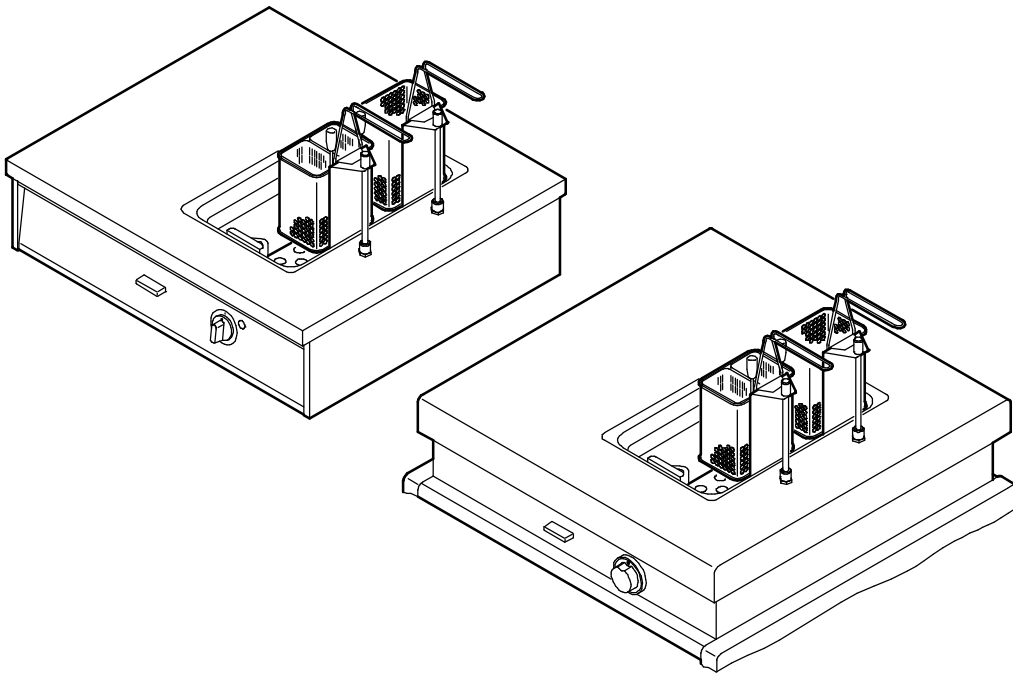


SALVIS Herd
SALVIS Range
SALVIS Fourneau
SALVIS Fornuis

Master
Vision*PRO*

Pastakocher mit Hebeautomatik
Pasta cooker with automatic basket lift
Cuiseur à pâtes avec relevage automatique
Pastakoker met hefinstelling



Betriebsanleitung
Operating Instructions
Mode d`Emploi
Gebruiksaanwijzing

de - Originalbetriebsanleitung	4
1. Benutzerhinweise	4
1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
1.2 Eintragen der Typenschilddaten	4
1.3 Warnzeichen, Gefahrensymbole und Hinweissymbole	4
1.4 Symbole vor dem Text	4
2. Sicherheitshinweise	5
3. Funktionsbeschreibung	6
3.1 Drehschalter	6
3.2 Zeitschaltuhr für Hebeautomatik	6
4. Inbetriebnahme	7
4.1 Nutzung als Pastakocher	7
4.2 Einstellen der Zeitschaltuhr und Starten der Hebeautomatik	9
4.2.1 Zuordnung Zeitschaltuhren / Hebevorrichtungen	9
4.2.2 Einstellen der Garzeit für automatisches Ausheben der Pastakörbe	10
4.2.3 Einstellen der Endloszeit für Ausheben mit der START/STOP-Taste	10
4.3 Wasserzulauf während des Kochvorganges	11
4.4 Zwischenreinigung der Wanne - vor der Befüllung mit frischem Wasser	12
5. Betriebsschluss	12
6. Reinigung und Pflege	12
6.1 Entleeren der Wanne	13
6.2 Hochschwenken des Heizkörpers	13
6.3 Reinigen des Gerätes	14
7. Störungen und Abhilfe	15
8. Technische Daten	15
9. Wartung	16
10. Hinweise zur Entsorgung	16
11. EG-Konformitätserklärung	16
en - Translation of original operating instructions	17
1. User information	17
1.1 Use as intended	17
1.2 Documenting the type plate data	17
1.3 Warning signs, danger symbols and information symbols	17
1.4 Symbols in front of the text	17
2. Safety instructions	18
3. Description of functions	19
3.1 Rotary switch	19
3.2 Timer for basket lift	19
4. Commissioning	20
4.1 Use as pasta cooker	20
4.2 Setting the timer switch and starting the automatic basket lift	22
4.2.1 Assignment of timer switches/basket lift	22
4.2.2 Setting the cooking time for automatic raising of the pasta baskets	23
4.2.3 Setting the endless time for raising with the START/STOP button	23
4.3 Water supply during the cooking process	24
4.4 Intermediate cleaning of the tank - before filling with fresh water	25
5. Completion of operation	25
6. Cleaning and Care	25
6.1 Emptying the pan	26
6.2 Raising the heating element	26
6.3 Cleaning the appliance	27
7. Errors and remedies	28
8. Technical specifications	28
9. Service	29
10. Notes on waste disposal	29
11. EU Declaration of Conformity	29
fr - Traduction de la notice originale	30
1. Indications pour les utilisateurs	30
1.1 Utilisation conforme	30
1.2 Saisie des données de la plaque signalétique	30
1.3 Avertissement, danger et remarques	30
1.4 Symboles placés avant le texte	30

2.	Consignes de sécurité	31
3.	Description fonctionnelle	32
3.1	Bouton rotatif	32
3.2	Minuterie pour le relevage automatique	32
4.	Mise en service	33
4.1	Utilisation en tant que cuiseur à pâtes	33
4.2	Régler la minuterie et commencer le relevage automatique	35
4.2.1	Affectation des minuteries / Dispositifs de levage	35
4.2.2	Réglage du temps de cuisson pour le relevage automatique des paniers à pâtes	36
4.2.3	Réglage du temps de fin pour le relevage avec la touche START / STOP ..	36
4.3	Alimentation en eau pendant la cuisson	37
4.4	Nettoyage intermédiaire de la cuve - avant le remplissage d'eau fraîche	38
5.	Fin de service	38
6.	Nettoyage et entretien	38
6.1	Vidange de la cuve	39
6.2	Relevage de la résistance	40
6.3	Nettoyage de l'appareil	40
7.	Pannes et solutions	41
8.	Données techniques	41
9.	Entretien	42
10.	Consignes relatives à l'élimination des déchets	42
11.	Déclaration de conformité CE	42
 nl - Vertaling van de oorspronkelijke gebruiksaanwijzing		43
1.	Gebbruikerinstructies	43
1.1	Beoogd gebruik	43
1.2	Gegevens van het typeplaatje noteren	43
1.3	Waarschuwingstekens, gevaarsymbolen en informatie over symbolen	43
1.4	Symbolen voor de tekst	43
2.	Veiligheidsinstructies	44
3.	Functiebeschrijving	45
3.1	Draaischakelaar	45
3.2	Timer voor automatisch optillen	45
4.	Ingebruikname	46
4.1	Gebruik als pastakoker	46
4.2	Instellen van de timer en starten van het optilmechanisme	48
4.2.1	Indeling timer/optilmechanismen	48
4.2.2	Instellen van de kooktijd voor automatisch uittillen van de pastakorf	48
4.2.3	Instellen van de oneindige tijd met de START/STOP-knop	49
4.3	Watertoevoer tijdens het kookproces	50
4.4	Tussentijdse reiniging van de bak - vóór het vullen met vers water	51
5.	Einde van gebruik	51
6.	Reiniging en verzorging	51
6.1	Opvangbak ledigen	52
6.2	Omhoog zwenken van het verwarmingselement	53
6.3	Reiniging van het apparaat	53
7.	Storingen en oplossing	54
8.	Technische gegevens	54
9.	Waarschuwing	55
10.	Instructies voor de verwerking	55
11.	EG-Confirmitetsverklaring	55

1. Benutzerhinweise

Lesen Sie die Betriebsanleitung durch, bevor Sie den Pastakocher 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.

Der Betreiber des Gerätes muss dafür sorgen, dass die Betriebsanleitung dem beauftragten Personal zugänglich ist.

1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Zum Kochen, Garziehen und Warmhalten.

Für die Zubereitung von Teigwaren, Klöße/Knödel/Semmelknödel und Rindfleisch gekocht.

Weitere Möglichkeiten der Nutzung des Kochers sind z. B. Herstellen von Suppen/Grundbrühen, Kochen von Eintöpfen, Maultaschen, Brühen von Brühwürsten und zum Warmhalten von zubereiteten Speisen wie beispielsweise Suppen, Gemüse, Beilagen, Soßen.

Zusätzlich kann der Pastakocher genutzt werden zum Zubereiten von Sauerkraut, Rotkohl und gekochten Krustentieren.

1.2 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.:

1.3 Warnzeichen, Gefahrensymbole und Hinweissymbole



Vorsicht! Warnung vor einer möglichen Körperverletzung, einem gesundheitlichen Risiko oder Sachschaden.



Information! Hinweise mit besonders nützlichen Informationen und Tipps.

1.4 Symbole vor dem Text

☞ Sie werden zu einer Handlung aufgefordert.

- Aufzählung, Auflistung
- Hinweise, Funktionsabläufe

Text ohne Symbol: Beschreibungen oder Erklärungen nach einer Überschrift.

2. 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 (nicht zum Frittieren geeignet, sonst Brandgefahr!),
 - wenn keine Betriebsstörung vorliegt.
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.
- Manuelle Regelung des Wasserzulaufes: Deshalb den Befüllvorgang und den Wasserzulauf während des Kochvorganges beaufsichtigen und bei Erreichen des Füllstandes den Wasserhahn schließen. Wichtig, es erfolgt kein automatisches Abschalten, wenn das Wasser den Füllstand erreicht hat.
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 15 Kapitel 7. "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

Verletzungsgefahr

- Vorsicht, während des Betriebes ist das Gerät heiß!
- Vorsicht beim Entnehmen des Überlaufrohres: Das Überlaufrohr ist heiß! Verbrühungsgefahr durch eventuell aufströmendes heißes Wasser im Überlaufrohr! Deshalb das Überlaufrohr langsam und vorsichtig aus dem Ablauf ziehen!
- Vorsicht beim Entnehmen der Behälter: Die Behälter sind heiß! Während der Entnahme kann heiße Luft oder Dampf austreten!

Beschädigungsgefahr

- Kein kaltes Wasser in die leere hochgeheizte Wanne einfüllen! Durch zu starken Temperaturwechsel entstehen hohe Spannungen und es können Schäden am Gerät entstehen.
- Behälter dürfen nicht auf den Heizkörper 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.
- **VORSICHT! Zerstörung von Edelstahl! Auch Edelstahl rostet bei unsachgemäßer Behandlung!** Entfernen Sie deshalb Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig. Unter diesen Schichten kann es durch fehlenden Luftzutritt zu Korrosion kommen. Im Extremfall kann das Becken oder die Wanne durch Lochfraß soweit zerstört werden, dass es nicht mehr brauchbar ist! Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch Korrosion oder Lochfraß!
- 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 autorisierten Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.

3. Funktionsbeschreibung

3.1 Drehschalter

Um eine optimale Leistungs-Anpassung bei unterschiedlichen Garanwendungen vornehmen zu können, haben Sie die Möglichkeit zwischen drei Leistungsstufen zu wählen.

In der Leistungsstufe 2,3 kW ist zusätzlich eine thermostatische Temperatur-Regelung von 55 bis 99°C möglich.

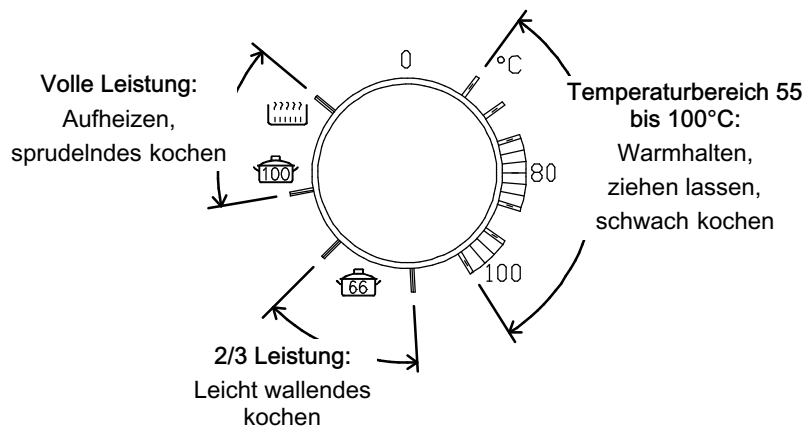
Leistungsstufen

Es sind drei Leistungsstufen verfügbar:

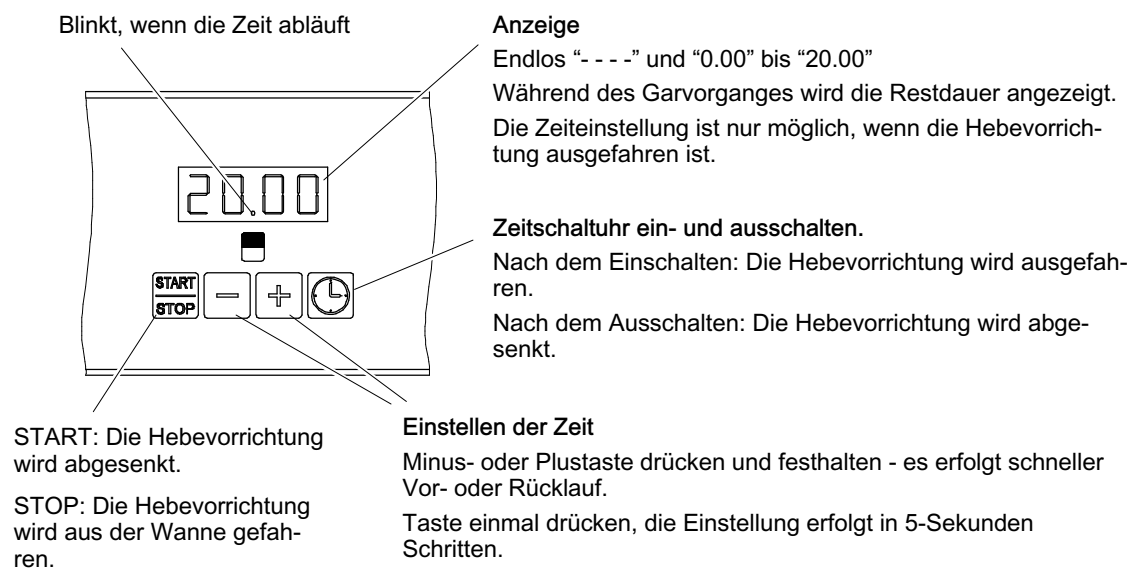
7,0 kW = Volle Leistung

4,6 kW = 2/3 Leistung

2,3 kW = 1/3 Leistung - mit Temperaturbereich von 55 bis 99°C



3.2 Zeitschaltuhr für Hebeautomatik

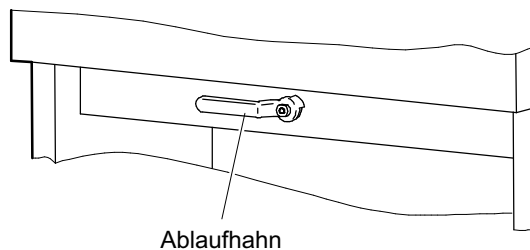


4. Inbetriebnahme

- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.
 - Reinigung siehe Seite 12 Kapitel 6.

