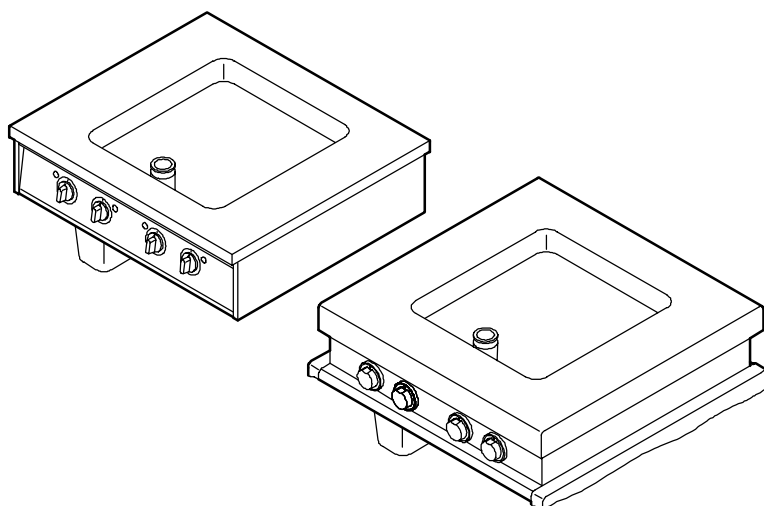


SALVIS Herd

Master
Vision*PRO*

Induktions-Bräter
Induction pan
Sauteuse à induction



Betriebsanleitung
Operating Instructions
Mode d`Emploi

de	-	Originalbetriebsanleitung	4
		1. Sicherheitshinweise	5
		2. Inbetriebnahme	6
		2.1 Anwendungshinweise	6
		2.2 Gerät einschalten	6
		3. Betriebsschluss	7
		4. Reinigung und Pflege	7
		4.1 Bratfläche reinigen	7
		4.1.1 Entfernen von Bratrückständen	7
		4.1.2 Entfernen von Kalk	8
		4.2 Luftfilter reinigen	8
		4.3 Edelstahlflächen reinigen	9
		5. Störungen und Abhilfe	9
		5.1 Störungsanzeige Induktionsgenerator	9
		6. Technische Daten	11
		7. Wartung	11
		8. Hinweise zur Entsorgung	11
en	-	Translation of the original operating instructions ..	12
		1. Safety instructions	13
		2. Initial use	14
		2.1 Instructions	14
		2.2 Switching the appliance on	14
		3. Finishing work	15
		4. Cleaning and care	15
		4.1 Clean frying surface	15
		4.1.1 Removing frying residue	15
		4.1.2 Removing limescale	16
		4.2 Cleaning the air filter	16
		4.3 Cleaning stainless steel surfaces	17

5.	Troubleshooting	17
5.1	Induction generator fault indicator	17
6.	Technical specifications	19
7.	Maintenance	19
8.	Notes on waste disposal	19
fr	- Traduction du mode d'emploi original	20
1.	Consignes de sécurité	21
2.	Mise en service	22
2.1	Recommandations	22
2.2	Mise en marche de l'appareil	22
3.	Éteindre l'appareil	23
4.	Nettoyage et entretien	23
4.1	Nettoyer le plan de cuisson	23
4.1.1	Élimination des restes de cuisson	23
4.1.2	Enlever le calcaire	24
4.2	Nettoyer le filtre à air	24
4.3	Nettoyer les surfaces en inox	25
5.	Pannes et réparations	25
5.1	Indicateur de la panne générateur à l'induction	25
6.	Données techniques	27
7.	Entretien	27
8.	Consignes relatives à l'élimination des déchets	27

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

lesen Sie die Betriebsanleitung durch, bevor Sie den **Induktions-Bräter** 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

Bräter:

Ansetzen von Suppen, Soßen, Ragouts, Gulasch usw.

Einsatz als Bratplatte für alles Kurzgebratene, z. B. Steaks, Schnitzel, Filets, Fisch, Pfannkuchen, Pilzpfannen, usw.

Grill Bräter:

Braten oder Grillen von Kurzgebratenem

Funktion

Die Induktionstechnologie erzeugt die Hitze durch magnetische Schwingungen im Boden der Bräterwanne.

Die Hitze wird sehr schnell auf die Bratfläche übertragen.

Hinweis

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

Eintragen der Typenschilddaten

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

Typ: _____

Baujahr: _____

Maschinen-Nr.: _____

Zeichenerklärung



Wichtige Sicherheitshinweise



Auszuführende Tätigkeiten



Aufzählung, Auflistung



Hinweise, Funktionsabläufe

1. Sicherheitshinweise

Täglicher Betrieb



- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
 - von eingewiesenem Personal,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Vorsicht, während des Betriebes ist das Gerät heiß!
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Lüftungs-Öffnungen am Gerät nicht abdecken.
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Kapitel 5. Seite 9 "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

Verletzungsgefahr



- Personen mit Körperimplantaten z.B. einem Herzschrittmacher oder Metall-Implantaten müssen ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in die Nähe eines Induktionsgerätes aufhalten dürfen.
- Verbrühungsgefahr! Spritzendes heißes Speiseöl oder Speisefett! Kein Wasser zu erhitztem Speiseöl oder Speisefett hinzugeben!
- Verbrühungsgefahr! Plötzlich aufsteigender heißer Dampf! Beim Hinzugeben von Wasser auf die aufgeheizte Bratfläche, mit entsprechender Vorsicht vorgehen!

Brandgefahr / Brandbekämpfung

- Speiseöl oder Speisefett wird sehr schnell heiß und kann sich entzünden. Mit dem Gerät darf nicht frittiert werden!
- Zur Bekämpfung eines Brandes müssen zugelassene Feuerlöscher für Speiseöl- und Fettbrände vorhanden sein.

