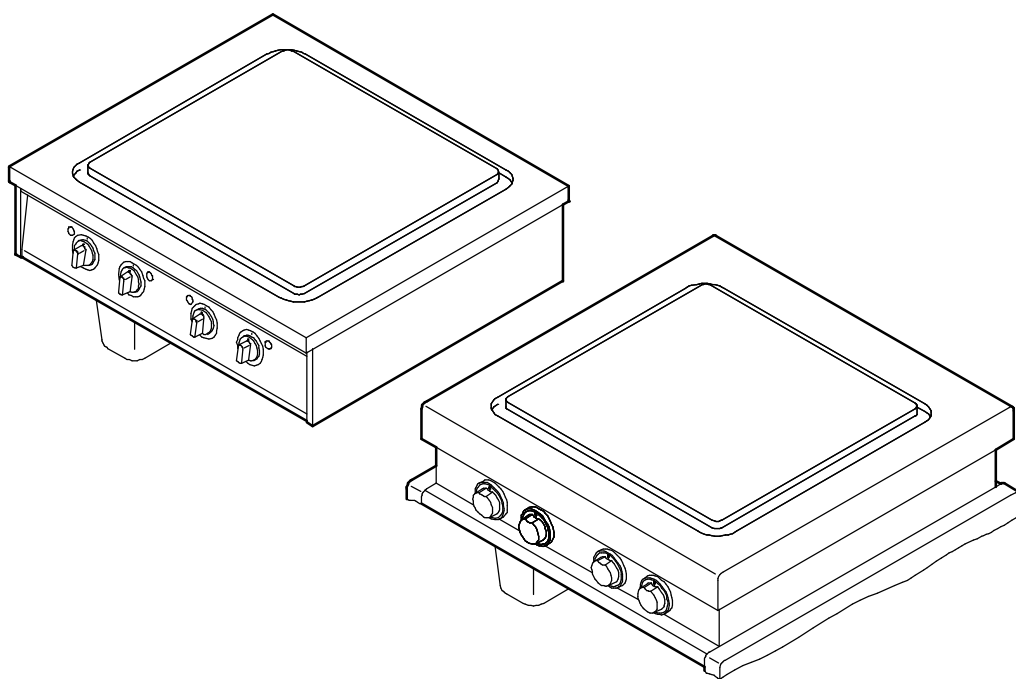


SALVIS Herd
SALVIS Range
SALVIS Fourneau

Master
Vision*PRO*

Stahlgroßkochfeld
Steel hot plate
Plaque de cuisson à grande surface



Betriebsanleitung
Operating Instructions
Mode d`Emploi

de	-	Originalbetriebsanleitung	4
1.		Sicherheitshinweise	5
2.		Inbetriebnahme	6
2.1		Erstinbetriebnahme	6
2.2		Kochen	6
2.3		Gerät einschalten	6
3.		Betriebsschluss	7
4.		Reinigung und Pflege	7
4.1		Stahlgroßkochfeld reinigen	8
4.1.1		Vorbereitende Arbeiten für die Reinigung	8
4.1.2		Stahlgroßkochfeld reinigen	8
4.2		Edelstahlflächen reinigen	8
5.		Störungen und Abhilfe	9
6.		Technische Daten	9
7.		Wartung	10
en	-	Translation of the original operating instructions	11
1.		Safety instructions	12
2.		Installation & set-up	13
2.1		Initial installation/set-up	13
2.2		Cooking	13
2.3		Turning on the appliance	14
3.		End of operations	14
4.		Cleaning and maintenance	14
4.1		Cleaning the large steel cooking field	15
4.1.1		Preparatory work for cleaning	15
4.1.2		Cleaning the large steel cooking field	15
4.2		Cleaning stainless steel surfaces	15

5.	Troubleshooting	16
6.	Specifications	16
7.	Maintenance	17
fr	- Traduction du mode d'emploi original	18
1.	Consignes de sécurité	19
2.	Mise en service	20
2.1	Première mise en service	20
2.2	Cuisson	20
2.3	Mise en marche de l'appareil	21
3.	Mise hors service	21
4.	Nettoyage et entretien	21
4.1	Nettoyer le plan de cuisson en inox	22
4.1.1	Travaux préparatoires pour le nettoyage	22
4.1.2	Nettoyer le plan de cuisson en inox	22
4.2	Nettoyage des surfaces en inox	22
5.	Pannes et remèdes	23
6.	Caractéristiques techniques	23
7.	Maintenance	24

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Herd in Betrieb nehmen.