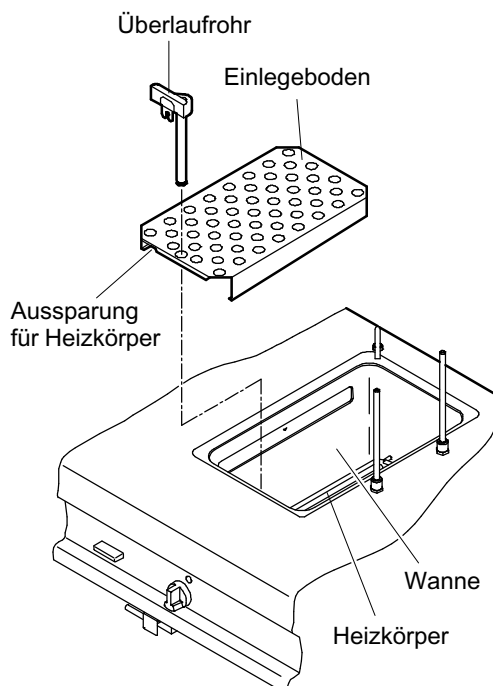
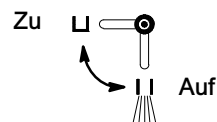
4.1 Nutzung als Pastakocher

Z. B. Kochen von frischer oder vorgegartener Pasta in gelochten Behältern/Körben. Verwenden Sie nur spezielle Grund-Körbe und Portions-Körbe von SALVIS. Diese sind maßlich auf die Wanne abgestimmt.



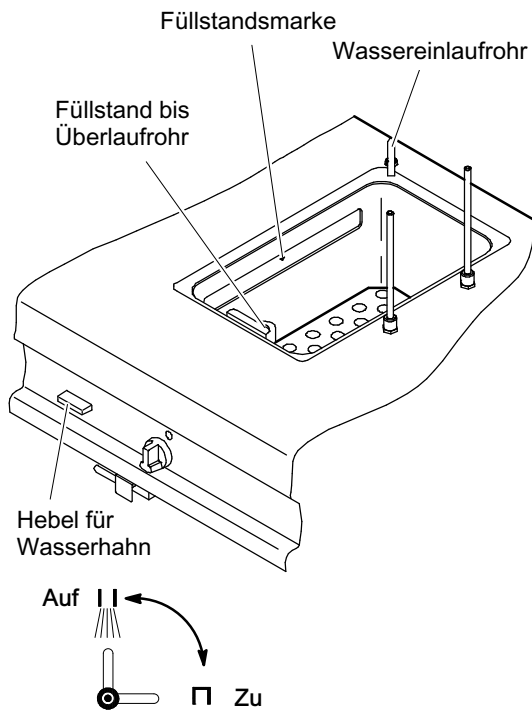
Betriebsbereitschaft herstellen

- ☞ Ablaufhahn schließen.



Wenn die Behälter nicht eingehängt werden:

- Behälter dürfen nicht auf die Heizkörper gestellt werden!
- ☞ Gelochten Einlegeboden seitenrichtig einsetzen - Aussparung für Heizkörper beachten!
- ☞ Bei Bedarf Überlaufrohr einsetzen - Anwendungshinweise siehe Seite 11 Kapitel 4.3.



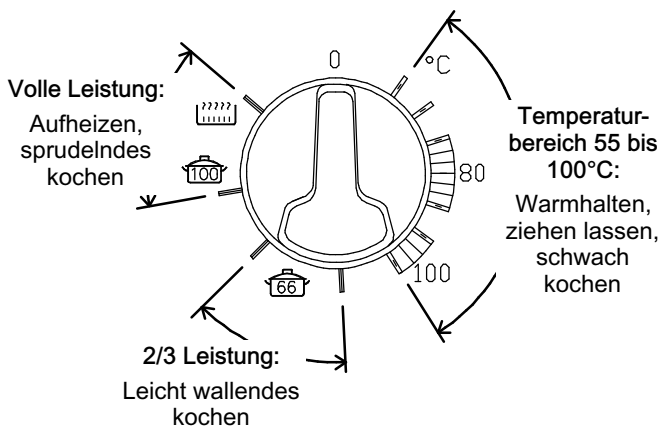
Befüllen der Wanne



VORSICHT! Überschäumen des Kochwassers! Füllstand des Wassers beachten! Nicht höher als bis zur Füllstandsmarke befüllen!

Manuelle Regelung des Wasserzulaufes: Der Befüllvorgang muss beaufsichtigt werden und von Hand abgeschaltet werden!

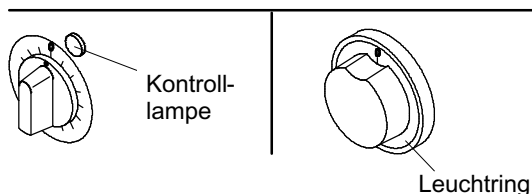
- Zum Verkürzen der Aufheizzeit: Warmes Wasser einfüllen und Wanne während dem Aufheizen abdecken.
- ☞ Wassereinflaßrohr über die Wanne schwenken.
- ☞ Bauseitigen Wasserhahn öffnen.
- ☞ Wasserhahn öffnen - Hebel nach links drehen.
- ☞ Wasserhahn schließen, wenn Füllstand erreicht ist - Hebel nach rechts drehen.

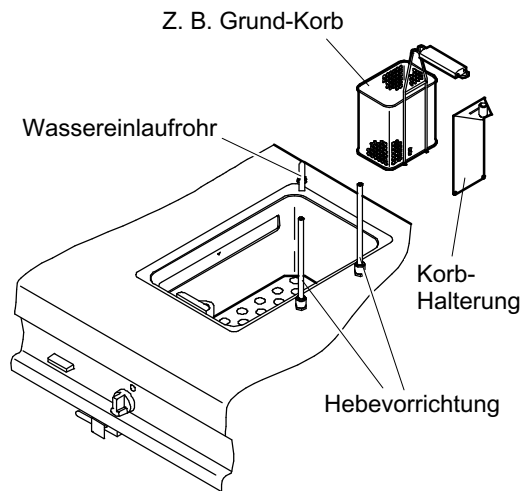


Einschalten der Heizung

- ☞ Um die Aufheizzeit zu verkürzen, den Drehschalter auf Stellung "Volle Leistung" drehen.
- Die Kontrolllampe oder der Leuchtring leuchtet.
- ☞ Während des Betriebes mit dem Drehschalter die gewünschte Temperatur oder Leistung einstellen.

Drehschaltervarianten





Einsetzen der Körbe

- ☞ Speisen in gelochte Körbe füllen (Seitenwände und Boden gelocht).
 - Die Körbe nicht zu hoch auffüllen. Die Speisen sollten sich noch im Wasser befinden!
 - Die Einfüllhöhe ist abhängig von den zu kochenden Speisen, da diese unterschiedlich aufschäumen.
- ☞ Korb-Halterung auf die Hebevorrichtung aufstecken.



Beim Einsetzen des Korbes am Wassereinlaufrohr darauf achten, dass der Korb nicht am Wassereinlaufrohr streift oder sich verhaken kann! Deshalb keine zu großen Körbe neben dem Wassereinlaufrohr verwenden!

- ☞ Korb in die Korb-Halterung einhängen, siehe auch nachfolgendes Bild.

4.2 Einstellen der Zeitschaltuhr und Starten der Hebeautomatik

Funktionsbeschreibung Zeitschaltuhr für Hebeautomatik siehe auch Seite 6 Kapitel 3.2.

4.2.1 Zuordnung Zeitschaltuhren / Hebevorrichtungen

Abbildung mit zwei Zeitschaltuhren

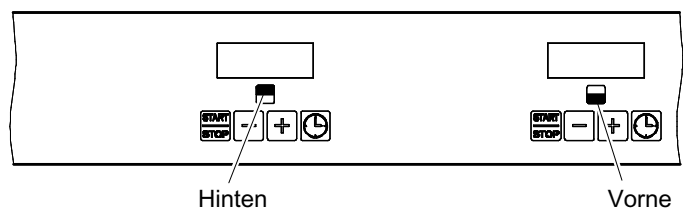
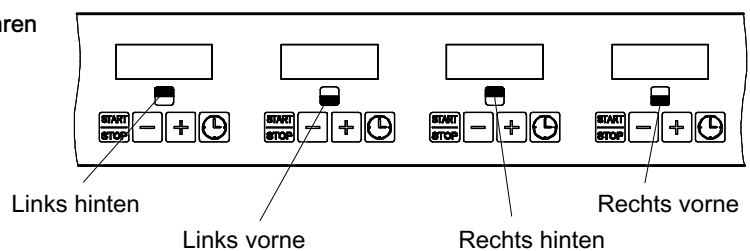


Abbildung mit vier Zeitschaltuhren



4.2.2 Einstellen der Garzeit für automatisches Ausheben der Pastakörbe

☞ Das Gerät mit dem Drehschalter einschalten.

8.05

☞ Zeitschaltuhr einschalten - Taste  drücken.

☞ Garzeit einstellen - Taste  oder  drücken


- Taste drücken, die Zeit wird in 5-Sekunden-Schritten weitergeschaltet.
- Taste drücken und halten, es erfolgt ein schneller Lauf der Zeiteinstellung.

Starten der Garvorganges

☞ Taste  drücken.

- Der Korb wird automatisch in die Wanne abgesenkt.
- Die eingestellte Garzeit läuft rückwärts ab.

Beendigung des Garvorganges


- Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton und der Korb wird automatisch aus der Wanne gehoben.
- Die zuvor eingestellte Garzeit erscheint wieder in der Anzeige.
- Soll der Korb vor Ablauf der Garzeit aus dem Becken gehoben werden, Taste  drücken.
- Vorsicht beim Entnehmen der Behälter: Die Behälter sind heiß! Während der Entnahme kann heiße Luft oder Dampf austreten!

4.2.3 Einstellen der Endloszeit für Ausheben mit der START/STOP-Taste

☞ Das Gerät mit dem Drehschalter einschalten.

- - - -

☞ Zeitschaltuhr einschalten - Taste  drücken.

☞ Endloszeit einstellen - Taste  drücken bis "00.00" angezeigt wird.

☞ Taste  loslassen.


- Die Anzeige springt auf Endloszeit "- - - -".

Starten der Garvorganges

☞ Taste  drücken.

- Der Korb wird automatisch in die Wanne abgesenkt.

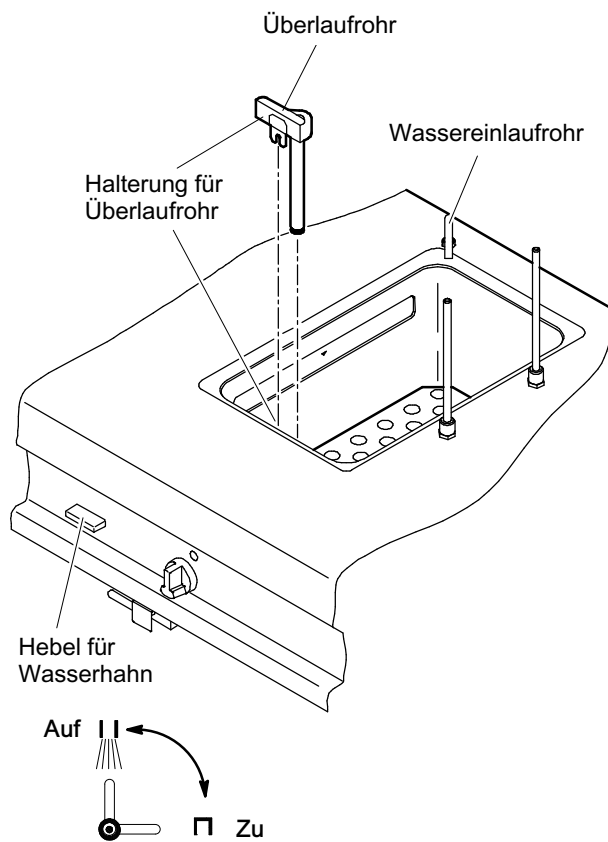
Beendigung des Garvorganges

☞ Garvorgang beenden - Taste  drücken.

- Der Korb wird aus der Wanne gehoben.
- Vorsicht beim Entnehmen der Behälter: Die Behälter sind heiß! Während der Entnahme kann heiße Luft oder Dampf austreten!

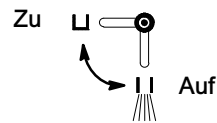
4.3 Wasserzulauf während des Kochvorganges

Um während des Kochens von Pasta das Wasser automatisch zu erneuern und auch die Stärke in den Abfluss abzuschwemmen, kann die Wasserzulauf-Menge während des Kochvorganges manuell geregelt werden.



Vorbereitung

- ☞ Überlaufrohr einsetzen
 - in die Halterung an der Wanne und
 - in die Ablauföffnung im Wannenboden.
- ☞ Ablaufhahn vollständig öffnen.



Ständiger Wasserzulauf während des Kochvorganges



Der Wasserzulauf während des Kochvorganges muss beaufsichtigt werden!

Beim Einsetzen des Korbes am Wassereinlaufrohr darauf achten, dass der Korb nicht am Wassereinlaufrohr streift oder sich verhaken kann! Deshalb keine zu großen Körbe neben dem Wassereinlaufrohr verwenden!

Vor dem Verlassen des Arbeitsplatzes, wenn auch nur für kurze Zeit, muss der Wasserhahn geschlossen werden!

Die Dosierung des Wasserzulaufes erfolgt manuell. Lassen Sie nur soviel Wasser zulaufen wie erforderlich, sonst unnötiger Energie- und Wasserverbrauch.

- ☞ Wassereinlaufrohr über die Wanne schwenken.
- ☞ Bauseitigen Wasserhahn öffnen.
- ☞ Wasserhahn nur wenig öffnen - Hebel etwas nach links drehen.



Wenn das Becken bis zum Einlauf des Überlaufrohres gefüllt ist, kann dies während dem Einsetzen des Behälters zum Überschwappen des Wassers führen!

- ☞ Deshalb gelochte Behälter mit Speisen vorsichtig einsetzen!

4.4 Zwischenreinigung der Wanne - vor der Befüllung mit frischem Wasser

Entleeren der Wanne siehe Seite 13 Kapitel 6.1!

Hochschwenken des Heizkörpers siehe Seite 13 Kapitel 6.2!


- ☞ Nach dem Entleeren der Wanne, anhaftende Speiserückstände aus der Wanne entfernen.
- ☞ Klares Wasser einfüllen, die Wanne und die Heizkörper mit einer Reinigungsbürste säubern.
- ☞ Nach dem Entleeren der Wanne den Ablaufhahn schließen.

5. Betriebsschluss

- ☞ Drehschalter auf 0-Stellung drehen.
 - Die Kontrolllampe oder die Beleuchtung im Leuchtring erlischt.
- ☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 6. "Reinigung und Pflege".
- ☞ Bauseitigen elektrischen Hauptschalter abschalten.

6. 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!
- **VORSICHT!** Beschädigung der Wanne durch Korrosion oder Lochfraß, verursacht von Reinigungsmitteln! Lassen Sie Reinigungsmittel nicht längere Zeit in der Wanne stehen.
- 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.
-  **VORSICHT! Zerstörung von Edelstahl! Auch Edelstahl rostet bei unsachgemäßer Behandlung!** Entfernen Sie deshalb Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig. Unter diesen Schichten kann es durch fehlenden Luftzutritt zu Korrosion kommen. Im Extremfall kann das Becken oder die Wanne durch Lochfraß soweit zerstört werden, dass es nicht mehr brauchbar ist! Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch Korrosion oder Lochfraß!

Reinigungs- und Pflegemittel

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.