Beschädigungsgefahr



- 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!
- Vorsicht, Verformung und Beschädigung der Bratfläche: Vermeiden Sie schockartiges Abkühlen der Bratfläche! Deshalb keine großen Wassermengen oder Eis in den aufgeheizten Bräter geben! Stoßen oder Schlagen Sie nicht mit Arbeitsgeräten wie z. B. Reinigungsschaber oder Bratenwender auf die Bratfläche oder den Bräter. Verwenden Sie nur Bratenwender und Reinigungsschaber mit abgerundeten Ecken und Kanten!
- Keine Töpfe, Pfannen oder ähnliches auf die Grill-/Bratfläche stellen!
- Wenn die Bratfläche gerissen oder gebrochen ist, muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden! Das Gerät vom Elektronetz trennen!
- Nach längeren Stillstandzeiten das Gerät durch einen Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.

2. Inbetriebnahme

Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät fachgerecht angeschlossen werden. Die Daten der bauseitigen elektrischen Anschlusswerte müssen mit den Anschlusswerten des Gerätes übereinstimmen!

- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.
 - Reinigung siehe Seite 7 Kapitel 4.

2.1 Anwendungshinweise

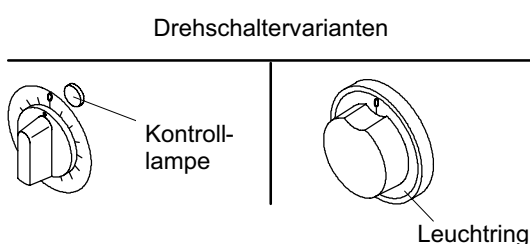


- Verwenden Sie 100% pflanzliche Fette oder Öle, mit hoher Hitzebeständigkeit.
- Zum Warmhalten und Schmelzen von Fett oder Butter nur niedrige Leistungsstufen einstellen.
- Verschmutztes Fett oder Öl rechtzeitig wechseln, da es leichter entzündbar ist.
- Überschüssige Feuchtigkeit vom Bratgut entfernen.
- Nur Bratenwender verwenden, die keine Kratzer verursachen.
- Steaks, Koteletts, Würste oder Paniertes können gleichzeitig gebraten werden.
- In der tiefgezogenen Bratfläche können Sie beispielsweise bei der Gulaschzubereitung aufeinanderfolgende Arbeiten durchführen: Gulasch anbraten und anschwitzen, ablöschen, anschließend mit Flüssigkeit schmoren lassen.

Nutzungsmöglichkeiten des “Bräters” (Beispiele)

- Fettarmes Garen von paniertem Fleisch und Fisch, Geflügel, Bratkartoffeln, gebratene Rindslende (Chateaubriand).
- Einsatz als Bratplatte für alles Kurzgebratene, wie beispielsweise Steaks, Schnitzel, Filets, Fisch, Pfannkuchen, Pilzpfannen, usw.
- Ansetzen von Suppen, Soßen, Ragouts, Gulasch, usw. (z.B. Anschwitzen, Ablöschen der Zutaten und Pürieren für Suppen).
- Andünsten von Gemüse.

2.2 Gerät einschalten



- ☞ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.
 - Einstell- und Temperaturbereich 1 - 9: 1 = niedrige Leistung, 9 = hohe Leistung.
 - Die Kontrollleuchte oder der Leuchtring leuchtet.

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 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 und beschädigte Reinigungsschaber verwenden! Sie erzeugen Kratzer.
- Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen in Kontakt kommen, weil sonst die Schutzschicht angegriffen wird. Edelstahlflächen nach Gebrauch klarspülen und trockenreiben.

Reinigungs- und Pflegemittel

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

- Fettlösende Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlreiniger,
- konservierende Edelstahlpflegemittel,
- Reinigungsmittel und Reinigungsschaber für Glaskeramikflächen.

4.1 Bratfläche reinigen

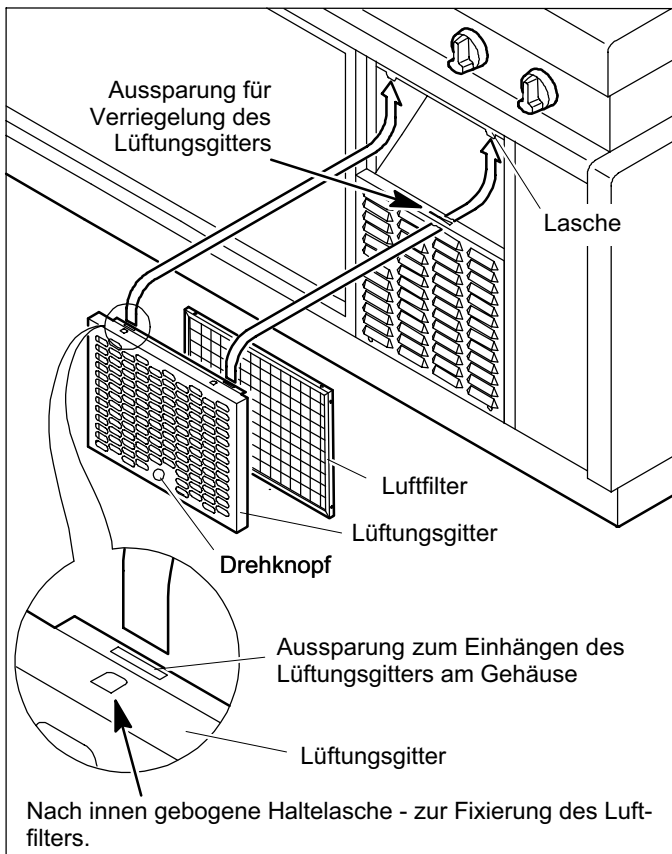
4.1.1 Entfernen von Bratrückständen

- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Gastronorm-Behälter einschieben und Ablaufstopfen einsetzen.
- ☞ Ca. 3 Liter warmes Wasser in die Bräterwanne einfüllen. Spülmittel und Essigreiniger hinzugeben und mit einer Reinigungsbürste oder mit einem Edelstahl-Topfreiniger reinigen.
- ☞ Reinigungsrückstände in den Gastronorm-Behälter ablassen: Ablaufrohr während dem Ablassen der Spülmittellauge mit einer Rundbürste gründlich reinigen.
- ☞ Ablaufstopfen in der Spülmaschine oder von Hand mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen.
- ☞ Dunkle Flecken auf der Oberfläche mit Essigreiniger und Edelstahl-Topfreiniger entfernen.
- ☞ Bräterwanne und das Ablaufrohr gründlich mit Wasser abspülen und trockenreiben.
- ☞ Bräterwanne mit lebensmittelechter Pflegeemulsion einsprühen. Die Pflegeemulsion gleichmäßig mit einem Küchentuch verteilen.

