



GEBRUIKSAANWIJZING USER INSTRUCTIONS MODE D'EMPLOI



WAFELBAKAPPARAAT (*304.041 - *304.042)
WAFFLE IRON (*304.041 - *304.042)
GAUFRIER (*304.041 - *304.042)

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen
You should read these user instructions carefully before using the appliance
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment



GEBRUIKSAANWIJZING WAFELBAKAPPARAAT ROLLER GRILL

Ommanteling roestvrijstaal 18/10, platen vervaardigd uit gietijzer, compleet met tijdklok, traploze instelbare thermostaat 0°C-300°C, controlelampje, lekbak en verlichte hoofdschakelaar

Gebruiksaanwijzing

Let op!! Voor ingebruikname altijd checken of de voltage van het apparaat overeenkomt met uw stroomvoorziening.

Technical details

Apparaat	Vermogen	Aantal verwarmings elements	Afmetingen	Afmeting van bakplaat	Gewicht
304041	1600W	2	300 x 480 x 280	184 x 100 (x2)	19
304042	1600W	2	300 x 480 x 280	152 x 96 (x2)	19

Voor het eerste gebruik is het belangrijk om de anti roest coating van uw platen te verwijderen, dit kan met een schoonmaakmiddel. Daarna dient u de platen "in te bakken" hiervoor dient u:

- de platen te oliën.
- het apparaat aan te sluiten en de thermostaat op maximum te zetten.
- De platen te sluiten en deze 30 minuten lang te laten branden.
- Het apparaat in gebruik te nemen. De eerste paar wafels zullen van slechte kwaliteit zijn.
- Hierna het apparaat oliën en in gebruik nemen.

De temperatuur wordt geregeld door middel van een regelthermostaat. Tijdens het voorverwarmen van de platen dient u de thermostaat maximaal in te stellen tot het rode lampje uitgaat. Het voorverwarmen zal zo een 15 minuten in beslag nemen. Het bereiden van de wafels dient te gebeuren op een temperatuur van ongeveer 220 graden gedurende 2-3 minuten. Het kan zo zijn dat u voor een beter resultaat de temperatuur of bereidingstijd wat bij moet stellen. Voor het uitnemen van de wafels kunt u een vork gebruiken. Na gebruik de thermostaat weer op maximum instellen waardoor de achtergebleven resten zullen verbranden. Deze zijn hierna makkelijk te verwijderen met gebruik van een staalborstel.

Onderhoud

Voordat u onderhoud pleegt aan het apparaat dient u ervoor te zorgen dat het apparaat is afgekoppeld van de stroomvoorziening en afgekoeld. Hierna dient u het apparaat geregeld te reinigen met warm water, schoonmaakmiddel en een zachte spons. Zorg ervoor dat het apparaat niet intern bevochtigd kan raken daar dit schade kan veroorzaken in de elektrische installatie.

Veiligheid

Tijdens gebruik van het apparaat dient u deze niet te verplaatsen. Bij openen en sluiten dient u gebruik te maken van de geïsoleerde handgrepen.

P.S. Deze gebruiksaanwijzing dient gebruikt te worden met de originele als bijlage.



USER'S MANUAL FOR WAFFLE-IRONS ROLLER GRILL

stainless steel 18/10 with cast iron plates, complete with timer, thermostat, indicator light, drip tray and illuminated ON/OFF switch

Operating instructions

Be careful: Before plug in your waffle iron, check if the voltage mentioned on the nameplate is the same as your installation.

Technical data's

Appliance	Power	Number of heating elements	Dimensions	Dimension of cooking zone	Weight
304041	1600W	2	300 x 480 x 280	184 x 100 (x2)	19
304042	1600W	2	300 x 480 x 280	152 x 96 (x2)	19

Before the first use, it is important to remove using detergent, the anti-rust coating spread on the cast iron plates. You should then use oil for the waffle cooking. Then proceed to the cleaning of the cast iron plates:

- Plug in the waffle iron and switch it on, the green pilot light stays alight during the use.
- Turn the thermostat to the maximum setting :the re pilot light goes on.
- Grease the plates with oil
- Close the upper plate and let the waffle iron work during 30min
- The two first waffles will be very bad looking, enabling to clean the plates.
- After these seasoning, re-oil the plates.

