

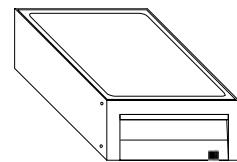
# Smartline

## Arbeitseinheit

## Unité de travail

## Work unit

Type AAR1



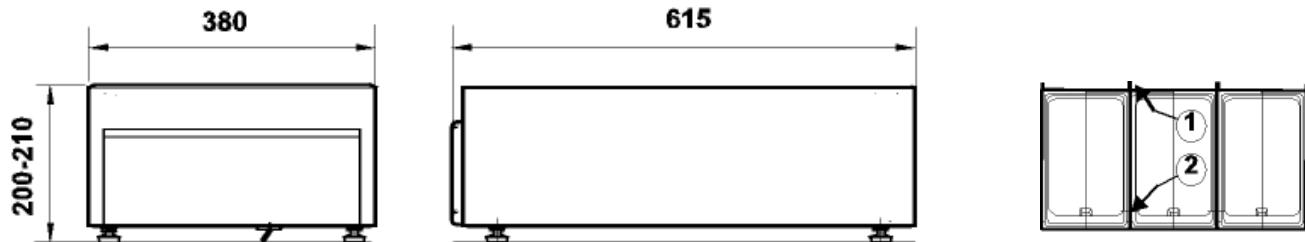
Tisch/Table/Table top

## Bedienungsanleitung

## Mode d'emploi

## Operating Instruction

### Massen / Dimensions / Dimensions



#### Bestimmungsgemässer Gebrauch

- Abstellfläche
- Tranchierbrett-Auflage
- Schubladenrahmen für GN-Behälter zur Lagerung von Nahrungsmitteln

#### Aufstellung

- Arbeitseinheit auf Tisch stellen. Durch Drehen der Stellfüsse ausne-
- vellieren.
- Mehrere Geräte können mittels Schrauben (1) und (2) bündig aneinander geschraubt werden.

#### Bedienung

- Zum Schneiden, Verkleinern, Tranchieren von Gemüse, Fleisch, usw. Tranchierbrett, Art.-Nr. BI 371'699, aufsetzen.
- Zum Aufbewahren von Nahrungsmitteln entsprechende Gastronormschalen GN 1/1 bis GN 1/9 (max. Tiefe 100 mm) in die Schublade einsetzen. Für kleine Schalen Zwischensteg einlegen.

#### Unterhalt und Reinigung

- Gerät täglich reinigen.
- Das Gerät ist aus Chrom-Nickelstahl gefertigt. Ein mildes Reinigungsmittel genügt.

#### Utilisation conforme aux dispositifs

- Surface de pose
- Appui pour planche à trancher
- Tiroir avec récipients Gastronorm pour la conservation d'aliments

#### Pose

- Poser l'unité de travail sur la table. En les tournant, mettre les pieds de niveau.
- Plusieurs appareils peuvent être vissés ensemble à fleur au moyen des vis (1) et (2).

#### Utilisation

- Pour couper, hacher, trancher des légumes de la viande, etc., poser la planche à trancher Art. N° BI 371'699.
- Pour la conservation d'aliments, utiliser les récipients Gastronorm correspondants GN 1/1 à GN 1/9 (profondeur max. 100 mm) dans les tiroirs. Pour les petits récipients, poser la traverse.

#### Entretien et nettoyage

- Nettoyer l'appareil chaque jour.
- L'appareil est construit en acier inoxydable. Un produit de nettoyage doux suffit.

#### Proper use

- Storage surface
- Carving board support
- Drawer with Gastronorm containers for storing food

#### Installation

- Place work unit on table. Level by turning the feet.
- Several units can be screwed flush together by means of screws (1) and (2).

#### Operation

- For cutting, chopping and carving vegetables, meat, etc., mount carving board, Art. No. BI 371'699.
- For storing food, insert appropriate Gastronorm trays GN 1/1 to GN 1/9 (max. depth 100 mm) in the drawer. Insert intermediate rail for small trays.

#### Maintenance and cleaning

- Clean the unit daily.
- The unit is made of chromium nickel steel. A mild cleaning agent is sufficient.