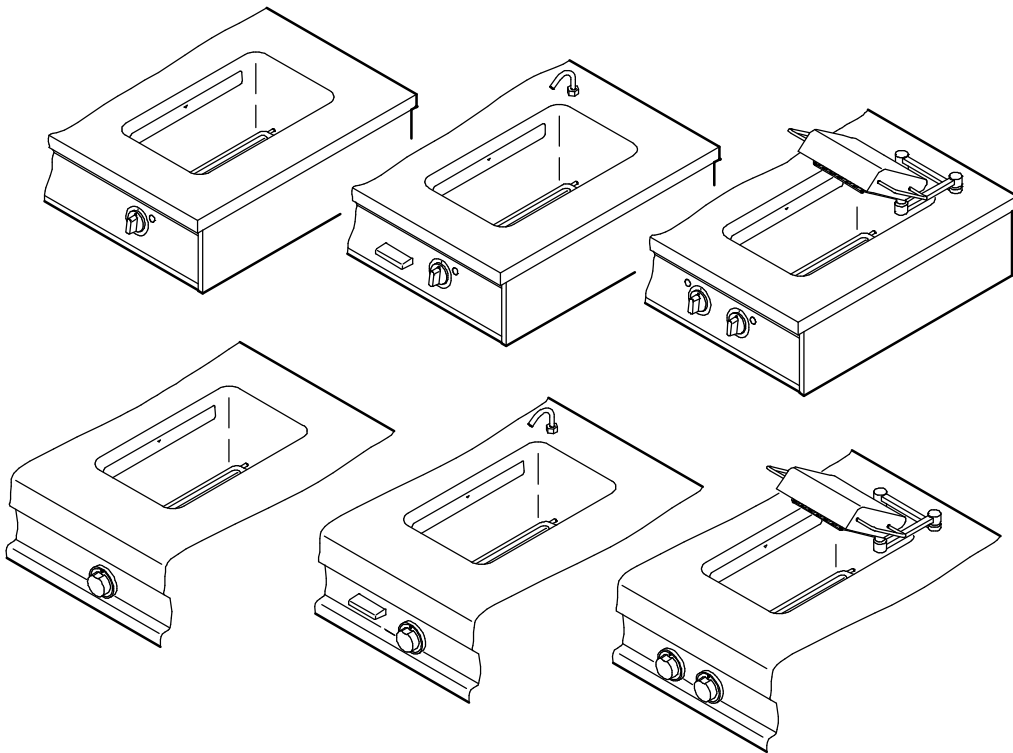


SALVIS Herd
SALVIS Range
SALVIS Fourneau
SALVIS Fornuis

Master
Vision*PRO*

Vario Kocher
Vario cooker
Vario cuiseur
Vario koker



Betriebsanleitung
Operating Instructions
Mode d`Emploi
Gebruiksaanwijzing

de	- Originalbetriebsanleitung	4
1.	Sicherheitshinweise	5
2.	Inbetriebnahme	6
2.1	Nutzung als Kocher	7
2.2	Nutzung als Wasserbad	9
2.3	Nutzung als Sudpfanne (trocken beheizt)	11
2.4	Nutzung als Frittenwanne	12
3.	Betriebsschluss	13
4.	Reinigung und Pflege	13
4.1	Entleeren der Wanne	14
4.2	Hochschwenken des Heizkörpers	14
4.3	Reinigen des Gerätes	15
5.	Störungen und Abhilfe	15
6.	Technische Daten	16
7.	Wartung	16
en	- Translation of the original operating instructions	17
1.	Safety instructions	18
2.	Initial use	19
2.1	Use as a cooker	20
2.2	Use as water bath	22
2.3	Use as a stock pan (dry heat)	24
2.4	Use as a chip pan	25
3.	Completion of operation	26
4.	Cleaning and care	26
4.1	Emptying the pan	27
4.2	Swivel the heater up	27
4.3	Cleaning the appliance	28
5.	Errors and remedies	28
6.	Technical specifications	29
7.	Service	29

fr	-	Traduction du mode d'emploi original	30
1.		Consignes de sécurité	31
2.		Mise en service	32
2.1		Utilisation en tant qu'appareil de cuisson	33
2.2		Utilisation en tant que bain-marie	35
2.3		Utilisation en tant que poêle à bouillon (chauffé à sec)	37
2.4		Utilisation en tant que bac à frites	38
3.		Éteindre l'appareil	39
4.		Nettoyage et entretien	39
4.1		Vidange de la cuve	40
4.2		Relevage de l'élément chauffant	40
4.3		Nettoyage de l'appareil	41
5.		Pannes et réparations	41
6.		Caractéristiques techniques	42
7.		Entretien	42
nl	-	Vertaling van de originele gebruiksaanwijzing	43
1.		Veiligheidsinstructies	44
2.		Inbedrijfstelling	45
2.1		Gebruik als koker	46
2.2		Gebruik als bain-marie	48
2.3		Gebruik als sudderpan (droog verwarmd)	50
2.4		Gebruik als frietbak	51
3.		Bedrijfseinde	52
4.		Reiniging en verzorging	52
4.1		Opvangbak ledigen	53
4.2		Omhoog zwenken van het verwarmingselement	53
4.3		Reiniging van het apparaat	54
5.		Storingen en uitkomst	54
6.		Technische gegevens	55
7.		Onderhoud	55

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

lesen Sie die Betriebsanleitung durch, bevor Sie den Vario Kocher in Betrieb nehmen.

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

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

Anwendung

Nassbetrieb: Zum Kochen, Garziehen, Warmhalten.

Trockenbetrieb: Warmhalten oder Garziehen von schon warmen Speisen in Gastronorm-Behältern, wie z. B. Schaschlik, Gulasch, Ragout und Saucen.

Hauptsächliche Nutzung des Vario Kochers ist die Zubereitung von Teigwaren, Klöße/Knödel/Semmelknödel, Rindfleisch gekocht; Garziehen von Schmorbraten, Gulasch, Ochsenbrust, Rouladen; Warmhalten von Bratkartoffeln und fritiertem Gargut.

Zusätzlich kann der Vario Kocher genutzt werden zum Zubereiten von Sauerkraut, Rotkohl, Schaschlik, gekochte Krustentiere.

Weitere Möglichkeiten der Nutzung des Vario Kochers sind z. B. Herstellen von Suppen/Grundbrühen, Kochen von Eintöpfen, Maultaschen, Brühen von Brühwürsten.

Hinweis

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

Eintragen der Typenschilddaten

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

Typ: _____

Baujahr: _____

Maschinen-Nr.: _____

Zeichenerklärung



Wichtige Sicherheitshinweise



Auszuführende Tätigkeiten



Aufzählung, Auflistung



Hinweise, Funktionsabläufe

1. Sicherheitshinweise

Täglicher Betrieb



- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
 - von eingewiesenem Personal,
 - wenn der Ablaufhahn geschlossen ist,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck (nicht zum Frittieren geeignet, sonst Brandgefahr!).
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Die Wanne nur bis zur Füllstandsmarke mit Wasser befüllen!

Verletzungsgefahr



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

Beschädigungsgefahr

- Behälter dürfen nicht auf den Heizkörper gestellt werden! Behälter müssen eingehängt oder auf den Einlegeboden gestellt werden! Nur Behälter aus Edelstahl verwenden!
- 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! Schaumreiniger nur in geschlossenen Behältern wie z. B. in der Bräterwanne oder im Wasserbad anwenden!
- **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, den Heizkörper 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!
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 15 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.



Zusatzausstattung Heizstrahler

- Bei Risse oder Brüche in der Scheibe des Heizstrahlers, Gerät nicht einschalten. Bei Glaschaden während des Betriebes das Gerät sofort ausschalten. Den PALUX Kundendienst benachrichtigen.
- **Verbrennungsgefahr!** Der Heizstrahler wird während des Betriebes heiß! Vorsicht, Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen in der Umgebung und im Schwenkbereich des Heizstrahlers!
- Bei Verwendung des Gerätes im Speisen-Ausgabebereich, muss der Heizstrahler geschützt werden, so dass dieser vom Gast nicht berührt werden kann!
- **Brandgefahr!** In der Umgebung und im Schwenkbereich des Heizstrahlers dürfen sich keine brennbaren Materialien und Gegenstände befinden!
- **Beschädigungsgefahr!** Den eingeschalteten Heizstrahler nicht direkt gegen die Arbeitsplatte, nebenstehende Geräte, Wände oder Gegenstände richten!

Zusatzausstattung "manueller Wasserzulauf"

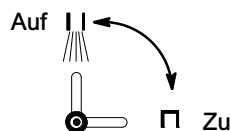
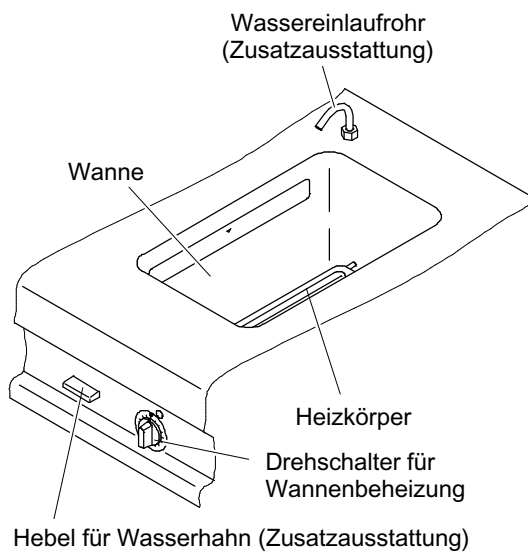
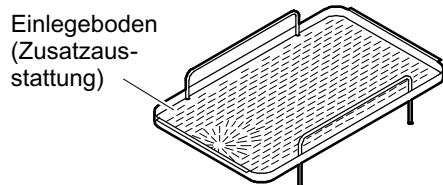
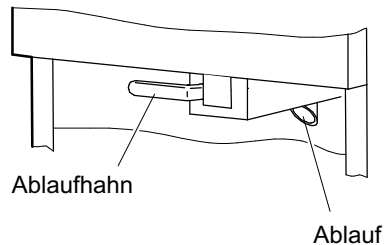
- Der Befüllvorgang mit dem "manuellen Wasserzulauf" muss beaufsichtigt werden.

2. Inbetriebnahme

- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.
 - Reinigung siehe Seite 13 Kapitel 4.

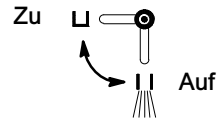
2.1 Nutzung als Kocher

Z. B. Kochen von Speisen wie Nudeln, Reis, Kartoffeln, Rindfleisch und Gemüse.



Betriebsbereitschaft herstellen

☞ Ablaufhahn schließen.



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

☞ Gelochten Einlegeboden einsetzen.

- Behälter dürfen nicht auf die Heizkörper gestellt werden!



VORSICHT! Füllstand des Wassers beachten! Nicht höher als bis zur Füllstands-
marke befüllen!

- Zum Verkürzen der Aufheizzeit: Warmes Wasser einfüllen und Wanne während dem Aufheizen abdecken.

☞ Wanne mit Wasser befüllen.

Befüllen der Wanne - Zusatzausstattung "manueller Wasserlauf"



VORSICHT! Überschäumen des Kochwassers! Füllstand des Wassers beachten! Nicht höher als bis zur Füllstands-
marke befüllen!

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

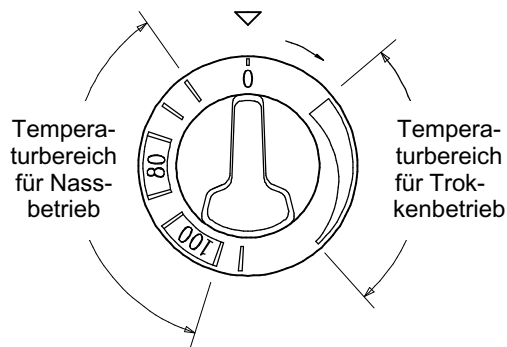
- Zum Verkürzen der Aufheizzeit: Warmes Wasser einfüllen und Wanne während dem Aufheizen abdecken.

☞ Wassereinlaufrohr über die Wanne schwenken.

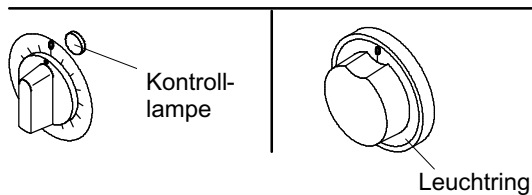
☞ Bauseitigen Wasserhahn öffnen.

☞ Wasserhahn öffnen - Hebel nach links drehen.

☞ Wasserhahn schließen, wenn Füllstand erreicht ist - Hebel nach rechts drehen.

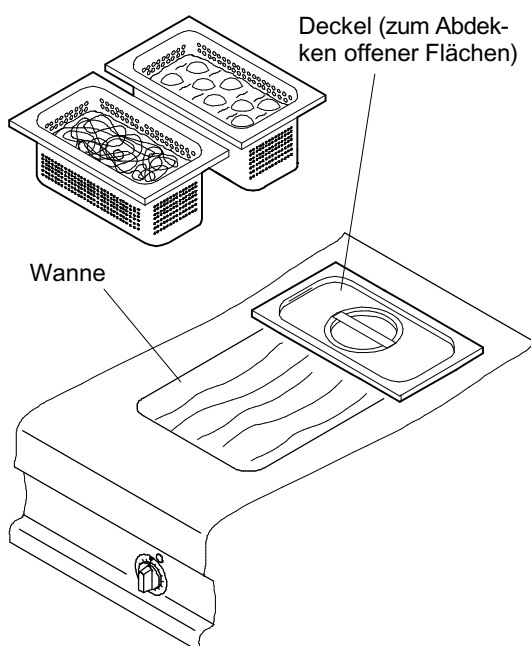


Drehschaltvarianten



Einschalten

- ☞ Um die Aufheizzeit zu verkürzen, den Drehschalter auf Stellung "Trockenbetrieb" drehen (dadurch höhere Heizleistung für den Aufheizvorgang im Nassbetrieb).
- Die Kontrolllampe oder der Leuchtring leuchtet.