Temperature is controlled by a regulation thermostat. To preheat the plates, set the thermostat on the maximum setting until the red pilot light switch off. The preheating time should be about 15 min. You should rise waffles at about 220°C for about 2-3 min.

Check the quality of the first waffle to eventually modify the cooking temperature or time. To take off the waffles, you can use a fork for instance. At the end of the cooking, let the waffle iron work, thermostat set on maximum, in order to burn the rest of oil and batter. Which you can then take to a metallic brush or a wet cloth.

Maintenance

Before any maintenance, make sure the waffle iron is disconnected and gets cooler.

External surfaces should be cleaned regularly with hot water, some washing liquid and soft sponge.

Do not wash your waffle iron under water as this could seriously damage the electrical parts.

There is a drip tray all around the bottom cast iron plate to collect the excess of batter. This tray can be easily removed to easy the cleaning (see drawing).

Safety indications

Do not move the waffle-iron during the use. Use the insulated handles to move the cast iron plates.

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment



MODE D'EMPLOI GAUFRIERS ELECTRIQUES ROLLER GRILL

Inox 18/10 avec plaques en fonte, complet avec minuterie, thermostat, voyant de controle, tiroir de propreté et interrupteur marche-arrêt

Fonctionnement

Attention: avant de brancher le gaufrier, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond bien à celui de votre installation.

Caractéristiques techniques

Appareil	Puissance	Nombre d'éléments chauffants	Dimensions	Dimension de la zone de cuisson	Poids (Kgs)
304041	1600W	2	300 x 480 x 280	184 x 100 (x2)	19
304042	1600W	2	300 x 480 x 280	152 x 96 (x2)	19

Avant la première utilisation, il faut ôter la graisse de protection anti-corrosion à l'aide d'un détergent. Ensuite, il est préférable de graisser les plaques avec de l'huile alimentaire. Il faut ensuite procéder au culottage des plaques en fonte. Pour cela:

- Brancher Le gaufrier et mettre l'interrupteur en marche: le voyant vert s'allume et restera allumé tant que Le gaufrier sera en fonctionnement.
- Régler Le thermostat en position maximum: Le voyant rouge s'allume.
- Graisser les plaques en fonte avec de l'huile alimentaire
- Rabattre la plaque supérieure et laisser chauffer Le gaufrier fermé pendant 2 heure.
- Les deux premières gaufres seront noires de saleté permettant de bien nettoyer les plaques.
- Après cette phase de culottage, re-graisser légèrement les plaques.

Le réglage de la température des plaques se fait à l'aide d'un thermostat. Pour le préchauffage, régler Le thermostat en position maximum jusqu'à l'extinction du voyant rouge. Il faut compter environ 15 minutes de préchauffage.

La cuisson des gaufres s'effectue à environ 220°C pour une durée de 2 à 3 minutes selon le type de pâte. Si la gaufre colle, c'est que Le gaufrier est trop chaud. Il faut alors régler le thermostat sur une température légèrement inférieure. Après avoir cuit la première gaufre, vérifier la qualité de celle-ci et modifier éventuellement la température ou la durée de la cuisson.

Retirer les gaufres à l'aide d'un objet approprié, une fourchette par exemple.

En fin de cuisson, laisser le gaufrier chauffer à vide, thermostat maximum, pour brûler les matières qui s'enlèvent alors très facilement à l'aide d'une brosse métallique, d'un chiffon humide ou d'un pinceau.

Entretien

Avant toute opération d'entretien, laissez refroidir complètement votre appareil et le débrancher. Nettoyez régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle et d'une éponge non abrasive. Rincez votre appareil à l'aide d'une éponge humide. Ne nettoyez pas votre appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager. Une gouttière a été prévue tout au tour du gaufrier pour récupérer les excès de pâte. Elle est amovible pour en faciliter l'entretien.

Consignes de sécurité

Ne pas déplacer l'appareil durant l'utilisation.

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment