

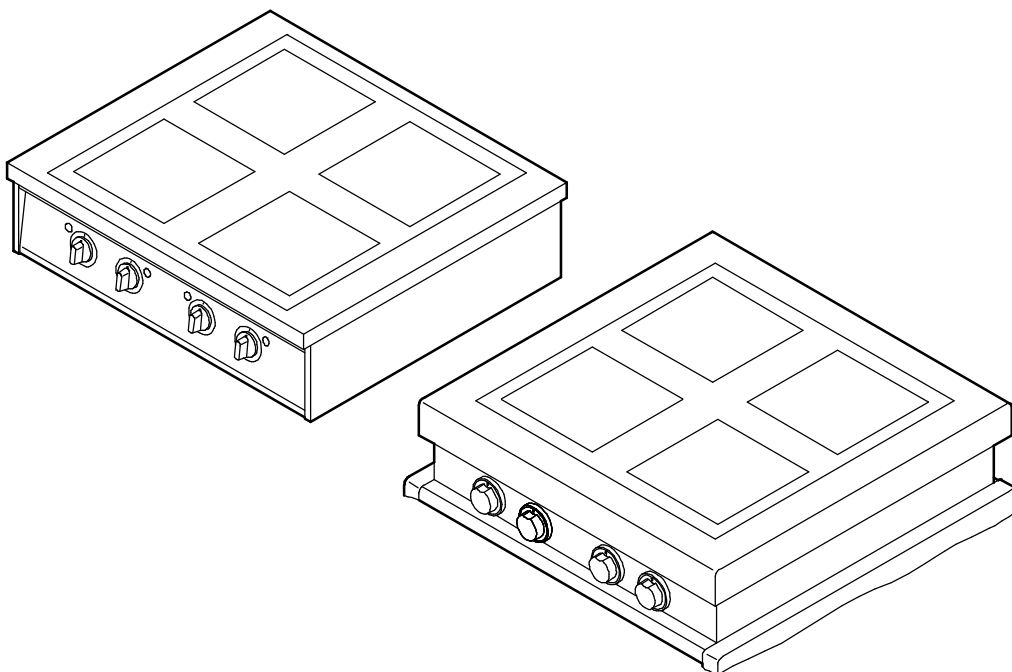
SALVIS Herd
SALVIS Range
SALVIS Fourneau

Master
Vision*PRO*

Cerankochfeld mit/ohne Topferkennung

Ceramic Cooking Plate with/without pot detection

Surface de cuisson vitrocéramique avec/sans reconnaissance casseroles



Betriebsanleitung

de - DE: Original-Betriebsanleitung

Lesen Sie die Betriebsanleitung, bevor Sie das Gerät aufstellen und in Betrieb nehmen!

Operating Instructions

en - GB: Translation of the original operating instructions

Before installing and commissioning the appliance, read the operating instructions.

Mode d'Emploi

fr - FR: Traduction du mode d'emploi original

C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement les présentes instructions de service avant de mettre la machine en marche.

de - Originalbetriebsanleitung	4
1. Sicherheitshinweise	5
2. Inbetriebnahme	7
2.1 Anwendungshinweise	7
2.2 Gerät einschalten	8
3. Betriebsschluss	8
4. Reinigung und Pflege	9
4.1 Glaskeramikfläche reinigen	9
4.2 Edelstahlflächen reinigen	9
5. Störungen und Abhilfe	10
6. Technische Daten	10
7. Wartung	11
en - Translation of the original operating instructions	12
1. Safety instructions	13
2. Initial use	15
2.1 Application instructions	15
2.2 Switching the appliance on	16
3. Finishing work	16
4. Cleaning and care	17
4.1 Cleaning the glass ceramic surface	17
4.2 Cleaning stainless steel surfaces	17
5. Troubleshooting	18
6. Technical specifications	18
7. Maintenance	19
fr - Traduction du mode d'emploi original	20
1. Consignes de sécurité	21
2. Mise en service	23
2.1 Recommandations pour l'utilisation	23
2.2 Mise en marche de l'appareil	24
3. Éteindre l'appareil	24
4. Nettoyage et entretien	25
4.1 Nettoyage de la surface en vitrocéramique	25
4.2 Nettoyer les surfaces en inox	25
5. Pannes et réparations	26
6. Données techniques	26
7. Entretien	27

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den **Ceranherd** 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

Ceranfeld/Kochstelle aus Glaskeramik, für kürzere Aufheizzeiten und leichteres Reinigen.