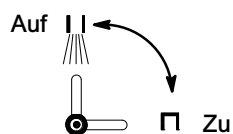
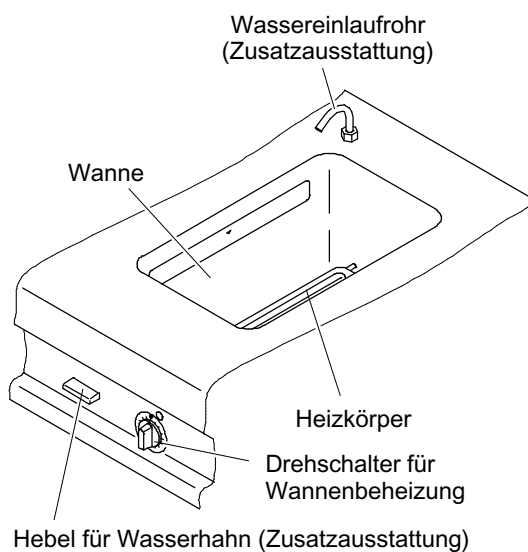
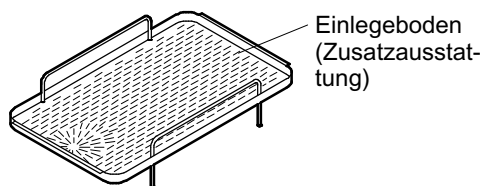
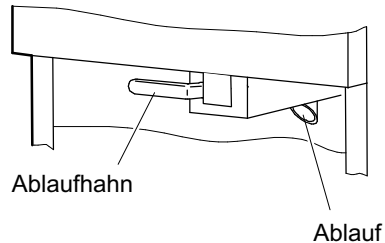


Behälter mit Speisen in die Wanne einsetzen

- ☞ Speisen in gelochte Behälter füllen (Seitenwände und Boden gelocht).
 - Die Behälter 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.
- ☞ Behälter in die Wanne einsetzen.
- ☞ Noch offene Flächen der Wanne mit Deckel abdecken.
 - Das Abdecken spart Energie.
- ☞ Nach dem Aufheizen den Drehschalter auf gewünschte Temperatur innerhalb "Nassbetrieb" zurückdrehen.

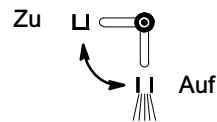
2.2 Nutzung als Wasserbad

Z. B. Warmhalten von Speisen wie Suppen, Gemüse, Kartoffeln, Soßen.



Betriebsbereitschaft herstellen

- ☞ Ablaufhahn schließen.



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

- ☞ Gelochten Einlegeboden einsetzen.
 - Behälter dürfen nicht auf die Heizkörper gestellt werden!
 - Zum Verkürzen der Aufheizzeit: Warmes Wasser einfüllen und Wanne während des Aufheizens abdecken.
- ☞ Wanne mit Wasser füllen.
 - Füllstand des Wassers beachten!
 - Die Behälter müssen Kontakt mit dem Wasser haben.

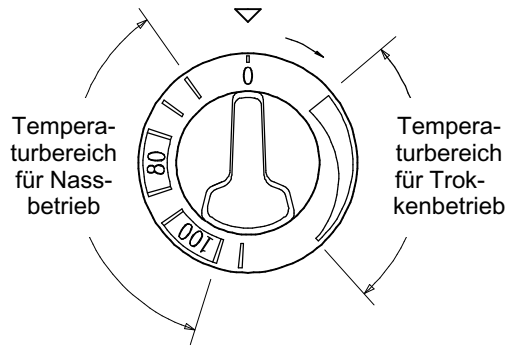
Befüllen der Wanne - Zusatzausstattung "manueller Wasserzulauf"



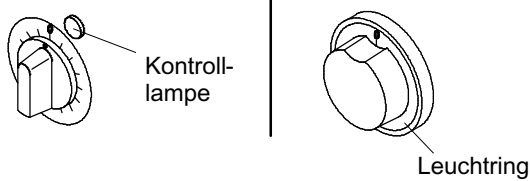
VORSICHT! Überschäumen des Kochwassers! Füllstand des Wassers beachten! Nicht höher als bis zur Füllstandsmarke befüllen!

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.
- ☞ Wassereinflussrohr über die Wanne schwenken.
- ☞ Bauseitigen Wasserhahn öffnen.
- ☞ Wasserhahn öffnen - Hebel nach links drehen.
- ☞ Wasserhahn schließen, wenn Füllstand erreicht ist - Hebel nach rechts drehen.

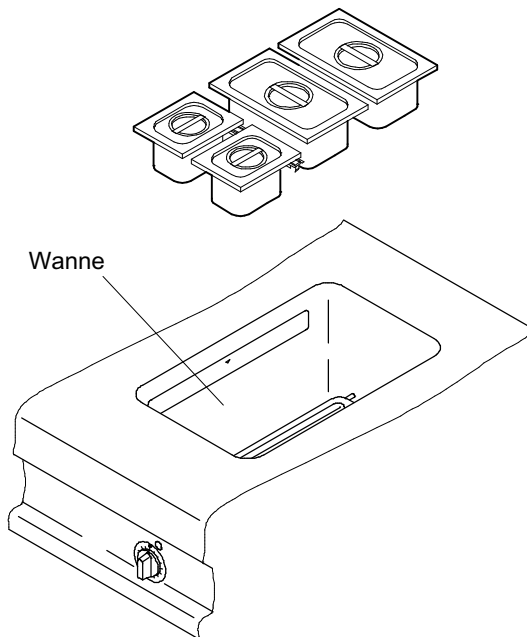


Drehschaltvarianten



Einschalten

- ☞ Um die Aufheizzeit zu verkürzen, den Drehschalter auf Stellung "Trockenbetrieb" drehen (dadurch höhere Heizleistung für den Aufheizvorgang im Nassbetrieb).
- Die Kontrolllampe oder der Leuchtring leuchtet.

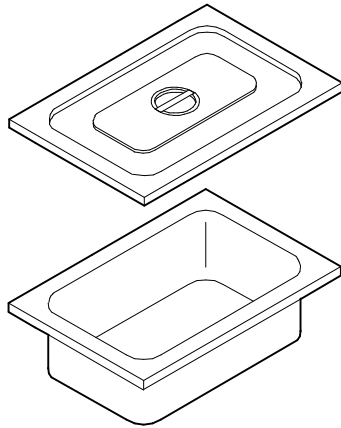


Behälter mit Speisen in die Wanne einsetzen

- ☞ Speisen in Behälter füllen und Behälter in die Wanne einsetzen.
- ☞ Behälter mit Deckel schließen.
 - Das Abdecken der Behälter
 - verhindert ein Austrocknen der Speisen und
 - vermindert den Energieverbrauch.
- ☞ Nach dem Aufheizen den Drehschalter auf gewünschte Temperatur innerhalb "Nassbetrieb" zurückdrehen.

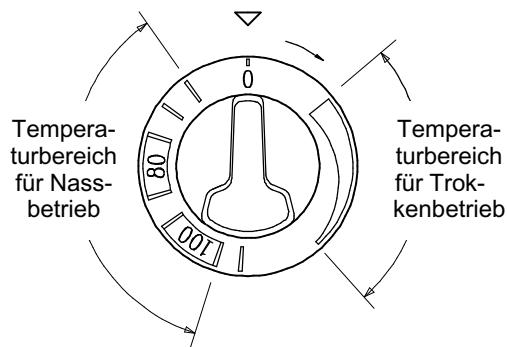
2.3 Nutzung als Sudpfanne (trocken beheizt)

Warmhalten oder Garziehen von schon warmen Speisen in Gastronorm-Behältern, wie z. B. Schaschlik, Gulasch, Ragout und Saucen.

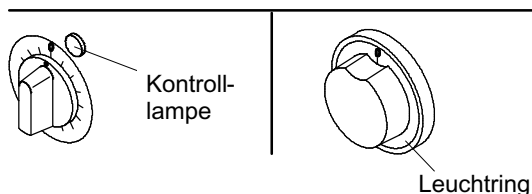


Betriebsbereitschaft herstellen

- ☞ Heiße Speisen in einen Gastronorm-Behälter Größe GN1/1 füllen und in die Wanne einsetzen.
- Beim Garziehen beachten (z. B. Gulasch):
 - Die Gastronorm-Behälter dürfen nicht tiefer als 150 mm sein.
 - Das Gargut muss im heißen Zustand mit mindestens 70°C eingefüllt werden.
- Behälter dürfen nicht auf die Heizkörper gestellt werden!
- ☞ Behälter mit Deckel schließen.
- Das Abdecken der Behälter vermindert den Energieverbrauch.



Drehschaltvarianten

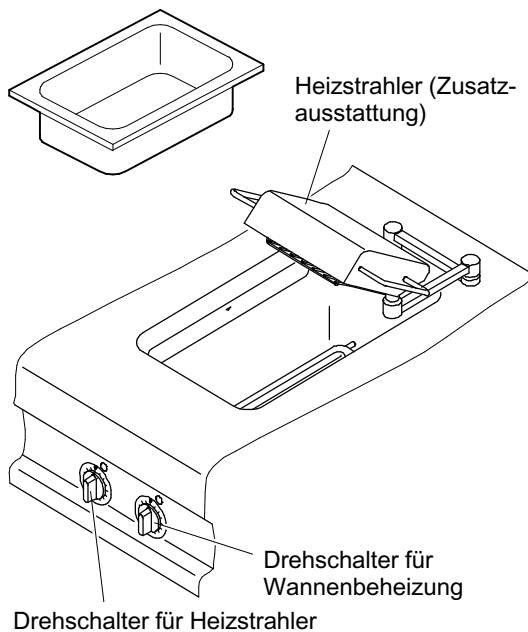


Einschalten

- ☞ Das Gerät mit Drehschalter durch Rechtsdrehen einschalten und auf höchste Einstellung im Temperaturbereich "Trockenbetrieb" drehen.
- Die Kontrolllampe oder der Leuchtring leuchtet.
- ☞ Nach dem Aufheizen Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe zurückdrehen.

2.4 Nutzung als Frittenwanne

Zum Warmhalten von zubereiteten Produkten wie z. B. Pommes Frites, Bratkartoffeln und Kroketten.



Betriebsbereitschaft herstellen

- ☞ Behälter GN1/1 oder 2 mal GN 1/2 in die Wanne einsetzen.
- ☞ Warmhaltegut in den Behälter geben.

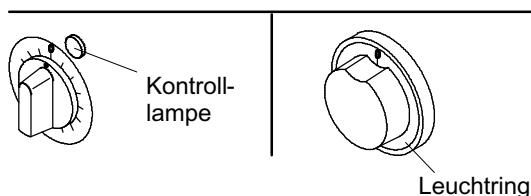
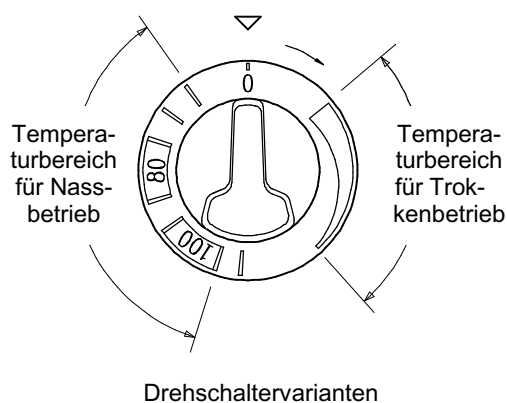
Heizstrahler (Zusatzausstattung)

- ☞ Heizstrahler über die warmzuhaltenden Speisen schwenken.
- ☞ Den Heizstrahler mit dem Drehschalter einschalten und auf gewünschte Heizleistung drehen.
 - Die Kontrolllampe oder der Leuchtring leuchtet.
 - Den Heizstrahler ausschalten, wenn er nicht genutzt wird.



Verbrennungsgefahr! Vorsicht heiße Oberflächen! Wenn keine Speisen (z. B. auf Tellern) erwärmt werden, darf der eingeschaltete Heizstrahler nicht über angrenzende Flächen gerichtet werden! Heizstrahler über die Wanne schwenken oder ausschalten!

Vorsicht! Den Heizstrahler bei beschädigter Glasscheibe nicht einschalten. Bei Glasschaden während des Betriebes, das Gerät sofort ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.



Einschalten

- ☞ Das Gerät mit Drehschalter durch Rechtsdrehen einschalten und auf höchste Einstellung im Temperaturbereich "Trockenbetrieb" drehen.
 - Die Kontrolllampe oder der Leuchtring leuchtet.
- ☞ Nach dem Aufheizen Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe zurückdrehen.

3. Betriebsschluss


- ☞ Drehschalter auf 0-Stellung drehen.
- Die Kontrolllampe oder die Beleuchtung im Leuchtring erlischt.

Zusatzausstattung Heizstrahler (Frittenwanne)

- ☞ Drehschalter auf 0-Stellung drehen.
- Die Kontrolllampe oder die Beleuchtung im Leuchtring erlischt.
- ☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 4. "Reinigung und Pflege".
- ☞ Bauseitigen elektrischen Hauptschalter abschalten.

4. Reinigung und Pflege

Hinweise

- Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und Drehschalter bringen!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Keine scheuernden Putzmittel 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

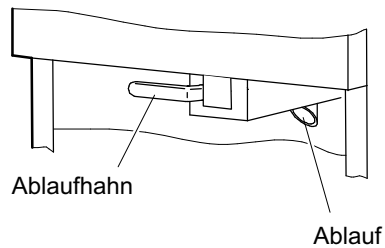
Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.
Das sind z. B.:

- Fettlösende Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlreiniger
- konservierende Edelstahlpflegemittel

4.1 Entleeren der Wanne

Vor dem Entleeren

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



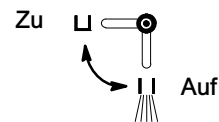
- ☞ Temperaturbeständiges Gefäß mit ausreichendem Fassungsvermögen unter den Ablauf stellen.

