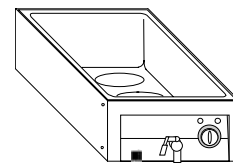


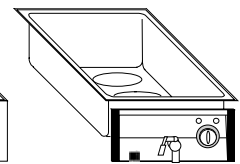
Smartline  
Pasta-Kocher  
Cuiseur à pâtes  
Pasta cooker

Type AKP1



Tisch/Table/  
Table top

Type BKP1



Einbau/Encastré/  
Built in model

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**  
Kochen und Aufbereiten von Teigwaren

**Sicherheitsvorschriften**

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

**Gefahrenhinweise**

- Geräteoberflächen werden heiss, Verbrennungsgefahr !
- Beim Entleeren kann heisses Wasser auslaufen.
- Gerät darf nicht ohne Wasser betrieben werden.
- Nicht zuviel Wasser einfüllen, es könnte überschäumen.

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**  
Cuire et préparer des pâtes

**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 cuiseur de pâtes sous un jet d'eau.

**Avertissements de dangers**

- Les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes, risque de brûlure!
- Lors du vidage, de l'eau bouillante risque de déborder.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans eau.
- Ne pas remplir trop d'eau, risque de débordement d'écume.

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

**Proper use**

Cooking and preparing pasta

**Safety regulations**

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

**Dangers**

- The surfaces of the unit become hot - danger of burns!
- Hot water may run out when the unit is emptied.
- The unit may not be operated without water.
- Do not introduce too much water since it may froth over.

## 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 bis maximal 3 cm unter den oberen Rand.
  - Es können gelochte Gastronormschalen GN 1/1 bis GN 1/9 oder runde/eckige Pastakörbe eingelegt werden. 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).
- (Kappe zuerst entfernen)**

## Unterhalt und Reinigung

- Reinigung nur an kaltem Gerät vornehmen.
- Benützen Sie für die Wanne, welche aus Spezial-CN-Stahl gefertigt ist, einen Essigreiniger, um die Kalkrückstände zu lösen.
- Das Gerät ist aus Chromnickelstahl gefertigt. Der Aussenmantel kann mit einem entsprechenden Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Pastakörbe täglich in Geschirrspüler oder unter fließendem Wasser reinigen!

## 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 AKP1 an der Rückwand und beim BKP1 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, position 0 - 10
- 5 Bouton de remise à zéro du chauffage

## Mise en service / utilisation

- Remplir le récipient d'eau chaude ou froide, jusqu'à 3 cm au-dessous du bord supérieur au maximum.
  - On peut utiliser des récipients perforés Gastronorm GN 1/1 à GN 1/9 ou des paniers à pâtes ronds ou rectangulaires. 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)**

## Entretien et nettoyage

- Ne nettoyer l'appareil qu'à l'état refroidi.
- Utiliser pour la cuve, construite en acier inoxydable, un nettoyant au vinaigre afin de détacher les résidus calcaires.
- L'appareil est construit en acier inoxydable. L'habillage extérieur peut être nettoyé avec un produit de nettoyage correspondant.
- Nettoyer les paniers tous les jours dans une lave-vaisselle ou alors sous l'eau courante.

## 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 AKP1 derrière et pour BKP1 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, positions 0 - 10
- 5 Reset button for heating

## Commissioning/operation

- Fill the tank with warm or cold water to max. 3 cm below the upper edge.
  - Perforated Gastronorm trays GN 1/1 to GN 1/9 or round/rectangular pasta trays may be inserted. For small trays, use an intermediate rail.
  - Turn temperature control to desired level 1 - 10. The green and yellow indicator lamps light up.
  - The yellow indicator lamp lights up as long as the heating is switched on.
  - To switch off, turn temperature control to 0.
  - To empty the water, pull the lever of the drain tap upwards and 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 the cap)**

## Maintenance and cleaning

- Allow the unit to cool before cleaning.
- For the trough which is made of special CN steel, use a vinegar cleaner to remove the lime residues.
- The unit is made of chromium nickel steel. The outer jacket can be cleaned with an appropriate cleaning agent.
- Clean the baskets daily in the dishwasher or under running water.

## 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 AKP1 on the rear panel and for BKP1 on the inside of the control panel.