Z. B. zum Kochen, Aufwärmen, Warmhalten und Braten von Speisen in Kochtöpfen und Pfannen.

Eintragen der Typenschilddaten

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

Typ: _____

Baujahr: _____

Maschinen-Nr.: _____

Zeichenerklärung



Wichtige Sicherheitshinweise



Auszuführende Tätigkeiten



Aufzählung, Auflistung



Hinweise, Funktionsabläufe

1. Sicherheitshinweise

Täglicher Betrieb



- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
 - von eingewiesenem Personal,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck,
 - wenn das Kochfeld nicht beschädigt ist.
- Verwenden Sie nur Brat- und Kochgeschirr das für Ceranherde geeignet ist.
- Nicht auf der Glaskeramikfläche braten!
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.
- Lüftungs-Öffnungen am Gerät nicht abdecken.
- Bei Stromausfall Drehschalter sofort auf 0-Stellung drehen. Dies verhindert ein unkontrolliertes Aufheizen, nachdem der Stromausfall beseitigt wurde!
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 9 Kapitel 5. "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

Verletzungsgefahr

- Vorsicht, während des Betriebes ist das Gerät und das Geschirr heiß!
- Vorsicht, die Glaskeramikfläche ist nach dem Betrieb noch heiß!
- Wenn die Glaskeramikfläche gerissen oder gebrochen ist, muss das Gerät ausgeschaltet und der elektrische Hauptschalter vor dem Gerät abgeschaltet werden.

Brandgefahr / Brandbekämpfung

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

Beschädigungsgefahr

- Achten Sie darauf, dass kein schmelzbares Material (zuckerhaltige Speisen, Kunststoffe, Alufolie, Email, usw.) auf die heiße Glaskeramikfläche oder unter einen Topf gelangt. Entfernen Sie das Material sofort im heißen Zustand, bevor es mit der Glaskeramikoberfläche eine feste Verbindung eingeht.
- Kochgeschirr nicht über die Glaskeramikfläche hinausschieben und auf der umlaufenden Silikondichtung stehen lassen.
- Verursachen Sie keine Kratzer auf der Glaskeramikfläche, z. B. durch das Verschieben von Kochgeschirr mit rauem Boden, defekten Emailtöpfen oder Sandkörnern zwischen Topfboden und der Glaskeramikfläche.
- Bruchgefahr! Lassen Sie keine harten oder spitzen Gegenstände auf die Glaskeramikfläche fallen!
- Setzen Sie bei eingeschaltetem Gerät keine leeren Töpfe, Pfannen auf das Kochfeld. Ihr Kochgeschirr oder die Glaskeramikkochfläche könnten sonst zu Schaden kommen.
- Heißes Kochgeschirr nicht auf Edelstahl-Tischplatten oder Edelstahl-Arbeitsflächen abstellen, sonst Verzugsgefahr der Edelstahl-Tischplatten und Edelstahl-Arbeitsflächen mit bleibenden Schäden.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Frontblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört die Elektrik und Elektronik!
- Nach längeren Stillstandzeiten das Gerät durch einen Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.

2. Inbetriebnahme

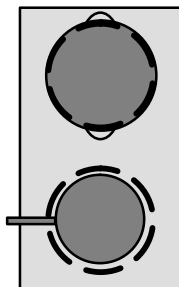
Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät fachgerecht angeschlossen werden. Die Daten der bauseitigen elektrischen Anschlusswerte müssen mit den Anschlusswerten des Gerätes übereinstimmen!

- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.
 - Reinigung siehe Seite 8 Kapitel 4.

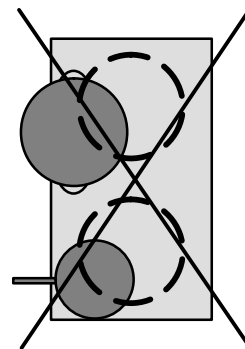
2.1 Anwendungshinweise

- Stellen Sie Koch- und Bratgeschirr nur auf die saubere Glaskeramikfläche!
- Verwenden Sie nur Töpfe mit dickem und planebenem Boden.
- 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 Leistungsstufen einstellen.
- Reduzieren Sie die Leistung nicht durch Verschieben des Topfes, sondern mit dem Dreh- schalter.
- Um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, das Kochgeschirr nicht über die Glaskeramik- fläche hinauschieben und auf der umlaufenden Silikondichtung stehen lassen.

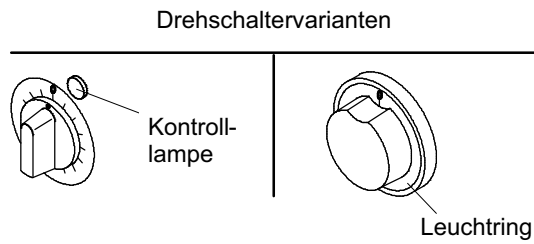
RICHTIG



FALSCH!



2.2 Gerät einschalten



- ☞ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.
- Die Kontrolllampe oder der Leuchtring leuchtet.
- Einstell- und Temperaturbereich:
Niedrige Zahl = niedrige Leistung,
hohe Zahl = hohe Leistung,
ca. 70 bis 500°C

Gerät ohne Topferkennung

Nach dem Einschalten erfolgt sofort der Aufheizvorgang.

Gerät mit Topferkennung

Nach dem Einschalten und erst mit dem Aufstellen eines Topfes erfolgt der Aufheizvorgang.

3. Betriebsschluss

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

4. Reinigung und Pflege

Hinweise

- Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und Drehschalter bringen!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Keine scheuernden Putzmittel und beschädigte Reinigungsschaber verwenden! Sie erzeugen Kratzer.
- Die Glaskeramikfläche nicht mit Grillreinigern reinigen.
- 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.

Reinigungs- und Pflegemittel

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.

Das sind z. B.:

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

4.1 Glaskeramikfläche reinigen

- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Grobe Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber für Glaskeramikflächen entfernen.
 - Achtung, Oberfläche nicht verkratzen!
- ☞ Einige Tropfen Reinigungsmittel für Glaskeramikflächen auf die kalte Glaskeramikfläche geben und gleichmäßig verteilen.
- ☞ Anschließend Glaskeramikfläche nass abwischen und mit einem Küchentuch trockenreiben.
- ☞ Silikonhaltiges Schutzmittel z. B. cera-fix oder cera-clean auf die Glaskeramikfläche auftragen.
 - Das Auftragen dieses Schutzmittels verhindert ein Ausmuscheln der Glaskeramikoberfläche. Das heißt, Speisen können nicht so schnell einbrennen und somit die Oberfläche der Glaskeramikfläche zerstören. Entfernen Sie Speisen trotzdem sofort nach dem Verschütten von der Glaskeramikfläche.

4.2 Edelstahlflächen reinigen

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

5. Störungen und Abhilfe

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

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

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	Ceranherd 2,5 kW	Ceranherd 2 Zonen	Ceranherd 4 Zonen
Artikel-Nr.	MA607270 (2 x 2,5 kW) MA607275 (4 x 2,5 kW)	VP607710, VP607730, VP607740, VP607715, VP607750, VP607720 MA607710, MA607730, MA607740, MA607715, MA607750, MA607720 976083, 976199, 976954, 976962, 976970, 976997	VP607725, VP607735, VP607745, VP607755 MA607725, MA607735, MA607745, MA607755 977004, 977012, 977020, 977039
Gesamtanschlusswert	5 kW / 10 kW	8 kW (2 x 4 kW)	16 kW (4 x 4 kW)
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 2N 50/60 Hz	400 V 2N 50/60 Hz
Absicherung		3 x 20 A	2 Anschlussklemmen, je 3 x 20 A
Gerätegeräusch	kleiner als 70 dB (A)	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,
Dear Sir

Please read the instruction manual before switching on the **ceramic range**.

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

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

Applications

Ceramic hob/glass ceramic hotplate for shorter heating times and easier cleaning.

e.g. for cooking, reheating, keeping warm and frying food in saucepans and pans.

Type plate entries

Enter the type plate data in the following lines before setting up the appliance. Please state this data when ordering a service for the appliance. This will enable your queries to be processed faster.

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,
 - if the appliance is supervised,
 - for the purpose designated in the instruction manual,
 - if the cooking zone is undamaged.
- Only use bakeware and cookware that is suitable for ceramic ranges.
- Do not fry on the glass ceramic surface.
- Do not use the appliance as a storage or work surface.
- The user alone is responsible for damage caused by use contrary to the intended use.
- Do not cover any air vents on the appliance.
- In the event of a power cut, turn the rotary switch to the 0 position immediately. This prevents the appliance heating up by accident once power has been restored.
- If you cannot remedy malfunctions with the help of page 17 chapter 5. "Faults and remedies", switch off the appliance and notify the customer service.

Risk of injury

- Caution, the appliance and pots and pans are hot during operation.
- Caution, the glass ceramic surface is still hot after operation.
- If the glass ceramic surface is cracked or broken, the appliance must be switched off and the master switch on the front of the appliance must be turned off.

Risk of fire / fire safety

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

Risk of damage

- Make sure that no meltable material (sugary foods, plastics, aluminium foil, enamel, etc.) gets onto the hot glass ceramic surface or under a pot. Remove the material immediately when hot before it sticks permanently to the glass ceramic surface.
- Do not push cookware over the glass ceramic surface or allow it to stand on the surrounding silicone seal.
- Do not scratch the glass ceramic surface, e. g. by pushing cookware with rough bottoms, by using defective enamel pots or grains of sand caught between pot bottom and the glass ceramic surface.
- Danger of breakage. Do not allow any hard or pointed objects to drop onto the glass ceramic surface.
- Do not place any empty pots or pans onto the cooking zone when the appliance is switched on. Your cookware or the glass ceramic cooking range could otherwise be damaged.
- Do not place hot cookware on stainless steel table tops or stainless steel work surfaces, otherwise there may be a danger of the stainless steel table tops and stainless steel work surfaces warping with lasting damage.
- Do not spray off or clean the appliance with water hoses, high-pressure cleaners, high-pressure steam cleaners or general steam cleaners.
- Do not spray foam cleaner on front panels and appliance panels. The foam cleaner gets into the smallest of cracks and destroys the electrical and electronic systems.
- If the appliance has not been used for some time, have after-sales service check it for correct operation.

2. Initial use

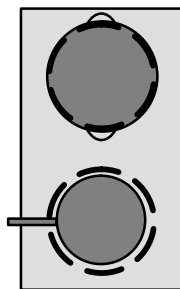
The appliance must be professionally connected before it is switched on. The onsite electrical connected loads must match the connected loads on the appliance.

- ☞ Before using the appliance for the first time, clean with a cleaning product that dissolves grease.
- ☞ Rub cleaned parts and surfaces dry with a soft cloth.
 - For cleaning, see page 16 chapter 4.

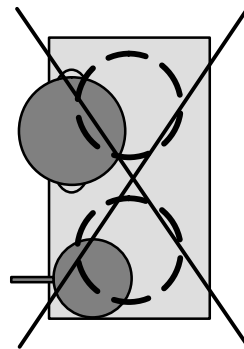
2.1 Application instructions

- Only place cookware and bakeware on the clean glass ceramic surface.
- Only use pots with thick, flat bases.
- Use high-sided pots for dishes with lots of liquid to prevent them boiling over.
- Close pots with lids if the cooking process permits.
- Only use lower heat settings to keep food warm or to melt fat or butter.
- Reduce the power not only by shifting the pot but by using the rotary switch.
- In order to avoid damage to the appliance, do not push the cookware over the glass ceramic surface or allow it to stand on the surrounding silicone seal.

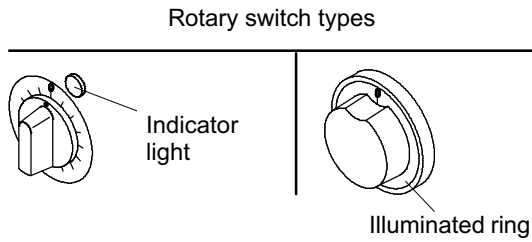
CORRECT



INCORRECT



2.2 Switching the appliance on



- ☞ Turn the rotary switch to the desired power setting.
- The indicator lamp or the illuminated ring will light up.
- Adjustment- and temperature range:
Low number = low power,
high number = high power,
approximately 70 to 500°C

Appliance without pan detection

The appliance begins to heat up immediately it has been switched on.

Appliance with pan detection

The appliance only heats up once a pan is placed on it after it is switched on.

3. Finishing work

- ☞ Turn rotary switch to the 0-position.
 - The indicator light or the illuminated ring goes out.
- ☞ Clean the appliance, see 4." "Cleaning and care" section below."
- ☞ Turn off the mains switch.

