



Bedienungsanleitung Mode d'emploi Operating Instruction



Die Anleitung muss von jeder Person gelesen werden, welche mit dem Gerät arbeitet.
Sie muss ständig verfügbar sein.

Bestimmungsgemässer Gebrauch

Warmhalten von vorgewärmten Speisen

Sicherheitsvorschriften

- Elektroanschluss muss durch Elektrofachmann erfolgen.
- Gerät ist nur für beaufsichtigten Betrieb zugelassen.
- Bain-Marie nicht mit Wasserstrahl reinigen.

Gefahrenhinweise

- Geräteoberflächen und Auslaufhahn werden heiss, Verbrennungsgefahr!
- Beim Entleeren kann heisses Wasser auslaufen.
- Gerät darf nicht ohne Wasser betrieben werden.

Ce mode d'emploi doit avoir été lu par chaque personne qui travaille avec l'appareil.
Il doit rester constamment accessible.

Utilisation conforme aux dispositions:

Maintien au chaud de mets préchauffés

Prescriptions de sécurité

- Le raccordement électrique doit être exécuté par un électricien.
- L'emploi de l'appareil n'est autorisé que sous surveillance.
- Ne jamais nettoyer le bain-marie sous un jet d'eau.

Avertissements de dangers

- Les surfaces de l'appareil et robinet de vidange deviennent très chaudes, risque de brûlure!
- Lors du vidage, de l'eau bouillante risque de déborder.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans eau.

The instructions must be read by everyone who uses the unit.
They must be constantly available.

Proper use

Keeping preheated food warm

Safety regulations

- Electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The unit is approved only for operation under supervision.
- Do not clean the bain-marie with a water jet.

Dangers

- Surfaces of the unit and outlet valve become hot - danger of burns!
- Hot water may run out during emptying.
- The unit may not be operated without water.

Bedienungselemente

- 1 Sicherheits-Entleerungshahn
- 2 Signallampe grün, Betrieb
- 3 Signallampe gelb, Heizung Ein
- 4 Temperaturregler, Stellung 0 -10
- 5 Rückstellknopf Heizung

Inbetriebnahme / Bedienung

- Behälter mit warmem oder kaltem Wasser füllen. Wasserstand min. 2 cm. Bei Verwendung von Gastronormschalen soll nur soviel Wasser eingefüllt werden, dass die leeren Schalen nicht schwimmen.
- Gastronormschalen GN 1/1 bis GN 1/9 einlegen. Für kleine Schalen Zwischensteg einlegen.
- Temperaturregler auf gewünschte Stufe 1-10 drehen. Betriebslampen grün und gelb leuchten.
- Gelbe Signallampe leuchtet, solange die Heizung eingeschaltet ist.
- Zum Ausschalten, Temperaturregler auf 0 drehen.
- Zum Entleeren des Wassers, Hebel des Entleerungshahnes nach oben ziehen und dann drehen.
- **Achtung:** Das Gerät ist mit einem Temperaturbegrenzer ausgerüstet. Bei Trockenlauf werden die Heizungen ausgeschaltet. Die Rückstellung erfolgt durch Betätigung des Rückstellknopfes (5).
(rote Kappe zuerst entfernen)

Unterhalt und Reinigung

- Reinigung nur an kaltem Gerät vornehmen.
- Benützen Sie für die Wanne einen Essigreiniger, um die Kalkrückstände zu lösen.
- Für den Aussenmantel genügt ein mildes Reinigungsmittel.

Kundendienst

Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an die nächste Servicestelle von SALVIS.

Vermeiden Sie aber Fehlmeldungen und prüfen Sie deshalb vor Anforderung eines Monteurs, ob

- der Netzstecker eingesteckt ist,
- der Hauptschalter eingeschaltet ist,
- die Sicherungen der elektrischen Zuleitung intakt sind.

Wichtig: Bitte geben Sie bei jeder Meldung an unsere Servicestelle den Typ sowie die Apparatenummer an. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild, welches sich beim ABM1 an der Rückwand und beim BBM1 an der Innenseite des Instrumentenschildes des Apparates befindet.

Éléments de commande

- 1 Robinet de vidange de sécurité
- 2 Lampe de signalisation verte, marche
- 3 Lampe de signalisation jaune, chauffage enclenché
- 4 Régulateur de température, pos. 0-10
- 5 Bouton de remise à zéro du chauffage

Mise en service / utilisation

- Remplir le récipient d'eau chaude ou froide. Niveau d'eau au moins 2 cm. Dans le cas de l'utilisation de récipients Gastronorm, remplir d'eau de façon de les récipients vides ne flottent pas.
- Placer les récipients Gastronorm GN 1/1 à GN 1/9. Pour les petits récipients, poser la traverse.
- Tourner le régulateur de température en position voulue de 1 – 10. Les lampes de marche vertes et jaunes s'allument.
- La lampe de signalisation jaune s'allume tant que le chauffage est enclenché.
- Pour déclencher, tourner le régulateur de température en position 0.
- Pour vider l'eau, tirer vers le haut le levier du robinet de vidange et ensuite tourner.
- **Attention:** L'appareil est équipé d'un limiteur de température. En cas de fonctionnement à sec, les chauffages seront déclenchés. La remise à l'état initial se fait en actionnant le bouton de remise à zéro (5).
(enlever tout d'abord le capuchon rouge)

Entretien et nettoyage

- Ne nettoyer l'appareil qu'à l'état refroidi.
- Utiliser pour la cuve un nettoyant au vinaigre afin de détacher les résidus calcaires.
- Pour l'habillage extérieur, un produit de nettoyage doux suffit.

Service après-vente

En cas de dérangement, veuillez vous adresser au service après-vente SALVIS le plus proche. Evitez toutefois les indications erronées et contrôlez, avant d'avoir recours à un monteur les points suivants:

- la fiche est-elle branchée?
- l'interrupteur principal enclenché?
- les fusibles de la conduite d'alimentation intact?

Important: Veuillez indiquer le modèle et le numéro de l'appareil lors de chaque rapport avec notre Service après-vente. Vous trouverez ces indications sur la plaquette signalétique, qui se trouve pour ABM1 derrière et pour BBM1 à l'intérieur du panneau de commande.

Controls

- 1 Safety drain tap
- 2 Green indicator lamp, operation
- 3 Yellow indicator lamp, heating on
- 4 Temperature control, position 0-10
- 5 Reset button for heating

Commissioning/Operation

- Fill the tank with warm or cold water. Min. water level 2 cm. When using Gastronorm trays, do not introduce such a large amount of water so that the empty trays float.
- Insert Gastronorm trays GN 1/1 to GN 1/9. For small trays, insert an intermediate rail.
- Turn temperature control to desired level from 1 to 10. Green and yellow operation lamps light up.
- The yellow indicator lamp lights up as long as the heating is switched on.
- To switch off, turn the temperature control to 0.
- To empty the water, pull the lever of the drain tap upwards and then turn.
- **Attention:** The unit is equipped with a temperature limiter. When it runs dry, the heaters are switched off. Resetting is performed by pressing the reset button (5).
(first remove red cap)

Maintenance and cleaning

- Carry out cleaning only when the unit is cold.
- Use a vinegar cleaner for the trough, in order to remove lime residues.
- A mild cleaning agent is sufficient for the outer jacket.

After sales service

Should your SALVIS electric range ever require service, contact your nearest SALVIS service centre. Be sure the following check up has been carried out before contacting the service centre.

- Is unit plugged in?
- Mains switch on?
- Mains fuses intact?

Note: When calling your service centre, please provide model and serial numbers shown on the rating plate located for ABM1 on the rear panel and for BBM1 on the inside of the control panel.