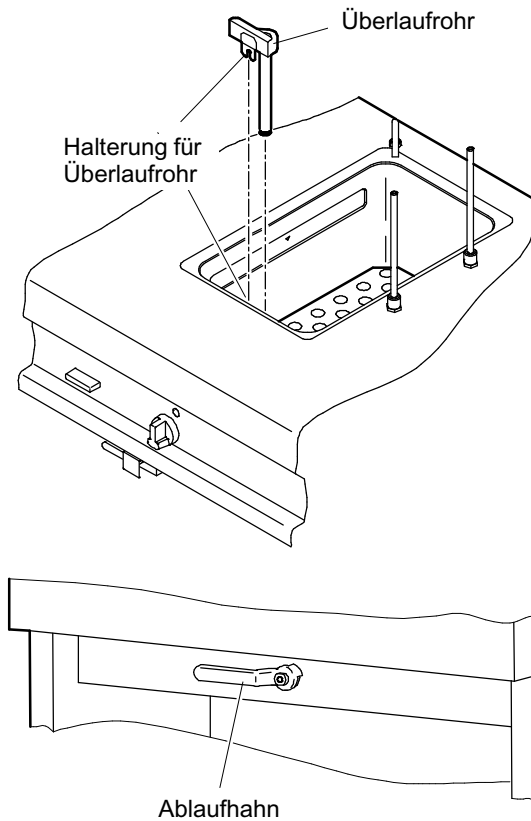
Das sind z. B.:

- Fettlösende Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlreiniger
- konservierende Edelstahlpflegemittel

6.1 Entleeren der Wanne

Vor dem Entleeren

- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Behälter aus der Wanne nehmen.



Entnehmen des Überlaufrohres

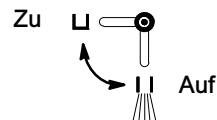
! VORSICHT! Das Überlaufrohr ist heiß!
Verbrühungsgefahr durch eventuell aufströmendes heißes Wasser im Überlaufrohr!

- ☞ Deshalb Überlaufrohr langsam und vorsichtig aus dem Ablauf ziehen!

Öffnen des Ablaufhahnes

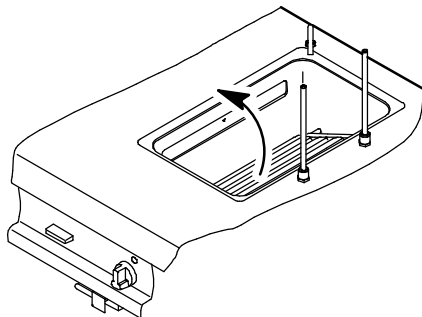
! VORSICHT! Beim Entleeren der Wanne
Verbrühungsgefahr durch heißes Wasser!

- ☞ Ablaufhahn öffnen. Hebel drehen bis Anschlag.



- Das Wasser läuft ab.

6.2 Hochschwenken des Heizkörpers



! VORSICHT! Der Heizkörper ist eventuell
noch heiß, Verbrennungsgefahr!
Heizkörper abkühlen lassen!
Topflappen oder Schutzhandschuhe
verwenden!

- ☞ Heizkörper in Pfeilrichtung hochschwenken.

6.3 Reinigen des Gerätes

Reinigen der Wanne

- Angesetzten Kalk in der Wanne und am Heizkörper 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 oder das Kalklösungsmittel muss den Heizkörper mindestens 3 cm überdecken.
 - Das Essigwasser kurz aufkochen lassen und je nach Kalkansatz ca. 15 bis 30 Minuten einwirken lassen.
 - Den Reinigungsessig nach Möglichkeit in ein Vorratsgefäß ablassen. Den Reinigungsessig können Sie mehrmals zur Kalkreinigung verwenden.
 - Wanne und Heizkörper reinigen.

Reinigen der Edelstahl-Oberflächen

- ☞ Die Pastakörbe, Gastronorm-Behälter und Halterungen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder in der Spülmaschine reinigen.
- ☞ Gereinigte Flächen gründlich mit Wasser abspülen und trockenreiben.
- ☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.

Nach der Reinigung und dem Abtrocknen der Flächen

- ☞ Heizkörper einschwenken.
- ☞ Ablaufhahn schließen.

7. 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.

8. Technische Daten

Technische Daten	Pastakoher mit Hebeautomatik GN 1/1
Artikel-Nr.	VP607452, MA607452, 977284
Gesamtanschlusswert	7 kW
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz
Absicherung	3 x 16 A
Gesamtwärmeabgabe	2,46 kW
Dampfabgabe	2,06 kg / h
Gerätegeräusch	kleiner als 70 dB (A)
Becken-/Wannengröße	308 x 509 x 240 mm / ca. 35 Liter
Wasserzulauf Anschluss	Gewinde 3/4"
Wasserablauf Durchmesser	40 mm

Technische Änderungen vorbehalten!

9. Wartung

- Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmäßige Inspektion und Wartung durchführen. Wartungsarbeiten sind: Z. B. Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Die Sicherheitseinrichtungen müssen mindestens einmal jährlich durch einen Sachkundigen auf ihren ordnungsgemäßen Zustand überprüft werden. Das Ergebnis dieser Prüfung muss in einer Bescheinigung festgehalten und bis zur nächsten Prüfung aufbewahrt werden.
- 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.

10. Hinweise zur Entsorgung



- Bei ausgedienten Geräten Netzstecker ziehen. Netzkabel abtrennen und entfernen.
- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
- Gewerbliche Elektrogeräte dürfen nicht in die kommunale Abfallentsorgung gelangen oder mit dem Hausmüll entsorgt werden.

11. EG-Konformitätserklärung

Diese Erklärung bezieht sich nur auf die Maschinen in dem Zustand, in dem sie in den Verkehr gebracht wurden. Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn das Produkt ohne Zustimmung umgebaut oder verändert wird.

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Maschinen aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart, sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Bestimmungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG entsprechen. Die Maschinen entsprechen zusätzlich den Bestimmungen der Richtlinie 2014/35/EU über elektrische Betriebsmittel und 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit.

Maschinentypen

Kocher, Kocher mit Hebeautomatik

Angewandte harmonisierte EN-Normen

EN 60335-2-37
EN 55014-1-2
EN 61000-3-2
EN 61000-3-11
EN 62233

Dokumentationsbevollmächtigter

SERVATOR ServiceLine GmbH, Thomas Schmalz,
Wilhelm-Frank-Straße 36, D-97980 Bad Mergentheim

1. User information

Please read the operating instructions before using the pasta cooker for the first time.

The operating instructions contain 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.

The owner of the appliance must ensure that the operating instructions are accessible to the staff employed to operate the appliance.

1.1 Use as intended

For cooking, simmering and keeping warm.

For the preparation of pasta, dumplings/bread dumplings and boiled beef.

Further possibilities for using the pasta cooker include, for example, the preparation of soups/stocks, cooking stews, ravioli, boiling sausages and for keeping warm prepared foods, such as soups, vegetables, side dishes, sauces.

The pasta cooker can also be used to prepare sauerkraut, red cabbage, and boiled crustaceans.

1.2 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:

S-No.:

1.3 Warning signs, danger symbols and information symbols




Caution! Warning of possible injury, a health risk or damage to property.



Information! Notes containing particularly useful information and tips.

1.4 Symbols in front of the text

 You are requested to carry out an action.

- Enumeration and listing
- Notes, operational sequences

Text without symbols: Descriptions or explanations after a heading.

2. 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 operating instructions (not suitable for deep frying, risk of fires.)
 - if there is no current fault.
- 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.
- Manual regulation of the water supply: You must therefore monitor the filling process and the water supply during the cooking process and close the tap when the vessel is full. This is important as there is no automatic shutoff when the vessel is filled with water.
- If you cannot rectify malfunctions using page 28, section 7. "Troubleshooting", switch off the appliance and notify customer service.

Risk of injury

- Caution! The appliance is hot during use.
- Take care when removing the overflow pipe: The overflow pipe is hot. There is a risk of scalding from any hot water flowing out of the overflow pipe. Therefore remove the overflow pipe from the drain slowly and carefully.
- Take care when removing the containers: the containers are hot. Hot air or steam may escape as the containers are removed.

Risk of damage

- Do not pour cold water into an empty heated tank. The sudden change in temperature will cause severe stresses and may damage the unit.
- Containers must not be placed on the heating elements. 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.
- **CAUTION** Stainless steel may be damaged. Even stainless steel will rust if it is not treated properly. Therefore, you must remove lime, grease, starch and protein coatings regularly. Corrosion may build up under these coatings due to the lack of air. In extreme cases, the tub or the tank can be destroyed by pitting to an extent that it may become unusable. The manufacturer will not be held liable for damage caused by corrosion or pitting.
- Do not spray or 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 the appliance has not been used for some time, have an authorised customer service agent check it for correct operation.

3. Description of functions

3.1 Rotary switch

You are able to select between three heat levels so that you can select the optimum output for the various cooking applications.

Thermostatic temperature regulation from 55 to 99°C is possible at the 2.3 kW level.

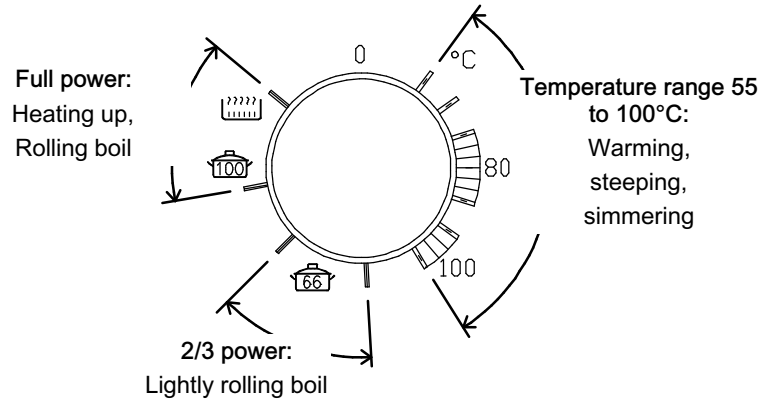
Power levels

Three power levels are available:

7.0 kW = full power

4.6 kW = 2/3 power

2.3 kW = 1/3 power - with a temperature range from 55 to 99°C

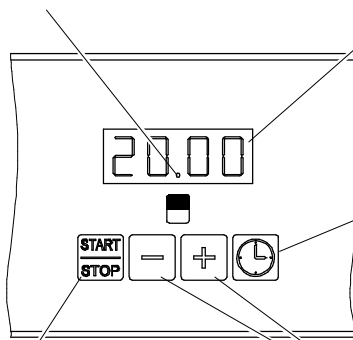


3.2 Timer for basket lift

Flashes when the time has expired

Display

Endless "----" and "0.00" to "20.00"
 The remaining time is displayed during the cooking process.
 The time can only be set if the basket lift is raised.



Switching the timer switch on and off

After switching on: The basket lift is raised.
 After switching off: The basket lift is lowered.

START: The basket lift is lowered.

STOP: The basket lift is raised from the tank.

Setting the time

Press and hold minus or plus key - the time is increased or decreased rapidly.

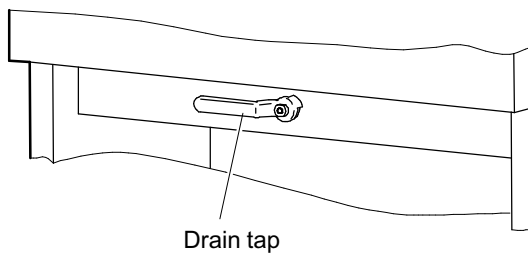
Press button once, the time is adjusted in 5 second intervals.

4. Commissioning

- ☞ Before using the appliance for the first time, clean with a cleaning product that dissolves grease.
- ☞ Dry cleaned parts and surfaces with a soft cloth.
 - For cleaning, see page 25 section 6.

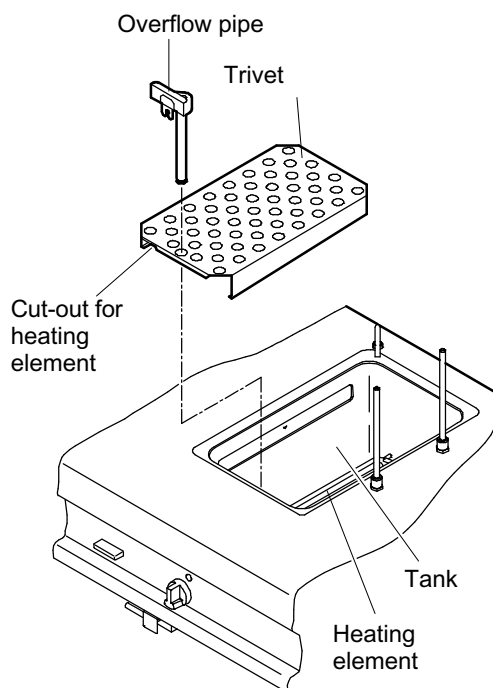
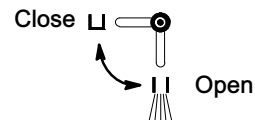
4.1 Use as pasta cooker

E.g. cooking fresh or precooked pasta in perforated containers/baskets. Use only SALVIS's special bulk baskets and portion baskets. These are designed for the tank.



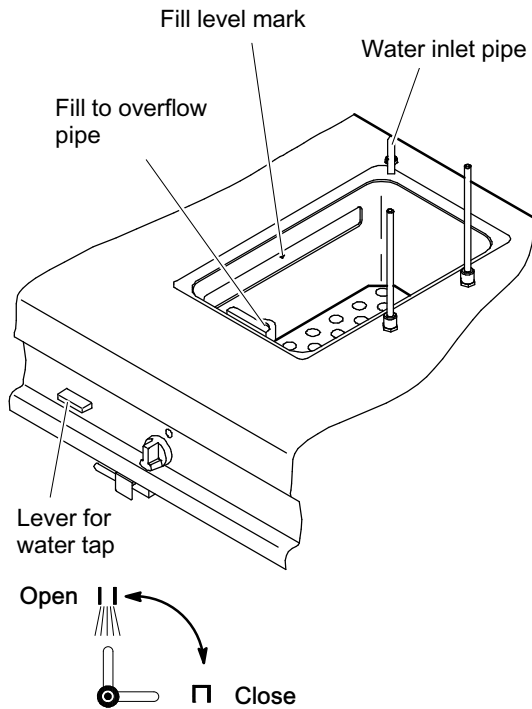
Getting ready for use

- ☞ Close the drain tap.



If the baskets are not fitted:

- Containers must not be placed on the heating elements.
- ☞ Insert the perforated trivet the right way round - Ensure that the cut-out is over the heating element.
- ☞ Insert an overflow pipe as necessary - for notes on use see page 24 section 4.3.



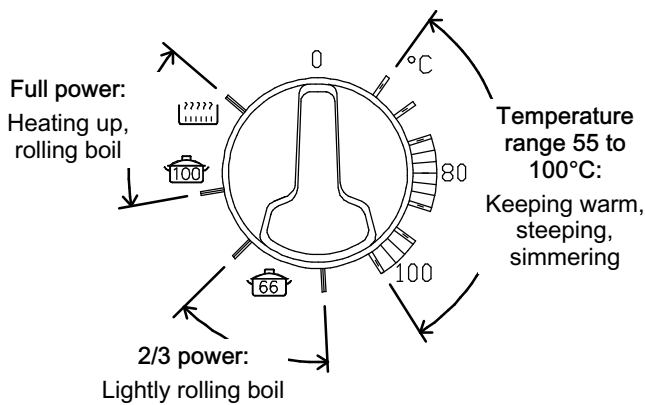
Filling the tank



CAUTION! Water can boil over. Note the water fill level. Do not fill above the fill level mark.

Manual regulation of the water supply: The filling process must be supervised and switched off by hand.

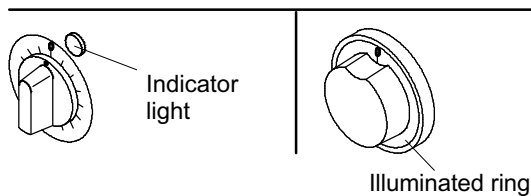
- To speed up the heating-up time: fill with hot water and cover the tank while it is heating.
- ☞ Swivel the water supply pipe over the tank.
- ☞ Open the water supply tap.
- ☞ Open the water tap - turn the lever to the left.
- ☞ Close water tap as soon as the fill level is reached - turn lever to the right.

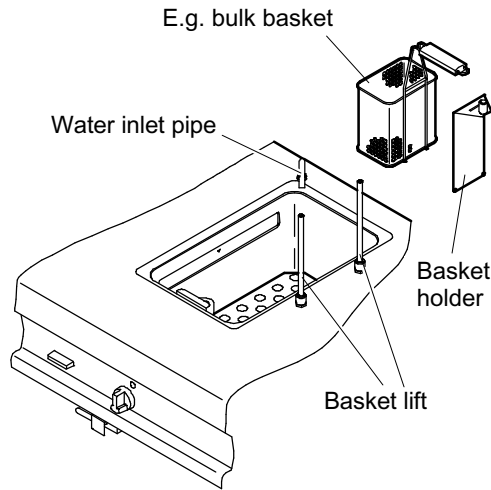


Switching on the heating

- ☞ Turn the rotary switch to the "Full power" position to speed up the heating time.
- The indicator lamp or the illuminated ring will light up.
- ☞ When using the appliance, set the desired temperature or power using the rotary switch.

Rotary switch types





Inserting the baskets

- ☞ Add the food to the perforated baskets (side walls and floor perforated).
 - Do not fill the baskets too full. The food should be covered by water.
 - The fill height depends on the food to be cooked, as these foam at different rates.
- ☞ Slot the basket holder onto the basket lift.



Take care when fitting the basket onto the water inlet pipe that the basket cannot scrape against or stick on the water inlet pipe. You should therefore not use large baskets next to the water inlet pipe.

- ☞ Hook basket into the basket holder, see also illustration below.

4.2 Setting the timer switch and starting the automatic basket lift

See also page 19 section 3.2 for a description of the functions of the basket lift timer switch.

4.2.1 Assignment of timer switches/basket lift

Illustration with two timer switches

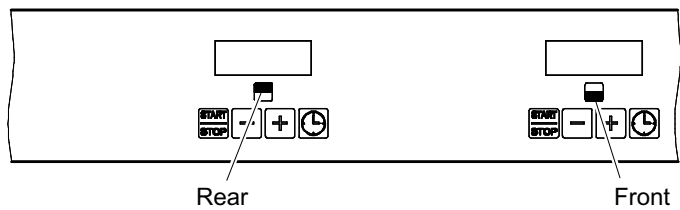
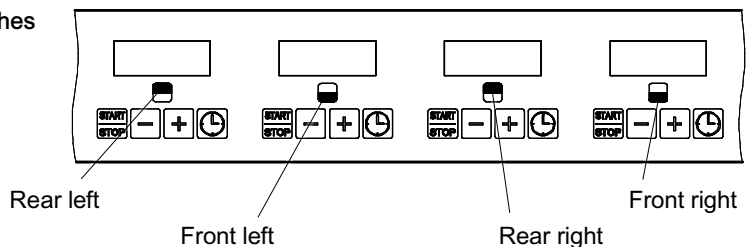



Illustration with four timer switches




4.2.2 Setting the cooking time for automatic raising of the pasta baskets

☞ Switch the appliance on with the rotary switch.

8.05

☞ Switch on timer switch - press .

☞ Set the cooking time - Press  or .


- Press button, the time is adjusted in 5 second intervals.
- Press and hold button, time adjustment runs more quickly.

Starting the cooking process

☞ Press .

- The basket is lowered automatically into the tank.
- The cooking time set runs down.


Completion of the cooking process


- On completion of the cooking time, a signal is heard and the basket is automatically raised from the tank.
- The cooking time previously set appears in the display again.
- To raise the basket from the tank before the cooking time has expired, press .
- Take care when removing the containers: the containers are hot. Hot air or steam may escape as the containers are removed.

4.2.3 Setting the endless time for raising with the START/STOP button

☞ Switch the appliance on with the rotary switch.

- - - -

☞ Switch on timer switch - press .

☞ Set the endless time - press  until "00.00" appears in the display.

☞ Release .


- The display jumps to endless time "- - - -".

Starting the cooking process

☞ Press .

- The basket is lowered automatically into the tank.

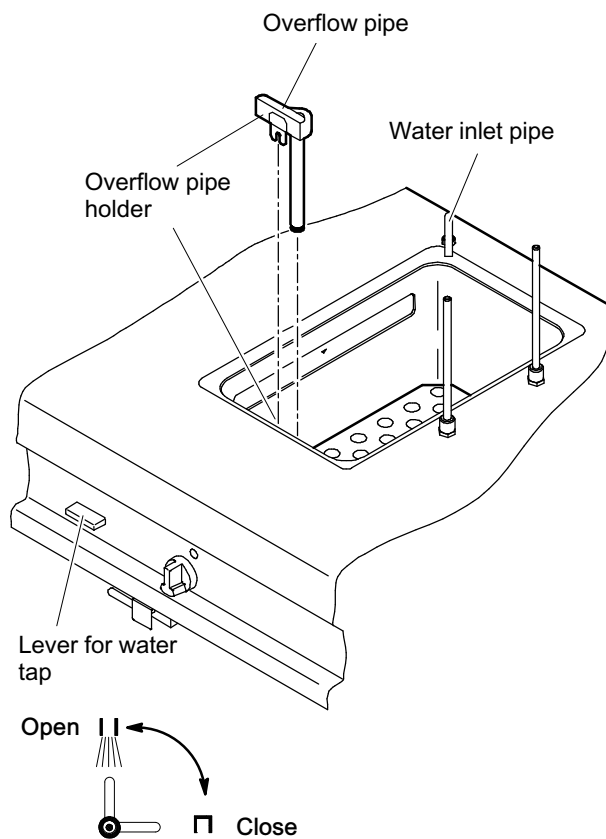
Completion of the cooking process

☞ End the cooking process - press .

- The basket is raised from the tank.
- Take care when removing the containers: the containers are hot. Hot air or steam may escape as the containers are removed.

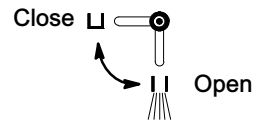
4.3 Water supply during the cooking process

The water supply rate can be regulated manually during the cooking process so that the water is renewed automatically as the pasta is being cooked and the starch is skimmed off to the run-off.



Preparation

- ☞ Insert the overflow pipe
 - into the holder on the tank and
 - into the drain opening in the floor of the tank.
- ☞ Open the drain tap fully.



Constant water supply during the cooking process



The water supply must be monitored during the cooking process.

Take care when fitting the basket onto the water inlet pipe that the basket cannot scrape against or stick on the water inlet pipe. You should therefore not use large baskets next to the water inlet pipe.

The water tap must be closed before you leave the station, even if only for a short time.

The water supply is regulated manually. Allow only as much water as is necessary to flow, otherwise energy and water are wasted unnecessarily.

- ☞ Swivel the water supply pipe over the tank.
- ☞ Open the water supply tap.
- ☞ Open the water tap just a little - turn the lever a little to the left.



If the tank is full to the inlet to the overflow pipe the water can spill out when the container is lowered into it.

- ☞ Therefore take care when lowering the perforated containers of food.

4.4 Intermediate cleaning of the tank - before filling with fresh water

Drain the tank, see page 26 section 6.1.

Fold up the heating element, see page 26 section 6.2.


- ☞ After draining the tank, remove any food residue from the tank.
- ☞ Fill with clean water, clean the tank and the heating elements with a brush.
- ☞ Close the drain tap once the tank has emptied.

5. Completion of operation

- ☞ Turn rotary switch to the 0 position.
 - The indicator light or the illuminated ring goes out.
- ☞ Clean the appliance - see the following 6. "Cleaning and Care" chapter.
- ☞ Turn off the fitted mains switch.

6. Cleaning and Care

Instructions

- Do not apply any caustic cleaners to the fascia panel or rotary switches.
- Do not spray or clean with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners.
- Follow the instructions supplied by the manufacturer of the cleaning product.
- Do not use abrasive cleaning agents!
- **CAUTION** Corrosion or pitting damage to the tank caused by cleaning materials. Do not leave detergents in the tank for a long time.
- 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, rinse stainless steel surfaces until water is clear.
-  **CAUTION!** Stainless steel may be damaged. Even stainless steel will rust if it is not treated properly. Therefore, you must remove lime, grease, starch and protein coatings regularly. Corrosion may build up under these coatings due to the lack of air. In extreme cases, the tub or the tank can be destroyed by pitting to an extent that it may become unusable. The manufacturer will not be held liable for damage caused by corrosion or pitting.

Cleaning and care products

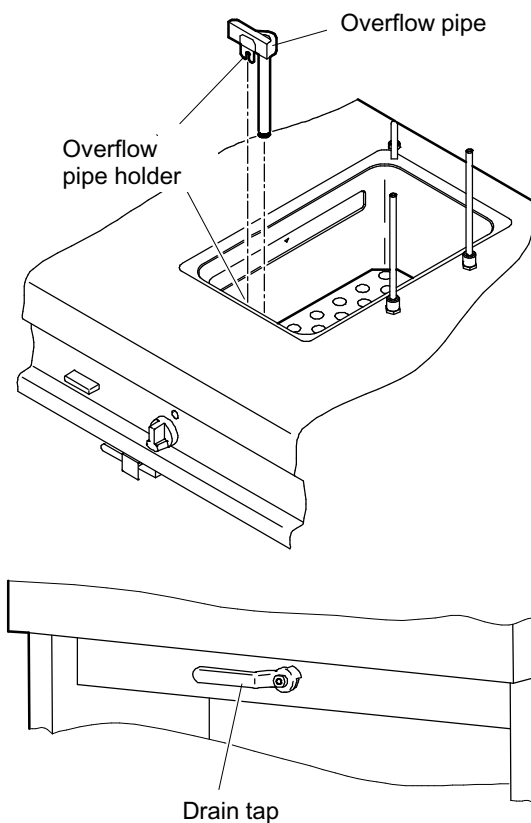
Suitable cleaning and care products can be obtained from your Customer Service agent. These include the following:

- cleaners which dissolve fat or special stainless steel cleaners
- Protective stainless steel cleaners

6.1 Emptying the pan

Before emptying

- ☞ Turn off appliance and let it cool down.
- ☞ Remove containers from the tank.



Removing the overflow pipe



CAUTION! The overflow pipe is hot. There is a risk of scalding from any hot water flowing out of the overflow pipe.

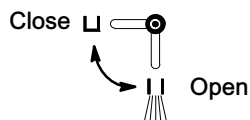
- ☞ Therefore remove the overflow pipe from the drain slowly and carefully.

Opening the drain tap



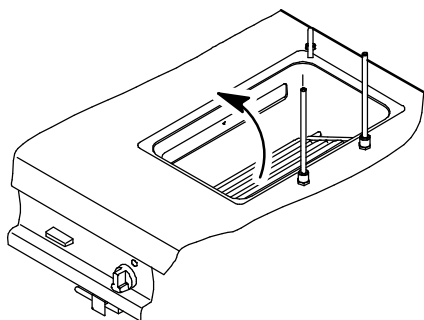
CAUTION! There is a risk of scalding from the hot water as the tank is drained!

- ☞ Open the drain tap. Turn the lever as far as it goes.



- The water drains away.

6.2 Raising the heating element



CAUTION! heating element may still be hot, risk of burns
Allow the heating elements to cool down.
Use pot holders or protective gloves.

- ☞ Swivel heater up in the direction of the arrow.

6.3 Cleaning the appliance

Cleaning the tank

- Remove limescale in the tank and on the heater 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. The vinegar water or the limescale remover must cover the heating elements to a depth of at least 3 cm.
- 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 if possible. You can use the vinegar solution repeatedly to remove limescale.
- Clean the tank and the heater.

Cleaning the stainless steel surfaces

- ☞ Clean the pasta basket, Gastronorm container and holders with fat-dissolving cleaning agent or clean in the dishwasher.
- ☞ Rinse the cleaned surfaces thoroughly with water and rub them dry.
- ☞ Clean stainless steel surfaces with grease-dissolving cleaner or a special stainless steel cleaner.

After cleaning and drying the surfaces

- ☞ Swivel heating element in.
- ☞ Close the drain tap.

7. Errors and remedies

Check any faults in the appliance against 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 before appliance not turned on.	Turn on main switch.
	There is no power supply at all.	Inform electricity company.
	Mains fuse has tripped.	Have possible appliance faults checked by an authorised Customer Service agent. Reset mains fuse.
The appliance is switched on but does not heat up.	An energy optimization unit before the appliance is not switching on the heating.	Check the energy optimization unit.
The appliance is not heating up although the indicator light or the illuminated ring is lit.	Safety temperature limiter has tripped.	Have the appliance checked by the customer service agent or a qualified electrician.

If you cannot remedy the fault,

- turn off the appliance and disconnect from the mains;
- do not open housing but
- contact Customer Service.

8. Technical specifications

Technical specifications	Pasta cooker with automatic basket lift GN 1/1
Item Nos.	VP607452, MA607452, 977284
Total connected load	7 kW
Voltage	400 V 3N 50/60 Hz
Fuse	3 x 16 A
Overall thermal output	2.46 kW
Steam output	2.06 kg / h
Appliance noise level	less than 70 dB (A)
Basin/pan size	308 x 509 x 240 mm / approximately 35 litres
Water supply connection	3/4" thread
Water drain diameter	40 mm

We reserve the right to make technical changes

9. Service

- Have the appliance inspected and serviced on a regular basis. Maintenance tasks include: Safety, function and leak testing.
- The safety equipment shall be inspected by a technical expert at least once a year, to ensure that it is in proper condition. The result of this inspection shall be recorded on a certificate and kept until the next inspection.
- Installation, service and repair tasks may only be carried out by professional electricians.
- Use only original accessories and spare parts!
- We recommend negotiating a service contract with Customer Service.

10. Notes on waste disposal



- Remove the mains plug on appliances no longer in use. Separate and remove the mains cable.
- Old appliances are not worthless rubbish. Valuable raw materials can be reclaimed as a result of environmentally friendly waste disposal.
- Commercial electrical appliances must not enter the municipal waste disposal system or be disposed of with household waste.

11. EU Declaration of Conformity

This declaration relates only to the appliances in the condition in which they were placed on the market. The declaration is invalidated if the product has been converted or modified without consent.

We hereby declare that the machines identified below comply with the appropriate provisions of the Machinery Directive 2006/42/EU on the basis of their design and construction and in the versions placed on the market by us. The machines additionally comply with the provisions of Directive 2014/35/EC concerning low voltage electrical equipment and 2014/30/EC concerning electromagnetic compatibility.

Machine types

Cooker, cooker with automatic basket lift

Harmonized EN standards applied

EN 60335-2-37
 EN 55014-1-2
 EN 61000-3-2
 EN 61000-3-11
 EN 62233

Authorised for documentation:

SERVATOR ServiceLine GmbH, Thomas Schmalz,
 Wilhelm-Frank-Strasse 36, D-97980 Bad Mergentheim, Germany

1. Indications pour les utilisateurs

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.

L'exploitant de l'appareil doit veiller à ce que le personnel mandaté ait accès aux instructions de service.

1.1 Utilisation conforme

Pour cuire, mijoter et tenir au chaud.

Pour la préparation des pâtes, boulettes/quenelles et de la viande de boeuf.

Le cuiseur peut également servir par ex. à la préparation de soupes/bouillons, à la cuisson de pots au feu, de carrés de pâte farcis, à la mise à température de saucisses à l'étuvée et au maintien au chaud d'aliments préparés tels que soupes, légumes, accompagnements, sauces.

Le cuiseur à pâtes peut servir en outre à la préparation de la choucroute, du chou rouge et des crustacés cuits.

1.2 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 :

S-N° :

1.3 Avertissement, danger et remarques



Prudence ! Avertissement ! Blessures, risques sanitaires ou dégâts matériels possibles.



Information ! Remarques contenant des informations et astuces particulièrement utiles.

1.4 Symboles placés avant le texte

 Une manipulation est requise.

- Enumération, liste
- Remarques, cycles de fonctionnement

Texte sans symbole : descriptions ou explications après un titre.

2. Consignes de sécurité

Utilisation journalière



- L'appareil est destiné à un usage commercial et doit être utilisé uniquement
 - par des personnes qualifiées,
 - lorsque l'appareil est sous surveillance,
 - qu'aux fins auxquelles il a été conçu, conformément à son mode d'emploi (**pas pour la friture**, sinon risque d'incendie!).
 - s'il n'existe pas de dysfonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil pour ranger ou déposer des objets !
- Seul l'utilisateur répond des dommages issus d'une utilisation non conforme.
- Régulation manuelle de l'arrivée d'eau : Surveiller par conséquent la procédure de remplissage et l'alimentation en eau pendant la cuisson et fermer le robinet en atteignant le niveau. Il est important qu'il n'y ait pas d'arrêt automatique lorsque l'eau a atteint le niveau.
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions figurant à la page 41 du chapitre 7. « Pannes et solutions », arrêtez l'appareil et contactez le service client .

Risque de blessures

- Attention, l'appareil est brûlant lorsqu'il est en marche !
- Faire preuve de vigilance en retirant le tuyau de trop-plein : Le tuyau de trop-plein est chaud ! Risque de brûlure par d'éventuelles remontées d'eau chaude dans le tuyau de trop-plein ! Par conséquent, retirer lentement et avec précaution le tuyau de trop-plein du conduit d'écoulement !
- 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

- 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 posez aucun récipient sur la résistance ! Accrochez les récipients ou posez-les sur le fond amovible ! N'utilisez que des récipients en inox !
- **PRUDENCE!** Endommagement de la cuve par la corrosion ou corrosion perforante due à la teneur en sel de l'eau ou aux détergents Videz pour cette raison 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
- **PRUDENCE!** Détérioration de l'acier inoxydable ! L'acier inoxydable finit également par rouiller s'il n'est pas correctement entretenu ! Éliminer par conséquent régulièrement le tartre, la graisse, l'amidon et les couches de protéines. À la suite d'un manque de circulation d'air, de la corrosion risque de se former sous ces couches. En cas extrême, le bac ou la cuve risquent d'être complètement détériorés par la corrosion perforante et de devenir inutilisables ! Le fabricant n'engage aucunement sa responsabilité pour les dommages dus à la corrosion ou à la corrosion perforante !
- N'arrosez pas et ne nettoyez pas 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 les panneaux avant 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 client agréé .

3. Description fonctionnelle

3.1 Bouton rotatif

Afin de pouvoir effectuer un réglage optimal de la puissance lors des différentes cuissons, vous avez la possibilité de choisir entre trois puissances de chauffe.

Dans les puissances de chauffe de 2,3 kW, un contrôle de température thermostatique de 55 à 99°C est en outre possible.

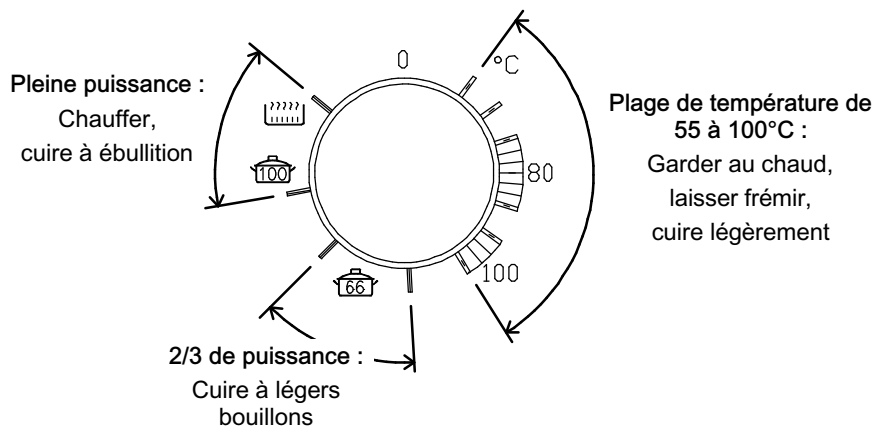
Puissances de chauffe

Il y a trois puissances de chauffe disponibles :

7,0 kW = pleine puissance

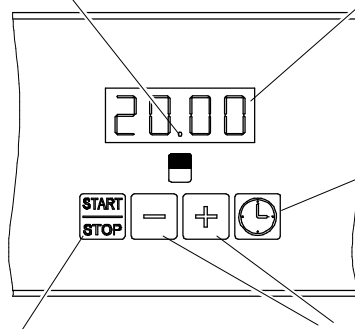
4,6 kW = 2/3 de puissance

2,3 kW = 1 / 3 de puissance - avec une plage de température de 55 à 99 ° C



3.2 Minuterie pour le relevage automatique

clignote, lorsque le temps arrive à expiration



DEMARRAGE : Le dispositif de relevage est abaissé.

ARRET : Le dispositif de relevage est déplacé hors de la cuve.

Affichage

Infini "- - - -" et "0.00" à "20.00"

Pendant le processus de cuisson, la durée restante est affichée.

Le réglage du temps n'est possible que lorsque le dispositif de relevage est relevé.

Mettre en marche et éteindre la minuterie.

A la mise en marche : Le dispositif de relevage est relevé.

A la mise en marche : Le dispositif de relevage est abaissé.

Réglage du temps

Appuyer sur la touche moins ou plus et la maintenir - cela entraîne la marche avant ou la marche arrière rapide.

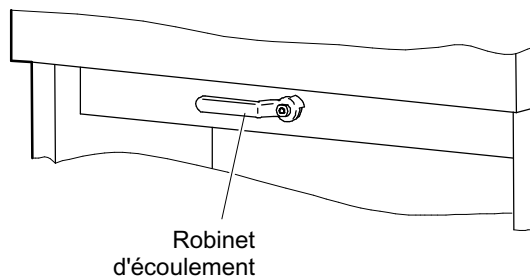
Appuyer une fois sur la touche, le réglage se fait par étapes de 5 secondes.

4. 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 38 , chapitre 6.

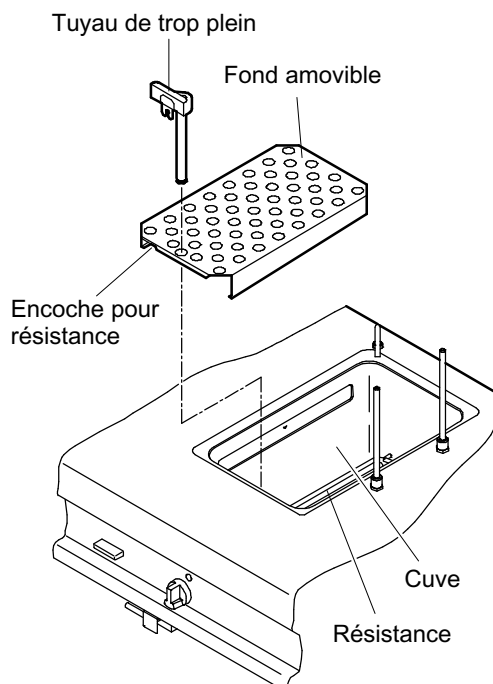
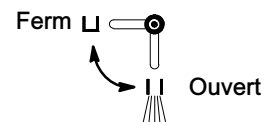
4.1 Utilisation en tant que cuiseur à pâtes

Par exemple, la cuisson de pâtes fraîches ou pré-cuites dans des récipients / paniers perforés. Utilisez uniquement des paniers de base et des paniers à portions spéciaux de SALVIS. Ceux-ci correspondent aux dimensions de la cuve.



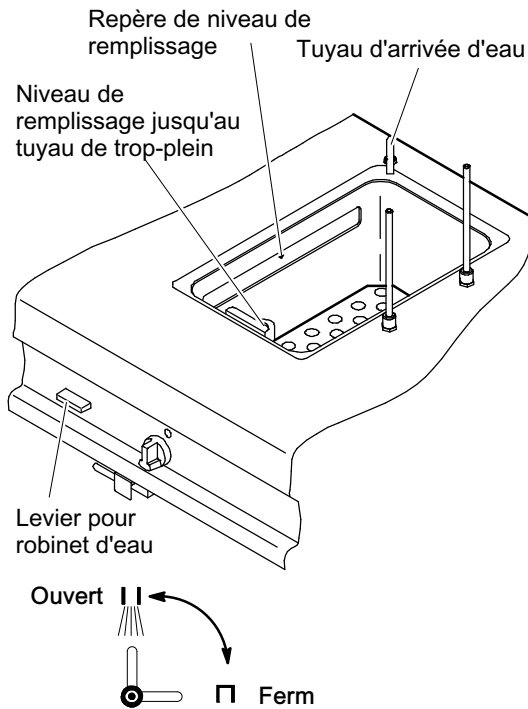
Mise en service

- ☞ Fermer le robinet d'écoulement.



Si les récipients ne sont pas raccrochés/accrochés/emboîtés :

- Ne posez aucun récipient sur la résistance !
- ☞ Mettre en place les tablettes perforées du bon côté - Respecter l'encoche pour la résistance !
- ☞ Mettre en place si nécessaire le tuyau de trop-plein - Instructions voir page 37 chapitre 4.3 .



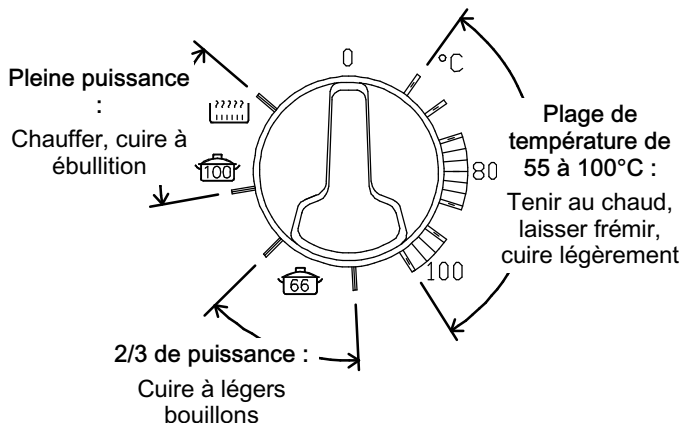
Remplissage de la cuve



PRUDENCE ! L'eau en ébullition peut déborder ! Respecter le niveau de remplissage de l'eau ! Ne pas remplir la cuve au-delà du repère de niveau de remplissage!

Régulation manuelle de l'arrivée d'eau : La procédure de remplissage doit être surveillée et arrêtée manuellement!

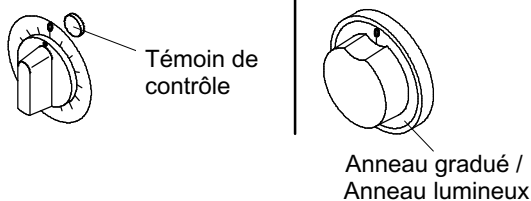
- Pour réduire la durée de mise à température : verser de l'eau chaude et couvrir la cuve pendant la mise à température.
- ☞ Pivoter le tuyau d'arrivée d'eau au-dessus de la cuve.
 - ☞ Ouvrir le robinet d'eau.
 - ☞ Ouvrir le robinet d'eau en tournant le levier vers la gauche.
 - ☞ Refermer le robinet d'eau lorsque le niveau est atteint, en tournant le levier vers la droite.

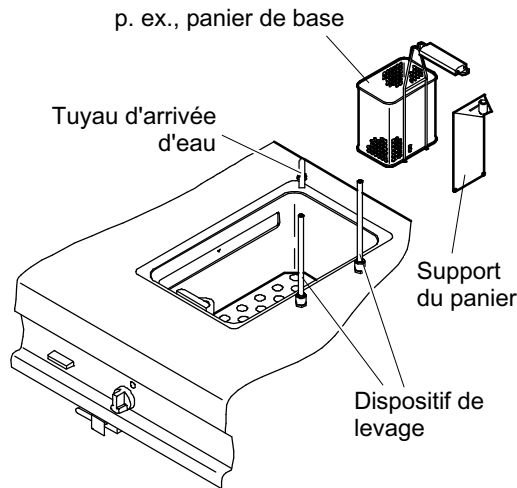


Mise en marche du chauffage

- ☞ Afin de raccourcir le temps de chauffage, tourner le bouton rotatif sur la position "Pleine puissance".
- Le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux s'allume.
- ☞ Pendant le fonctionnement, régler la température ou la puissance désirée avec le bouton rotatif.

Variantes de boutons rotatifs





Mise en place des paniers

- ☞ Verser les aliments dans les paniers perforés (parois latérales et fond perforés).
 - Ne pas trop remplir les paniers. Les aliments doivent se trouver encore dans l'eau !
 - La hauteur de remplissage dépend des aliments à cuire, ces derniers ayant plus ou moins tendance à mousser.
- ☞ Poser le support du panier sur le dispositif de relevage.



Lors de la mise en place du panier sur le tuyau d'arrivée d'eau, veiller à ce que le panier n'érafle pas le tuyau d'arrivée d'eau ou ne puisse pas se coincer ! Ne pas utiliser par conséquent de paniers trop grands à côté du tuyau d'arrivée d'eau !

- ☞ Accrocher le panier dans le support du panier, voir aussi le schéma ci-dessous.

4.2 Régler la minuterie et commencer le relevage automatique.

Description fonctionnelle de la minuterie pour le relevage automatique voir aussi page 32 chapitre 3.2.

4.2.1 Affectation des minuteries / Dispositifs de levage

Illustration avec deux minuteries

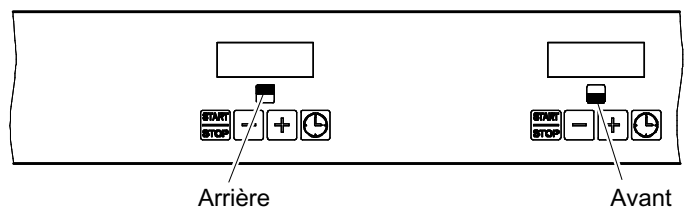
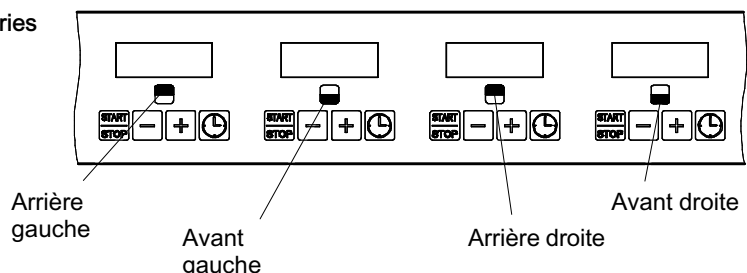



Illustration avec quatre minuteries





4.2.2 Réglage du temps de cuisson pour le relevage automatique des paniers à pâtes

☞ Allumer l'appareil avec le bouton rotatif.


8.05

☞ Enclencher la minuterie - appuyer sur la  touche

☞ Régler le temps de cuisson - Appuyer sur la touche  ou 


- Appuyer sur la touche, le temps est prolongé par étapes de 5 secondes.
- En maintenant la touche enfoncée, la vitesse de réglage du temps est plus rapide.

Démarrage du processus de cuisson

☞ Appuyer sur la touche .

- Le panier est automatiquement abaissé dans la cuve.
- Le temps de cuisson réglé se décompte.


Fin du processus de cuisson


- Une fois le temps de cuisson écoulé, un bip retentit et le panier se relève automatiquement hors de la cuve.
- Le temps de cuisson préalablement réglé apparaît à nouveau à l'écran.
- Si le panier est relevé du bac avant la fin du temps de cuisson, appuyer sur la touche .
- 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!


4.2.3 Réglage du temps de fin pour le relevage avec la touche START / STOP

☞ Allumer l'appareil avec le bouton rotatif.

