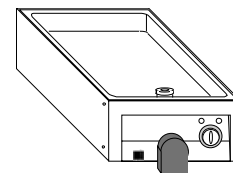
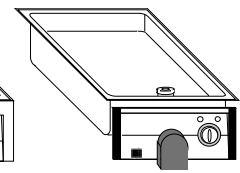


Type ACG1



Tisch/Table/
Table top

Type BCG1



Einbau/Encastré/
Built in

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
Braten, Kochen, Dünsten, Schmoren, Pochieren und Aufbereiten von Speisen

Sicherheitsvorschriften

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

Gefahrenhinweise

- Geräteoberflächen werden heiss, Verbrennungsgefahr!
- Beim Entleeren ist das Kochgut heiss.
- Ablaufzapfen immer einsetzen. Es kann heisse Flüssigkeit auslaufen.

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
Rôtir, cuire, étuver, pocher, préparer, dorer et braiser des mets

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 Combi-Griddle sous un jet d'eau.

Avertissements de dangers

- Les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes, risque de brûlure!
- Le met est chaud quand on le verse.
- Toujours employer le bouchon d'écoulement. Du liquide chaud risque de s'écouler.

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

Proper use

Roasting, boiling, stewing, braising, poaching and preparing food

Safety regulations

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

Dangers

- The surfaces of the unit become hot - danger of burns!
- The cooked food is hot and care should be taken when emptying.
- Always insert the drain plug. Hot liquid may run out.

Bedienungselemente

- 1 Temperaturregler, Stellung 0 -250°C
- 2 Signallampe grün, Betrieb
- 3 Signallampe gelb, Heizung Ein
- 4 Temperaturbegrenzer Rückstellung
- 5 Auslaufzapfen
- 6 Auslauf

Bedienung

- Auslaufzapfen einsetzen und mittels Drehen nach links oder rechts sichern.
- Zum Vorheizen, Temperaturregler auf gewünschte Temperatur drehen. Betriebslampen grün und gelb leuchten.
- Ist die Temperatur erreicht, erlöscht die gelbe Signallampe. Kochgut einbringen. Auf Menge achten.
- Gerät nach Gebrauch mittels Temperaturregler auf 0 ausschalten.
- **Hinweis:** Das Gerät ist mit einem Temperaturbegrenzer ausgerüstet. Die Rückstellung erfolgt mittels Eindrücken des ausgelösten Knopfes rechts vom Knebel (Service benachrichtigen).

Unterhalt und Reinigung

- Auslaufzapfen und Auslauf täglich im Geschirrspüler waschen.
- Die Bratplatte ist aus hartem, kratzfestem, geschliffenem Spezialstahl gefertigt. Eingebraunte Rückstände können mittels Schaber/ Spachtel (mit abgerundeten Ecken) abgekratzt werden. Am besten im warmen Zustand.
- Die Bratplatte kann mit jedem handelsüblichen Reiniger gereinigt werden.
- Das Gerät ist aus Chromnickelstahl gefertigt. Der Aussenmantel kann mit einem entsprechenden Reinigungsmittel gereinigt werden.

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 ACG1 an der Rückwand und beim BCG1 an der Innenseite des Instrumentenschildes des Apparates befindet.

Éléments de commande

- 1 Régulateur de température 0 - 250°
- 2 Lampe de signalisation verte, marche
- 3 Lampe de signalisation jaune, chauffage enclenché
- 4 Réarmement du limiteur de tempér.
- 5 Bouchon d'écoulement
- 6 Ecoulement

Utilisation

- Placer le bouchon d'écoulement et l'assurer en le tournant à gauche ou à droite.
- Pour préchauffer, tourner le régulateur de température à la température voulue. Les lampes de marche vertes et jaunes s'allument.
- Quand la température est atteinte, la lampe de signalisation jaune s'éteint. Poser le met à cuire. Veiller à la quantité.
- Déclencher l'appareil après utilisation en tournant le régulateur de température sur 0.
- **Remarque:** l'appareil est équipé d'un limiteur de température. Le réarmement se fait en pressant sur le bouton déclenché à droite de la manette (aviser le Service).

Entretien et nettoyage

- Nettoyer chaque jour dans le lave-vaisselle le bouchon d'écoulement et l'écoulement.
- La plaque à rôtir est construite en acier spécial poli, dur et résistant aux griffures. Les résidus brûlés peuvent être grattés avec un racloir ou une spatule (avec coins arrondis). De préférence à l'état chaud.
- La plaque à rôtir peut être nettoyée avec un produit de nettoyage usuel du commerce.
- L'appareil est construit en acier inoxydable. L'habillage extérieur peut être nettoyé avec un produit de nettoyage correspondant.

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 ACG1 derrière et pour BCG1 à l'intérieur du panneau de commande.

Controls

- 1 Temperature control, pos. 0 - 250°C
- 2 Green indicator lamp, operation
- 3 Yellow indicator lamp, heating on
- 4 Temperature limiter reset
- 5 Drain plug
- 6 Drain

Operation

- Insert drain plug and secure by turning to the left or right.
- For preheating, turn temperature control to desired temperature. Green and yellow indicator lamps light up.
- Once the temperature is reached, the yellow indicator lamp goes out. Introduce the food to be cooked. Pay attention to the amount.
- After use, switch off the unit by turning the temperature control to 0.
- **Note:** The unit is equipped with a temperature limiter. It is reset by pressing in the released button to the right of the knob (inform Service).

Maintenance and cleaning

- Wash the drain plug and drain daily in a dishwasher.
- The roasting tray is made of hard, scratch-resistant, polished special steel. Burnt-in residues can be scratched off by means of a scraper/spatula (with rounded corners). This is best performed in the warm state.
- The roasting tray can be cleaned with any commercial cleaner.
- The unit is made of chromium nickel steel. The outer jacket can be cleaned with an appropriate cleaning agent.

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 ACG1 on the rear panel and for BCG1 on the inside of the control panel.