4. Cleaning and care

Notes

- Do not apply any caustic cleaners to the control panel or rotary switches.
- Do not spray off or clean the appliance with water hoses, high-pressure cleaners, high-pressure steam cleaners or general steam cleaners.
- Follow the instructions supplied by the manufacturer of the cleaning product.
- Do not use any scouring cleaning product or damaged cleaning scrapers. These cause scratches.
- Do not clean the glass ceramic surface with grill cleaners.
- 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.

Cleaning and care products

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

- Grease-cutting cleaning products or special stainless steel cleaners,
- Protective stainless steel cleaners,
- Cleaning products and cleaning scrapers for glass ceramic surfaces.

4.1 Cleaning the glass ceramic surface

- ☞ Turn off appliance and let it cool down.
- ☞ Remove coarse dirt and food remains with a cleaning scraper for glass ceramic surfaces.
 - Attention: Do not scratch the surface.
- ☞ Apply a few drops of cleaning product for glass ceramic surfaces to the cold ceramic surface and distribute evenly.
- ☞ Then wash off the glass ceramic surface with water and rub dry with a kitchen cloth.
- ☞ Apply a protective product containing silicone, e.g. cera-fix or ceraclean to the ceramic surface.
 - Applying the protective product prevents the glass ceramic surface from pitting. This means that food cannot burn in so quickly which would destroy the glass ceramic surface. In spite of this, remove food as soon as it is spilt on the glass ceramic surface.

4.2 Cleaning stainless steel surfaces

- ☞ Wash off the cleaned part thoroughly with water after strong pungent cleaning products.
- ☞ Clean stainless steel surfaces with grease-cutting cleaning products or special stainless steel cleaners.
- ☞ Rub cleaned parts and surfaces dry with a soft cloth.

5. Troubleshooting

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

Fault	Possible cause	Remedy
The green indicator light or the illuminated ring does not light up when the appliance is switched on.	Main switch on front of the appliance is not turned on.	Turn on the main switch.
	There is no power supply at all.	Notify the electricity supply company.
	The circuit breaker has tripped.	Have possible appliance faults checked by an authorised customer service. 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.

If you cannot resolve the fault,

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

6. Technical specifications

Technical specifications	Ceramic range 2,5 kW	Ceramic range, dual zone	Ceramic range, 4 zones
Item no.	MA607270 (2 x 2,5 kW) MA607275 (4 x 2,5 kW)	VP607710, VP607730, VP607740, VP607715, VP607750, VP607720 MA607710, MA607730, MA607740, MA607715, MA607750, MA607720 976083, 976199, 976954, 976962, 976970, 976997	VP607725, VP607735, VP607745, VP607755 MA607725, MA607735, MA607745, MA607755 977004, 977012, 977020, 977039
Total connected load	5 kW / 10 kW	8 kW (2 x 4 kW)	16 kW (4 x 4 kW)
Voltage	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 2N 50/60 Hz	400 V 2N 50/60 Hz
Fuses		3 x 20 A	2 connection terminals, each 3 x 20 A
Appliance noise level	less than 70 dB (A)	less than 70 dB (A)	less than 70 dB (A)

We reserve the right to make technical changes

7. Maintenance

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

Très chère cliente,
très cher client,

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

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

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

Utilisation

Plaque de cuisson en vitrocéramique permettant une mise à température plus courte et un nettoyage plus facile.

Par ex. pour cuire, réchauffer, maintenir au chaud et rôtir des aliments dans des casseroles et poêles.

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 journalière



- L'appareil est pour l'utilisation industrielle et ne peut être exploité que
 - par un personnel autorisé
 - lorsque l'appareil est sous surveillance,
 - pour l'usage prévu par son mode d'emploi,
 - lorsque la plaque de cuisson n'est pas endommagée.
- N'utiliser pour la cuisson que des ustensiles convenant aux plaques en vitrocéramique.
- Ne pas cuire des aliments directement sur le plan en vitrocéramique!
- Ne pas utiliser l'appareil pour ranger ou déposer des objets !
- Seul l'utilisateur répond des dommages issus d'une utilisation non conforme.
- Ne pas recouvrir les trous d'aération de l'appareil.
- En cas de panne de courant, mettre immédiatement le commutateur rotatif sur 0. Cela empêche un chauffage incontrôlé une fois la panne de courant réglée !
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide de la page 25 chapitre 5. "Dérangements et remèdes", arrêtez l'appareil et contactez le service après-vente.