- - - -


☞ Enclencher la minuterie - appuyer sur la  touche

☞ Régler l'heure en continu - Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que "00.00" s'affiche.

☞ Lâcher la touche .


- L'affichage passe au temps infini "- - - -".

Démarrage de la cuisson

☞ Appuyer sur la touche .

- Le panier est automatiquement abaissé dans la cuve.

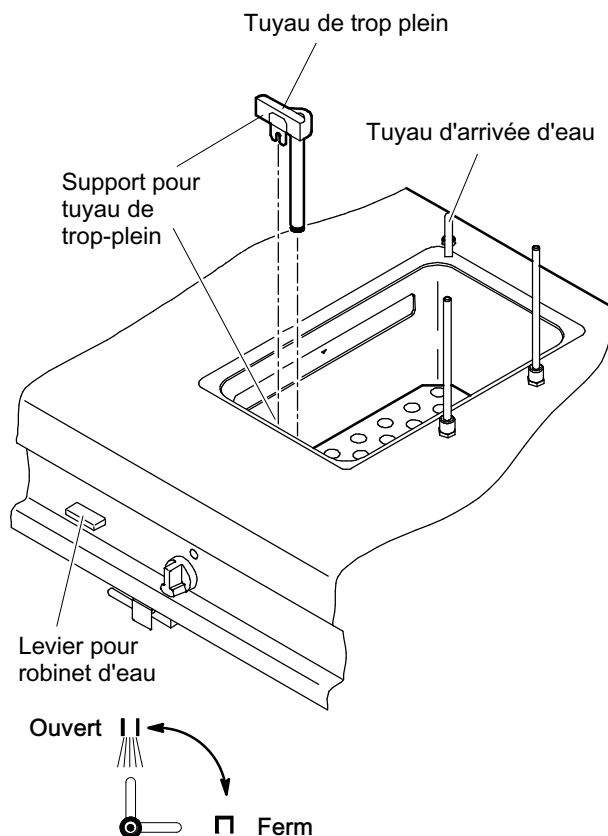
Fin du processus de cuisson

☞ Arrêter la minuterie - appuyer sur la  touche

- Le panier est sorti de la cuve.
- 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!

4.3 Alimentation en eau pendant la cuisson

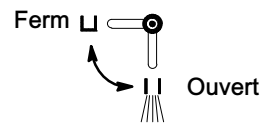
Pour renouveler l'eau automatiquement lors de la cuisson des pâtes et emporter/charrier aussi l'amidon dans le déversement de l'eau, le volume d'alimentation en eau pendant la cuisson peut être contrôlé manuellement.



Préparation

- ☞ Utiliser un tuyau de trop-plein
 - dans le support près de la cuve et
 - dans l'ouverture de vidange dans le fond de la cuve.

- ☞ Ouvrir complètement le robinet d'écoulement.



Alimentation permanente en eau pendant la cuisson



L'alimentation en eau pendant la cuisson doit être surveillée !

Lors de la mise en place du panier sur le tuyau d'arrivée d'eau, veiller à ce que le panier n'érafle pas le tuyau d'arrivée d'eau ou ne puisse pas se coincer ! Ne pas utiliser par conséquent de paniers trop grands à côté du tuyau d'arrivée d'eau !

Avant de quitter le poste de travail, même pour une courte durée, le robinet doit être fermé !

Le dosage de l'alimentation en eau se fait manuellement. Ne laisser affluer que la quantité d'eau nécessaire, faute de quoi la consommation en eau et en énergie est superflue.

- ☞ Pivoter le tuyau d'arrivée d'eau au-dessus de la cuve.
- ☞ Ouvrir le robinet d'eau.
- ☞ Ouvrir seulement un peu le robinet d'eau en tournant le levier vers la gauche.



Si le bac est rempli jusqu'à l'entrée du tube de trop-plein, l'eau peut déborder pendant l'insertion du récipient !

- ☞ Par conséquent, utiliser avec précaution le récipient perforé avec des aliments !

4.4 Nettoyage intermédiaire de la cuve - avant le remplissage d'eau fraîche

Pour le vidage de la cuve, voir page 39 chapitre 6.1!

Basculement de la résistance vers le haut voir page 40 chapitre 6.2!


- ☞ Après avoir vidé la cuve, enlever les résidus d'aliments adhérant encore à la cuve.
- ☞ Remplir d'eau claire, nettoyer la cuve et la résistance à l'aide d'une brosse de nettoyage.
- ☞ Après avoir vidé la cuve, fermer le robinet d'écoulement.

5. Fin de service

- ☞ Tourner le bouton rotatif en position 0.
 - Le témoin de contrôle ou l'éclairage dans l'anneau lumineux s'éteint.
- ☞ Nettoyage de l'appareil, voir chapitre suivant 6. « Nettoyage et entretien ».
- ☞ Mettre l'interrupteur principal en position arrêt.

6. Nettoyage et entretien

Indications

- Ne pas nettoyer le panneau de commande et le bouton rotatif avec un produit décapant !
- N'arrosez pas et ne nettoyez pas l'appareil au jet d'eau, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Suivre le mode d'emploi des fabricants de produits nettoyants !
- N'utilisez pas de détergent !
- **PRUDENCE!** Endommagement de la cuve par la corrosion ou corrosion perforante due aux détergents Ne laissez pas trop longtemps les détergents dans la cuve.
- 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. Rincer les surfaces en inox à l'eau claire après utilisation.
-  **PRUDENCE!** Détérioration de l'acier inoxydable ! L'acier inoxydable finit également par rouiller s'il n'est pas correctement entretenu ! Éliminer par conséquent régulièrement le tartre, la graisse, l'amidon et les couches de protéines. À la suite d'un manque de circulation d'air, de la corrosion risque de se former sous ces couches. En cas extrême, le bac ou la cuve risquent d'être complètement détériorés par la corrosion perforante et de devenir inutilisables ! Le fabricant n'engage aucunement sa responsabilité pour les dommages dus à la corrosion ou à la corrosion perforante !

Produits de nettoyage et d'entretien

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

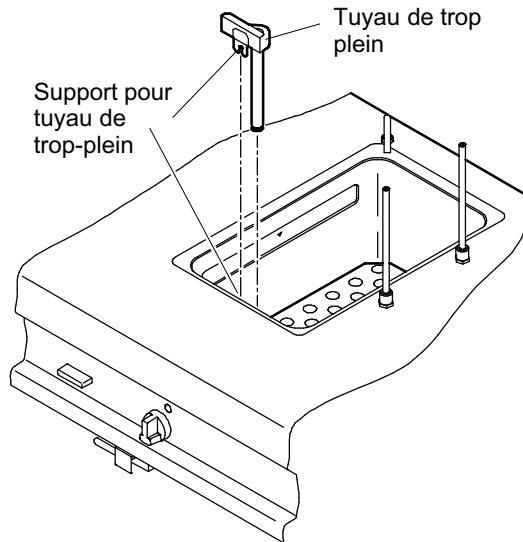
Il s'agit p. ex.:

- De produits nettoyants dégraissants ou de nettoyants spécial inox
- de produits d'entretien préservant l'inox


6.1 Vidange de la cuve

Avant la vidange

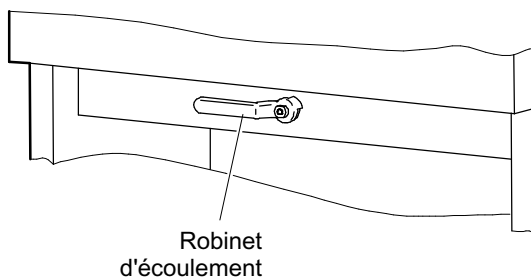
- ☞ Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- ☞ Retirer le récipient de la cuve.




Retrait du tuyau de trop plein

 **PRUDENCE !** Le tuyau de trop-plein est chaud ! Risque de brûlure par d'éventuelles remontées d'eau chaude dans le tuyau de trop plein !

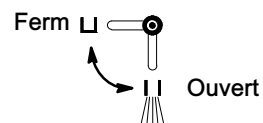
- ☞ Par conséquent, retirer lentement et avec précaution le tuyau de trop plein du conduit d'écoulement !



Ouvrir le robinet d'écoulement

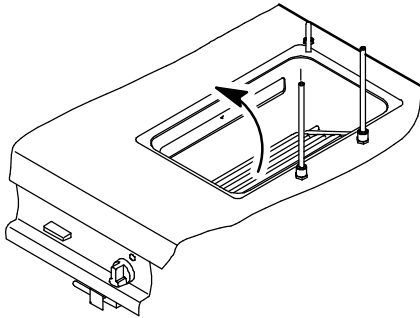
 **PRUDENCE !** Risque d'ébouillantage dû à l'eau chaude lors du vidage de la cuve!

- ☞ Ouvrir le robinet d'écoulement. Tourner le levier jusqu'en butée.



- L'eau s'écoule.

6.2 Relevage de la résistance



PRUDENCE ! La résistance risque d'être encore chaude. Risque de brûlures ! Laisser la résistance refroidir. Utiliser des gants pour casseroles ou des gants de protection !

☞ Relever la résistance dans le sens de la flèche.

6.3 Nettoyage de l'appareil

Nettoyage de la cuve

- Éliminer les traces de tartre dans la cuve et sur la résistance, à l'aide d'eau additionnée de vinaigre ou d'un produit détartrant. Respecter les consignes de nettoyage préconisées par le fabricant du produit 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. L'eau additionnée de vinaigre ou la solution détartrante doit recouvrir la résistance d'au moins 3 cm.
- Faire bouillir brièvement l'eau vinaigrée et la laisser agir pendant 15 à 30 minutes environ, suivant le degré d'encrassement.
- Dans la mesure du possible, évacuer le vinaigre de nettoyage dans un récipient. Le vinaigre de nettoyage peut servir plusieurs fois au détartrage.
- Nettoyer la cuve et la résistance.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

- ☞ Nettoyer le panier à pâtes, le récipient gastronomique et le support avec un produit dégraissant ou le laver dans le lave-vaisselle.
- ☞ Rincer soigneusement les surfaces nettoyées à l'eau et les sécher en frottant.
- ☞ Nettoyer les surfaces en inox avec un produit dégraissant ou d'entretien spécial pour l'inox.

Après le nettoyage et le séchage des surfaces

- ☞ Relever la résistance.
- ☞ Fermer le robinet d'écoulement.

7. Pannes et solutions

En cas de pannes sur cet appareil, veuillez-les vérifier à l'aide du tableau suivant :

Panne	Cause possible	Solution
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 allumé.	Allumez l'interrupteur principal.
	Absence d'alimentation électrique générale.	Avisez une entreprise de distribution d'énergie.
	Le fusible principal a sauté.	Faites contrôler tout éventuel défaut dans l'appareil par un service client agréé. Ré-enclenchez le fusible.
L'appareil est allumé mais 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 limiteur de température de sécurité s'est déclenché.	Faire contrôler l'appareil par le service après-vente ou un électricien qualifié.

Si vous ne pouvez pas remédier à la panne,

- arrêtez l'appareil et débranchez-le du réseau électrique,
- Ne pas ouvrir le boîtier,
- Appeler le service client.

8. Données techniques

Données techniques	Cuiseur à pâtes avec relevage automatique GN 1/1
Réf.	VP607452, MA607452, 977284
Puissance électrique globale	7 kW
Tension	400 V 3N 50/60 Hz
Sécurité	3 x 16 A
Dégagement total de chaleur	2,46 kW
Dégagement de vapeur	2,06 kg / h
Niveau de bruit de l'appareil	Inférieur à 70 dB (A)
Taille du bac/de la cuve	308 x 509 x 240 mm / env. 35 litres
Connexion de l'alimentation en eau	Filtetage 3/4"
Diamètre de l'écoulement d'eau	40 mm

Sous réserve de modifications techniques !

9. Entretien

- Faites inspecter et entretenir l'appareil régulièrement. Exemples de travaux d'entretien : p.ex. contrôles de sécurité, de fonctionnement et d'étanchéité.
- Le bon état des dispositifs de sécurité doit être vérifié au moins une fois par an par une personne compétente. Le résultat de ce contrôle doit être consigné dans un certificat et gardé jusqu'au prochain contrôle.
- Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des électriciens qualifiés.
- Utilisez uniquement des accessoires et pièces de rechange d'origine !
- Nous recommandons de passer un contrat d'entretien avec le service client.

10. Consignes relatives à l'élimination des déchets



- Retirer la fiche secteur des appareil usés. Enlever et éliminer le cordon électrique.
- Les vieux appareils ne sont pas des déchets sans valeur ! Grâce à une élimination écologique, il est possible de récupérer des matières premières précieuses.
- Les appareils électriques industriels ne doivent pas être jetés dans les déchets communaux ou éliminés avec les ordures ménagères.

11. Déclaration de conformité CE

La présente déclaration se rapporte uniquement aux machines dans leur état de mise en circulation. Cette déclaration perd sa validité lorsque le produit est transformé ou modifié sans accord.

Par la présente nous déclarons, qu'en raison de leur conception et de leur type, les appareils désignés par la suite ainsi que les modèles que nous avons mis en circulation répondent aux exigences respectives de la norme relative aux machines 2006/42/CE. Les machines satisfont également aux dispositions de la directive 2014/35/CE relative aux équipements électriques et de la directive 2014/30/CE relative à la compatibilité magnétique.

Types de machines

Cuiseur, cuiseur avec relevage automatique

Normes EN harmonisées appliquées

EN 60335-2-37
EN 55014-1-2
EN 61000-3-2
EN 61000-3-11
EN 62233

Personne en charge de la documentation

SERVATOR ServiceLine GmbH, Thomas Schmalz,
Wilhelm-Frank-Straße 36, D-97980 Bad Mergentheim

1. Gebruikerinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing door, voordat u de pastakoker in gebruik neemt.

De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke aanwijzingen voor een correcte bediening en installatie.

Houd de bij het apparaat gevoegde documenten altijd bij de hand en geef deze met het apparaat mee.

De exploitant van het apparaat moet ervoor zorgen, dat de gebruiksaanwijzing toegankelijk is voor het personeel dat ermee werkt.

1.1 Beoogd gebruik

Voor koken, gaarkoken en warmhouden.

Voor de bereiding van pasta, knoedels/bollen/deegwaren en rundvlees gekookt.

Verdere mogelijkheden voor het gebruik van de koker zijn bv. het maken van soepen/basisbouillons, het koken van eenpansgerechten, maultaschen, bouillons van gekookte worsten, en het warmhouden van voorbereide spijzen zoals bijvoorbeeld soepen, groentes, nevingerechten, sauzen.

Bovendien kan de pastakoker worden gebruikt om zuurkool, rode kool, en schaaldieren te bereiden.

1.2 Gegevens van het typeplaatje noteren

Vul in de volgende regels de gegevens van het typeplaatje in, alvorens het apparaat te installeren. Gelieve deze informatie door te geven, als u het apparaat moet laten onderhouden of repareren. Dit draagt bij tot een snellere afhandeling van uw vragen.

Type:

Bouwjaar:

S-nr.:

1.3 Waarschuwingstekens, gevaarsymbolen en informatie over symbolen



Voorzichtig! Waarschuwing voor mogelijk letsel, gevaar voor de gezondheid of materiële schade.



Informatie! Opmerkingen met bijzonder nuttige informatie en tips.

1.4 Symbolen voor de tekst

 Er wordt een actie van u verlangd.

- Opsomming, lijst
- Aanwijzingen, functionele aflopen

Tekst zonder symbool: Beschrijvingen of verklaringen na een opschrift.