Öffnen des Ablaufhahnes



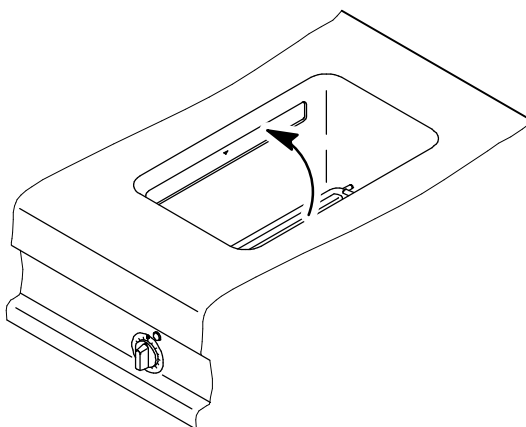
VORSICHT! Beim Entleeren der Wanne Verbrühungsgefahr durch heißes Wasser!

- ☞ Ablaufhahn öffnen. Hebel drehen bis Anschlag.



- Das Wasser läuft ab.

4.2 Hochschwenken des Heizkörpers



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

- ☞ Heizkörper in Pfeilrichtung hochschwenken.

4.3 Reinigen des Gerätes

- 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 in ein Vorratsgefäß ablassen. Den Reinigungsessig können Sie mehrmals zur Kalkreinigung verwenden.
- Wanne und Heizkörper reinigen.

☞ Gastronorm-Behälter entleeren und reinigen.

☞ Gereinigte Flächen gründlich mit Wasser abspülen und trockenreiben.

☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.

☞ Heizkörper einschwenken.

☞ Ablaufhahn schließen.

5. Störungen und Abhilfe

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Beim Einschalten leuchtet die grüne Kontrolllampe oder der Leuchtring nicht.	Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Die gesamte Stromversorgung fehlt.	Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen.
	Die Netzsicherung hat abgeschaltet.	Eventuelle Fehler im Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.
Das Gerät 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.	Der 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	Vario Kocher GN 1/1	Vario Kocher GN 1/1 mit Aufsatz-Heizstrahler
Artikel-Nr.	VP607240, 959723, 976814	976822
Gesamtanschlusswert	7 kW	7,6 kW (Heizstrahler 0,6 kW)
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Absicherung	3 x 16 A	3 x 16 A
Gesamtwärmeabgabe	2,46 kW	3,47 kW
Dampfabgabe	2,06 kg / h	2,23 kg / h
Gerätegeräusch	kleiner als 70 dB (A)	kleiner als 70 dB (A)
Becken-/Wannengröße	308 x 509 x 240 mm / ca. 35 Liter	308 x 509 x 240 mm / ca. 35 Liter

Technische Änderungen vorbehalten!

7. Wartung

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

Dear Customer,
Dear Sir

Please read the instruction manual before starting up the Vario Cooker.

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

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

Applications

Wet operation: For cooking, simmering, keeping warm.

Dry operation: Keeping warm or simmering food that is already heating in Gastronorm containers, e.g. Shish kebab, goulash, ragout and sauces.

The primary use of the Vario Cooker is the preparation of pasta, dumplings/potato dumplings/bread dumplings, cooking beef, simmering braised meat, goulash, brisket of beef, beef roulade, keeping fried potatoes and fried foods warm.

The Vario cooker can also be used to prepare sauerkraut, red cabbage, shish kebab, cooked crustaceans.

The Vario cooker can also be used to prepare soups/base stock, stews, raviolis, and to boil sausage.

Note

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

Documenting the type plate data

Please write the type plate data on the following lines prior to installing the device. Please state this data when ordering a service for the appliance. This will expedite the response to your question.

Type: _____

Construction year: _____

Machine-no.: _____

Clarification of symbols and icons



Important safety instructions



Tasks to be performed



Enumeration, listing



Notes, operational sequences

1. Safety instructions

Daily operation



- The appliance is for commercial use and may only be operated
 - by trained personnel,
 - when the drain tap is closed,
 - if the appliance is supervised,
 - for the purpose designated in the instruction manual (**not suitable for deep frying, risk of fires!**)
- Do not use the appliance as a storage or work surface.
- Do not fill the tank higher than to the filling level mark!

Risk of injury



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

Risk of damage

- Containers must not be placed on the heater! Containers must be suspended or stood on the trivet. Use only stainless steel containers.
- Do not spray off or clean the appliance with water hoses, high-pressure cleaners, high-pressure steam cleaners or general steam cleaners.
- Do not spray foam cleaner on front panels and appliance panels. The foam cleaner gets into the smallest of cracks and destroys the electrical and electronic systems. Only use foam cleaners in closed containers such as the braising pan or the water bath.
- **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, the heater and the trivet thoroughly with clean water.
- **ATTENTION! Stainless steel may be destroyed! Even stainless steel will rust if it is treated improperly!** Therefore, you must remove lime, grease, starch and protein layers regularly. Under these layers, corrosion may build up 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 damages caused by corrosion or pitting!
- If you cannot remedy malfunctions with the help of page 28 section 5. "Faults and remedies", switch off the appliance and notify customer service.
- If the appliance has not been used for some time, have customer service check it for correct operation.



Add-on equipment radiant heater

- If there are cracks or breaks in the disc of the radiant heater, do not switch the appliance on. Immediately switch the appliance off if there is any glass damage during operation. Inform PALUX customer service.
- **Risk of burns.** The radiant heater becomes hot during operation!
Caution - risk of burns by hot surfaces in the surroundings and the swivelling range of the radiant heater!
- If this appliance is to be used for public food dispensing, the radiant heater must be protected so that it cannot be touched by the guest!
- **Risk of fire!** No flammable substances and objects may be present in the surroundings and in the swivel range of the radiant heater!
- **Risk of damage!** Do not position the switched on radiant heater directly against the work surface, adjacent appliances, walls or objects!

Supplementary equipment “manual water supply”

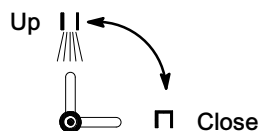
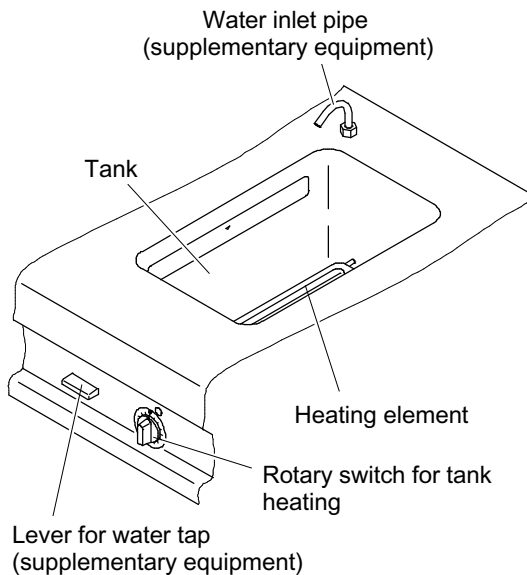
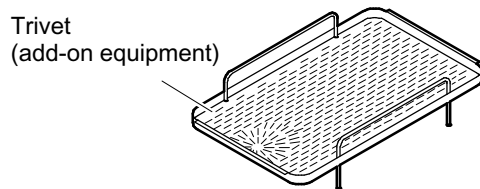
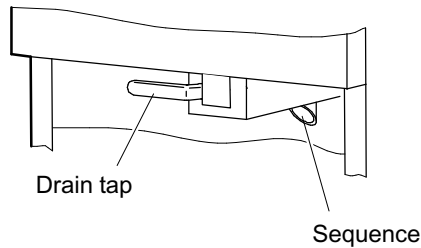
- The filling process with the “manual water supply” has to be supervised.

2. Initial use

- ☞ Before using the appliance for the first time, clean with a cleaning product that dissolves grease.
- ☞ Dry the cleaned parts and surfaces with a soft cloth.
 - For cleaning, see page 26 section 4.

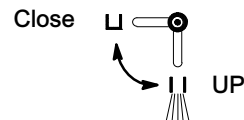
2.1 Use as a cooker

e.g. cooking foods like pasta, rice, potatoes, beef and vegetables.



Getting ready for use

- ☞ Close the drain tap.



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

- ☞ Insert the perforated trivet.
 - Containers must not be placed on the heaters!



CAUTION. Note the water fill level. Do not fill higher than to the filling level mark!

- To speed up the heating-up time: fill with hot water and cover the tank while it is heating.

- ☞ Fill the tank with water.

Filling the tank - Supplementary equipment "manual water supply"



CAUTION. Boiling water foaming over! Note the water fill level. Do not fill higher than to the filling level mark!

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

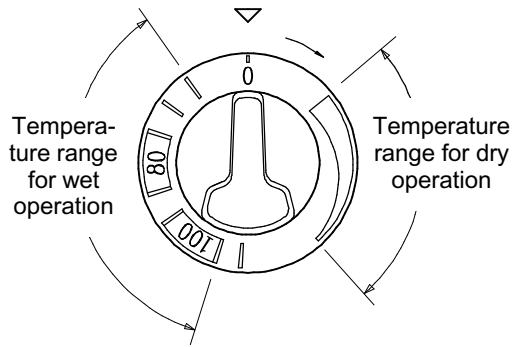
- To speed up the heating-up time: fill with hot water and cover the tank while it is heating.

- ☞ Swivel the water supply pipe over the tank.

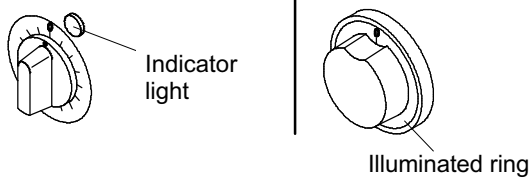
- ☞ Open the water supply tap.

- ☞ 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.

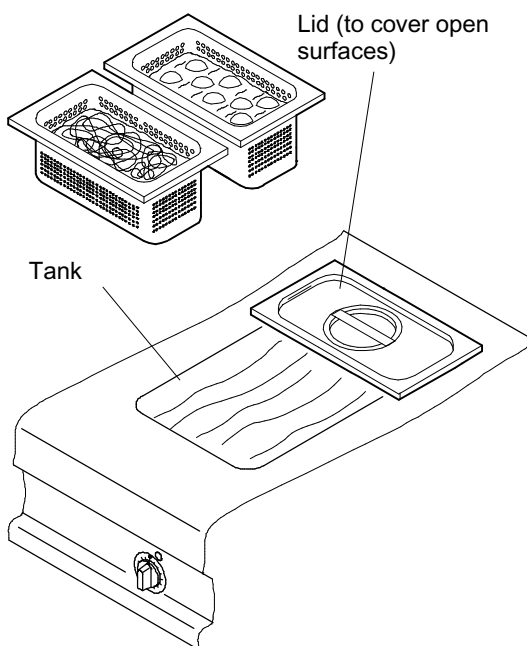


Rotary switch types



Switching on

- ☞ In order to shorten the heating up time, turn the rotary switch to “dry operation” (this will cause a higher heating performance for the preheat process during wet operation).
- The indicator lamp or the illuminated ring will light up.

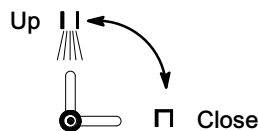
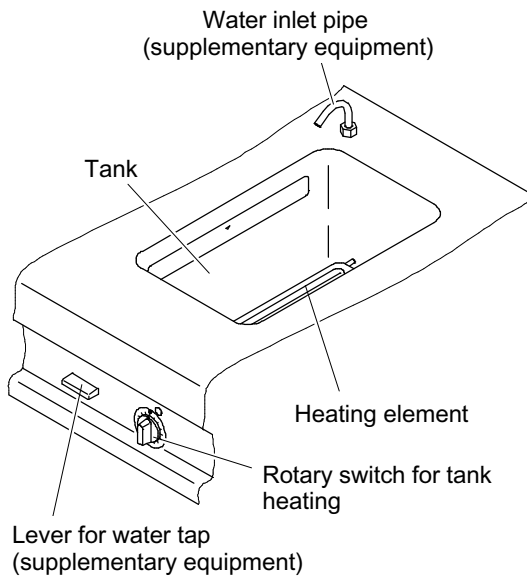
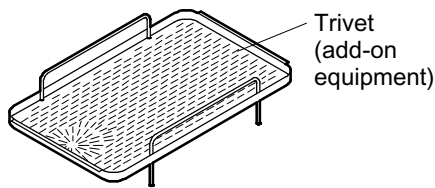
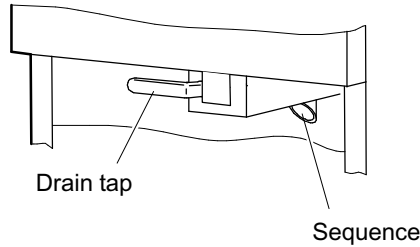


Insert the container with food into the tank.

- ☞ Fill the food into the perforated containers (side walls and floor perforated).
 - Do not fill the containers too high. The food should be submerged in the water!
 - The fill height depends on the food to be cooked, as these foam at different rates.
- ☞ Insert the container into the tank.
- ☞ Cover the unoccupied areas of the tank with a lid.
 - This saves energy.
- ☞ After it has heated up, turn the rotary switch back to the desired temperature within “Nassbetrieb”.

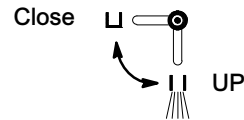
2.2 Use as water bath

e.g. keeping foods like soups, vegetables, potatoes and sauces warm.



Getting ready for use

- ☞ Close the drain tap.



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

- ☞ Insert the perforated trivet.

- Containers must not be placed on the heaters!
- To speed up the heating-up time: Fill with hot water and cover the tank while it is heating.

- ☞ Fill the tank with water.

- Note the water fill level.
 - The containers must be in contact with the water.

Filling the tank - Supplementary equipment "manual water supply"



CAUTION. Boiling water foaming over!

Note the water fill level. Do not fill higher than to the filling level mark!

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

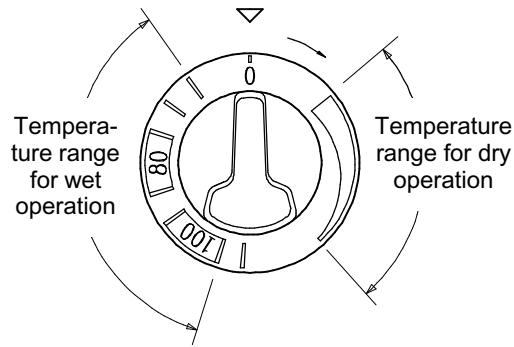
- To speed up the heating-up time: fill with hot water and cover the tank while it is heating.

- ☞ Swivel the water supply pipe over the tank.

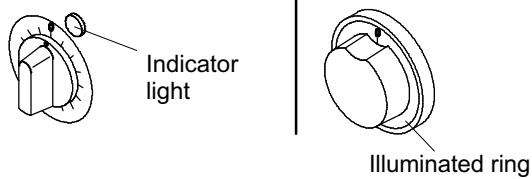
- ☞ Open the water supply tap.

- ☞ 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.

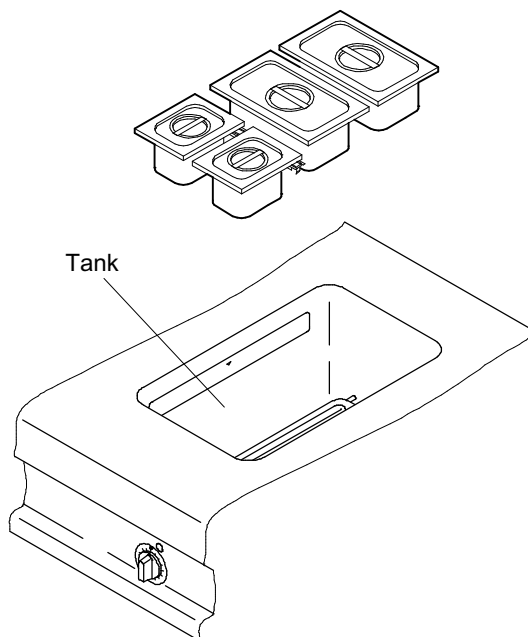


Rotary switch types



Switching on

- ☞ In order to shorten the heating up time, turn the rotary switch to “dry operation” (this will cause a higher heating performance for the preheat process during wet operation).
- The indicator lamp or the illuminated ring will light up.

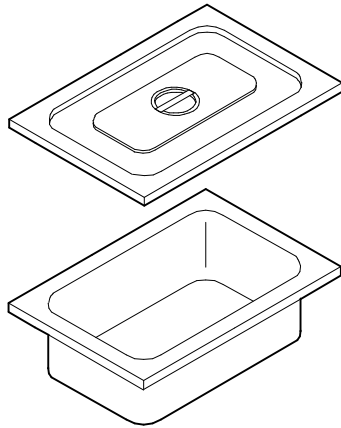


Insert the container with food into the tank.

- ☞ Place food in the containers and insert the containers in the tank.
- ☞ Close the containers with lids.
 - Covering the containers
 - prevents the food from drying out,
 - reduces energy consumption.
- ☞ After it has heated up, turn the rotary switch back to the desired temperature within “Nassbetrieb”.

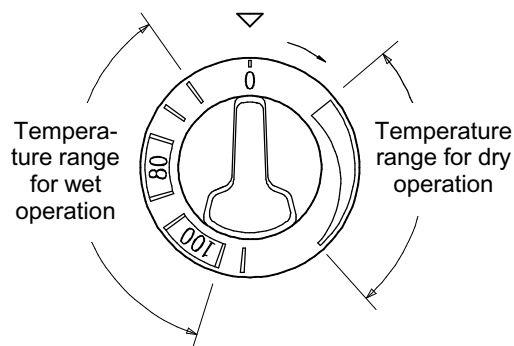
2.3 Use as a stock pan (dry heat)

Keeping warm or simmering food that is already heating in Gastronorm containers, e.g. Shish kebab, goulash, ragout and sauces.

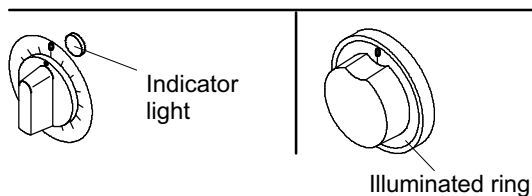


Getting ready for use

- ☞ Fill hot food into Gastronorm container size GN1/1 and insert it into the tank.
- Observe while simmering (e.g. goulash):
 - The Gastronorm containers must not be deeper than 150 mm.
 - The cooked food must be filled in while hot, at at least 70°C.
- Containers must not be placed on the heaters!
- ☞ Close the containers with lids.
- Covering the containers reduces the energy consumption.



Rotary switch types

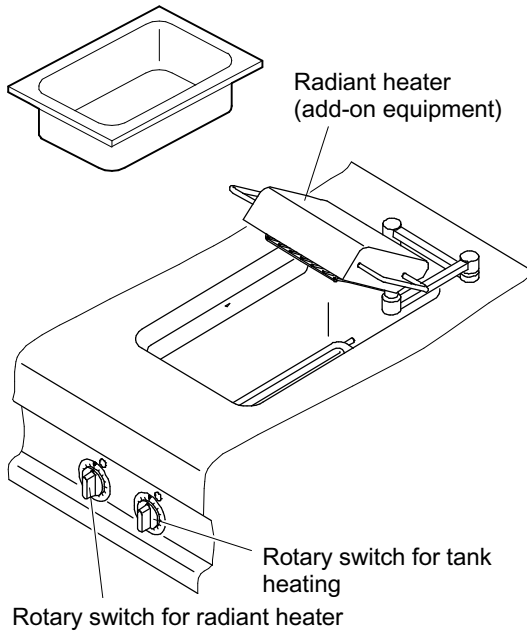


Switching on

- ☞ Switch on the appliance by turning the rotary switch to the right and to the highest level in the temperature range “dry operation”.
- The indicator lamp or the illuminated ring will light up.
- ☞ After it has heated up, turn the switch back to the desired heat output.

2.4 Use as a chip pan

To keep prepared food such as chips, fried potatoes and croquettes warm.



Getting ready for use

- ☞ Insert one container GN1/1 or two containers size GN 1/2 into the tank.
- ☞ Place the food to be kept warm into the container.

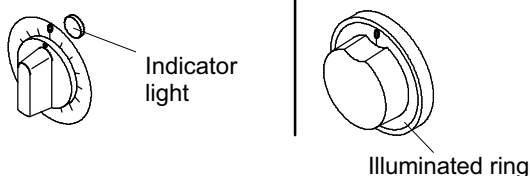
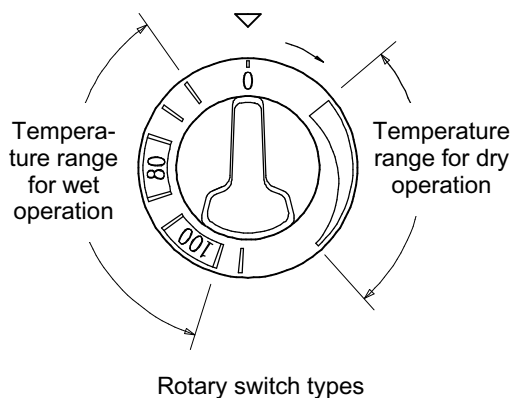
Radiant heater (add-on equipment)

- ☞ Swivel the radiant heater over the food to be kept warm.
- ☞ Switch on the radiant heater by using the rotary switch and set to the desired heating capacity.
 - The indicator lamp or the illuminated ring will light up.
 - Switch off the radiant heater when not in use.



Risk of burns. Caution - hot surfaces! If no food (e.g. on plates) is warmed up, the switched on radiant heater may not be directed across adjacent surfaces! Swivel the radiant heater over the tank or switch it off!

Caution. Do not switch the radiant heater on if the glass window is damaged. Immediately switch the appliance off and notify customer service if there is any glass damage during operation.



Switching on

- ☞ Switch on the appliance by turning the rotary switch to the right and to the highest level in the temperature range "dry operation".
 - The indicator lamp or the illuminated ring will light up.
- ☞ After it has heated up, turn the switch back to the desired heat output.

3. Completion of operation

- ☞ Turn rotary switch to the 0 position.
 - The indicator light or the illuminated ring goes out.

Add-on equipment radiant heater (chip pan)


- ☞ Turn rotary switch to the 0 position.
 - The indicator light or the illuminated ring goes out.

- ☞ Clean the appliance, see the 4. "Cleaning and care" section below.

- ☞ Turn off the mains switch.

4. Cleaning and care

Notes

- Do not apply any caustic cleaners to the control panel or rotary switches.
- Do not spray off or clean the appliance with water hoses, high-pressure cleaners, high-pressure steam cleaners or general steam cleaners.
- Follow the instructions supplied by the manufacturer of the cleaning product.
- Do not use 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 must not be in prolonged contact with concentrated acids, vinegar essence, salt solution, mustard or spice mixtures, otherwise the protective coating will be corroded. After use, rinse stainless steel surfaces until water runs clear.
-  **ATTENTION! Stainless steel may be destroyed! Even stainless steel will rust if it is treated improperly!** Therefore, you must remove lime, grease, starch and protein layers regularly. Under these layers, corrosion may build up 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 damages caused by corrosion or pitting!

Cleaning and care products

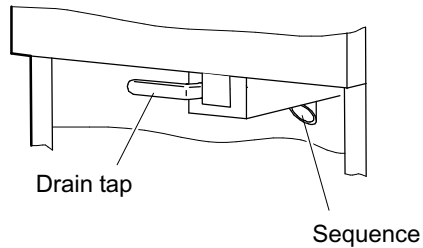
Suitable cleaning and maintenance products can be obtained from your customer service. These include e.g.:

- grease-dissolving cleaning products or special stainless steel cleaners
- Protective stainless steel cleaners

4.1 Emptying the pan

Before emptying

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



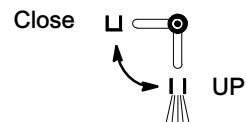
- ☞ Put a temperature resistant container with a sufficient capacity under the drain outlet.

Opening the drain tap



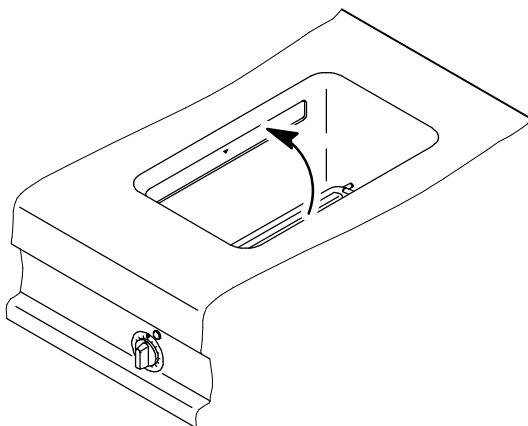
CAUTION. There is a risk of scalding from the hot water as the tank is drained!

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



- The water drains away.

4.2 Swivel the heater up



CAUTION. Caution, heater 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.

4.3 Cleaning the appliance

- 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 heater by 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. You can use the vinegar solution repeatedly to remove limescale.
 - Clean the tank and the heater.
- ☞ Empty and clean the Gastronorm container.
- ☞ Rinse the cleaned surfaces thoroughly with water and rub them dry.
- ☞ Clean stainless steel surfaces with grease-dissolving cleaning products or special stainless steel cleaners.
- ☞ Swivel heating element in.
- ☞ Close the drain tap.

5. Errors and remedies

If there are malfunctions on the device, check these against the following table:

Malfunction	Possible cause	Remedy
The green indicator light or the illuminated ring does not light up when the appliance is switched on.	Main switch not turned on in front of the device.	Turn on the main switch.
	The entire power supply system is missing.	Notify the electricity supply company.
	The network fuse has been tripped.	Have possible appliance faults checked by an authorized customer service agent. Reset the circuit breaker.
The appliance is switched on but does not heat up.	An upstream energy optimising unit is not switching on the heating.	Check the energy optimising unit.
The appliance is not heating up although the indicator light or the illuminated ring is lit.	The safety temperature limiter has turned off.	Have the appliance checked by the customer service or a qualified electrician.

If you cannot remedy the error,

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

6. Technical specifications

Technical specifications	Vario cooker GN 1/1	Vario cooker GN 1/1 with add-on equipment-radiant heater
Item no.	VP607240, 959723, 976814	976822
Total connection value	7 kW	7.6 kW (radiant heater 0.6 kW)
Voltage	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Fuse	3 x 16 A	3 x 16 A
Overall thermal output	2.46 kW	3.47 kW
Steam output	2.06 kg/h	2.23 kg/h
Device sound level	less than 70 dB (A)	less than 70 dB (A)
Tub/tank size	308 x 509 x 240 mm / ap- prox. 35 litres	308 x 509 x 240 mm / ap- prox. 35 litres

We reserve the right to make technical changes

7. Service

- Have the appliance inspected and serviced at regular intervals. Maintenance tasks include: e.g. safety, function and leak testing.
- Installation, maintenance and repair work may only be carried out by professional electricians.
- Only use original accessories and original spare parts.
- We recommend agreeing a maintenance contract with a customer service agent.

Chère cliente,
cher client,

Lisez attentivement le présent mode d'emploi avant de mettre le Vario cuiseur en service.

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

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

Utilisation

Fonctionnement en milieu humide : pour cuire, mijoter, tenir au chaud.

Fonctionnement dans un milieu sec : maintien au chaud ou cuisson d'aliments déjà chauds dans des récipients gastronomiques-, tels par ex. que brochettes, goulache, ragout et sauces.

L'utilisation principale du vario cuiseur est la préparation de pâtes, boulettes de semoule/de pain/quenelles, de viande de bœuf à la bourguignonne; la cuisson de boeuf en daube, goulache, poitrine de boeuf, paupiettes, le maintien de pommes de terre sautées et d'aliments frits.

