

Herd Inbetriebnahmeprotokoll

Ausgefüllt zurücksenden an: support@salvis.ch

Produkt: _____ Typ: _____ Serie-Nr.: _____
Auftrags-Nr.: _____ Verkauft durch: _____ Lieferdatum: _____
Zuständige Servicefirma: _____ Montagedatum: _____

Standort/Betrieb: _____ Zuständig: _____
Strasse: _____ Funktion: _____
PLZ, Ort: _____ Ruhetag: _____
Telefon: _____ Fax: _____ Mailadresse: _____

Technische Komponenten

- | | | |
|--|-----------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Position der Elektro-Sicherungen bekanntgegeben (Sicherungskasten)? | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Bedienelemente (Schalter) auf die entsprechende Zone kontrolliert? | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Wasseranschlüsse kontrolliert (Bain-Marie, Standbatterie, etc.)? | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Wasserablauf kontrolliert? | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Luftfilter Induktion: Demontage, Reinigung und Montage vorgeführt? | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Pfannenmaterial begutachtet? | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Induktionstauglichkeit gewährleistet? | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Verzogene Pfannenböden? Bemerkungen: _____ | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Zusätzliches Pfannenmaterial empfohlen? _____ | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |

Arbeitskomponenten erklärt, bzw. vorgeführt?

- | | | |
|---|-----------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Backofen | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Wärmeschrank | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Bain-Marie | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Teigwarenkocher | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Fritteuse | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Stahlkochfeld | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Gas-Komponenten | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Grill | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Wärmepatte | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Cerankochfeld mit Strahlheizkörper | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Cerankochfeld mit Induktion (Rundspulen oder flächendeckend) | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Induktions-Wok (Wichtig: Richtiger Pfannendurchmesser) | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Alle thermischen Komponenten wurden bei Maximal-Temperatur geprüft | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |

Auflistung anderer, oben nicht aufgeführter Arbeitskomponenten:

- | | | | |
|---|------------------------------------|---|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Bedienungsanleitungen der jeweiligen Arbeitskomponenten: | <input type="checkbox"/> vorhanden | <input type="checkbox"/> noch zustellen | |

Reinigung

- | | | |
|--|-----------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Reinigung der Herd-Blechteile instruiert? | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Reinigung der verschiedenen Herd-Einbau-Komponenten instruiert? | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Richtiges Reinigungsmaterial empfohlen? ➔ Hinweis auf Salvis-Schaber! | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Reinigen, Entkalken und Polieren der Ceran-Flächen erklärt? | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Salvis-Reinigungsmittel abgegeben und erklärt? | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |

- | | | |
|--|-----------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Optische Mängel (Kratzer, Beulen, etc.) | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Die Herdanlage wurde dem Kunden übergeben. Datum: _____ | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Die Herdanlage ist voll funktionsfähig und bedarf keiner Nacharbeit | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> Folgende Arbeiten müssen noch ausgeführt werden: | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |

Bemerkungen Kunde: _____

Unterschrift Kunde: _____

Visum Instruktor: _____

Die Gewährleistung beginnt _____, endet _____. Bei unsachgemässer Beanspruchung des Herdes sowie bei falscher Reinigung übernimmt die Firma Salvis AG weder Garantie- noch Folgekosten.

02/2010 RIA/kus; 05/2022 BAM

SALVIS AG

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

05/2022 - 22000380



Fourneau Protocôle mise en service

Remplir et evoyer à: support@salvis.ch

Produit: _____	Type: _____	No. de série: _____
No. de commande: _____	Vendu par: _____	Date de livraison: _____
	Service responsable: _____	Date d'installation: _____

Emplacement/Client: _____	Responsable: _____
Rue: _____	Fonction: _____
PLZ, Lieu: _____	Fermé: _____
Téléphone: _____	Fax: _____
	Mail: _____

Composants techniques

- | | | |
|---|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Positions des fusibles électriques connues (boîte à fusibles)? | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Les interrupteurs sont contrôlés pour la zone correspondante? | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Les raccordements d'eau ont été vérifiés (bain-marie, robinet sur pied, etc.)? | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> L'écoulement d'eau a été vérifié? | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Induction, filtre à air: démontage, nettoyage et montage démontrés? | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> La qualité des casseroles a été inspectée? | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> L'aptitude à l'induction est garantie? | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Les bases des casseroles sont déformées? Remarques: _____ | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Casseroles supplémentaires recommandées? | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |

Éléments du travail expliqués ou démontrés ?