2. Veiligheidsinstructies

Dagelijks bedrijf



- Het apparaat dient voor industrieel gebruik en mag alleen worden bediend
 - door geïnstrueerd personeel,
 - als op het apparaat wordt toegezien,
 - voor het in de gebruiksaanwijzing voorziene doel (niet voor frituren geschikt, anders brandgevaar!).
 - als er geen sprake is van een bedrijfsstoring.
- Het apparaat niet als oplegplaat en legvlak gebruiken!
- Voor schade door niet-doelmatig gebruik is alleen de gebruiker aansprakelijk.
- Handmatige regeling van de watertoevoer: Daarom toezien op het vulproces en de toevoer van water tijdens het koken en bij het bereiken van de vulstand de waterkraan sluiten. Belangrijk, er volgt geen automatische uitschakeling als het water de vulstand bereikt heeft.
- Wanneer het u niet lukt om bedrijfsstoringen te verhelpen met behulp van pagina 54 hoofdstuk 7. "Storingen en herstel", het apparaat uitschakelen en de klantenservice informeren.

Gevaar op verwondingen

- Voorzichtig, tijdens het gebruik is het apparaat heet!
- Voorzichtig tijdens het verwijderen van de overloopbuis: De overloopbuis is heet! Gevaar voor brandwonden door mogelijk uitstromend heet water in de overloopbuis! Daarom de overloopbuis langzaam en voorzichtig uit de afloop tillen!
- Voorzichtig tijdens het verwijderen van de bakken: de bakken zijn heet! Tijdens het verwijderen kan hete lucht of damp ontsnappen!

Gevaar van beschadiging

- Geen koud water in de lege, hoogverwarmde opvangbak laten lopen! Door te grote temperatuurwisseling ontstaan hoge spanningen en kan het apparaat beschadigd raken.
- De bakken mogen niet op het verwarmingselement geplaatst worden! De bakken moeten erin worden gehangen of op een inlegbodem geplaatst worden! Alleen bakken van roestvrij staal gebruiken!
- **VOORZICHTIG!** Beschadiging van de opvangbak door corrosie of puntroestvorming, veroorzaakt door zouthoudend water of reinigingsmiddelen! Maak de opvangbak daarom voor iedere onderbreking leeg! Laat het reinigingsmiddel niet voor lange tijd in de opvangbak staan. Verwijder na het ledigen en reinigen de inlegbodem en spoel de opvangbak en de inlegbodem grondig af met schoon water.
- **VOORZICHTIG!** Vernieling van roestvrij staal! Ook roestvrij staal gaat bij ondeskundig gebruik corroderen! Verwijder daarom op een regelmatige basis kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitresten. Onder deze lagen kan er door ontbrekende luchttoevoer corrosie optreden. In het extreme geval kan de bak of de opvangbak door puntroestvorming zodanig worden aangetast dat hij niet meer gebruikt kan worden! De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade door corrosie of puntroestvorming!
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidingslang, hogedrukreiniger, stoom-hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- Frontplaten en bekledingen van het apparaat niet insproeien met schuimreinigers! De schuimreiniger dringt in de kleinste spleten en beschadigt elektrische en elektronische componenten onherstelbaar!
- Na langere tijden van stilstand het apparaat door een klantenservice laten controleren op goed functioneren.

3. Functiebeschrijving

3.1 Draaischakelaar

Om een optimale prestatie bij verschillende kookprocessen te kunnen bereiken, heeft u de mogelijkheid om uit drie vermogensniveaus te kiezen.

Bij vermogensniveau 2,3 kW is een extra thermostatische temperatuurregeling van 55 tot 99°C mogelijk.

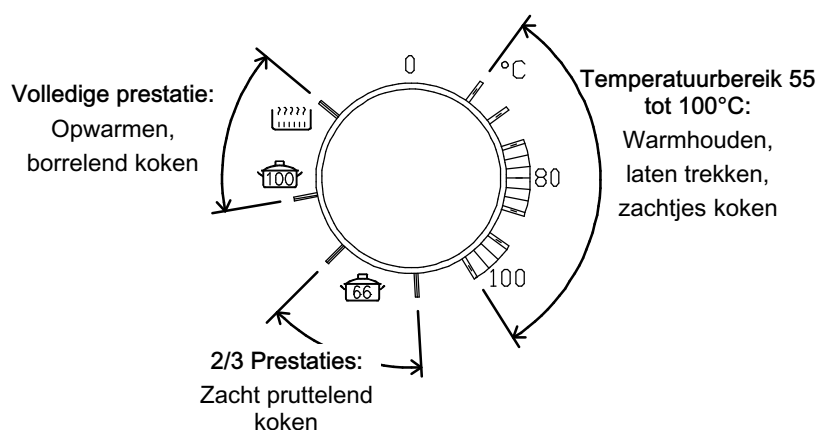
Piekvermogens

Er zijn drie vermogensniveaus beschikbaar:

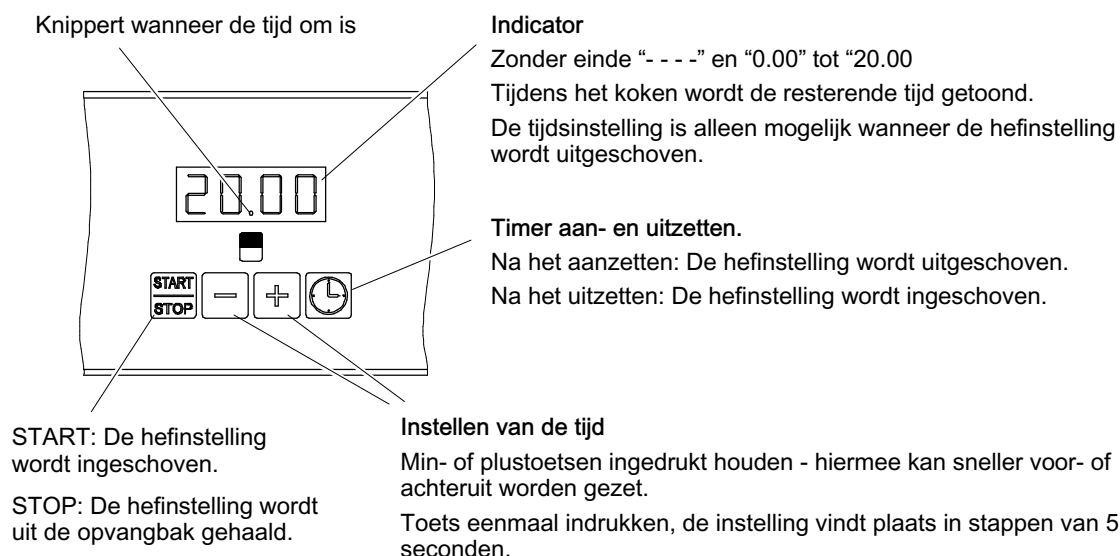
7,0 kW = volledig vermogen

4,6 kW = 2/3 vermogen

2,3 kW = 1/3 vermogen - met temperatuurbereik van 55 tot 99°C



3.2 Timer voor automatisch optillen

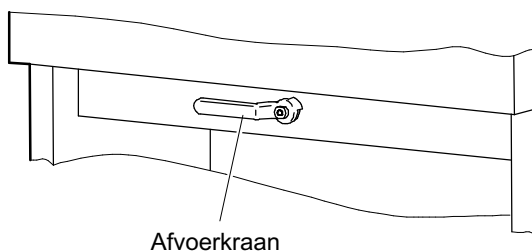


4. Ingebruikname

- ☞ Het apparaat met een vetoplossend reinigingsmiddel schoonmaken, voordat u het voor de eerste keer gebruikt.
- ☞ De gereinigde delen en vlakken met een zachte doek droogwrijven.
 - Reiniging, zie pagina 51 hoofdstuk 6.

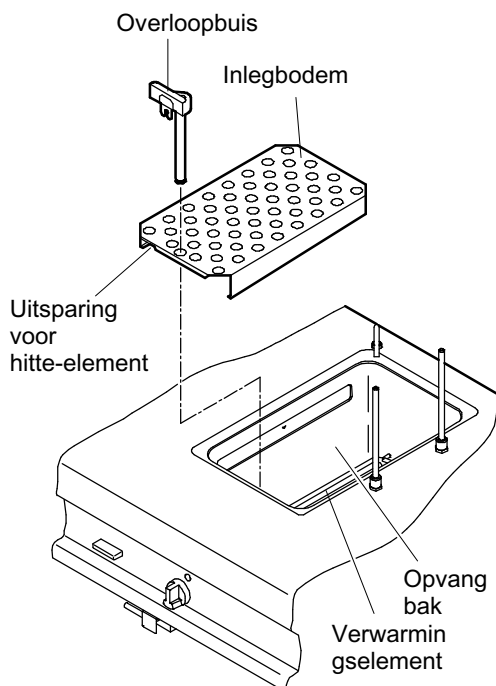
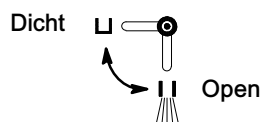
4.1 Gebruik als pastakoker

Bijv. koken van verse of vooraf gekookte pasta in reservoirs/korven. Gebruik speciale basis-korven en portiekorven van SALVIS. De afmetingen hiervan zijn op de opvangbak afgestemd.



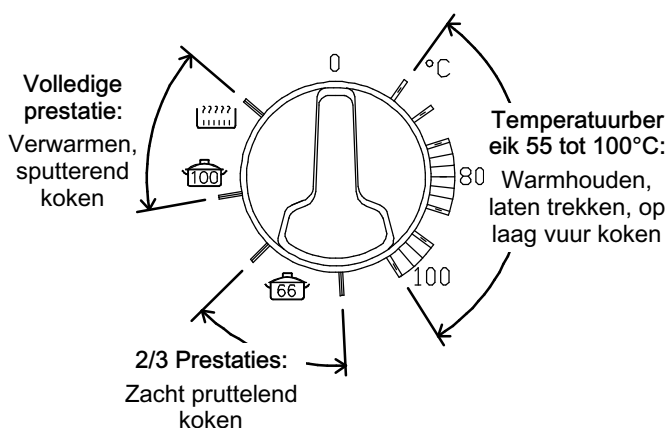
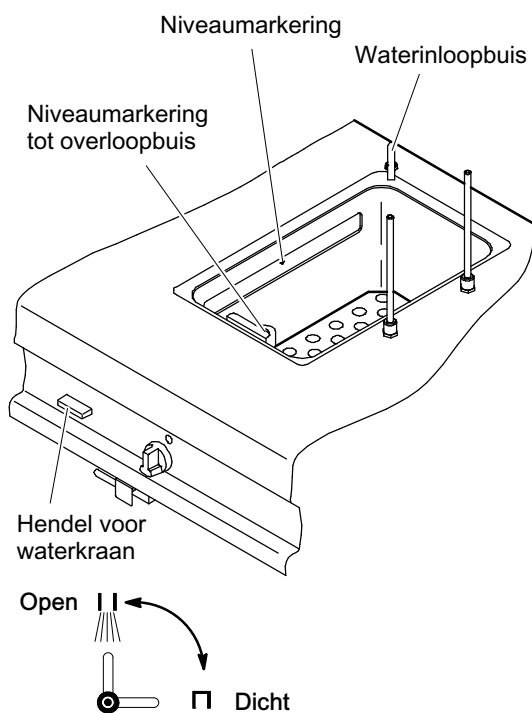
Gebruiksklaar maken

- ☞ Afvoerkraan sluiten.

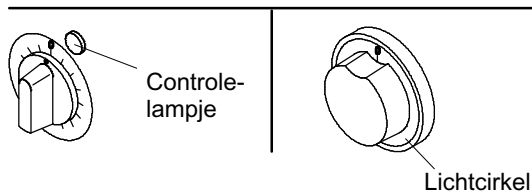


Als het reservoir niet wordt ingehangen:

- De bakken mogen niet op de verwarmingselementen geplaatst worden!
- ☞ Geperforeerde inlegbodem aan de juiste kant plaatsen - let op uitsparing voor hitte-element!
- ☞ Gebruik indien nodig overloopbuis - aanwijzing voor gebruik zie pagina 50 hoofdstuk 4.3.



Draaischakelaarvarianten



Opvangbak vullen



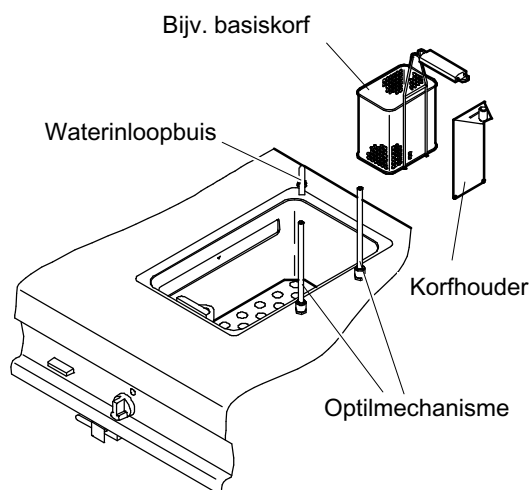
VOORZICHTIG! Overschuimen van het kookwater! Let op het waterniveau! Niet boven de niveaumarkering vullen!

Handmatige regeling van de watertoevoer: op het vulproces moet toegezien en het moet met de hand uitgeschakeld worden!

- Om de opwarmtijd te verkorten: vullen met warm water en de opvangbak tijdens het opwarmen afdekken.
- ☞ Waterinloopbuis boven de bak draaien.
- ☞ Waterkraan op de plaats van installatie openen.
- ☞ Waterkraan openen - hendel naar links draaien.
- ☞ Waterkraan sluiten als het waterniveau is bereikt - hendel naar rechts draaien.

Inschakeling van verwarming

- ☞ Om de verwarmingstijd te verkorten, draait u de draaischakelaar op "volle kracht".
- Het controlelampje of de schaalcirkel licht op.
- ☞ Tijdens het gebruik de draaischakelaar op de gewenste temperatuur of het gewenste vermogen draaien.



Korf erin zetten

- ☞ Geperforeerde korven vullen met spijzen (zijanten en bodem geperforeerd).
 - De korven niet te hoog afvullen. De spijzen moeten zich nog in het water bevinden!
 - De vulhoogte is afhankelijk van de te koken spijzen, aangezien deze op verschillende wijze opschuimen.
- ☞ Korfhouder op optilmechanisme steken.



Bij het inzetten van de korf op de waterinlaatbuis erop letten dat de korf de buis niet aanraakt of erop vasthaakt! Daarom geen te grote korf naast de waterinlaatbuis gebruiken!

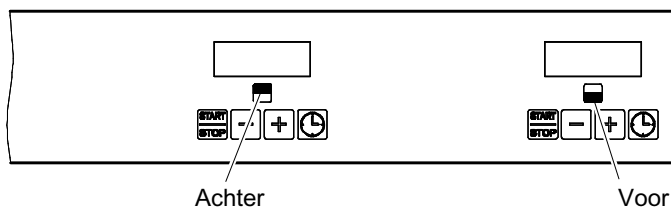
- ☞ Korf in de korfhouder hangen, zie ook de volgende afbeelding.

4.2 Instellen van de timer en starten van het optilmechanisme

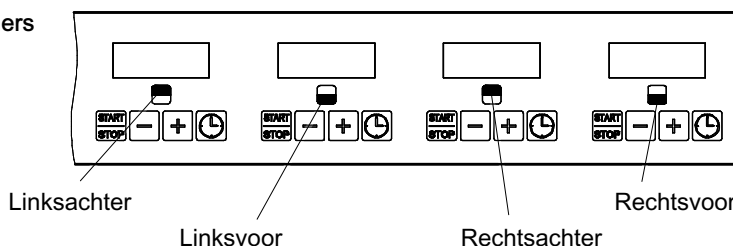
Funciebeschrijving van timer voor optilmechanisme zie ook pagina 45 hoofdstuk 3.2.

4.2.1 Indeling timer/optilmechanismen

Afbeelding met twee timers




Afbeelding met vier timers



4.2.2 Instellen van de kooktijd voor automatisch uittilen van de pastkorf

- ☞ Het apparaat met de draaischakelaar inschakelen.

8.05

- ☞ Timer inschakelen - knop  indrukken.