Le vario cuiseur peut servir en outre à la préparation de choucroute, de choux rouge, de brochettes, de crustacés cuits.

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.

Indication

L'appareil est fabriqué selon les normes VDE/GS et la norme européenne (EN).

Saisie des données de la plaque signalétique

Avant d'installer l'appareil, inscrivez les caractéristiques figurant sur la plaque signalétique sur les lignes suivantes. Veuillez indiquer ces données lorsque vous contactez le service client. Ceci permet un traitement plus rapide de vos demandes.

Modèle : _____

Année de fabrication : _____

N° de machine: _____

Définition des symboles



Consignes de sécurité importantes



Opérations à exécuter



Enumération, listage



Remarques, cycles de fonctionnement

1. Consignes de sécurité

Utilisation quotidienne



- L'appareil est destiné à l'utilisation industrielle et ne peut être exploité que
 - par un personnel autorisé,
 - lorsque le robinet d'écoulement est fermé,
 - lorsqu'il 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 !).
- Ne pas utiliser l'appareil pour ranger ou déposer des objets !
- Ne remplir la cuve d'eau que jusqu'à concurrence du repère de remplissage !

Risque de blessures



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

Risque d'endommagement

- Ne posez aucun récipient sur l'élément chauffant ! Accrochez les récipients ou posez-les sur le fond amovible ! N'utilisez que des récipients en inox !
- Ne pas nettoyer ou rincer l'appareil avec un tuyau d'eau, nettoyeur haute pression, nettoyeur haute pression à vapeur ou un nettoyeur vapeur !
- Ne pas pulvériser les panneaux avants et le revêtement de l'appareil avec du nettoyant moussant! Le nettoyant moussant pénètre dans les fentes les plus petites et endommage le système électrique et électronique ! Utiliser du nettoyant moussant seulement dans des récipients fermés comme la cuve ou le bain-marie, p. ex.!
- **PRUDENCE !** Endommagement de la cuve par corrosion ou corrosion perforante due à la teneur en sel de l'eau ou aux détergents! C'est pourquoi il faut vider la cuve avant chaque arrêt de fonctionnement ! Ne laissez pas trop longtemps les détergents dans la cuve. Après le vidage et le nettoyage, retirer le fond amovible et rincer abondamment la cuve ainsi que l'élément chauffant 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 !
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide de la page 41 chapitre 5. "Dérangements et remèdes", arrêter l'appareil et contacter le service après-vente.
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, faire vérifier son fonctionnement par votre service après-vente.



Équipement supplémentaire chauffage rayonnant

- En cas de fissures ou de ruptures de la vitre du chauffage rayonnant, ne pas mettre l'appareil en marche. En cas d'endommagement du verre pendant le fonctionnement, couper immédiatement l'appareil. Avertir le service après-vente PALUX.
- **Risque de brûlure !** Le chauffage rayonnant s'échauffe pendant le fonctionnement ! Prudence ! Risque de brûlure dû aux surfaces très chaudes à proximité et dans la zone de pivotement du chauffage rayonnant !
- Si l'appareil est utilisé dans la zone de distribution d'aliments, le chauffage rayonnant doit être protégé contre tout contact par les personnes qui se servent !
- **Risque d'incendie !** Des matériaux et objet combustibles ne doivent pas se trouver à proximité immédiate et dans la zone de pivotement du chauffage rayonnant !
- **Risque d'endommagement !** Ne pas diriger le chauffage rayonnant enclenché directement sur le plan de travail, les appareils, murs ou objets limitrophes !

Équipement complémentaire "arrivée d'eau manuel"

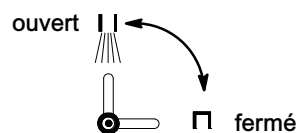
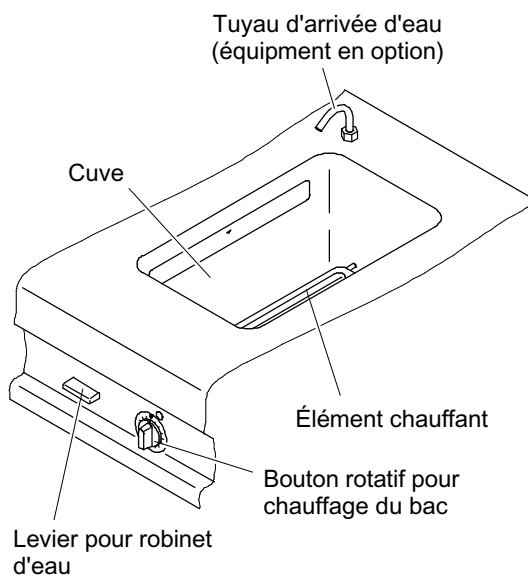
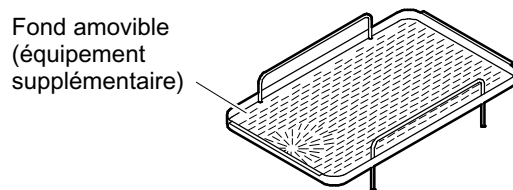
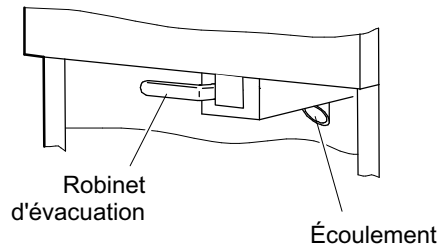
- La procédure de remplissage avec l'"arrivée d'eau manuel" doit être surveillée.

2. Mise en service

- ☞ Nettoyer l'appareil avec un produit dégraissant avant la première mise en service.
- ☞ Essuyer les pièces et surfaces nettoyées avec un chiffon doux.
 - Nettoyage, voir page 39 chapitre 4.

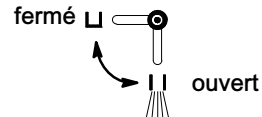
2.1 Utilisation en tant qu'appareil de cuisson

Par ex. pour faire cuire des aliments tels que les pâtes, le riz, les pommes de terre, du bœuf et des légumes.



Préparer l'appareil au fonctionnement

- ☞ Fermer le robinet d'évacuation.



Lorsqu'aucun récipient gastronomique n'est utilisé ou si les récipients ne sont pas suspendus:

- ☞ Mettre le fond amovible perforé en place.
 - Ne posez aucun récipient sur les éléments chauffants !



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

- Pour réduire la durée de mise à température : verser de l'eau chaude et couvrir la cuve pendant la mise à température.

- ☞ Remplir la cuve d'eau.

Remplissage de la cuve - Équipement complémentaire "arrivée d'eau manuel"



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 !

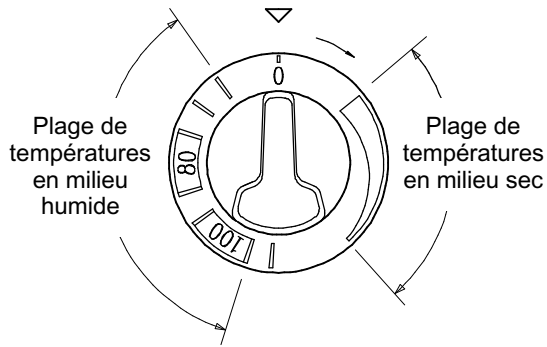
- Pour réduire la durée de mise à température : verser de l'eau chaude et couvrir la cuve pendant la mise à température.

- ☞ Pivoter le tuyau d'arrivée d'eau au-dessus de la cuve.

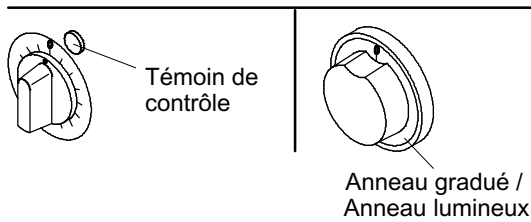
- ☞ Ouvrir le robinet d'eau.

- ☞ 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.

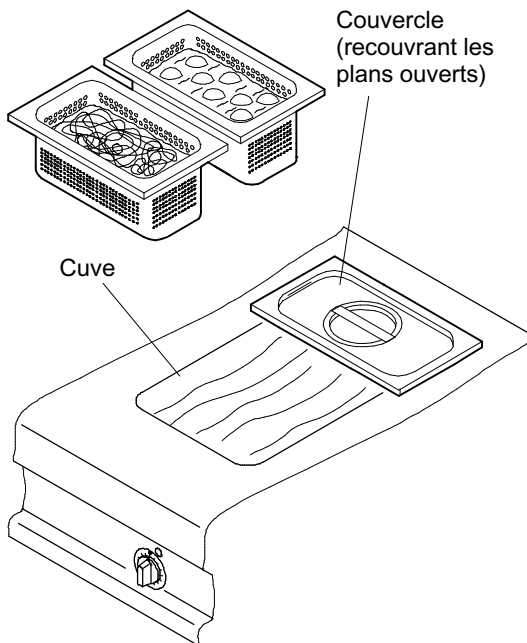


Variantes de boutons rotatifs



Enclenchement

- ☞ Pour réduire la durée de mise à température, tourner le bouton rotatif en position « fonctionnement en milieu sec » (pour obtenir une puissance de chauffe plus importante lors de la mise à température en fonctionnement en milieu humide).
- Le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux s'allume.

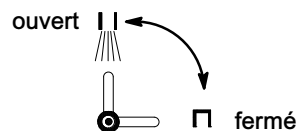
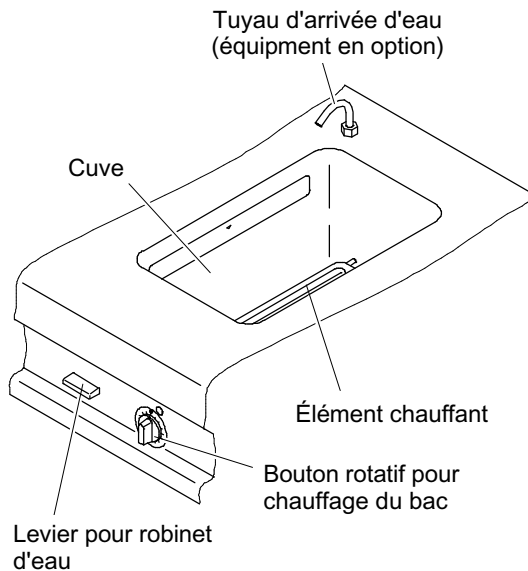
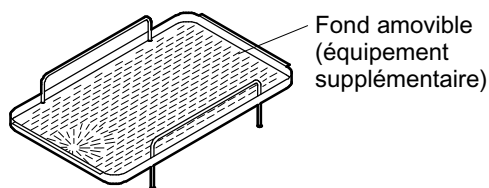
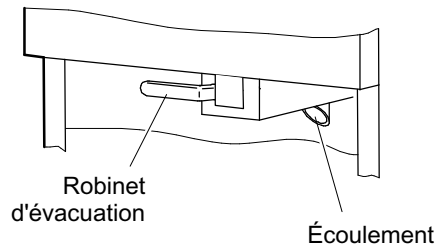


Mettre le récipient contenant les aliments dans la cuve.

- ☞ Verser les aliments dans le récipient perforé (parois latérales et fond perforés).
 - Ne pas trop remplir le réservoir. 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.
- ☞ Mettre le récipient dans la cuve.
- ☞ Recouvrir d'un couvercle les parties encore ouvertes de la cuve.
 - Le fait de recouvrir ces parties permet d'économiser de l'énergie.
- ☞ Ramener le bouton rotatif à la température voulue, dans le « fonctionnement en milieu humide », après la mise à température.

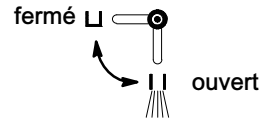
2.2 Utilisation en tant que bain-marie

Par ex. pour le maintien au chaud d'aliments tels que soupes, légumes, pommes de terre, sauces.



Préparer l'appareil au fonctionnement

- ☞ Fermer le robinet d'évacuation.



Lorsqu'aucun récipient gastronomique n'est utilisé ou si les récipients ne sont pas suspendus :

- ☞ Mettre le fond amovible perforé en place.
 - Ne posez aucun récipient sur les éléments chauffants !
 - Pour réduire la durée de mise à température : verser de l'eau chaude et couvrir la cuve pendant la mise à température.
- ☞ Remplir la cuve d'eau.
 - Respecter le niveau de remplissage de l'eau !
 - Les récipients doivent se trouver en contact avec l'eau.

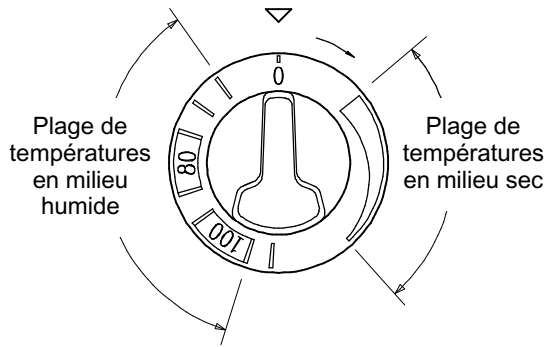
Remplissage de la cuve - Équipement complémentaire "arrivée d'eau manuel"



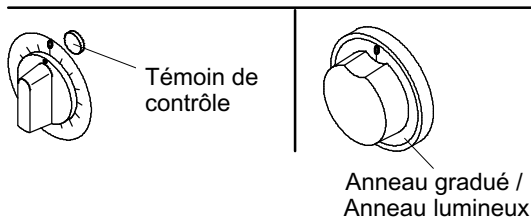
PRUDENCE ! L'eau en ébullition peut déborder ! Respecter le niveau de remplissage de l'eau ! Ne pas remplir la cuve au-delà du repère de niveau de remplissage !

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.