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise für eine ordnungsgemäße Bedienung und Installation.

Bewahren Sie die dem Gerät beiliegenden Dokumente immer griffbereit auf und geben Sie diese mit dem Gerät weiter.

Anwendung

Für alle Koch- und Garvorgänge mit Koch- und Bratgeschirr für die Gastronomie.

Hinweis

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

Eintragen der Typenschilddaten

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

Typ: _____

Baujahr: _____

Maschinen-Nr.: _____

Zeichenerklärung



Wichtige Sicherheitshinweise



Auszuführende Tätigkeiten



Aufzählung, Auflistung



Hinweise, Funktionsabläufe

1. Sicherheitshinweise

Täglicher Betrieb



- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
 - von eingewiesenem Personal,
 - mit eingeschobenem Gastronorm-Behälter,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Verwenden Sie nur für Elektroherde geeignetes Koch- und Bratgeschirr.
- Das Gerät darf nicht zum Frittieren verwendet werden!
- Lüftungs-Öffnungen am Gerät nicht abdecken.

Verletzungsgefahr

- Vorsicht, während des Betriebes ist das Gerät und das Geschirr heiß! Wird nur ein Kochfeld eingeschaltet, werden auch die nebenliegenden Kochflächen heiß!

Brandbekämpfung

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

Beschädigungsgefahr

- **VORSICHT!** Verformung und Beschädigung der Kochfläche! Vermeiden Sie schockartiges Abkühlen der Kochfläche! Deshalb die Kochfläche nicht mit Wasser oder Eis abschrecken!
- Den Ablauf der Auffangrinne nicht verschließen, sonst kann Flüssigkeit in das Geräteinnere dringen.
- Heißes Kochgeschirr nicht auf Edelstahl-Tischplatten oder Edelstahl-Arbeitsflächen abstellen, sonst Verzugsgefahr der Edelstahl-Tischplatten und Edelstahl-Arbeitsflächen mit bleibenden Schäden.
- Vorsicht! Beschädigungsgefahr durch eindringendes Wasser in das Gerät! Deshalb keine Flüssigkeiten in die Sammelrinne oder über die Kochfläche schütten.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Das Gerät nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört die Elektrik und Elektronik!
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 9 Kapitel 5. "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.
- Nach längeren Stillstandzeiten das Gerät durch einen Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.

2. Inbetriebnahme

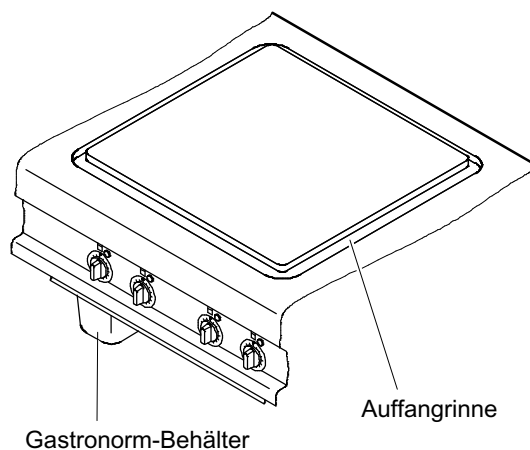
2.1 Erstinbetriebnahme

- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
 - Reinigung siehe Seite 7 Kapitel 4.
- ☞ Die gereinigten Flächen gründlich trockenreiben.
- ☞ Das Stahlgroßkochfeld zusätzlich durch kurzes Aufheizen trocknen.