4.1.2 Entfernen von Kalk

- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Gastronom-Behälter einschieben und Ablaufstopfen einsetzen.
- ☞ Essig und Wasser im Verhältnis 1:1 (1 Teil Essig, 1 Teil Wasser) in die Bräterwanne einfüllen. Kurz aufkochen und je nach Kalkansatz 15 bis 30 Minuten einwirken lassen.
- ☞ Bräterwanne mit klarem Wasser nachspülen.
- ☞ Reinigungsrückstände in den Gastronom-Behälter ablassen: Ablaufrohr während dem Ablassen der Spülmittellauge mit einer Rundbürste gründlich reinigen.
- ☞ Bräterwanne und das Ablaufrohr gründlich mit Wasser abspülen und trockenreiben.
- ☞ Ablaufstopfen in der Spülmaschine oder mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen.

4.2 Luftfilter reinigen



- **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht ohne Luftfilter betrieben werden! Sonst Gefahr von Funktionsstörungen oder Beschädigung des Induktionsgenerators!
- Den Luftfilter in Abhängigkeit der Verschmutzung, mindestens aber einmal pro Woche reinigen!
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch mangelnde Reinigung von Luftfiltern entstehen.

- ☞ Gerät ausschalten und gegen Wiedereinschalten sichern.

Luftfilter entnehmen

- ☞ Das Lüftungsgitter durch Linksdrehen des Drehknopfes entriegeln.
- ☞ Lüftungsgitter unten ca. 3 cm herausziehen und nach unten aus den Laschen ziehen.
- Während dem Entnehmen des Lüftungsgitters den Luftfilter festhalten.
- ☞ Den Luftfilter aus dem Lüftungsgitter entnehmen.

Luftfilter reinigen

- ☞ Den Luftfilter in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- ☞ Den Luftfilter trocknen und einsetzen.

Luftfilter einsetzen

- Der Luftfilter darf nicht an der Vorderseite des Lüftungsgitters anliegen! Haltelaschen für Fixierung des Luftfilters beachten!

4.3 Edelstahlflächen reinigen

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

5. Störungen und Abhilfe

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Beim Einschalten leuchtet die grüne Kontrolllampe oder der Leuchtring nicht.	Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Die gesamte Stromversorgung fehlt.	Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen.
	Die Netzsicherung hat abgeschaltet.	Eventuelle Fehler im Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

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

5.1 Störungsanzeige Induktionsgenerator

Anzeige einer Fehlermeldung

- Die Netz-Kontrolllampe leuchtet für die Dauer von ca. einer Sekunde.
- Anschließend erfolgen kurze Blinksignale.
- Die Leucht- und Blink-Vorgänge wiederholen sich.

Die Blinksignale müssen gezählt werden. Die Anzahl der Blinksignale ergeben den Fehlercode. Der Fehler kann anhand nachfolgender Tabelle ermittelt werden.

Anzahl Blinksignale	Störung	Ursache	Maßnahme
1	Es wird keine Leistung abgegeben	Spule oder Leistungsprint defekt	Den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
2	Es wird keine Leistung abgegeben	Spule oder Leistungsprint defekt	Den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

Anzahl Blinksignale	Störung	Ursache	Maßnahme
3	Das Gerät schaltet ab.	Temperatur am Kühlkörper zu hoch. Ventilator, Gleichrichter, Fühler oder CPU defekt.	Luftfilter reinigen. Zirkulation für Zu- und Abluft prüfen. Luftführung am Generator durch autorisierten Kundendienst prüfen lassen.
4	Das Gerät schaltet ab.	Temperaturfühler defekt.	Den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
5	Das Gerät schaltet ab.	Leistungsbruch am Leistungs-Drehschalter	Den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
6	Das Gerät arbeitet mit reduzierter Leistung im Taktbetrieb weiter.	Erhöhte Innentemperatur	Umgebungstemperatur zu hoch. Luftfilter reinigen. Zirkulation für Zu- und Abluft prüfen.
7	Das Gerät schaltet ab.	Fühler defekt.	Den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
8	Das Gerät schaltet ab.	Ausfall Netzphase	Phasen kontrollieren. Den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
10	Das Gerät schaltet ab.	Keine Verbindung zum Generator.	Den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.
11	Das Gerät schaltet ab.	Fehler beim Initialisieren der Hardware.	Warten, das Gerät aktualisiert sich ca. alle 30s automatisch.
12	Das Gerät schaltet ab.	Fehler bei Netzstrommessung	Netzanschlüsse durch einen Elektro-Fachmann oder dem autorisierten Kundendienst prüfen lassen.
13	Das Gerät schaltet ab.	Fehler bei zu hoher oder zu tiefer Netzspannung	Netzanschlüsse durch einen Elektro-Fachmann oder dem autorisierten Kundendienst prüfen lassen.
14	Das Gerät schaltet ab.	Netzteilfehler - Fehler bei zu hoher oder zu tiefer Netzteilspannung	Netzanschlüsse durch einen Elektro-Fachmann oder dem autorisierten Kundendienst prüfen lassen.
15	Leerkochschutz	Keine Speisen auf der Bratfläche, Fühler defekt	Gerät ausschalten und warten bis das Kochfeld abgekühlt ist. Hauptschalter vor dem Gerät abschalten und nach einigen Minuten wieder einschalten. Tritt der Fehler weiterhin auf, den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

6. Technische Daten

Technische Daten	Induktions-Bräter - 2 Heizzonen
Artikelnummer	VP604500, MA604500, 879767
Gesamtanschlusswert	8 kW
Spannung - Absicherung	400 V 3 50/60 Hz - 3x16A
Gesamtwärmeabgabe	4,7 kW
Dampfabgabe	3,8 kg / h
Gerätegeräusch	kleiner als 70 dB (A)
Becken-/Wannengröße	530 x 569 x 75 mm / 21 Liter

Technische Änderungen vorbehalten.

Zusatzausstattung

Spritzschutz, Bratenwender, Reinigungsschaber, Ersatz-Luftfilter

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.

8. Hinweise zur Entsorgung

- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
- Das Induktionsgerät besteht aus elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet.
- Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung des Induktionsgerätes.

Dear
customer

Please read the instruction manual before using the **induction pan** for the first time.

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

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

Applications

Roaster:

preparing soups, sauces, ragouts, goulash, etc.

Use as a griddle for everything you would fry quickly, e.g. steaks, escalopes, fillets, fish, pancakes, mushroom ragouts, etc.

Grill Roaster:

Roasting or grilling quick-cooking dishes

Operation

Induction technology generates heat by means of magnetic vibrations in the base of the roasting pan. The heat is transferred very quickly to the cooking surface.

Note

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

Documenting the type plate data

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

Model: _____

Year of manufacture: _____

Appliance 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,
 - if the appliance is supervised,
 - for the purpose designated in the instruction manual.
- Caution! The appliance is hot during use.
- The user alone is responsible for damage caused by use contrary to the intended use.
- Do not use the appliance as a storage or work surface.
- Do not cover any air vents on the appliance.
- If you cannot remedy malfunctions with the help of section 5. page 17 " Faults and remedies", switch off the appliance and notify customer service.

Risk of injury



- Persons with medical aids, e.g. a pacemaker or metal implants, must consult with their doctor to establish clarify whether they are allowed to be near an induction cooker.
- Scalding hazard! Spraying hot edible oil or fat! Do not add water to heated edible oil or fat!
- Scalding hazard! Sudden rising hot vapour! Proceed with the appropriate caution when adding water to the heated frying surface!

Risk of fire / fire safety

- Cooking oil or cooking fat gets hot very quickly and can ignite. The appliance must not be used for deep frying.
- Approved fire extinguishers for cooking oil and fat fires must be available for fighting fires.

Risk of damage



- 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.
- Caution! Deformation of and damage to frying surface: avoid sudden cooling of frying surface. Do not tip water in large quantities or ice into the hot pan! Do not knock or hit the frying surface or the pan with tools, e.g., cleaning scrapers or turners. Use only use turners and cleaning scrapers with rounded-off corners and edges.
- Don't put pots, pans or similar items on the grill/ frying surface!
- If the frying surface is cracked or broken, the appliance must be withdrawn from service immediately. Disconnect the appliance from the mains.
- If the appliance has not been used for some time, have customer service check it for correct operation.

2. Initial use

The appliance must be professionally connected before it is switched on. The onsite electrical connected loads must match the connected loads on the appliance.

- ☞ 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 15 section 4.

2.1 Instructions

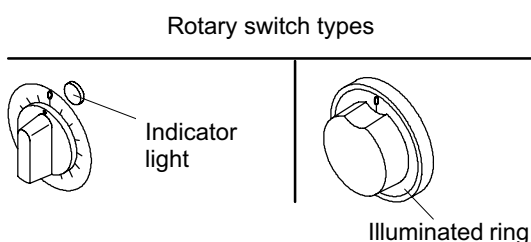


- Observe the safety notes, see page 13 section 1.
- Use 100% vegetable fats or oils with high heat resistance.
- To keep food warm or to melt fat or butter, use only low power settings.
- Change old fat or oil in good time as it ignites fairly easily.
- Remove excess moisture from the food to be fried.
- Use only non-scratch turners.
- Steaks, chops, sausages or crumbed items can be fried at the same time.
- When making goulash, for instance, you can use the deep pan for completing the steps in the following order: sear and sweat the goulash, deglaze and then stew in liquid.

Possible uses of "pan" (examples)

- low-fat cooking of meat and fish in breadcrumbs, poultry, fried potatoes and fried loin of beef (Châteaubriand).
- Use as a griddle for everything you would fry quickly, such as steaks, escalopes, fillets, fish, pancakes, mushroom ragouts, etc.
- Preparation of soups, sauces, ragouts, goulash, etc. (e.g. sweating and deglazing the ingredients and pureeing for soups).
- Sweating vegetables.

2.2 Switching the appliance on



- ☞ Turn the rotary switch to the desired power setting.
 - Setting and temperature range 1 - 9:
1 = low power, 9 = high power.
 - The indicator lamp or the illuminated ring will light up.

3. Finishing work

- ☞ Turn rotary switch to the 0 position.
 - The indicator light or the illuminated ring goes out.
- ☞ Clean the appliance, see the 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 any scouring cleaning product or damaged cleaning scrapers. These cause scratches.
- Stainless steel must not be in prolonged contact with concentrated acids, vinegar essence, salt solution, mustard or spice mixtures, otherwise the protective coating will be corroded. Rinse stainless steel surfaces clean and rub them dry after use.

Cleaning and maintenance products

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

- grease-dissolving cleaning products or special stainless steel cleaners,
- protective stainless steel cleaners,
- cleaning products and cleaning scrapers for ceramic surfaces.

4.1 Clean frying surface

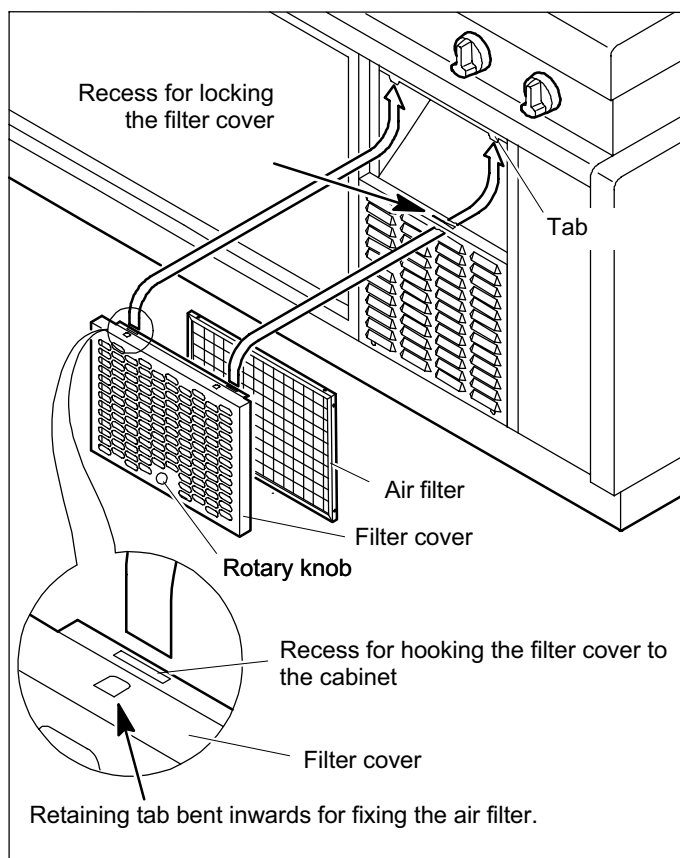
4.1.1 Removing frying residue

- ☞ Turn off appliance and let it cool down.
- ☞ Push in Gastronorm container and fit drain plug.
- ☞ Fill roasting pan with approximately 3 litres of hot water. Add rinsing agent and vinegar cleaner and clean with a cleaning brush or with a stainless steel pan cleaner.
- ☞ Drain off cleaning residue into the Gastronorm container: Clean the waste pipe thoroughly with a round brush while draining the washing lye.
- ☞ Wash plug in the dishwasher or by hand using a grease-dissolving detergent.
- ☞ Remove dark spots on the surface with vinegar cleaner and stainless steel pan cleaner.
- ☞ Rinse roasting pan and waste pipe thoroughly with water and rub dry.
- ☞ Spray roasting pan with food quality cream cleaner. Distribute the cream cleaner evenly with a kitchen towel.

4.1.2 Removing limescale

- ☞ Turn off appliance and let it cool down.
- ☞ Push in Gastronorm container and fit drain plug.
- ☞ Fill up roasting pan with vinegar and water at a ratio of 1:1 (1 part vinegar to 1 part water). Boil briefly and allow to react for 15 to 30 minutes, depending on the limescale deposit.
- ☞ Then rinse roasting pan with clear water.
- ☞ Drain off cleaning residue into the Gastronorm container: Clean the waste pipe thoroughly with a round brush while draining the washing lye.
- ☞ Rinse roasting pan and waste pipe thoroughly with water and rub dry.
- ☞ Clean drain plug in the dishwasher or by using a grease-dissolving detergent.

4.2 Cleaning the air filter



- CAUTION! The appliance must not be operated without an air filter! Otherwise risk of malfunctions or damage to the induction generator!
 - The air filter must be cleaned depending on the contamination, however, a minimum of once per week!
 - The manufacturer accepts no liability for damage caused by deficient cleaning of air filters.
- ☞ Switch off the appliance and secure it against being switched back on.

Removing the air filter

- ☞ Unlock the filter cover by turning the rotary knob anticlockwise.
- ☞ Pull out the filter cover at the bottom by about 3 cm and pull it down out of the tabs.
- Hold the air filter while you are removing the filter cover.
- ☞ Remove the air filter from the filter cover.

Cleaning the air filter

- ☞ Wash the air filter in the dishwasher:
- ☞ Dry the air filter and fit it.

Fitting the air filter

- The air filter must not be in contact with the front side of the filter cover. Note the retaining tabs for locating the air filter.

4.3 Cleaning stainless steel surfaces

- ☞ Wash off the cleaned parts thoroughly after using harsh cleaning products.
- ☞ Clean stainless steel surfaces with grease-dissolving cleaning products or special stainless steel cleaners.
- ☞ Rub cleaned parts and surfaces dry with a soft cloth.

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 authorized customer service agent. Reset the circuit breaker.

If you cannot resolve the fault,

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

5.1 Induction generator fault indicator

Fault message display

- The mains indicator lamp lights up for approx. one second.
- This is followed by rapid flashing signals.
- The lighting and flashing processes are repeated.

The flashes must be counted. The number of flashes indicates the error code. The error can be determined from the table below.

Number of flashes	Fault	Cause	Action
1	No power being generated	Coil or power PCB faulty	Contact the authorised Customer Service agent.
2	No power being generated	Coil or power PCB faulty	Contact the authorised Customer Service agent.

Number of flashes	Fault	Cause	Action
3	The appliance switches off.	Temperature on heat sink too high. Fan, rectifier, sensor or CPU faulty.	Clean air filter. Check circulation of intake and exhaust air. Have the air routing on the generator checked by an authorised Customer Service agent.
4	The appliance switches off.	Temperature sensor faulty.	Contact the authorised Customer Service agent.
5	The appliance switches off.	Line break on the rotary power switch	Contact the authorised Customer Service agent.
6	The appliance continues to operate at reduced power in clocked operation.	Elevated internal temperature	Ambient temperature too high. Clean air filter. Check circulation of intake and exhaust air.
7	The appliance switches off.	Sensor faulty.	Contact the authorised Customer Service agent.
8	The appliance switches off.	Mains phase failure	Check phases. Contact the authorised Customer Service agent.
10	The appliance switches off.	No connection to the generator.	Contact the authorised Customer Service agent.
11	The appliance switches off.	Hardware initialisation fault.	Wait - the appliance updates itself automatically every 30 seconds.
12	The appliance switches off.	Mains current measurement fault	Have the mains connections checked by a qualified electrician or an authorised Customer Service agent.
13	The appliance switches off.	Fault caused by mains voltage being too high or too low	Have the mains connections checked by a qualified electrician or an authorised Customer Service agent.
14	The appliance switches off.	Power supply unit fault - fault caused by power supply unit voltage being too high or too low	Have the mains connections checked by a qualified electrician or an authorised Customer Service agent.
15	Empty plate protection	No food on the frying surface - faulty sensor	Switch off appliance and wait until cooktop has cooled down. Turn off master switch before appliance and switch back on again after a few minutes. If the fault continues to occur, contact the authorised Customer Service.

6. Technical specifications

Technical specifications	Induction pan - 2 heating zones
Item Nos.	VP604500, MA604500, 879767
Total connected load	8 kW
Voltage protection	400 V 3 50/60 Hz - 3x16A
Overall thermal output	4.7 kW
Steam output	3.8 kg/h
Appliance noise level	less than 70 dB (A)
Basin/pan size	530mm x 569mm x 75 mm/21 L

We reserve the right to make technical changes

Accessories

Splashguard, turners, cleaning scrapers and replacement air filter

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 may only be carried out by professional electricians.
- Use only original accessories and original replacement parts.
- We recommend agreeing a maintenance contract with customer service.

8. Notes on waste disposal

- Old appliances are not worthless rubbish. Valuable raw materials can be recovered from such appliances by environmentally friendly waste disposal.
- The induction appliance includes electrical, electromechanical and electronic components. No batteries are used.
- The user is responsible for professional and safe waste disposal of the induction appliance.

Très chère cliente,
très cher client,

Veillez lire le mode d'emploi avant de mettre la **sauteuse à induction** en marche.

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

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

Utilisation

Sauteuse :

Préparation de soupes, sauces, ragoûts, goulaches, etc.

Utilisation en tant que plaque à grillade pour toutes les petites grillades rapides, par ex. les steaks, les escalopes, les filets, les poissons, les crêpes, les champignons à la poêle, etc.

Grill/rôtisserie :

Pour cuire ou griller des petites grillades rapides

Fonctionnement

La technologie de l'induction permet de générer la chaleur à l'aide d'ondes magnétiques dans le fond de la cuve de la sauteuse. La chaleur est transmise très rapidement au plan de cuisson.

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.

Type : _____

Année de construction : _____

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 l'appareil est sous surveillance,
 - pour l'usage prévu par son mode d'emploi.
- Attention, l'appareil est brûlant lorsqu'il est en marche !
- Seul l'utilisateur répond des dommages issus d'une utilisation non conforme.
- Ne pas utiliser l'appareil pour ranger ou déposer des objets !
- Ne pas recouvrir les trous -d'aération de l'appareil.
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide du chapitre 5., page 25 "Dérangements et remèdes", arrêtez l'appareil et contactez le service après-vente.

Risque de blessures



- Les personnes portant des implants tels, par ex. qu'un stimulateur cardiaque ou des implants en métal, doivent consulter leur médecin pour savoir si elles sont habilitées à se trouver à proximité d'un appareil à induction.
- Risques de brûlure ! Projections d'huile ou de graisse alimentaire chaude ! Ne pas jeter d'eau sur de l'huile ou de la graisse alimentaire chaude !
- Risques de brûlure ! Dégagement soudain de vapeur chaude ! La plus grande prudence est de mise lors de l'ajout d'eau sur un plan de cuisson chaud !

Risque d'incendie / Lutte contre l'incendie

- L'huile ou la graisse alimentaire s'échauffe très vite et peut prendre feu. Ne pas faire de friture avec l'appareil !
- Pour lutter contre le feu, des extincteurs pour feux d'huile alimentaire et de graisse doivent être disponibles.

Risque d'endommagement



- 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 !
- Attention, déformation et endommagement du plan de cuisson : Évitez tout refroidissement brutal du plan de cuisson ! Ne jamais placer de grandes quantités d'eau ou de glace dans la sauteuse chaude ! Ne pas heurter ou frapper le plan de cuisson ou la sauteuse avec des instruments de travail tels que, par exemple des grattoirs ou des spatules. N'utilisez que des spatules ou grattoirs à bout et bords ronds !
- Ne pas placer de casseroles, poêles ou autres sur la surface de grillade / le plan de cuisson !
- Si le plan de cuisson est fissuré ou cassé, l'appareil doit être immédiatement mis hors service ! Débrancher l'appareil du réseau électrique !
- 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

Pour une exploitation conforme, l'appareil doit être connecté de manière appropriée. Les données des valeurs des raccordement électriques qui sont à votre charge doivent correspondre aux valeurs des raccordement de l'appareil !

- ☞ 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 23 chapitre 4.

2.1 Recommandations



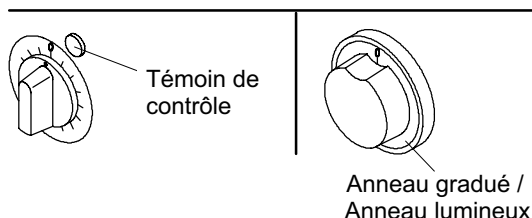
- Utilisez de l'huile végétale 100 % ou des huiles résistant à la chaleur.
- Pour tenir un plat au chaud ou pour faire fondre de la graisse ou du beurre, n'utiliser que des températures faibles.
- Changer à temps les vieilles huiles ou graisses, car elles s'enflamment plus facilement.
- Enlever l'humidité excédentaire de l'aliment.
- N'utiliser que des spatules, qui ne rayent pas.
- Steak, côtelettes, saucisses et produits panés peuvent être cuits en même temps.
- Sur le plan de cuisson creux vous pouvez, par exemple lors de la préparation de la goulache, effectuer des tâches les unes à la suite des autres : Sauter et faire suer, dessécher et ensuite déglacer avec un liquide.

Possibilités d'utilisation de la « sauteuse » (exemples)

- Cuire avec peu de matière grasse la viande et le poisson pané, la volaille, faire sauter des pommes de terre, faux-filet de bœuf (Chateaubriand).
- Utilisation comme poêle pour saisir rapidement, comme par exemple les steaks, escalopes, filets, poissons, crêpes, poêlées de champignon etc.
- Commencer les soupes, sauces, goulaches, etc. (ex. : fricasser, déglacer les ingrédients et réduire en purée pour les soupes).
- Cuire les légumes à la vapeur.

2.2 Mise en marche de l'appareil

Variantes de boutons rotatifs



- ☞ Tourner le bouton rotatif sur la puissance de cuisson voulue.
 - Plage de réglage et de température de 1- 9: 1 = puissance mini, 9 = puissance maxi.
 - Le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux s'allume.

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".
- ☞ 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 produits à récurer ni de grattoirs abîmés ! Ils provoquent des rayures.
- Les surfaces en inox ne doivent pas rester en contact prolongé avec les acides concentrés, l'essence de vinaigre, les solutions salines, la moutarde, les mélanges de condiments, autrement le revêtement protecteur serait attaqué. Rincer 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 :

- De produits de nettoyage dégraissants ou de détergents spécial inox,
- de produits d'entretien préservant l'inox,
- de détergents et de grattoirs pour surfaces en vitrocéramique.

4.1 Nettoyer le plan de cuisson

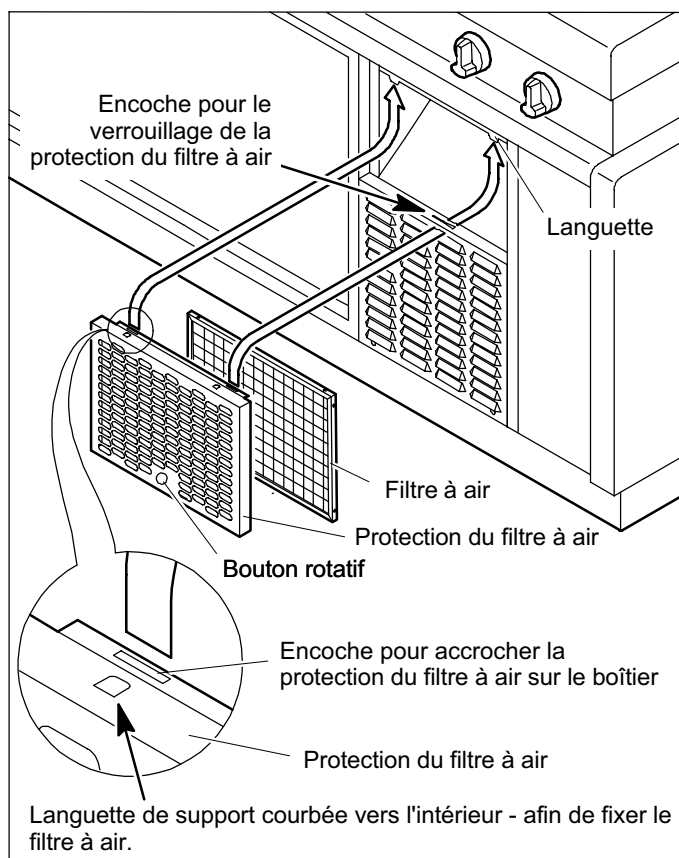
4.1.1 Elimination des restes de cuisson

- ☞ Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- ☞ Insérer le récipient gastronorme et mettre la bonde de vidange.
- ☞ Remplir le bac de la sauteuse avec env. 3 litres d'eau. Ajouter le produit vaisselle et le nettoyant au vinaigre et nettoyer avec une brosse ou un nettoyant inox.
- ☞ Vider le récipient gastronorme afin d'éliminer les restes de détergent : Nettoyer le tube d'écoulement en profondeur avec une brosse circulaire au moment de l'évacuation du produit de vaisselle.
- ☞ Laver la bonde de vidange dans le lave-vaisselle ou à la main avec un produit dégraissant.
- ☞ Enlever les taches sombres sur la surface avec un nettoyant vinaigre ou un nettoyant pour inox.
- ☞ Bien rincer le bac de la sauteuse et le tube d'écoulement avec de l'eau et les sécher.
- ☞ N'utiliser pour la cuve que des liquides d'entretien adaptés aux produits alimentaires. Bien étaler le liquide avec un torchon de cuisine.

4.1.2 Enlever le calcaire

- ☞ Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- ☞ Insérer le récipient gastronomique et mettre la bonde de vidange.
- ☞ Remplir le bac de la sauteuse avec du vinaigre et de l'eau à égale proportion 1:1 (1 part de vinaigre, 1 part d'eau). Faire bouillir brièvement et selon le dépôt de calcaire, laisser agir 15 à 30 minutes.
- ☞ Rincer le bac de la sauteuse à l'eau claire.
- ☞ Vider le récipient gastronomique afin d'éliminer les restes de détergent : Nettoyer le tube d'écoulement en profondeur avec une brosse circulaire au moment de l'évacuation du produit de vaisselle.
- ☞ Bien rincer le bac de la sauteuse et le tube d'écoulement avec de l'eau et les sécher.
- ☞ Laver la bonde de vidange dans le lave-vaisselle ou avec un produit dégraissant.

4.2 Nettoyer le filtre à air



- **ATTENTION !** Il est interdit d'utiliser l'appareil sans filtre à air ! Dans le cas contraire, il existe un risque de dysfonctionnement ou d'endommagement du générateur à induction !
 - Le filtre à air doit être nettoyé au moins une fois par semaine, en fonction de l'encrassement !
 - La fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un mauvais nettoyage des filtres à air.
- ☞ Arrêter l'appareil et le sécuriser contre toute remise en marche.