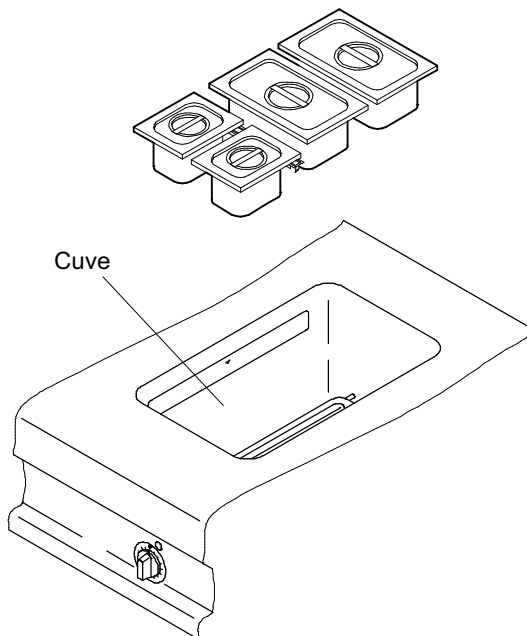


Variantes de boutons rotatifs



Enclenchement

- ☞ Pour réduire la durée de mise à température, tourner le bouton rotatif en position « fonctionnement en milieu sec » (pour obtenir une puissance de chauffe plus importante lors de la mise à température en fonctionnement en milieu humide).
- Le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux s'allume.

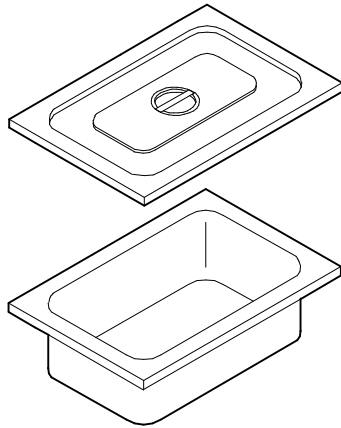


Mettre le récipient contenant les aliments dans la cuve.

- ☞ Verser les aliments dans le récipient et placer ce dernier dans la cuve.
- ☞ Poser le couvercle sur le récipient.
 - Le fait de recouvrir le récipient
 - permet d'éviter aux aliments de se dessécher,
 - permet de réduire la consommation énergétique.
- ☞ Ramener le bouton rotatif à la température voulue, dans le « fonctionnement en milieu humide », après la mise à température.

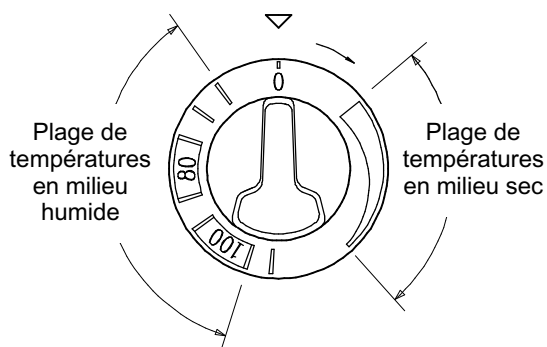
2.3 Utilisation en tant que poêle à bouillon (chauffé à sec)

Maintien au chaud ou cuisson d'aliments déjà chauds dans des récipients gastronomiques, tels par ex. que brochettes, goulache, ragout et sauces.

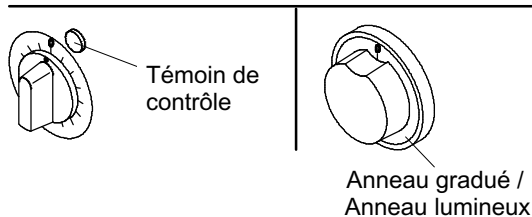


Préparer l'appareil au fonctionnement

- ☞ Placer les aliments chauds dans un récipient gastronorme GN1/1 et placer ce dernier dans la cuve.
- Lors de la cuisson (par ex. goulache), respecter ce qui suit :
 - Les récipients gastronomiques ne doivent pas avoir une profondeur de plus de 150 mm.
 - À l'état chaud, les aliments cuits doivent être versés à une température d'au moins 70°C.
- Ne posez aucun récipient sur les éléments chauffants !
- ☞ Poser le couvercle sur le récipient.
- Le recouvrement permet de réduire la consommation énergétique.



Variantes de boutons rotatifs

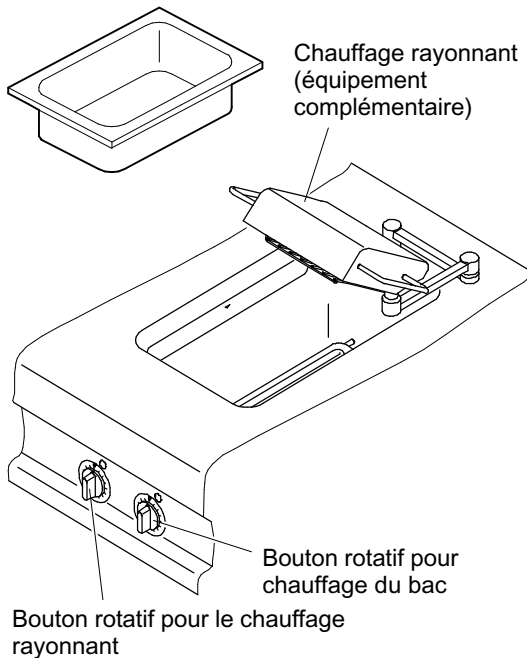


Enclenchement

- ☞ Mettre l'appareil en marche en tournant le bouton rotatif vers la droite et en le réglant sur la plage de températures pour "fonctionnement en milieu sec".
- Le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux s'allume.
- ☞ Ramener le bouton rotatif au réglage voulu, après la mise à température.

2.4 Utilisation en tant que bac à frites

Pour maintenir au chaud des produits déjà prêts, tels que frites, pommes de terre sautées et croquettes.



Préparer l'appareil au fonctionnement

- ☞ Placer un récipient GN1/1 ou 2 récipients GN 1/2 dans le bac.
- ☞ Verser les aliments à maintenir au chaud dans le récipient.

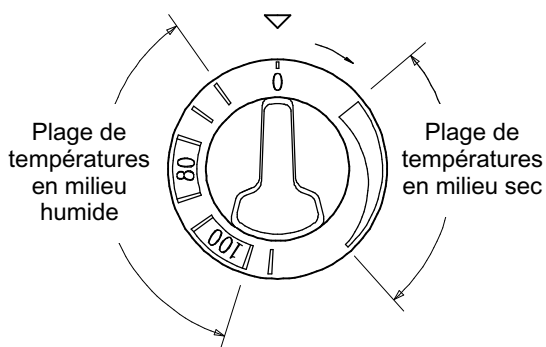
Chauffage rayonnant (équipement complémentaire)

- ☞ Pivoter le chauffage rayonnant au-dessus des aliments à maintenir au chaud.
- ☞ Enclencher le chauffage rayonnant à l'aide du bouton rotatif et le tourner sur la puissance de chauffe voulue.
 - Le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux s'allume.
 - Couper le chauffage rayonnant lorsqu'il n'est pas utilisé.

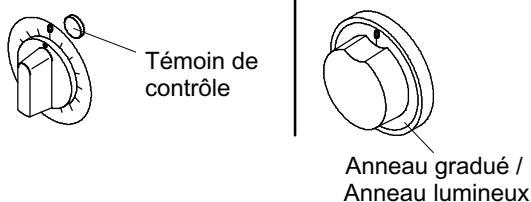


Risque de brûlure ! Attention : surfaces très chaudes ! Si des aliments (par ex. sur assiettes) ne doivent pas être réchauffés, le chauffage rayonnant ne doit pas être dirigé sur les surfaces limitrophes, lorsqu'il est enclenché ! Pivoter le chauffage rayonnant au-dessus du bac ou le couper !

Prudence ! Ne pas enclencher le chauffage rayonnant lorsque la vitre en verre est endommagée. En cas d'endommagement du verre pendant le fonctionnement, couper immédiatement l'appareil et avertir le service après-vente.



Variantes de boutons rotatifs



Enclenchement

- ☞ Mettre l'appareil en marche en tournant le bouton rotatif vers la droite et en le réglant sur la plage de températures pour "fonctionnement en milieu sec".
 - Le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux s'allume.
- ☞ Ramener le bouton rotatif au réglage voulu, après la mise à température.

3. Éteindre l'appareil

- ☞ Tourner le bouton rotatif sur la position 0.
 - Le témoin de contrôle ou l'éclairage dans l'anneau lumineux s'éteint.

Équipement supplémentaire chauffage rayonnant (bac à frites)


- ☞ Tourner le bouton rotatif en position 0.
 - Le témoin de contrôle ou l'éclairage dans l'anneau lumineux s'éteint.

☞ Pour le nettoyage de l'appareil, voir le chapitre 4. "Nettoyage et entretien".

☞ Mettre l'interrupteur principal sur la position arrêt.

4. Nettoyage et entretien

Indications

- Ne pas nettoyer le panneau de commande et le bouton rotatif avec un produit décapant !
- Ne pas nettoyer ou rincer l'appareil avec un tuyau d'eau, nettoyeur haute pression, nettoyeur haute pression à vapeur ou un nettoyeur vapeur !
- Suivre le mode d'emploi des fabricants de détergents !
- Ne pas utiliser de détergent récurant !
- **PRUDENCE !** Endommagement de la cuve par 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, autrement le revêtement protecteur serait 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

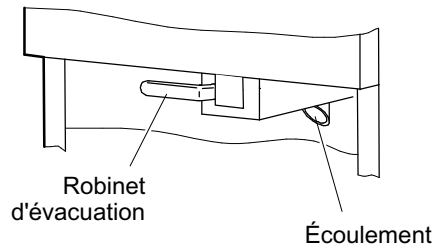
Notre service client vous fournira les produits de nettoyage et d'entretien. Il s'agit par exemple :

- de produits de nettoyage dégraissants ou de détergents spécial inox
- de produits d'entretien préservant l'inox

4.1 Vidange de la cuve

Avant la vidange

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



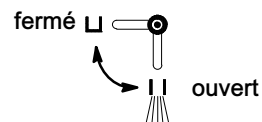
- ☞ Placer sous l'évacuation un récipient résistant à la température et disposant d'une capacité suffisante.

Ouvrir le robinet d'écoulement



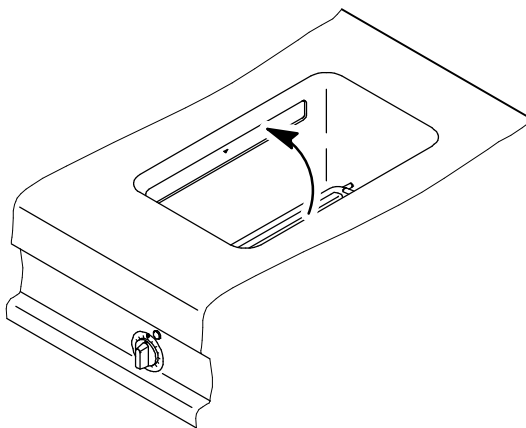
PRUDENCE ! Risque d'ébouillantage dû à l'eau chaude lors du vidage de la cuve !

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



- L'eau s'écoule.

4.2 Relevage de l'élément chauffant



PRUDENCE ! L'élément chauffant risque d'être encore chaud. Risque de brûlures !

Laisser l'élément chauffant refroidir. Utiliser des gants pour casseroles ou des gants de protection !

- ☞ Relever l'élément chauffant dans le sens de la flèche.

4.3 Nettoyage de l'appareil

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

☞ Nettoyage :

- Remplir la cuve d'eau additionnée de vinaigre, jusqu'à ce que toutes les traces de tartre soient recouvertes. L'eau additionnée de vinaigre ou la solution détartrante doit recouvrir l'élément chauffant d'au moins 3 cm.
- Faire bouillir un court instant l'eau vinaigrée et la laisser agir pendant 15 à 30 minutes environ, suivant le degré d'encrassement.
- Évacuer le vinaigre de nettoyage dans un récipient. Le vinaigre de nettoyage peut servir plusieurs fois au détartrage.
- Nettoyer la cuve et l'élément chauffant.

☞ Vider et laver les récipients gastronomes.

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

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

☞ Rentrer l'élément de chauffage.

☞ Fermer le robinet d'évacuation.

5. Pannes et réparations

Si des dérangements se produisent sur cet appareil, veuillez-les vérifier à l'aide du tableau suivant :

Perturbations	Cause possible	Réparation
Le témoin de contrôle vert ou l'anneau lumineux ne brille pas lors de l'allumage.	L'interrupteur principal devant l'appareil n'est pas enclenché.	Enclencher l'interrupteur principal.
	Toute l'alimentation en courant électrique fait défaut.	Aviser une entreprise d'approvisionnement en électricité.
	Le fusible principal est disjoncté.	Faire contrôler un éventuel défaut dans l'appareil par un service après-vente agréé. Remettre le fusible principal en service.
L'appareil est allumé mais ne chauffe pas.	Un dispositif d'optimisation d'énergie en amont n'allume pas le chauffage.	Contrôler le dispositif 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 a réagi.	Faire contrôler l'appareil par le service après-vente ou un électricien-qualifié.

Si vous ne pouvez pas remédier à la panne,

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

6. Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques	Vario cuiseur GN 1/1	Vario cuiseur GN 1/1 avec chauffage rayonnant super- posé
N° d'article	VP607240, 959723, 976814	976822
Puissance électrique globale	7 kW	7,6 kW (chauffage rayonnant 0,6 kW)
Tension	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Protection par fusible	3 x 16 A	3 x 16 A
Dégagement total de chaleur	2,46 kW	3,47 kW
Dégagement de vapeur	2,06 kg / h	2,23 kg / h
Niveau de bruit de l'appareil	Inférieur à 70 dB (A)	Inférieur à 70 dB (A)
Taille du bac/de la cuve	308 x 509 x 240 mm / env. 35 litres	308 x 509 x 240 mm / env. 35 litres

Sous réserve de modifications techniques !

7. Entretien

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

Geachte mevrouw,
geachte heer,

Lees de gebruiksaanwijzing door, voordat u de Vario koker in gebruik neemt.