2.2 Kochen

Hinweise

- Verwenden Sie nur für Elektroherde geeignetes Koch- und Bratgeschirr.
- Kochtöpfe und Bratpfannen nur auf das saubere Stahlgroßkochfeld aufsetzen.
- Verschmutzungen, Salz, Gewürze, Wasser und Speisereste auf dem Stahlgroßkochfeld sofort entfernen. Ansonsten rostet das Stahlgroßkochfeld und Sie haben einen größeren Reinigungsaufwand beim Entfernen von Rost.
- Keine nassen Töpfe auf das Stahlgroßkochfeld stellen.
- Für Gerichte mit viel Flüssigkeit hohe Töpfe verwenden, um ein Überkochen zu vermeiden.
- Töpfe mit Deckel schließen, wenn es der Kochvorgang zulässt.
- Zum Warmhalten und Schmelzen von Fett oder Butter nur niedrige Temperaturen einstellen.



Betriebsbereitschaft herstellen

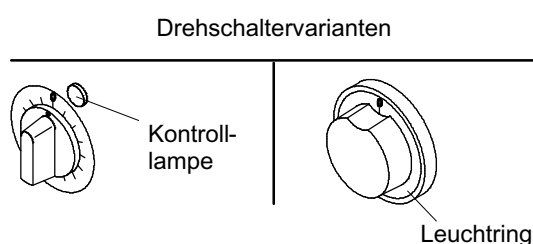
- ☞ Den Gastronorm-Behälter einschieben.
 - Flüssigkeiten können von der umlaufenden Auffangrinne in den Gastronorm-Behälter ablaufen.



Verbrennungsgefahr! Wenn der Gastronorm-Behälter mit heißer Flüssigkeit gefüllt ist: Verbrennungsgefahr beim Anfassen oder bei Überschwappen von Flüssigkeiten!

- Füllhöhe des Gastronorm-Behälters regelmäßig kontrollieren und rechtzeitig entleeren.

2.3 Gerät einschalten




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

3. Betriebsschluss

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

4. Reinigung und Pflege

Hinweise

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

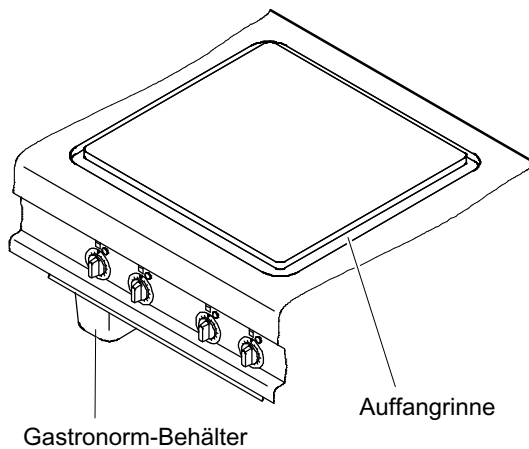
Reinigungs- und Pflegemittel

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

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

4.1 Stahlgroßkochfeld reinigen

4.1.1 Vorbereitende Arbeiten für die Reinigung



- Den Ablauf der Auffangrinne nicht verschließen, sonst kann Flüssigkeit in das Geräteinnere dringen.

☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.



Beschädigungsgefahr! Das Stahlgroßkochfeld darf nicht schockartig abgekühlt werden. Durch starke Temperatursprünge kann das Stahlgroßkochfeld beschädigt werden.

- Ein großer Topf mit kaltem Wasser auf dem Stahlgroßkochfeld verkürzt die Abkühldauer.

☞ Gastronorm-Behälter einsetzen.

4.1.2 Stahlgroßkochfeld reinigen

☞ Das Stahlgroßkochfeld mit fettlösendem Reinigungsmittel und einem Edelstahl-Spiralschwamm reinigen.

☞ Starke Verschmutzungen oder Rostansatz auf dem Stahlgroßkochfeld mit einem scheuernden Putzmittel entfernen.

☞ Die gereinigten Flächen, ohne Verwendung von Reinigungsmitteln, mit einem sauberen feuchten Spültuch nachreinigen. Anschließend die Flächen gründlich trockenreiben.

☞ Die Auffangrinne und das Ablaufrohr reinigen.



Verbrennungsgefahr! Wenn der Gastronorm-Behälter mit heißer Flüssigkeit gefüllt ist: Verbrennungsgefahr beim Anfassen oder beim Überschwappen von heißen Flüssigkeiten!

☞ Den Gastronorm-Behälter entleeren und reinigen.

☞ Das Stahlgroßkochfeld durch kurzes Aufheizen trocknen.

☞ Nur vor längeren Betriebspausen: Speisefett oder Speiseöl dünn auf das Stahlgroßkochfeld auftragen. Das Speisefett oder Speiseöl bei ca. 200°C (Drehesalter auf Stufe 5) für die Dauer von ca. 10 Minuten einbrennen lassen.

☞ Während des Erhitzungsvorganges die Ablufthaube einschalten oder den Raum gut belüften.

4.2 Edelstahlflächen reinigen

☞ Nach der Anwendung von scharfen Reinigungsmitteln die gereinigten Teile und Flächen, ohne Verwendung von Reinigungsmitteln, gründlich mit einem sauberen feuchten Spültuch abwischen.

☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.

☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.

5. Störungen und Abhilfe

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

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

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

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

6. Technische Daten

Technische Daten	Stahlgroßkochfeld 2 Heizzonen	Stahlgroßkochfeld 4 Heizzonen
Artikel-Nr.	MA602100, VP602100 MA602150, VP602150	MA602200, VP602200
Gesamtanschlusswert	7 kW	14 kW
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz (230 V 3 50/60 Hz)
Absicherung	2 x 16 A	2 Anschlussklemmen, je 2 x 16 A (230 V = 2 x 2 x 20 A)
Gesamtwärmeabgabe	2,55 kW	5,10 kW
Dampfabgabe	1,08 kg / h	2,16 kg / h
Gerätegeräusch	kleiner als 70 dB (A)	kleiner als 70 dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten!

7. **Wartung**

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

Dear customer,

please read the instruction manual before using the **Steel Range**.

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

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

Use

For all cooking processes using pots and frying pans in gastronomy.

Note

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

Make a note of the information on the appliance nameplate

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

Type: _____

Year of construction: _____

Machine no.: _____

Clarification of symbols and icons



Important safety instructions



Tasks to be performed



Enumeration, listing



Notes, operational sequences

1. Safety instructions

Daily usage



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

Risk of injury

- Be careful, the appliance and pots & pans are hot during operation. If only one cooking field is turned on, the adjacent fields get hot too.

Firefighting measures

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

Risk of damage

- **CAUTION!** Deformation of and damage to the cooking range! Avoid sudden cooling of the cooking range! For this reason, do not try to cool the cooking range rapidly with water or ice!
- Do not block the collection grooves, otherwise liquid may penetrate inside the appliance.
- Placing hot cooking utensils on stainless steel table tops or surfaces may result in warping and permanent damage of the stainless steel table tops or surfaces.
- Caution! Water which penetrates into the appliance can damage it! For this reason, do not pour any liquid into the collection channel or over the cooking surface.
- Do not clean with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners.
- Do not spray foam cleaner on front panels and appliance panels. The foam cleaner gets into the smallest of cracks and destroys the electrical and electronic systems.
- If you can't resolve problems using page 16 chapter 5. "Troubleshooting", switch off the appliance and contact customer service.
- If the appliance has not been used for a long time, let customer service give it a functional check.

2. Installation & set-up

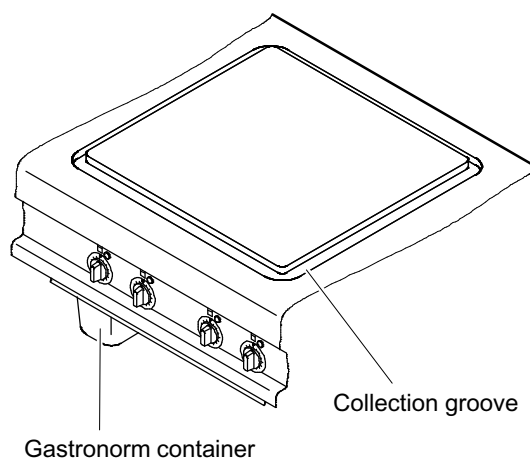
2.1 Initial installation/set-up

- ☞ Before putting it into operation for the first time, clean with a cleaning agent which dissolves grease.
 - For cleaning, see page 14 chapter 4.
- ☞ Thoroughly dry the cleaned surfaces.
- ☞ Also dry the large steel cooking field by briefly warming it up.