Risque de blessures

- Attention, l'appareil et la vaisselle sont chauds durant le fonctionnement!
- Prudence! Après avoir fonctionné, la plaque en vitrocéramique est encore chaude!
- Si la plaque en vitrocéramique est fissurée ou brisée, l'appareil doit être mis hors circuit et l'interrupteur principal de l'appareil coupé.

Risque d'incendie / Lutte contre l'incendie

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

Risque d'endommagement

- Veiller à ce que des matières pouvant fondre telles (aliments contenant du sucre, matières plastiques, feuilles d'aluminium, émail, etc.) ne risquent pas de tomber sur la plaque en vitrocéramique chaude ou de rester collées sous une casserole. Enlever immédiatement la matière pendant qu'elle est chaude, avant qu'elle ne reste collée sur la plaque en vitrocéramique.
- Ne pas pousser les ustensiles de cuisson au-delà de la surface en vitrocéramique et les laisser reposer sur le cordon de silicone entourant la plaque.
- Ne pas érafler la plaque en vitrocéramique, par ex. en déplaçant des ustensiles de cuisson dont le fond n'est plus lisse, des pots en émail écaillés ou en faisant tomber des grains de sable entre le fond de la casserole et la plaque en vitrocéramique.
- Risque de rupture! Ne pas faire tomber d'objets durs ou pointus sur la plaque en vitrocéramique!
- Ne placer aucune casserole ou poêle vide sur la cuisinière, lorsque l'appareil est allumé. Elles risqueraient de se détériorer.
- Ne pas poser de batterie de cuisine chaude sur les plateaux de table ou plans de travail en acier inoxydable pour éviter toute déformation irréparable de ces derniers.
- Ne pas nettoyer ou rincer l'appareil avec un tuyau d'eau, nettoyeur haute pression, nettoyeur haute pression à vapeur, nettoyeur vapeur !
- Ne pas pulvériser les panneaux avants et le revêtement de l'appareil avec du nettoyant moussant! Le nettoyant moussant pénètre dans les plus petites fentes et détériore le système électrique et électronique !
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une durée prolongée, faire vérifier son fonctionnement par votre service après-vente.

2. Mise en service

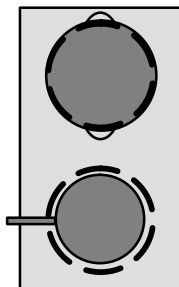
Pour une exploitation conforme, l'appareil doit être connecté de manière appropriée. Les données des valeurs des raccordement électriques qui sont à votre charge doivent correspondre aux valeurs des raccordement de l'appareil !

- ☞ Nettoyer l'appareil avec un produit dégraissant avant la première mise en service.
- ☞ Essuyer les pièces et surfaces nettoyées avec un chiffon doux.
 - Nettoyage, voir page 24 chapitre 4.

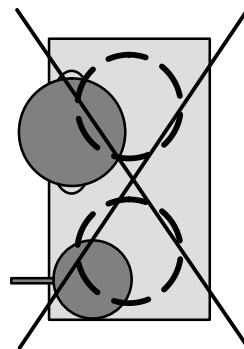
2.1 Recommandations pour l'utilisation

- Ne poser les ustensiles de cuisson que sur une plaque en vitrocéramique propre!
- N'utiliser que des casseroles dont le fond est plat et épais.
- Pour les préparations demandant une grande quantité de liquide, utiliser de hautes marmites afin d'éviter que le liquide bouillant ne déborde.
- Placer un couvercle sur la marmite lorsque l'opération de cuisson concernée le permet.
- Pour tenir un plat au chaud ou pour faire fondre de la graisse ou du beurre, n'utiliser que des températures faibles.
- Ne pas réduire la puissance en déplaçant la casserole, mais en tournant le bouton rotatif.
- Pour éviter tout endommagement de l'appareil, ne pas déplacer le récipient au delà de la plaque en vitrocéramique et le laisser reposer sur le cordon périphérique de silicone.

