

How to use Induction cooking units from Salvis

(Consider also the installation guide and the operating instructions)

1. Air circulation

- Temperature of air intake is lower than 40 °C!
- Spacers on the rear side allows the installation against the wall
- Keep air outlet free!



2. Pot / Pan Material

- Don't use NO-NAME products!
- Use only recommended, high quality pots and pans → Please ask your Salvis dealer



3. Operation cooking

- Put pan on cooking zone
- Apply fat/water
- Turn on unit, apply food



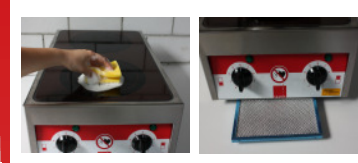
4. Monitoring / Control

- Monitor the cooking process regularly!
- Often, reduced power is sufficient



5. Cleaning / Care

- Clean surface with a cloth and a mild detergent!
- Clean fat filter in dishwasher weekly - let it dry completely!



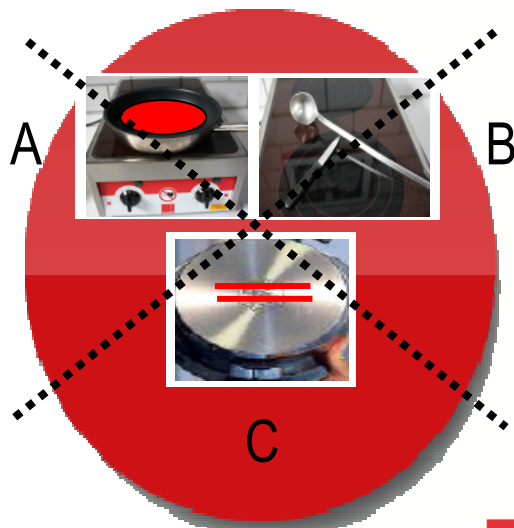
6. Customer service

- Repairs only through authorised engineers!



7. Don't!

- A) **Never** let it cooks dry; **Never** operate without fat or water!
- B) **Don't put** inappropriate objects on cooking surface!
- C) **Don't cook** with damaged pots, deformed bottoms



Manejo de los hornillos de inducción Salvis

(Observe también las instrucciones de instalación y de operación)

1. Entrada / Salida de aire

- ¡Máxima temperatura del aire de entrada: 40 °C!
- ¡ En la parte trasera del aparato han sido fijadas sujeciones de separación.
El aparato se puede empujar hasta la pared...
- ¡Mantenga libre la zone de salida del aire!



2. Material de la sartén

- ¡No emplee sartenes SIN MARCA!
- Emplee sólo sartenes adecuadas y de alta calidad → consulte a su distribuidor Salvis



3. Proceso de cocción

- Coloque la sartén sobre el campo de cocción
- Coloque grasa/aqua en la cacerola
- Encienda el aparato, añada los alimentos



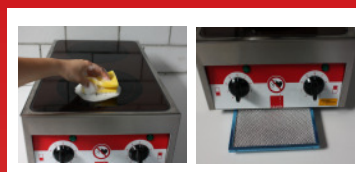
4. Control / Regulación

- ¡Supervise la cocción de los alimentos!
- En muchos casos basta una potencia reducida



5. Limpieza / Mantenimiento

- Limpie la superficie con una esponja y un limpiador suave
- ¡Lave semanalmente el filtro de grasa en el lavavajillas, déjandolo secar por completo!



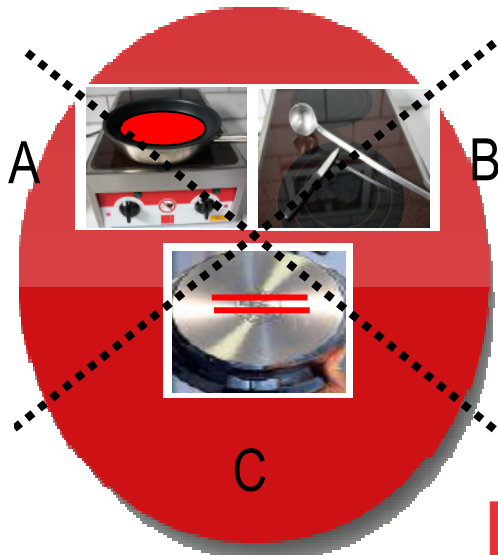
6. Atención al cliente

- ¡Los trabajos de servicio técnico sólo deberán ser efectuados por personal de servicio autorizado!



7. ¡Prohibido!

- A) ¡Evite el vaciado por evaporación de las sartenes; **Jamás** cueza en el aparato sin utilizar grasa/aqua!
- B) **No** coloque objetos extraños sobre la superficie de cocción!
- C) **No** emplee sartenes deformadas o con fondo deformado



SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch
Teléfono +41 62 788 18 18
Fax +41 62 788 18 98

02/2015-22000181

smart cooking

SALVIS