2.2 Cooking

Notes

- Only use pots and pans which are suitable for electric cookers.
- Only put pots and pans on the large steel cooking field if it's clean.
- Immediately remove dirt, salt, spices, water and food remnants from the large steel cooking field. Otherwise the large steel cooking field may rust and you will have a lot of work to do to remove rust.
- Do not put wet pots on the large steel cooking field.
- For dishes containing a lot of liquid, use high pots, to prevent boiling over.
- Put lids on pots, if the cooking process allows this.
- To keep warm and to melt butter or fat, only select low temperature settings.



Getting ready for use

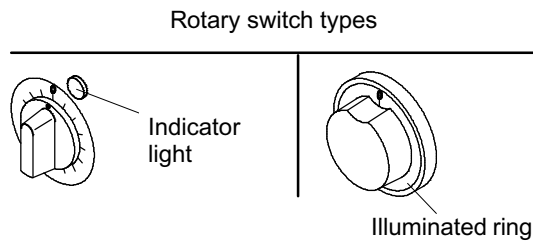
- ☞ Fit the Gastronorm container or drip catcher drawer.
 - Fat and residues from frying can drain away from the all round collection groove into the Gastronorm container.



Risk of burns. If the Gastronorm container is filled with hot liquid: there is a danger that liquid will spill over when it is moved.

- Regularly check how full the Gastronorm container is, and empty in good time.

2.3 Turning on the appliance




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

3. End of operations

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

4. Cleaning and maintenance

Notes

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

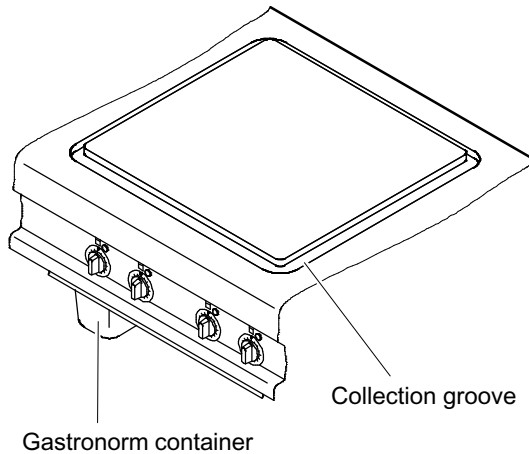
Cleaning and maintenance materials

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

- cleaners which dissolve fat or special stainless steel cleaners,
- grill cleaner for stainless steel,
- protective stainless steel cleaners.

4.1 Cleaning the large steel cooking field

4.1.1 Preparatory work for cleaning



- Do not block the collection grooves, otherwise liquid may penetrate inside the appliance.
- ☞ Turn off appliance and let it cool down.



Danger of damage. The large steel cooking field must not be abruptly cooled down. Sudden changes in temperature can damage the large steel cooking field.

- A large pan of cold water on the large steel cooking field speeds up the cooling down.
- ☞ Fit the Gastronorm container.

4.1.2 Cleaning the large steel cooking field

- ☞ Clean the large steel cooking field with water, some washing up liquid and a stainless steel, spiral sponge.
- ☞ Heavy soiling or signs of rusting must be removed from the large steel cooking surface with an abrasive cleaner.
- ☞ Rinse the cleaned surfaces with a clean, damp dish cloth, without the use of a cleaning agent. Then thoroughly rub the surfaces dry.
- ☞ Clean the collection groove and the drain pipe.



Risk of burns. If the Gastronorm container is filled with hot liquid: there is a danger that hot liquid will spill over when it is moved.