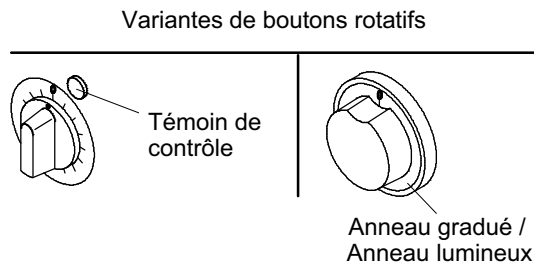
CORRECT



**PAS
CORRECT!**



2.2 Mise en marche de l'appareil



- ☞ Tourner le bouton rotatif sur la puissance de cuisson voulue.
- Le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux s'allume.
- Plage de réglage- et de températures:
Petit nombre = faible puissance,
grand nombre = puissance élevée,
env. 70 à 500°C

Appareils sans reconnaissance de marmite

Le processus d'échauffement a lieu immédiatement après l'allumage.

Appareil avec reconnaissance de marmite

Le processus d'échauffement à lieu après l'allumage et seulement lorsque la casserole est mise en place.

3. Éteindre l'appareil

- ☞ Tourner le commutateur sur la-position 0.
 - Le témoin de contrôle ou l'éclairage dans l'anneau lumineux s'éteint.
- ☞ Pour le nettoyage de l'appareil, voir le chapitre 4. "Nettoyage et entretien".
- ☞ Mettre l'interrupteur principal sur la position arrêt.

4. Nettoyage et entretien

Indications

- Ne pas nettoyer le panneau de commande et le commutateur avec un produit décapant !
- Ne pas nettoyer ou rincer l'appareil avec un tuyau d'eau, nettoyeur haute pression, nettoyeur haute pression à vapeur, nettoyeur vapeur !
- Suivre le mode d'emploi des fabricants de détergents!
- Ne pas utiliser de produits de récurage ni de grattoirs abîmés ! Ils provoquent des rayures.
- Ne pas nettoyer les plaques en vitrocéramique avec des produits de nettoyage de grils.
- 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.

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 des détergents spécial inox,
- de produits d'entretien préservant l'inox,
- de détergents et de grattoirs pour surfaces en vitrocéramique.

4.1 Nettoyage de la surface en vitrocéramique

- ☞ Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- ☞ Retirer les encrassements importants et les résidus alimentaires à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique.
 - Attention! Ne pas érafler la surface!
- ☞ Verser quelques gouttes de détergent pour surface vitrocéramique sur le plan froid et les répartir de façon uniforme sur toute la surface.
- ☞ Essuyer ensuite le plan vitrocéramique avec un chiffon humide puis le sécher en le frottant avec du papier essuie-tout.
- ☞ Appliquer un produit de protection à base de silicone, tel que cera-fix ou cera-clean par ex., sur la plaque en vitrocéramique.
 - L'application de ce produit protecteur évite l'apparition de conchoïdes dans la surface en vitrocéramique. Autrement dit, les aliments ne peuvent pas brûler rapidement et détériorer ainsi la plaque en vitrocéramique. Enlever malgré tout immédiatement les aliments de la plaque en vitrocéramique, après les avoir renversés.

4.2 Nettoyer les surfaces en inox

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

5. Pannes et réparations

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

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

Si vous ne pouvez pas remédier à la panne,

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

6. Données techniques

Données techniques	Cuisinière 2,5 kW	Cuisinière en vitrocéramique 2 zones	Cuisinière en vitrocéramique 4 zones
N°-d'article	MA607270 (2 x 2,5 kW) MA607275 (4 x 2,5 kW)	VP607710, VP607730, VP607740, VP607715, VP607750, VP607720 MA607710, MA607730, MA607740, MA607715, MA607750, MA607720 976083, 976199, 976954, 976962, 976970, 976997	VP607725, VP607735, VP607745, VP607755 MA607725, MA607735, MA607745, MA607755 977004, 977012, 977020, 977039
Puissance électrique globale	5 kW / 10 kW	8 kW (2 x 4 kW)	16 kW (4 x 4 kW)
Tension	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 2N 50/60 Hz	400 V 2N 50/60 Hz
Sécurité		3 x 20 A	2 bornes de connexion, chacune 3 x 20 A
Niveau de bruit de l'appareil	Inférieur à 70 dB (A)	Inférieur à 70 dB (A)	Inférieur à 70 dB (A)

Toutes modifications techniques réservées !

7. Entretien

- Faites inspecter et entretenir l'appareil régulièrement. 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 spécialistes des installations électriques-.
- Utiliser uniquement des accessoires et pièces de rechange d'origine !
- Nous recommandons de passer un contrat d'entretien avec le service client.

977268 / 9.08 / 7.23

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

