse à vaisselle,
 - sécher avec un chiffon non pelucheux,
 - appliquer une émulsion d'entretien convenant aux denrées alimentaires et la répartir de façon régulière avec un essuie-tout en papier,
 - chauffer à température maximale env. 15 minutes.

2.2 Rôtir sur la surface de rôtissage-/cuisson

Recommandations

-  Risque d'incendie ! La surface de cuisson peut atteindre des températures supérieures à 300°C. Ne mettre que très peu d'huile ou de graisse alimentaire sur la surface de cuisson-/ de rôtissage! L'huile ou la graisse alimentaire pourrait couler sur une autre partie de la surface de cuisson que vous avez chauffée plus fortement et s'enflammer ainsi.
- Ne rôtir que des aliments à cuisson rapide sur la surface de rôtissage-/cuisson. Pour le rôtissage nécessitant plus de temps, n'utiliser que des poêles ou casseroles!
- Durant le rôtissage, ajouter occasionnellement de l'huile à l'aliment à cuire afin qu'il ne sèche pas.
- S'il faut travailler avec la marmite après la grillade, d'abord nettoyer minutieusement la surface de rôtissage-/cuisson!



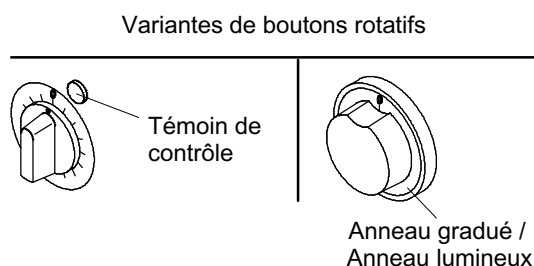
Préparer l'appareil au fonctionnement

- ☞ Uniquement pour l'utilisation "Rôtir", pas pour la cuisson : Remplir le récipient-gastronorme ou le bac de récupération avec 1 cm d'eau env., afin que les restes ne puissent pas se fixer.
- ☞ Insérer le récipient-gastronorme ou le bac de récupération jusqu'à butée.
 - Les restes de graisse et de grillade peuvent couler de la rigole de récupération des graisses circulaire vers le récipient gastronomie ou le bac de récupération.
 - Contrôler régulièrement la hauteur de remplissage du récipient-gastronorme ou du bac de récupération et les vider à temps.
- ☞ Mettre le couvercle anti-éclaboussure sur l'appareil.
- ☞ Uniquement pour l'utilisation "Rôtir", pas pour la cuisson : Si nécessaire, verser et répartir de la graisse alimentaire ou de l'huile sur le plan de cuisson.

2.3 Cuisson

- Cuisiner uniquement sur des surfaces de rôtissage-/cuisson propres!
- Grâce aux zones de cuisson réglables séparément, il vous est possible d'utiliser différents procédés de cuisson simultanément, p. ex. cuisiner sur la partie avant de la surface de cuisson et pocher sur la partie arrière.
- N'utilisez que des marmites en acier inoxydable avec un fond épais, plat et un couvercle approprié.
- Utiliser des récipients de grande taille pour les aliments nécessitant une grande quantité de liquide, afin d'éviter un débordement.
- Placer un couvercle sur la casserole, si la cuisson le permet.
- Pour tenir un plat au chaud ou pour faire fondre de la graisse ou du beurre, utiliser uniquement des températures faibles.

2.4 Mise en marche de l'appareil




- ☞ Tourner le bouton rotatif sur la puissance de cuisson voulue.
 - Le témoin de contrôle ou l'anneau gradué d'allume.
 - Plage de réglage et de températures: 1 = faible puissance, 10 = haute puissance, env. 95 à 380°C

3. Mise hors service

- ☞ Tourner le bouton rotatif en position 0.
 - Le témoin de contrôle ou l'éclairage dans l'anneau gradué s'éteint.
- ☞ Pour le nettoyage de l'appareil, voir le chapitre suivant 4. «Nettoyage et entretien».
- ☞ Après avoir éteint tous les appareils, éteindre l'interrupteur électrique principal pour le bloc de cuisine.

