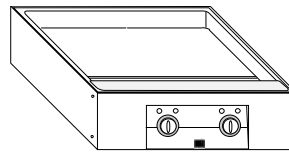


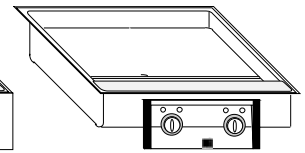
Smartline
Griddleplatte breit
Plaque Griddle large
Griddle Plate double

Type AGH2



Tisch/Table/Table top

Type BGH2



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 am Arbeitsort verfügbar sein.

Bestimmungsgemässer Gebrauch
Braten von Speisen

Sicherheitsvorschriften

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

Gefahrenhinweise

Geräteoberflächen werden heiss, Verbrennungsgefahr !

Bedienungselemente

- 1 Temperaturregler, Stellung 0 -10
- 2 Signallampen grün, Betrieb

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 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 l'unité de cuisson sous un jet d'eau.

Avertissements de dangers

Les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes, risque de brûlure!

Éléments de commande

- 1 Régulateur de température 0 - 10
- 2 Lampes de signalisation vertes, marche

The instructions must be read by everyone who uses the unit.
They must be constantly available at the place of work.

Proper use
Roasting 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 cooking unit with a water jet.

Dangers

- The surfaces of the unit become hot - danger of burns!

Controls

- 1 Temperature control, pos. 0 - 10
- 2 Green indicator lamps, operation On

- 3 Signallampen gelb, Heizung ein
- 4 Temperaturbegrenzer, Rückstellung

Bedienung

- Die linke und rechte Bratfläche kann einzeln beheizt werden.
- Zum Vorheizen, Temperaturregler auf gewünschte Temperatur drehen. Die grünen und die gelben Signallampen leuchten auf.
- Ist die Temperatur erreicht, erlischt die gelbe Signallampe. Bratgut einbringen. Auf Menge achten.
- Gerät nach Gebrauch mittels Temperaturregler auf 0 ausschalten.
- **Hinweis:** Das Gerät ist mit einem Temperaturbegrenzer ausgerüstet. Die Rückstellung kann mittels Ein-drücken des ausgelösten Knopfes rechts vom Knebel erfolgen (Service benachrichtigen).

Unterhalt und Reinigung

- Im Vorderteil des Kochfeldes ist eine herausnehmbare Schublade integriert. Diese soll täglich gereinigt werden.
- Die Bratplatte ist aus hartem, kratzfestem, geschliffenem Spezialstahl gefertigt. Eingebraunte Rückstände können mittels Schaber/Spachtel (mit abgerundeten Ecken) nach vorne in die Schublade gezogen 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 AGH2 an der Rückwand und beim BGH2 an der Innenseite des Instrumentenschildes des Apparates befindet.

- 3 Lampes de signalisation jaunes, chauffage enclenché
- 4 Limiteur de température, réarmement

Utilisation

- Les surfaces à rôtir de gauche et de droite peuvent être chauffées individuellement.
- 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 rôtir. 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

- Un tiroir amovible se trouve à l'avant du plan de cuisson. Il doit être nettoyé chaque jour.
- 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 AGH2 derrière et pour BGH2 à l'intérieur du panneau de commande.

- 3 Yellow indicator lamps, heating on
- 4 Temperature limiter, reset

Operation

- The left and right roasting surface can be individually heated.
- For preheating, turn temperature control to desired temperature. The green and yellow indicator lamps light up.
- Once the temperature is reached, the yellow indicator lamp goes out. Introduce the food to be roasted. 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 can be reset by pressing in the released button to the right of the knob (inform Service).

Maintenance and cleaning

- A removable drawer is integrated in the front of the cooking zone. The drawer should be cleaned daily.
- The roasting plate is made of hard, scratch-resistant, polished special steel. Burnt-in residues can be drawn forwards into the drawer by means of a scraper/spatula (with rounded corners). This is best done 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 AGH2 on the rear panel and for BGH2 on the inside of the control panel.