De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke aanwijzingen voor de bediening en installatie volgens de voorschriften.

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

Gebruik

Natte werking: Voor koken, gaartrekken en warmhouden.

Droge werking: Warmhouden of gaartrekken van reeds warme gerechten in Gastronorm-bakken als bijv. sjasliëk, goulash, ragout en sauzen.

Hoofdzakelijk gebruik van de Vario koker is de bereiding van deegwaar, aardappel- en broodknoedels, gekookt rundvlees; gaartrekken van gestoofd vlees, goulash, ossenvlees, roulade; warmhouden van gebakken aardappelen en frituurgerechten.

Bovendien kan de Vario koker worden gebruikt om zuurkool, rode kool, sjasliëk en schaaldieren te bereiden. verdere mogelijkheden voor het gebruik van de Vario koker zijn bijv. de bereiding van soepen/bouillons, koken van eenpansmaaltijden, rissoles en kookworstjes.

Aanwijzing

Het apparaat is vervaardigd volgens de voorschriften van de VDE/GS en de Europese norm (EN).

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: _____

Machine-nr.: _____

Verklaring van symbolen



Belangrijke veiligheidsinstructies



Uit te voeren handelingen



Opsomming, lijst



Aanwijzingen, functionele aflopen

1. Veiligheidsinstructies

Dagelijks bedrijf



- Het apparaat dient voor industrieel gebruik en mag alleen worden bediend
 - door geïnstrueerd personeel,
 - wanneer de afvoerkraan gesloten is,
 - als op het apparaat wordt toegezien,
 - voor het in de gebruiksaanwijzing voorziene doel (niet voor frituren geschikt, anders brandgevaar!).
- Het apparaat niet als oplegplaat en legvlak gebruiken!
- De opvangbak slechts tot de niveaumarkering met water vullen!

Verwondingsgevaar



- Voorzichtig, tijdens het gebruik is het apparaat heet!
- Voorzichtig tijdens het verwijderen van de bakken: de bakken zijn heet! Tijdens het verwijderen, kan hete lucht of damp ontsnappen!

Gevaar van beschadiging

- De bakken mogen niet op het verwarmingselement geplaatst worden! De bakken moeten erin worden gehangen of op een inlegbodem geplaatst worden! Alleen edelstalen bakken gebruiken!
- 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! Schuimreinigers alleen gebruiken in gesloten containers zoals bijv. braadslede of waterbad!
- **VOORZICHTIG!** Beschadiging van de opvangbak door corrosie of putvormige aantasting, veroorzaakt door zouthoudend water of reinigingsmiddelen! Ledig daarom de opvangbak voor iedere onderbreking! Laat het reinigingsmiddel niet voor lange tijd in de opvangbak staan. Verwijder na het ledigen en reinigen de inlegbodem en spoel de opvangbak, het verwarmingselement en de inlegbodem grondig af met schoon water.
- **VOORZICHTIG!** Vernieling van roestvrij staal! Ook roestvrij staal gaat bij ondeskundig gebruik corroderen! Verwijder daarom kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitlagen regelmatig. 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!
- Als u er niet in slaagt om bedrijfsstoringen te verhelpen met behulp van pagina 54 hoofdstuk 5. "Storingen en uitkomst", het apparaat uitschakelen en de klantendienst informeren.
- Na langere tijden van stilstand de goede werking van het apparaat door een klantendienst laten controleren.



Extra accessoire verwarmingstoestel

- In geval van scheuren of breuken in de ruit van het verwarmingstoestel mag het apparaat niet worden ingeschakeld. Schakel in geval van glasschade tijdens de werking het apparaat onmiddellijk uit. Waarschuw de klantendienst van PALUX.
- **Verbrandingsgevaar!**Het verwarmingstoestel wordt heet tijdens de werking!
Voorzichtig, verbrandingsgevaar door hete oppervlakken in de buurt en in het draaibereik van het verwarmingstoestel!
- Bij gebruik van het apparaat in het gebied waar gerechten geserveerd worden, moet het verwarmingstoestel beschermd worden, zodat het door de gast niet kan worden aangeraakt!
- **Brandgevaar!** Er mogen zich in de omgeving en in het draaibereik van het verwarmingstoestel geen brandbare materialen en voorwerpen bevinden!
- **Gevaar van beschadiging!** Richt het ingeschakelde verwarmingstoestel niet rechstreeks op het werkblad, in de buurt aanwezige apparaten of voorwerpen!

Hulpuitrusting “manuëll watertoevoer”

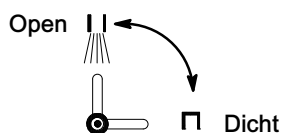
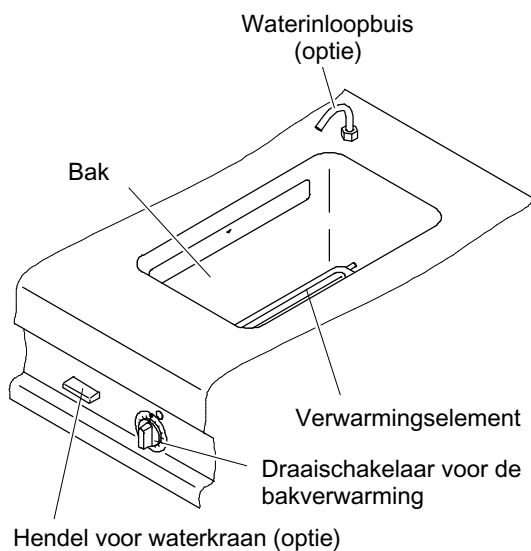
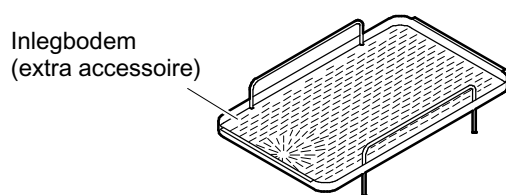
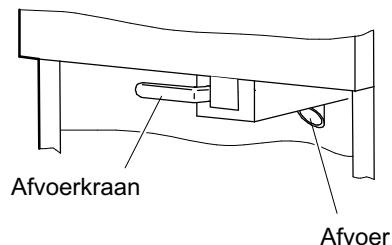
- Op het vulproces met de “manuëll watertoevoer” moet worden toegezien.

2. Inbedrijfstelling

- ☞ Het apparaat met een vetoplossend reinigingsmiddel schoonmaken, voordat u het voor de eerste keer gebruikt.
- ☞ De gereinigde delen en vlakken met een zachte doek droog wrijven.
 - Reiniging, zie pagina 52 hoofdstuk 4.

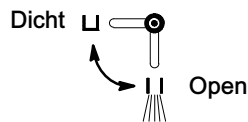
2.1 Gebruik als koker

Bv. spijzen koken zoals noedels, rijst, aardappels, rundvlees en groentes.



Operationeel maken

☞ Afvoerkraan sluiten.



Wanneer geen Gastronorm-bakken gebruikt worden of de bakken er niet in worden gehangen:

☞ geperforeerde inlegbodem plaatsen.

- De bakken mogen niet op de verwarmingselementen geplaatst worden!



VOORZICHTIG! Op de vulstand van het water letten! Niet boven de niveaumarkering vullen!

- Om de opwarmtijd te verkorten: vullen met warm water en de opvangbak tijdens het opwarmen afdekken.

☞ Opvangbak met water vullen.

Opvangbak vullen - Hulpuitrusting "manuëll watertoevoer"



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!

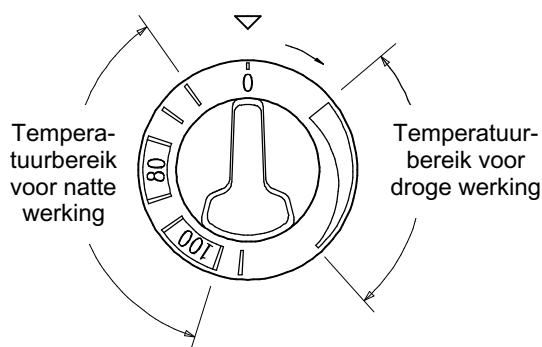
- Om de opwarmtijd te verkorten: vullen met warm water en de opvangbak tijdens het opwarmen afdekken.

☞ Waterinloopbuis boven de bak draaien.

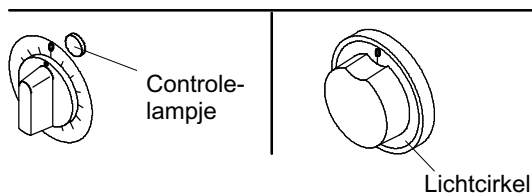
☞ Waterkraan op de plaats van installatie openen.

☞ Waterkraan openen - hendel naar links draaien.

☞ Waterkraan sluiten als het waterniveau is bereikt - hendel naar rechts draaien.

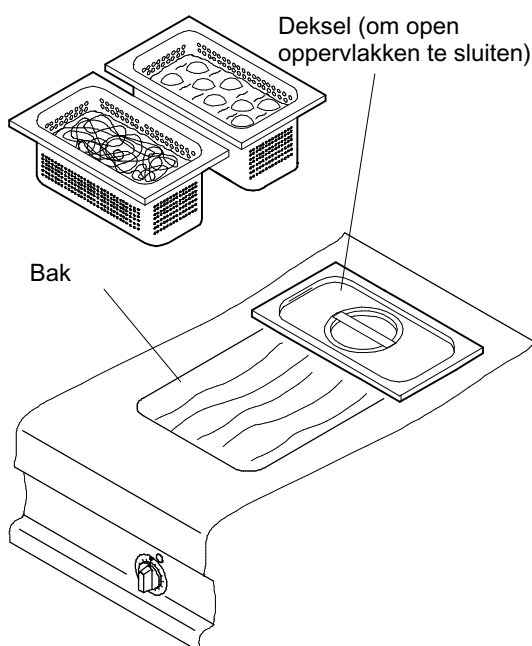


Draaischakelaarvarianten



Inschakelen

- ☞ Om de verwarmingstijd te verkorten moet de draaischakelaar op "Droge werking" worden gezet (daardoor een hogere verwarmingscapaciteit voor de opwarmprocedure bij natte werking).
- Het controlelampje of de lichtcirkel brandt.

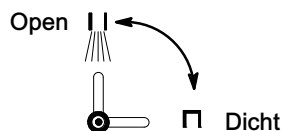
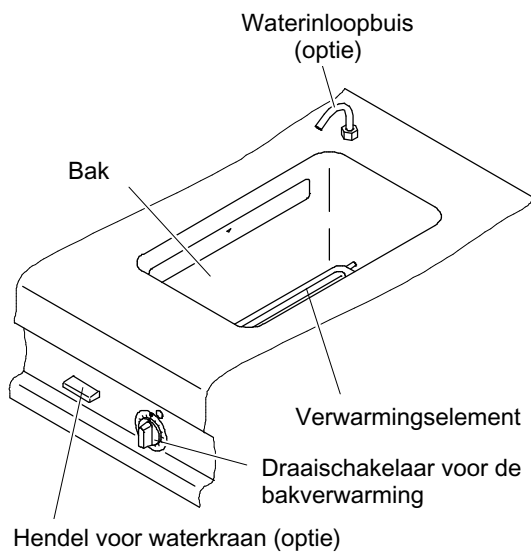
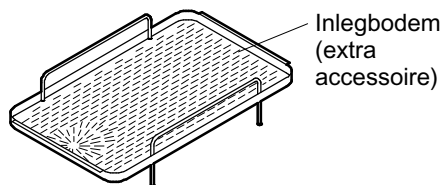
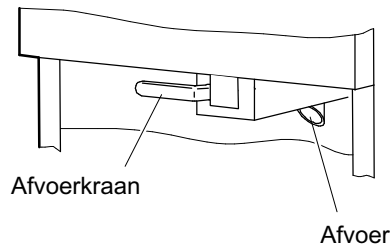


Bakken met gerechten in de opvangbak plaatsen

- ☞ Geperforeerde bakken vullen met spijzen (zijanten en bodem geperforeerd).
 - De bakken 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.
- ☞ Bakken in de opvangbak plaatsen.
- ☞ Nog open delen van de opvangbak met deksel afdekken.
 - Het afdekken bespaart energie.
- ☞ Draai de schakelaar na het opwarmen terug naar de gewenste temperatuur bij "Natte werking".

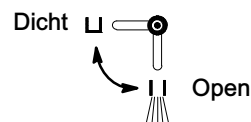
2.2 Gebruik als bain-marie

Bv. spijzen warmhouden zoals soepen, groentes, aardappels en sauzen.



Operationeel maken

☞ Afvoerkraan sluiten.



Wanneer geen Gastronorm-bakken gebruikt worden of de bakken er niet in worden gehangen:

☞ geperforeerde inlegbodem plaatsen.

- De bakken mogen niet op de verwarmingselementen geplaatst worden!

- Om de opwarmtijd te verkorten: vullen met warm water en de opvangbak tijdens het opwarmen afdekken.

☞ Opvangbak met water vullen.

- Let op het waterniveau!

- De bakken moeten contact met het water hebben.

Opvangbak vullen - Hulpuitrusting "manu-ell watertoevoer"



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

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

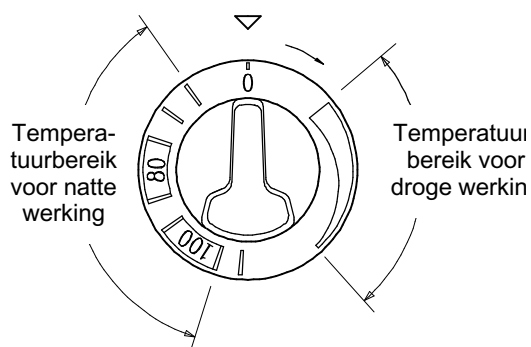
- Om de opwarmtijd te verkorten: vullen met warm water en de opvangbak tijdens het opwarmen afdekken.

☞ Waterinloopbuis boven de bak draaien.

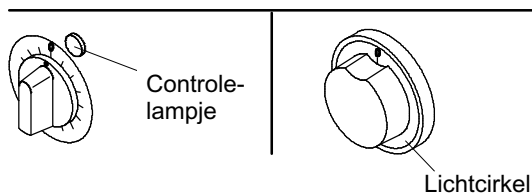
☞ Waterkraan op de plaats van installatie openen.

☞ Waterkraan openen - hendel naar links draaien.

☞ Waterkraan sluiten als het waterniveau is bereikt - hendel naar rechts draaien.

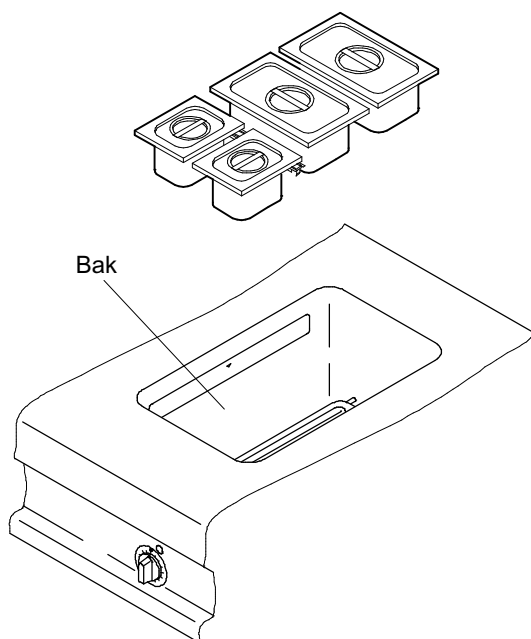


Draaischakelaarvarianten



Inschakelen

- ☞ Om de verwarmingstijd te verkorten moet de draaischakelaar op "Droge werking" worden gezet (daardoor een hogere verwarmingscapaciteit voor de opwarmprocedure bij natte werking).
- Het controlelampje of de lichtcirkel brandt.

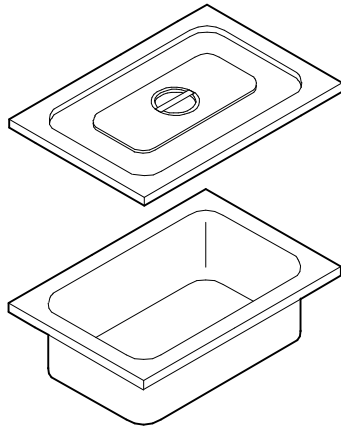


Bakken met gerechten in de opvangbak plaatsen

- ☞ Bakken vullen met spijzen en in de opvangbak plaatsen.
- ☞ Bakken met deksels sluiten.
 - Het afdekken van de bakken
 - voorkomt dat de gerechten uitdrogen en
 - vermindert het energieverbruik.
- ☞ Draai de schakelaar na het opwarmen terug naar de gewenste temperatuur bij "Natte werking".

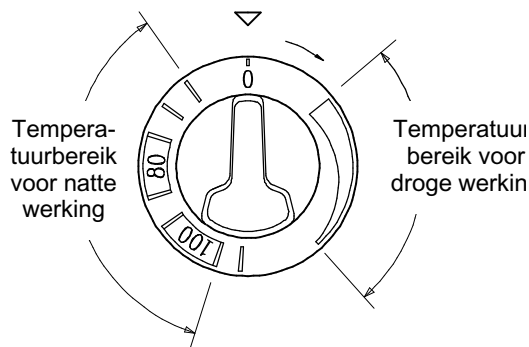
2.3 Gebruik als sudderpan (droog verwarmd)

Warmhouden of gaartrekken van reeds warme gerechten in Gastronorm-bakken als bijv. sjaslielik, goulash, ragout en sauzen.

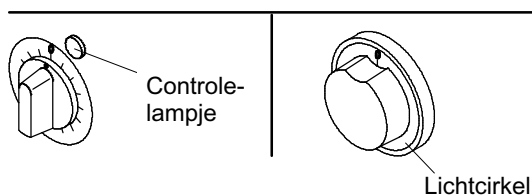


Operationeel maken

- ☞ Hete gerechten in een Gastronorm-bak maat GN1/1 doen en in de bak plaatsen.
- Let er bij het gaartrekken op (bijv. goulash):
 - De Gastronorm-bakken mogen niet dieper dan 150 mm zijn.
 - Het product dat gaargekookt moet worden moet in hete staat met ten minste 70°C worden gevuld.
- De bakken mogen niet op de verwarmingselementen geplaatst worden!
- ☞ Bakken met deksels sluiten.
- Door het afdekken van de bakken wordt het energieverbruik lager.



Draaischakelaarvarianten

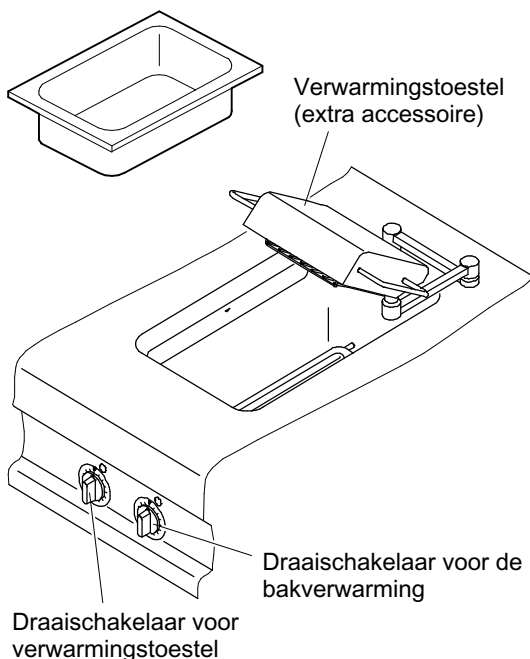


Inschakelen

- ☞ Schakel het apparaat met de draaischakelaar in door die naar rechts te draaien en op de hoogste stand in het temperatuurbereik "Droge werking" te zetten.
- Het controlelampje of de lichtcirkel brandt.
- ☞ Draai de schakelaar na het opwarmen terug naar het gewenste verwarmingsvermogen.

2.4 Gebruik als frietbak

Om bereide producten warm te houden, bijv. patat, gebakken aardappelen en kroketten.



Operationeel maken

- ☞ Plaats de bak GN1/1 of 2 op GN 1/2 in de bak.
- ☞ Doe het product in de bak.

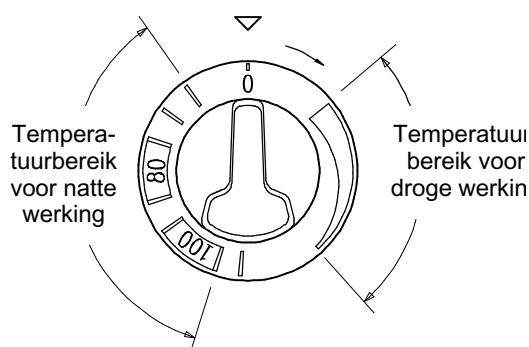
Verwarmingstoestel (extra accessoire)

- ☞ Verwarmingstoestel boven de warm te houden gerechten draaien.
- ☞ Het verwarmingstoestel inschakelen met de draaischakelaar en op de gewenste warmte-stand draaien.
 - Het controlelampje of de lichtcirkel brandt.
 - Schakel het verwarmingstoestel uit wanneer het niet wordt gebruikt.

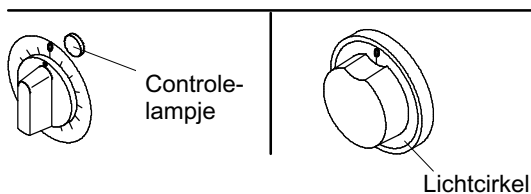


Verbrandingsgevaar! Wees voorzichtig met hete oppervlakken! Indien er geen gerechten (bijv. op borden) worden opgewarmd, mag het ingeschakelde verwarmingstoestel niet op naburige oppervlakken worden gericht! Zwenk het verwarmingstoestel boven de bak of schakel het uit!

Voorzichtig! Schakel het verwarmingstoestel niet in als het glas is beschadigd. Schakel in geval van glasschade tijdens de werking het apparaat onmiddellijk uit en waarschuw de klantenservice.



Draaischakelaarvarianten



Inschakelen

- ☞ Schakel het apparaat met de draaischakelaar in door die naar rechts te draaien en op de hoogste stand in het temperatuurbereik "Droge werking" te zetten.
 - Het controlelampje of de lichtcirkel brandt.
- ☞ Draai de schakelaar na het opwarmen terug naar het gewenste verwarmingsvermogen.

3. Bedrijfseinde

- ☞ Draaischakelaar op 0-stand draaien.
- Het controlelampje of de verlichting in de lichtcirkel dooft.

Extra accessoires verwarmingstoestel (frietbak)


- ☞ Draaischakelaar op 0 zetten.
- Het controlelampje of de verlichting in de lichtcirkel dooft.

- ☞ Het apparaat reinigen, zie volgend hoofdstuk 4. "Reiniging en verzorging".

- ☞ Elektrische hoofdschakelaar op de plaats van installatie uitschakelen.

4. 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 zouthoudend water! 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 kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitlagen regelmatig. 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

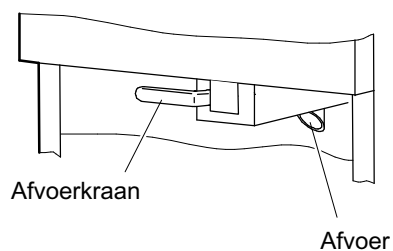
Geschikte reinigings- en verzorgingsmiddelen kunt u bij uw klantendienst verkrijgen. Dat zijn bijv.:

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

4.1 Opvangbak ledigen

Alvorens deze te ledigen

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



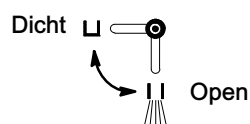
- ☞ Temperatuurbestendig vat met voldoende inhoud onder de afvoer zetten.

Afvoerkraan openen



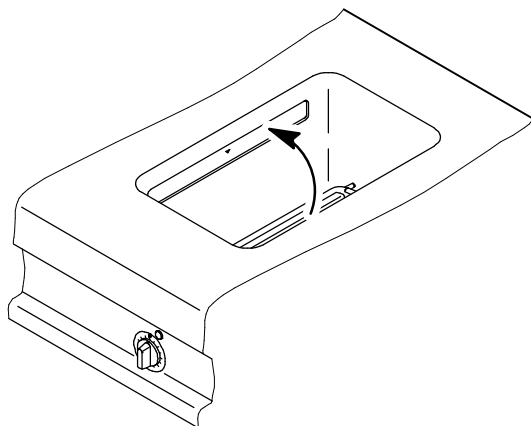
VOORZICHTIG! Bij het ledigen van de opvangbak, broeigevaar door heet water!

- ☞ Afvoerkraan openen. Hendel tot de aanslag draaien.



- Het water vloeit weg.

4.2 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.

4.3 Reiniging van het apparaat

- Afgezette kalk in de opvangbak aan het verwarmingselement verwijderen met azijnwater of kalkoplossend reinigingsmiddel. Bij het gebruik van kalkoplossende reinigingsmiddelen de reinigingsaanwijzingen van de schoonmaak-producent 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 ca. 15 tot 30 minuten laten inwerken.
 - De schoonmaakazijn in een voorraadvat laten vloeien. U kunt de schoonmaakazijn meerdere malen gebruiken voor de kalkverwijdering.
 - Opvangbak en verwarmingselement reinigen.
- ☞ Gastronorm-bakken leegmaken en reinigen.
- ☞ Gereinigde delen grondig met water afspoelen en droogwrijven.
- ☞ Roestvrij stalen vlakken reinigen met een vetoplossend reinigingsmiddel of speciale-onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal.
- ☞ Verwarmingselement naar binnen klappen.
- ☞ Afvoerkraan sluiten.

5. Storingen en uitkomst

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Uitkomst
Bij het inschakelen brandt de groene controlelamp of de lichtcirkel niet.	Hoofdschakelaar voor het apparaat niet ingeschakeld.	Hoofdschakelaar inschakelen.
	De stroomvoorziening ontbreekt volledig.	Energiebedrijf informeren.
	De netzekering is gesprongen.	Eventuele fouten in het apparaat door een geautoriseerde klantendienst laten controleren. Netbeveiliging weer inschakelen.
Het apparaat is ingeschakeld en verwarmt niet.	Een ervoor geïnstalleerde energieoptimaliserings-installatie schakelt de verwarming niet in.	Energieoptimaliserings-installatie controleren.
Het apparaat verwarmt niet, maar de controlelamp of de lichtcirkel brandt.	De veiligheidstemperatuurbegrenzer 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 elektrische-net,
- behuizing niet openen,
- klantendienst informeren.

6. Technische gegevens

Technische gegevens	Vario koker GN 1/1	Vario koker GN 1/1 met opzetstuk-verwarmingstoestel
Artikel-nr.	VP607240, 959723, 976814	976822
Totale aansluitwaarde	7 kW	7,6 kW (verwarmingstoestel 0,6 kW)
Spanning	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Beveiliging	3 x 16 A	3 x 16 A
Totale warmteafgifte	2,46 kW	3,47 kW
Stoomafgifte	2,06 kg / h	2,23 kg / h
Geluidssterkte apparaat	lager dan 70 dB (A)	lager dan 70 dB (A)
Grootte bak-/opvangbak	308 x 509 x 240 mm / ca. 35 liter	308 x 509 x 240 mm / ca. 35 liter

Technische wijzigingen voorbehouden!

7. Onderhoud

- Laat dit apparaat regelmatig controleren en onderhouden. Onderhoudswerkzaamheden zijn: b.v. veiligheids-, functie- en afdichtingscontroles.
- Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door elektriciens worden uitgevoerd.
- Uitsluitend origineel toebehoren en originele-ervangingsonderdelen gebruiken!
- Wij raden u aan een onderhoudscontract met de klantendienst af te sluiten.

876937 / 7.08 / 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