Enlever le filtre à air

- ☞ Déverrouiller la protection du filtre à air en tournant le bouton rotatif à gauche.
 - ☞ Tirer la protection du filtre à air env. 3 cm vers le bas et l'enlever vers le bas de la languette.
 - Maintenir le filtre à air pendant que vous enlevez la protection du filtre à air.
- ☞ Retirer le filtre à air de la grille.

Nettoyer le filtre à air

- ☞ Nettoyer le filtre à air dans le lave-vaisselle.
- ☞ Sécher le filtre à air et le remettre.

Placer le filtre à air

- Le filtre à air ne doit pas être en contact avec la face avant de la protection du filtre à air ! Respecter les languettes de support pour la fixation du filtre à air !

4.3 Nettoyer les surfaces en inox

- ☞ Après avoir utilisé des produits nettoyants acide, bien laver les pièces nettoyées avec de l'eau.
- ☞ Nettoyer les surfaces en inox avec des produits nettoyants dégraissants ou des nettoyants spécial inox,
- ☞ Essuyer les pièces et surfaces nettoyées avec un chiffon doux.

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 principal est disjoncté.	Faire contrôler un éventuel défaut dans l'appareil par un service après-vente agréé. Remettre le fusible principal en service.

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.

5.1 Indicateur de la panne générateur à 'induction

Affichage d'un message d'erreur

- Le voyant de contrôle du réseau s'allume pendant env. une seconde.
- Suivent ensuite de brefs signaux clignotants.
- Les opérations d'allumage et de clignotement se répètent.

Les signaux clignotants doivent être comptés. Le nombre de signaux clignotants indique le code d'erreurs. L'erreur peut être déterminée à l'aide du tableau suivant.

Nombre de signaux clignotants	Panne	Cause	Mesure
1	Aucune puissance n'est émise	Bobine ou platine de puissance défectueuse	Contacteur le service client agréé.
2	Aucune puissance n'est émise	Bobine ou platine de puissance défectueuse	Contacteur le service client agréé.

Nombre de signaux clignotants	Panne	Cause	Mesure
3	L'appareil s'éteint.	Température sur le radiateur trop élevée. Ventilateur, redresseur, détecteur ou CPU défectueux.	Nettoyer le filtre à air. Vérifier la circulation d'air d'admission et d'évacuation. Faire contrôler le guidage d'air sur le générateur par un service client agréé.
4	L'appareil s'éteint.	Capteur de température défectueux.	Contacteur le service client agréé.
5	L'appareil s'éteint.	Rupture de câble sur le bouton rotatif de puissance	Contacteur le service client agréé.
6	L'appareil continue à fonctionner à puissance réduite en régime cadencé.	Température interne élevée	Température ambiante trop élevée. Nettoyer le filtre à air. Vérifier la circulation d'air d'admission et d'évacuation.
7	L'appareil s'éteint.	Détecteur défectueux.	Contacteur le service client agréé.
8	L'appareil s'éteint.	Défaillance de la phase de réseau	Contrôler les phases. Contacter le service client agréé.
10	L'appareil s'éteint.	Pas de connexion vers le générateur.	Contacteur le service client agréé.
11	L'appareil s'éteint.	Erreur lors de l'initialisation du matériel.	Attendre, l'appareil s'actualise automatiquement toutes les 30 secondes env.
12	L'appareil s'éteint.	Erreur lors de la mesure du courant de secteur	Faire vérifier le branchement au réseau par un électricien qualifié ou par le service client agréé.
13	L'appareil s'éteint.	Erreur en cas de tension de réseau trop élevée ou trop faible	Faire vérifier le branchement au réseau par un électricien qualifié ou par le service client agréé.
14	L'appareil s'éteint.	Erreur du bloc d'alimentation - Erreur en cas de tension d'alimentation trop élevée ou trop faible	Faire vérifier le branchement au réseau par un électricien qualifié ou par le service client agréé.
15	Protection contre la cuisson à vide	Aucun plat sur le plan de cuisson, détecteur défectueux	Eteindre l'appareil et attendre que le plan de cuisson ait refroidi. Eteindre l'interrupteur principal de l'appareil et le rallumer au bout de quelques minutes. Si l'erreur se reproduit, informer le service client.

6. Données techniques

Données techniques	Sauteuse à induction - 2 zones de cuisson
Référence	VP604500, MA604500, 879767
Puissance électrique globale	8 kW
Tension - Protection par fusibles	400 V 3 50/60 Hz - 3x16A
Dégagement total de chaleur	4,7 kW
Dégagement de vapeur	3,8 kg / h
Niveau de bruit de l'appareil	Inférieur à 70 dB (A)
Taille du bac/de la cuve	530 x 569 x 75 mm / 21 litres

Sous réserve de modifications techniques !

Equipement supplémentaire

Couvercle anti-éclaboussures, spatules, grattoirs, filtre à air de rechange

7. Entretien

- Soumettre cet appareil à une inspection et une maintenance régulières. Les travaux d'entretien sont : le contrôles de sécurité-, de fonctionnement- et d'étanchéité, par exemple.
- Les travaux d'installation-, de maintenance- et de réparation ne doivent être effectués que par des électriciens- qualifiés.
- N'utiliser que des- accessoires- et pièces de rechange d'origine !
- Nous recommandons de passer un contrat d'entretien avec le service client.

8. Consignes relatives à l'élimination des déchets

- Les appareils usés ne sont pas des déchets sans valeur! Grâce à une élimination respectant l'environnement, il est possible de récupérer des matières premières précieuses.
- L'appareil d'induction est composé d'éléments électriques, électromécaniques et électroniques. Aucune batterie n'est utilisée.
- L'utilisateur est responsable de l'élimination en bonne et due forme et sûre de l'appareil d'induction.

879769 / 1.12 / 2.14

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