4. Nettoyage et entretien

Recommandations

- Ne pas appliquer de détergent corrosif sur le panneau de commande ni sur les boutons rotatifs!
-  Prudence! L'appareil risque d'être endommagé par la pénétration d'eau ! Ne pas déverser donc de liquides dans la rigole collectrice ni sur les surfaces de cuisson. Toujours utiliser une lavette pour nettoyer et rincer à l'eau claire !
- Ne pas arroser ou nettoyer l'appareil au jet d'eau, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur!
- Respecter le mode d'emploi des fabricants des produits de nettoyage !
- Ne pas utiliser de produits récurant, ni de grattoirs endommagés! Ils risqueraient de rayer les surfaces.
- 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, sans quoi, le revêtement protecteur risque d'être attaqué. Nettoyer et essuyer les surfaces en inox après utilisation.

Produits de nettoyage et d'entretien

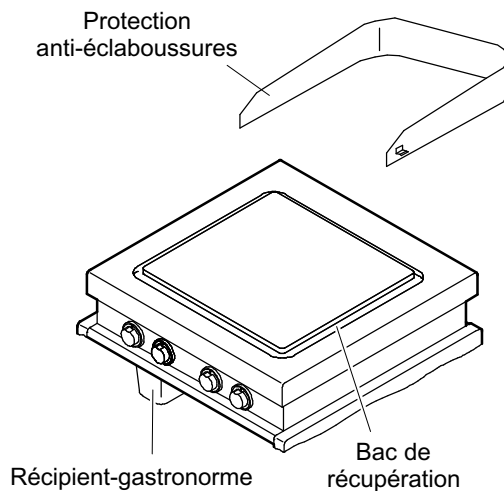
Des produits de nettoyage et d'entretien appropriés sont disponibles auprès de votre service après-vente.

Il s'agit p. ex.:

- de produits de dégraissage ou de détergents spéciaux pour l'inox,
- de nettoie gril pour inox,
- de produits d'entretien préservant l'inox,
- d'émulsion d'entretien pour plans de cuisson.

4.1 Nettoyage de la surface de rôtissage-/cuisson

4.1.1 Travaux préparatoires pour le nettoyage



- Ne pas fermer le conduit de la rigole de récupération des graisses autrement du liquide pourrait pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- ☞ Arrêter l'appareil et le laisser refroidir.
- Une grosse marmite remplie d'eau froide placée sur la surface de rôtissage-/cuisson raccourcit le temps de refroidissement.
- ☞ Mettre le récipient-gastronorme ou le bac de récupération.
- ☞ Ôter la protection anti-éclaboussures. Attention chaud!
- ☞ Eliminer les restes de rôtissage, de cuisson importants avec un grattoir.
- Attention! Ne pas érafler la surface!

4.1.2 Nettoyage en cas de léger encrassement

- ☞ Tourner le bouton rotatif sur basse puissance, de telle sorte que la surface de rôtissage-/cuisson atteigne un température d'env. 100 °C.
- ☞ Durant le nettoyage, contrôler régulièrement la hauteur de remplissage du récipient-gastronorme ou du bac de récupération et les vider à temps.
- ☞ Eliminer les restes de grillade avec de l'eau, un peu de liquide vaisselle et une éponge spirale inox. Essuyer les surfaces nettoyées avec une lavette humide propre jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches.
- ☞ Enlever les tâches sombres de la surface, à l'aide d'un détergent à base de vinaigre ou d'une éponge à récurer.

4.1.3 Enlever les restes de nourriture encroûtée et brûlée



Risque de corrosion! Attention, lorsque vous utilisez des nettoie-grilles. Ne pas pulvériser sur des surfaces chaudes. A des températures de 80°le nettoie-grilles s'évapore! Veillez à bien aérer la pièce.