- ☞ Empty and clean the Gastronorm container.
- ☞ Dry the large steel cooking field by briefly warming it up.
- ☞ Only when the appliance is not to be used for a longer period: Thinly spread cooking oil/fat over the large steel cooking field. Let the oil/fat burn in at approx. 200 °C (rotary switch set to 5) for about 10 minutes.
- ☞ During the heating process, turn on the extractor hood or ensure that the room is well ventilated.

4.2 Cleaning stainless steel surfaces

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

5. Troubleshooting

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

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

If you can not resolve the fault,

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

6. Specifications

Specifications	Steel Range with large cooking field 2 heating zones	Steel Range with large cooking field 4 heating zones
Item no.	MA602100, VP602100 MA602150, VP602150	MA602200, VP602200
Total load	7 kW	14 kW
Voltage	400 V 3-phase 50/60 Hz	400 V 3-phase 50/60 Hz (230 V 3 50/60 Hz)
Fuses	2 x 16 A	2 connecting cables, for each cable 2 x 16A (230 V = 2 x 2 x 20 A)
Overall thermal output	2.55 kW	5.10 kW
Steam production	1.08 kg / h	2.16 kg / h
Appliance noise level	less than 70 dB (A)	less than 70 dB (A)

We reserve the right to make technical changes.

7. Maintenance

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

Chère cliente,
cher client,

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

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

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

Utilisation

Pour toutes les opérations de cuisson avec batteries de cuisine destinées à la restauration.

Remarque

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

Inscription des caractéristiques figurant sur la plaque signalétique

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

Type: _____

Année de fabrication: _____

No de machine: _____

Définition des symboles



Consignes de sécurité importantes



Opérations à exécuter



Enumération, listage



Remarques, cycles de fonctionnement

1. Consignes de sécurité

Utilisation quotidienne



- L'appareil est destiné à un usage commercial et ne doit être utilisé
 - que par un personnel initié,
 - avec un récipient gastromorme-inséré,
 - que lorsque l'appareil se trouve sous surveillance,
 - qu'aux fins prévues par son mode d'emploi.
- Ne pas utiliser l'appareil en tant que surface de rangement et de dépose!
- N'utiliser que des batteries de cuisine convenant aux cuisinières électriques.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil pour la friture!
- Ne pas recouvrir les fentes d'aération pratiquées sur l'appareil.

Risque de blessure

- Prudence! Pendant le fonctionnement, l'appareil et les ustensiles de cuisson sont chauds! Lorsqu'une seule plaque de cuisson est allumée, les surfaces de cuisson voisines sont également chaudes!

Lutte contre l'incendie

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

Risque d'endommagement

- **PRUDENCE!** Déformation et endommagement de la surface de cuisson! Éviter de refroidir trop brusquement la surface de cuisson! Par conséquent, ne pas refroidir la surface de cuisson avec de l'eau ou de la glace!
- Ne pas fermer le conduit du bac de récupération autrement du liquide pourrait pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson chauds sur les plaques de table ou plans de travail en acier inoxydable pour éviter toute déformation irréparable des plaques de table et plans de travail.
- Prudence! L'appareil risque d'être endommagé par la pénétration d'eau ! Ne pas déverser donc de liquides dans la rigole collectrice ni sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas arroser ou nettoyer l'appareil au jet d'eau, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur!
- Ne pas pulvériser de détergent moussant sur les panneaux avant et les recouvrements des appareils ! Le détergent moussant pénètre dans les plus petites fentes et détruit les éléments électriques et électroniques !
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide de la page 23 du chapitre 5. «Dérangements et remèdes», arrêtez l'appareil et contactez le service après-vente.
- À la suite d'une immobilisation prolongée, faire vérifier le bon fonctionnement de l'appareil par un service après-vente.