- ☞ Kooktijd instellen - knop  of  indrukken


- Toets indrukken, de tijd wordt verder ingesteld in stappen van 5 seconden.
- Toets indrukken en ingedrukt houden, er volgt een snelle loop van de tijdsinstelling.

Starten van het kookproces

☞ Knop  indrukken.

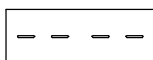
- De korf wordt automatisch in de opvangbak neergelaten.
- De ingestelde kooktijd loopt af.


Het kookproces beëindigen


- Na afloop van de kooktijd klinkt er een signaal en wordt de korf automatisch uit de opvangbak getild.
- De van tevoren ingestelde kooktijd verschijnt weer op de display.
- Als de korf vóór afloop van de kooktijd uit de bak wordt getild, knop  indrukken.
- Voorzichtig tijdens het verwijderen van de bakken: de bakken zijn heet! Tijdens het verwijderen kan hete lucht of damp ontsnappen!

4.2.3 Instellen van de oneindige tijd met de START/STOP-knop

☞ Het apparaat met de draaischakelaar inschakelen.



☞ Timer inschakelen - knop  indrukken.

☞ Instellen van oneindige tijd - knop  indrukken tot "00.00" wordt weergegeven.

☞ Knop  loslaten.

- De display springt op oneindige tijd "- - - -".

Starten van het kookproces

☞ Knop  indrukken.

- De korf wordt automatisch in de opvangbak neergelaten.

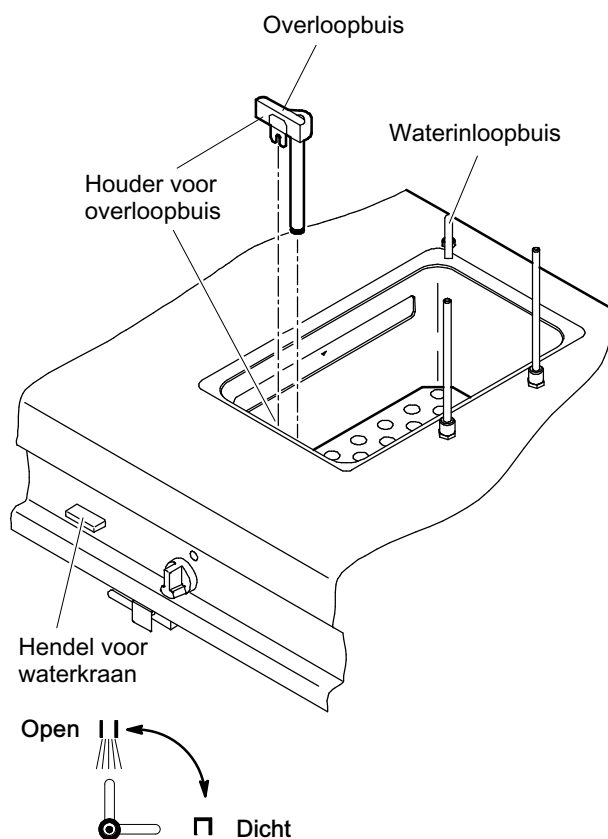
Het kookproces beëindigen

☞ Kookproces beëindigen - knop  indrukken.

- De korf wordt uit de opvangbak gehaald.
- Voorzichtig tijdens het verwijderen van de bakken: de bakken zijn heet! Tijdens het verwijderen kan hete lucht of damp ontsnappen!

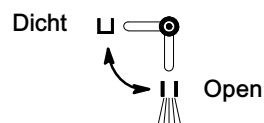
4.3 Watertoevoer tijdens het kookproces

Om het water tijdens het koken van de pasta automatisch te vernieuwen en de sterkte van de afvoer te regelen, kan het volume van instromend water tijdens het kookproces handmatig worden bediend.



Vorbereiding

- ☞ Overloopbuis in
 - de houder aan de opvangbak en
 - in het afvoergat van de bodem van de opvangbak zetten.
- ☞ Afvoerkraan volledig openen.



Permanente watertoevoer tijdens het kookproces



De watertoevoer tijdens het kookproces moet in de gaten worden gehouden!

Bij het inzetten van de korf op de waterinlaatbuis erop letten dat de korf de buis niet aanraakt of erop vasthaakt! Daarom geen te grote korf naast de waterinlaatbuis gebruiken!

Voor het verlaten van de werkplek, ook al is het maar voor een korte tijd, moet de kraan worden gesloten!

De dosering van de watertoevoer wordt handmatig uitgevoerd. Voer alleen zoveel water toe als nodig is, om onnodig energie- en waterverbruik te voorkomen.

- ☞ Waterinloopbuis boven de bak draaien.
- ☞ Waterkraan op de plaats van installatie openen.
- ☞ Waterkraan een beetje openen - hendel iets naar links draaien.



Als de bak tot de inlaat van de overloopbuis is gevuld, kan dit tijdens het inbrengen van het reservoir veroorzaken dat het water overloopt!

- ☞ Daarom geperforeerd reservoir met spijzen voorzichtig inbrengen!

4.4 Tussentijdse reiniging van de bak - vóór het vullen met vers water

Legen van de opvangbak zie pagina 52 hoofdstuk 6.1!

Verwijderen van het hitte-element zie pagina 53 hoofdstuk 6.2!


- ☞ Na het leegmaken van de bak vastgekoekte resten van gerechten verwijderen uit de bak.
- ☞ Helder water erin doen, de opvangbak en het hitte-element schoonmaken met een reinigingsborstel.
- ☞ Na het leegmaken van de opvangbak de uitloopkraan sluiten.

5. Einde van gebruik

- ☞ Draaischakelaar op 0-stand draaien.
 - Het controlelampje of de verlichting in de lichtcirkel dooft.
- ☞ Het apparaat reinigen, zie volgend hoofdstuk 6. "Reiniging en onderhoud".
- ☞ Elektrische hoofdschakelaar op de plaats van installatie uitschakelen.

6. Reiniging en verzorging

Aanwijzingen

- Geen bijtende reinigingsmiddelen op het bedieningsbord en op de draaischakelaar aanbrengen!
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidingslang, hogedrukreiniger, stoom-hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- De gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht nemen!
- Geen schurende poetsmiddelen gebruiken!
- **VOORZICHTIG!** Beschadiging van de opvangbak door corrosie of putvormige aantasting, veroorzaakt door schoonmaakmiddelen! Laat het reinigingsmiddel niet voor lange tijd in de opvangbak staan.
- Roestvrij staal mag niet gedurende lange tijd in aanraking komen met geconcentreerde zuren, azijnessence, kookzoutoplossing, mosterd en kruidenmengsels, omdat anders de beschermingslaag wordt aangetast. Roestvrij stalen vlakken na gebruik schoonspoelen.
-  **VOORZICHTIG!** Vernieling van roestvrij staal! Ook roestvrij staal gaat bij ondeskundig gebruik corroderen! Verwijder daarom op een regelmatige basis kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitresten. Onder deze lagen kan er door ontbrekende luchttoevoer corrosie optreden. In het extreme geval kan de bak of de opvangbak door puntroestvorming zodanig worden aangetast dat hij niet meer gebruikt kan worden! De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade door corrosie of puntroestvorming!

Reinigings- en verzorgingsmiddelen

Geschikte reinigings- en verzorgingsmiddelen kunt u bij uw klantendienst verkrijgen.

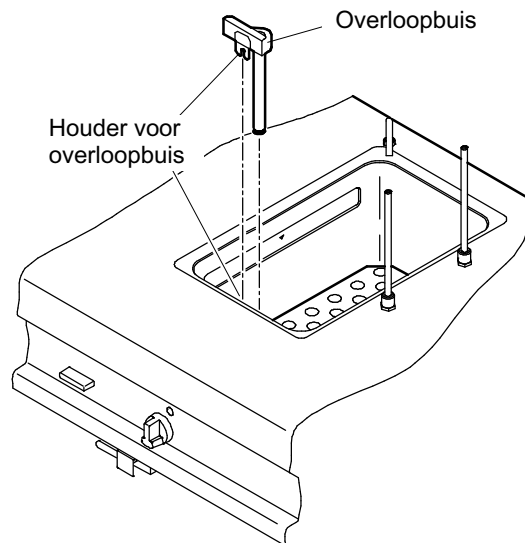
Dat zijn bv.:

- vetoplossende reinigingsmiddelen of speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal
- conserverende verzorgingsmiddelen voor roestvrij staal

6.1 Opvangbak ledigen

Vóór het leegmaken

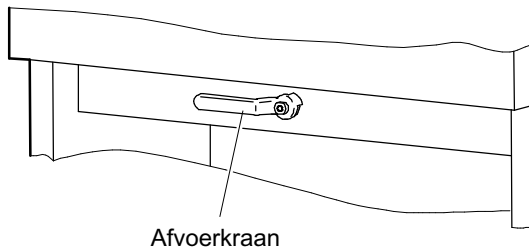
- ☞ Het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.
- ☞ Bakken uit de opvangbak halen.



Verwijderen van de overloopbuis

! **VOORZICHTIG!** De overloopbuis is heet!
Gevaar voor brandwonden door mogelijk uitstromend heet water in de overloopbuis!

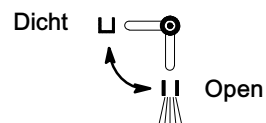
- ☞ Daarom overloopbuis langzaam en voorzichtig uit de afloop tillen!



Afvoerkraan openen

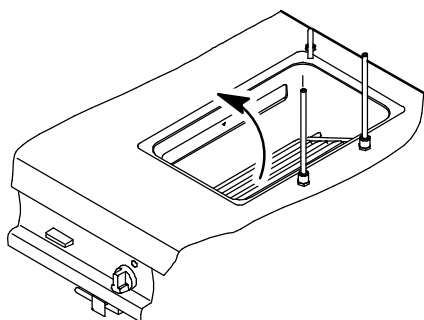
! **VOORZICHTIG!** Bij het ledigen van de opvangbak, gevaar op brandwonden door heet water!

- ☞ Afvoerkraan openen. Hendel tot de aanslag draaien.



- Het water vloeit weg.

6.2 Omhoog zwenken van het verwarmingselement



VOORZICHTIG! Het verwarmingselement is misschien nog heet, verbrandingsgevaar!
Laat het verwarmingselement afkoelen!
Pannelappen of beschermingshandschoenen dragen!

☞ Verwarmingselement in de richting van de pijl omhoog zwenken.

6.3 Reiniging van het apparaat

Opvangbak schoonmaken

- Afgezette kalk in de opvangbak aan het verwarmingselement verwijderen met azijnwater of kalkoplossend reinigingsmiddel. Bij het gebruik van kalkoplossende reinigingsmiddelen de schoonmaakaanwijzingen van de schoonmaakmiddelproducent volgen!

☞ Reiniging:

- de opvangbak zover met azijnwater vullen, totdat alle kalkresten bedekt zijn. Het azijnwater of het kalkoplossend reinigingsmiddel moet het verwarmingselement ten minste 3 cm bedekken.
- Het azijnwater kort laten opkoken en al naargelang de kalkafzetting ong. 15 tot 30 minuten laten inwerken.
- De schoonmaakazijn indien mogelijk in een voorraadvat laten vloeien. U kunt de schoonmaakazijn meerdere malen gebruiken voor de kalkverwijdering.
- Opvangbak en verwarmingselement reinigen.

Schoonmaken van de roestvrijstalen onderdelen

- ☞ De pastakorven, Gastronorm-houder en houders met een vetloos oplosmiddel of in de vaatwasmachine reinigen.
- ☞ Gereinigde delen grondig met water afspoelen en droogwrijven.
- ☞ Roestvrij stalen vlakken reinigen met vetoplossend reinigingsmiddel of speciale onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal.

Na het schoonmaken en afdrogen van de onderdelen

- ☞ Verwarmingselement naar binnen zwenken.
- ☞ Afvoerkraan sluiten.

7. Storingen en oplossing

Als aan dit apparaat storingen optreden, gelieve dit dan te controleren aan de hand van de volgende tabel:

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het inschakelen brandt het groene controlelampje of de lichtcirkel niet.	Hoofdschakelaar voor het apparaat niet ingeschakeld.	Hoofdschakelaar inschakelen.
	De stroomvoorziening ontbreekt volledig.	Energiebedrijf op de hoogte brengen.
	De netzekering is gesprongen.	Eventuele fouten in het apparaat door een geautoriseerde klantendienst laten controleren. Netzekering weer inschakelen.
Het apparaat is ingeschakeld en verwarmt niet.	Een voorgeschakeld systeem voor energie-optimalisering activeert de verwarming niet.	Systeem voor energie-optimalisering controleren.
Het apparaat verwarmt niet, maar het controlelampje of de lichtcirkel brandt.	De veiligheidstemperatuurbe-grenzer heeft uitgeschakeld.	Apparaat laten controleren door de klantendienst of een elektricien.

Als het u niet lukt om de storing te elimineren,

- het apparaat uitschakelen en isoleren van het elektriciteitsnet,
- behuizing niet openen,
- klantendienst informeren.

8. Technische gegevens

Technische gegevens	Pastakoker met hefinstelling GN 1/1
Artikelnr.	VP607452, MA607452, 977284
Totale aansluitwaarde	7 kW
Spanning	400 V 3N 50/60 Hz
Beveiliging	3 x 16 A
Totale warmteafgifte	2,46 kW
Stoomafgifte	2,06 kg / h
Geluidsterkte apparaat	lager dan 70 dB (A)
Bak/opvangbakgrootte	308 x 509 x 240 mm / ca. 35 liter
Aansluiten van watertoevoer	Schroefdraad 3/4
Diameter waterafvoer	40 mm

Technische wijzigingen voorbehouden!

9. Waarschuwing

- Laat dit apparaat regelmatig controleren en onderhouden. Onderhoudswerkzaamheden zijn: bijv. veiligheids-, functie- en lekkagecontroles.
- Minstens eenmaal per jaar moet door een deskundige gecontroleerd worden of de toestand van de veiligheidsinrichtingen is zoals voorgeschreven. Het resultaat van deze controle moet in een attest worden bijgehouden, dat tot aan de volgende controle moet worden bewaard.
- Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door deskundigen op het gebied van elektriciteit worden uitgevoerd.
- Gebruik alleen originele accessoires en originele reserveonderdelen!
- Wij raden u aan een onderhoudscontract met de klantendienst af te sluiten.

10. Instructies voor de verwerking



- Bij uitgediende apparaten de netstekker eruit trekken. Netkabel doorsnijden en verwijderen.
- Oude apparaten zijn geen afval zonder waarde! Door een milieubewuste afvalverwerking kunnen kostbare grondstoffen teruggewonnen worden.
- Industriële elektrische apparaten mogen niet in de gemeentelijke afvalverwerking terechtkomen en niet met het huisvuil worden meegegeven.

11. EG-Confirmiteitsverklaring

Deze verklaring heeft betrekking op de machine in de toestand waarin ze op de markt werden gebracht. De verklaring verliest haar geldigheid indien het product zonder toestemming omgebouwd of veranderd wordt.

Hiermee verklaren wij, dat de hieronder genoemde machines op grond van hun ontwerp en bouwwijze, en in de door ons op de markt gebrachte uitvoeringen beantwoorden aan de bepalingen van de machinerichtlijn 2006/42/EG. De machines beantwoorden tevens aan de bepalingen van de richtlijn 2014/35/EU inzake elektrische apparatuur en 2014/30/EU inzake elektromagnetische compatibiliteit.

Machinetypes

Koker, koker met hefmechanisme

Toegepaste geharmoniseerde EN-normen

EN 60335-2-37
 EN 55014-1-2
 EN 61000-3-2
 EN 61000-3-11
 EN 62233

Goedkeurder documentatie

SERVATOR ServiceLine GmbH, Thomas Schmalz,
 Wilhelm-Frank-Straße 36, D-97980 Bad Mergentheim (Duitsland)

877066 / 9.08 / 3.18

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