- ☞ Vaporiser la surface de cuisson encroûtée avec du nettoie-grilles dilué et laisser agir env. 10 à 15 min. Respecter les indications du fabricant de détergent pour surfaces en inox!
- ☞ Durant le nettoyage, contrôler régulièrement la hauteur de remplissage du récipient-gastronorme ou du bac de récupération et les vider à temps.
- ☞ Nettoyer la surface de rôtissage-/cuisson, la rigole de récupération des graisses et le tube d'écoulement.
- ☞ Rincer les surfaces nettoyées sans utiliser de détergents avec une lavette humide propre. Ensuite, essuyer les surfaces nettoyées jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches.
- ☞ Vaporiser la surface de rôtissage-/cuisson d'émulsion d'entretien compatible avec les denrées alimentaires. Répartir l'émulsion d'entretien uniformément avec un torchon de cuisine.

4.2 Nettoyage des surfaces en inox

- ☞ Après avoir utilisé des détergents corrosifs, essuyer soigneusement les plans et les surfaces nettoyés sans utiliser de détergents à l'aide d'une lavette humide propre.
- ☞ Nettoyer les surfaces en inox avec des produits de dégraissage ou d'entretien spécial pour plans en inox.
- ☞ Essuyer les éléments et surfaces nettoyés avec un chiffon doux.

5. Pannes et remèdes

Au cas où des anomalies viendraient à se produire sur cet appareil, consulter le tableau suivant:

Défaut	Cause possible	Remède
Le témoin de contrôle vert ou l'anneau lumineux ne brille pas lors de l'allumage.	Interrupteur principal pas enclenché sur la partie avant de l'appareil.	Enclencher l'interrupteur principal.
	Absence totale d'alimentation électrique.	Avertir le fournisseur d'énergie
	Le fusible du secteur a sauté.	Faire vérifier le défaut éventuel dans l'appareil par un service après-vente agréé. Remettre le fusible en marche.
Bien qu'il soit enclenché, l'appareil ne chauffe pas.	Un système d'optimisation d'énergie monté en série n'enclenche pas le chauffage.	Contrôler le système d'optimisation d'énergie.
Bien que le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux s'allume, l'appareil ne chauffe pas.	Le thermostat de sécurité a disjoncté.	Faire contrôler l'appareil par le service après-vente ou un électricien-qualifié.

S'il s'avère impossible de remédier au défaut,

- arrêter l'appareil et le débrancher du réseau électrique,
- ne pas ouvrir le boîtier,
- contacter le service après-vente.

6. Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques	Cuisinière CNS 2 zones de cuisson	Cuisinière CNS 4 zones de cuisson
No-d'article	VP607232, VP607233, MA607232, MA607233, 974471, 975214	VP607234, MA607234, 958840
Puissance totale connectée	7 kW	14 kW
Tension	400 V 3N 50/60 Hz (230 V 3 50/60 Hz)	400 V 3N 50/60 Hz
Protection	3 x 16 A	2 bornes de connexion, par 3 x 16 A
Dégagement total de chaleur	1,96 kW	3,92 kW
Dégagement de vapeur	0,83 kg/h	1,65 kg/h
Niveau sonore	inférieur à 70 dB (A)	inférieur à 70 dB (A)

Sous réserve de modifications techniques!

7. Maintenance

- Soumettre cet appareil à une inspection et une maintenance régulières. Travaux de maintenance : par exemple contrôles de sécurité-, de fonctionnement et d'étanchéité.
- 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 vous recommandons de conclure un contrat de maintenance avec le service après-vente.

876489 / 8.08 / 11.18

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
Tel. +41 (0)62 788 18 18
Fax. +41 (0)62 788 18 98
Internet: www.salvis.ch
E-Mail: info@salvis.ch