2. Mise en service

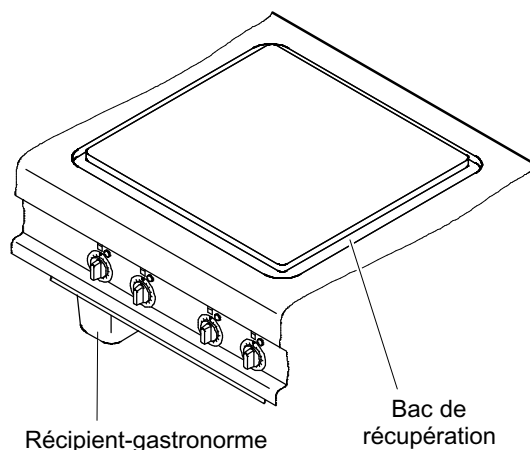
2.1 Première mise en service

- ☞ Avant sa première mise en service, nettoyer l'appareil à l'aide d'un produit dégraissant.
 - Pour le nettoyage, voir page 21, chapitre 4.
- ☞ Sécher les surfaces nettoyées minutieusement.
- ☞ Sécher en plus le plan de cuisson en inox en le faisant chauffer brièvement.

2.2 Cuisson

Recommandations

- N'utiliser que des batteries de cuisine convenant aux cuisinières électriques.
- Ne poser casseroles, marmites et poêles sur le plan de cuisson en inox que si celui-ci est propre.
- Si des salissures, du sel, des épices, de l'eau ou des restes d'aliments tombent sur le plan de cuisson en inox, nettoyez le immédiatement. Autrement le plan de cuisson en inox risquerait de rouiller et l'élimination de la rouille demande un nettoyage plus important.
- Ne pas poser de marmites mouillées sur le plan de cuisson en inox.
- Utiliser des récipients de grande taille pour les aliments nécessitant une grande quantité de liquide, afin d'éviter un débordement.
- Placer un couvercle sur la casserole, si la cuisson le permet.
- Pour tenir un plat au chaud ou pour faire fondre graisse ou beurre, utiliser uniquement des températures faibles.



Préparer l'appareil au fonctionnement

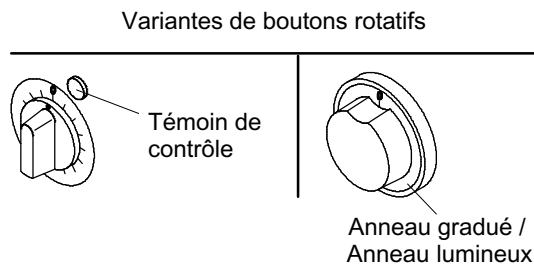
- ☞ Insérer le récipient-gastronorme.
 - Les liquides peuvent couler du bac de récupération circulaire dans le récipient-gastronorme.



Risque de brûlures! Lorsque le récipient-gastronorme est rempli de liquide chaud: Risque de brûlure au contact des liquides ou en cas de débordement!

- Contrôler régulièrement la hauteur de remplissage du récipient-gastronorme et le vider à temps.

2.3 Mise en marche de l'appareil




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

3. Mise hors service

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

4. Nettoyage et entretien

Recommandations

- Ne pas mettre de détergent corrosif sur le plan de cuisson en inox, le panneau de commande et les boutons tournants!
-  **Prudence!** L'appareil risque d'être endommagé par la pénétration d'eau ! Ne pas déverser donc de liquides dans la rigole collectrice ni sur les surfaces de cuisson. Toujours utiliser une lavette pour nettoyer et rincer à l'eau claire !
- Ne pas arroser ou nettoyer l'appareil au jet d'eau, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur!
- Respecter le mode d'emploi des fabricants des produits de nettoyage !
- Ne pas utiliser de grattoirs endommagés! Ils risqueraient de rayer les surfaces.
- Les surfaces en inox ne doivent pas rester en contact prolongé avec les acides concentrés, l'essence de vinaigre, les solutions salines, la moutarde, les mélanges de condiments, sans quoi, le revêtement protecteur risque d'être attaqué. Nettoyer et essuyer les surfaces en inox après utilisation.

