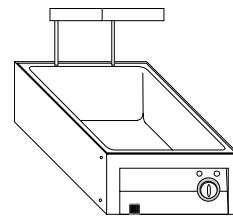


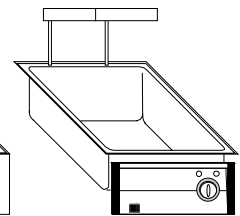
Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Operating Instruction

Type ASF1



Tisch/Table/
Table top

Type BSF1



Einbau/Encastré/
Built in



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

Bestimmungsgemässer Gebrauch
Warmhalten von Fritiergut

Sicherheitsvorschriften

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

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 frits

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 Silofrit sous un jet d'eau.

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

Proper use
For keeping fried 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 Silofrit with a water jet.

Gefahrenhinweise

Geräteoberflächen, besonders der Reflektor, werden heiss, Verbrennungsgefahr !

Bedienungselemente

- 1 Hauptschalter
- 2 Signallampe grün, Betrieb

Inbetriebnahme / Bedienung

- Tropfblech einsetzen
- Zum Vorheizen, ca. 30 Minuten vor Gebrauch Hauptschalter drehen. Signallampe grün leuchtet.
- Fritiergut in Becken leeren. Idealerweise Becken nur halb füllen.
- Fritiergut nach spätestens 20 Minuten verwerten.
- Gerät nach Gebrauch mittels Hauptschalter ausschalten.

Unterhalt und Reinigung

- Reinigung nur an kaltem Gerät vornehmen.
- Gerät täglich reinigen.
- Tropfblech aus der Wanne nehmen.
- Benützen Sie für die Wanne und das Tropfblech ein mildes Reinigungsmittel.
- 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 ASF1 an der Rückwand und beim BSF1 an der Innenseite des Instrumentenschildes des Apparates befindet.

Avertissements de dangers

Les surfaces de l'appareil, en particulier le réflecteur, deviennent très chaudes, risque de brûlure!

Éléments de commande

- 1 Interrupteur principal
- 2 Lampe de signalisation verte, marche

Mise en service / utilisation

- Poser la plaque d'égouttement.
- Pour préchauffer, tourner l'interrupteur principal 30 minutes environ avant l'emploi. La lampe de marche verte s'allume.
- Verser les mets frits dans le bassin. Ne remplir de préférence le bassin qu'à moitié.
- Utiliser les mets frits après 20 minutes au plus tard.
- Déclencher l'appareil après usage avec l'interrupteur principal.

Entretien et nettoyage

- Ne nettoyer l'appareil qu'à l'état refroidi.
- Nettoyer l'appareil chaque jour.
- Sortir la plaque d'égouttement de la cuve.
- Utiliser pour la cuve et la plaque d'égouttement un détergent doux.
- 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 ASF1 derrière et pour BSF1 à l'intérieur du panneau de commande.

Dangers

The surfaces of the unit, especially the reflector, become hot - danger of burns!

Controls

- 1 Main switch
- 2 Green indicator lamp, operation

Commissioning/operation

- Insert drip tray.
- For preheating, turn on main switch approx. 30 minutes before use. The green indicator lamp lights up.
- Empty fried food into the tank. Ideally only half fill the tank.
- Use fried food after 20 minutes at the latest.
- After use, switch off the unit by means of the main switch.

Maintenance and cleaning

- Allow the unit to cool before cleaning.
- Clean the unit daily.
- Remove the drip tray from the trough.
- Use a mild cleaning agent for the trough and the drip tray.
- 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 ASF1 on the rear panel and for BSF1 on the inside of the control panel.