- | | | |
|---|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Four | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Armoire chauffant | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Bain-Marie | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Cuiseur à pâtes | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Friteuse | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Plaque de cuisson à grande surface en acier | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Composants de gaz | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Grill | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Plaque chauffante | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Plaque de cuisson en céramique avec élément chauffant radiant | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Plaque de cuisson vitrocéramique avec induction (serpentins ronds ou sur toute la surface) | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Wok à induction (important: diamètre de boîtier approprié) | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Tous les composants thermiques ont été testés à température maximale. | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |

Liste des autres composants de travail non listés ci-dessus:

- | | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |

Mode d'emploi des composants de travail respectifs: sur place encore à livrer

Nettoyage

- | | | |
|--|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Le nettoyage des pièces de tôle du fourneau a été instruit? | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Des instructions concernant la nettoyage des différents composants de la cuisinière reçu? | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Matériel de nettoyage correct recommandé? ► Référence aux grattoirs Salvis! | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Nettoyage, décalcification et polissage des surfaces céramiques expliqués? | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Le détergent Salvis a été distribué et expliqué? | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |

- | | | |
|---|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Défauts visuels/optiques (rayures, bosses, etc.)? _____ | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Le fourneau a été remis au client. Date: _____ | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Le fourneau est entièrement fonctionnel et ne nécessite aucune remise en état. | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
| <input type="checkbox"/> Les travaux suivants doivent encore être effectués: _____ | <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |

Remarques du client: _____

Signature du client: _____

Signature instructeur: _____

La garantie commence _____, se termine _____. En cas de mauvaise utilisation du fourneau et en cas de nettoyage incorrect, Salvis AG n'assume aucune garantie et pas de coûts ultérieurs.

02/2010 RIA/kus; 05/2022BAM

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

Telefon +41 62 788 18 18
Telefax +41 62 788 18 98

05/2022 - 22000380



Range commissioning report

Complete and return to: support@salvis.ch

Product: _____	Type: _____	Serial-No.: _____
Order no.: _____	Sold through: _____	Delivery date: _____
	Responsible service: _____	Date of installation: _____

Location/Company: _____	Responsible: _____
Street: _____	Function: _____
Zip code, city: _____	Closed: _____
Phone: _____	Fax: _____
	Mail address: _____

Technical components

- | | | |
|--|------------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Position of electrical fuses is known (fuse box)? | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Operating elements (switches) have been checked in relation to the corresponding zones? | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Water connections (bain-marie, stand battery, etc.) have been checked? | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Water drain controlled? | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Air filter induction: disassembly, cleaning and assembly demonstrated? | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> The existing pans have been checked? | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Induction suitability guaranteed? | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Warped pan bases? Remarks: _____ | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Additional pan material recommended? | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |

Work components explained respectively demonstrated?

- | | | |
|--|------------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Baking oven | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Warming cabinet | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Bain-Marie | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Pasta cooker | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Fryer | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Cooking plate with large steel surface | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Gas components | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Grill | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Hot plate | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Ceramic hob with radiant heating element | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Ceramic hob with induction (round coils or area-wide) | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Induction wok (important: correct cup diameter) | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> All thermic components have been tested at maximum temperature. | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |

Working components not listed above:

- | | | | |
|--|--------------------------------|--------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Operating instructions for the respective working components: | | <input type="checkbox"/> on the spot | <input type="checkbox"/> to be delivered |

Cleaning

- | | | |
|---|------------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Correct cleaning of range sheet metal components explained? | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Correct cleaning of the various installation components explained? | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Correct cleaning material recommended? → Note regarding Salvis scrapers! | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> Cleaning, descaling and polishing of the Ceran surfaces explained? | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> The Salvis cleaner has been handed over and explained? | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |

- | | | |
|---|------------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Optical defects (scratches, buckles etc.)? _____ | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> The range was handed over to the customer. Date: _____ | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> The range is fully functional and requires no rework. | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |
| <input type="checkbox"/> The following work still has to be carried out: _____ | <input type="checkbox"/> yes | <input type="checkbox"/> no |

Remarks Customer: _____

Signature Customer: _____

Signature Instructor: _____

The warranty begins _____, ends _____. In case of inappropriate use of the range or incorrect cleaning, Salvis AG will not assume any warranty or consequential costs.

02/2010 RIA/kus; 05/2022 BAM

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

Telefon +41 62 788 18 18
Telefax +41 62 788 18 98

05/2022 - 2200380