Produits de nettoyage et d'entretien

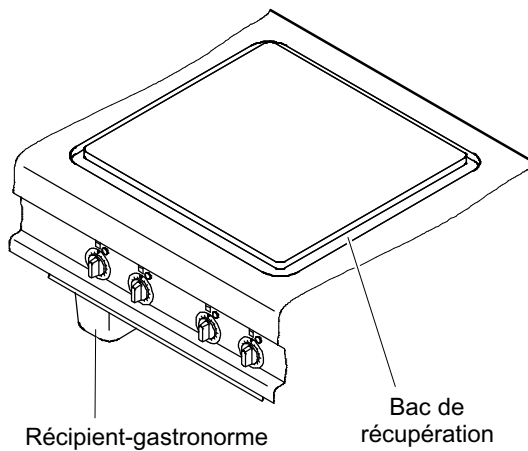
Des produits de nettoyage et d'entretien appropriés sont disponibles auprès de votre service après-vente.

Il s'agit p. ex.:

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

4.1 Nettoyer le plan de cuisson en inox

4.1.1 Travaux préparatoires pour le nettoyage



- Ne pas fermer le conduit du bac de récupération autrement du liquide pourrait pénétrer à l'intérieur de l'appareil.

☞ Arrêter l'appareil et le laisser refroidir.



Risque d'endommagement! Le plan de cuisson en inox ne doit pas refroidir trop brusquement. Les fortes variations de température peuvent endommager le plan de cuisson en inox.

- Une grosse marmite remplie d'eau froide placée sur le plan de cuisson en inox raccourcit le temps de refroidissement.

☞ Mise en place du récipient-gastronorme.

4.1.2 Nettoyer le plan de cuisson en inox

- ☞ Nettoyer le plan de cuisson en inox avec de l'eau, un peu de liquide vaisselle et une éponge spirale inox.
- ☞ Éliminer les salissures ou les dépôts de rouille du plan de cuisson en inox à l'aide d'un produit récurant.
- ☞ Rincer les surfaces nettoyées sans utiliser de détergents avec une lavette humide propre. Ensuite, essuyer les surfaces nettoyées jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches.
- ☞ Nettoyer le bac de récupération et le tube d'écoulement.



Risque de brûlures! Lorsque le récipient gastronorme est rempli de liquide chaud: Risque de brûlure au contact des liquides chauds ou en cas de débordement!

- ☞ Vider et laver le récipient gastronorme.
- ☞ Sécher le plan de cuisson en inox en le faisant chauffer brièvement.
- ☞ Avant tout arrêt prolongé: Appliquer une fine couche de graisse alimentaire ou d'huile sur le plan de cuisson en inox. Chauffer la couche de graisse ou d'huile pendant env. 10 minutes à une température d'env. 200°C (bouton rotatif sur puissance 5).
- ☞ Durant la chauffe, mettre la hotte d'aspiration en marche ou bien aérer la pièce.

4.2 Nettoyage des surfaces en inox

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

5. Pannes et remèdes

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

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

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

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

6. Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques	Plan de cuisson en inox 2 zones de cuisson	Plan de cuisson en inox 4 zones de cuisson
N° d'article	MA602100, VP602100 MA602150, VP602150	MA602200, VP602200
Puissance totale connectée	7 kW	14 kW
Tension	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz (230 V 3 50/60 Hz)
Protection par fusibles	2 x 16 A	2 câble de branchement, par câbles 2 x 16A (230 V = 2 x 2 x 20 A)
Dégagement total de chaleur	2,55 kW	5,10 kW
Dégagement de vapeur	1,08 kg/h	2,16 kg/h
Niveau sonore	inférieur à 70 dB (A)	inférieur à 70 dB (A)

Sous réserve de modifications techniques!

7. Maintenance

- Soumettre cet appareil à une inspection et une maintenance régulières. Travaux de maintenance : p. ex. contrôles de sécurité, de fonctionnement et d'étanchéité.
- Les travaux d'installation, de maintenance et de réparation ne doivent être effectués que par des électriciens qualifiés.
- N'utiliser que des accessoires et pièces de rechange d'origine !
- Nous vous recommandons de conclure un contrat de maintenance avec le service après-vente.

977217 / 4.08 / 11.18

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

