

SERVICE TEAM NEDERLAND

bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment

**HANDLEIDING
BAKTOSTI-APPARAAT**

Lees voordat u begint zorgvuldig deze handleiding zodat u het apparaat correct kunt installeren en gebruiken. Schade als gevolg van het niet volgen van de instructies vermeld in deze handleiding, maakt de garantie te allen tijde ongeldig.

Let op:

1. Het apparaat moet geaard (veilig) worden aangesloten.
2. Reinig het apparaat door middel van een vochtige doek.

Het CaterChef baktosti apparaat heeft een modern ontwerp en is geproduceerd volgens de nieuwste standen van techniek. Het heeft daardoor een stevige constructie, is gemakkelijk te bedienen, warmt snel op naar een gelijkmatige temperatuur en gaat zuinig met energie om. Het apparaat is voornamelijk bestemd voor professioneel gebruik in hotels, op markten, in supermarkten en tijdens evenementen.

Caterchef benadrukt dat u de gebruikshandleiding aandachtig dient te lezen voordat u het apparaat in gebruik neemt. Er wordt dan ook geadviseerd deze handleiding goed te bewaren.

I. Belangrijkste gegevens:

Model	Afmetingen (cm)	Spanning (V)	Vermogen (W)	Thermostaat
*680.118	23(H)x43x27	230	1750	0-300°C

II. Transport en opslag:

Tijdens het transport moet het apparaat te allen tijde zorgvuldig zijn verpakt en mag het niet blootstaan aan sterke trillingen of verschuivingen. Sla het ingepakte apparaat op in een goed geventileerde ruimte zonder corrosieve gassen. Plaats het nooit ondersteboven en bescherm het tegen regen als u het door omstandigheden korte tijd buiten moet opslaan.

III. Veiligheidsvoorzorgen en gebruiksomgeving:

1. Plaats het apparaat op een stevige ondergrond, met links en rechts ten minste 10 cm vrije ruimte en aan de achterkant ten minste 20 cm vrije ruimte (tot bijv. de muur).
2. De voedingsspanning van het apparaat moet overeenkomen met de spanning van het stroomnet.
3. De gebruiker moet een geschikte voedingsschakelaar, zekering en aardlekschakelaar installeren in de buurt van het apparaat. Zorg ervoor dat de schakelaar altijd goed bereikbaar blijft, zodat hij gemakkelijk te bedienen is of er in geval van gevaar direct actie kan worden ondernomen.
4. Het apparaat moet worden aangesloten aan een geaard stopcontact. Controleer dit voordat u begint.
5. Controleer altijd of de aansluitingen van alle elektrische onderdelen van het apparaat stevig vastzitten en dat het apparaat veilig geaard is.
6. Als de stroomkabel vervangen moet worden, moet dit worden uitgevoerd door een vakman. De kabel dient te worden vervangen door eenzelfde/gelijke kabel.

7. Laat de aansluiting, de installatie en het onderhoud van het apparaat uitvoeren door een professionele (erkende) elektro-installeateur.
8. De thermostaat bevindt zich aan de voorkant van het apparaat en dient voor het regelen van de temperatuur van het elektrische verwarmingselement.
9. Schakel de stroom in d.m.v. de hoofdschakelaar en draai de thermostaat rechtsom naar de vereiste temperatuur. Het oranje indicatorlampje brandt om aan te geven dat het apparaat is ingeschakeld en dat het verwarmingselement opwarmt. Als de vereiste temperatuur is bereikt, schakelt de thermostaat de voeding automatisch uit en gaat het indicatorlampje uit, net als het verwarmingselement. Als de temperatuur van de bakplaat een beetje lager wordt, schakelt de thermostaat automatisch weer in en brandt het oranje indicatorlampje om aan te geven dat het verwarmingselement opnieuw opwarmt zodat de temperatuur van de bakplaat weer hoger wordt. Deze cyclus zorgt ervoor dat de bakplaten binnen bepaalde grenzen een constante temperatuur hebben. U kunt de temperatuur naar behoefte instellen om het gerecht op de ideale manier te bereiden.
10. De timer is er alleen om de baktijd in te stellen, niet om de thermostaat te bedienen.
11. Als u tijdens het gebruik iets abnormaals constateert, moet u direct het apparaat direct uitschakelen. Na het controleren en verhelpen van het probleem kunt u weer verdergaan.
12. Het apparaat kan worden ingesteld binnen de temperatuurgrenzen van $25^{\circ}\text{C} \pm 5\%$.

IV. Veiligheidsinstructies:

1. Vanaf het moment dat de schakelaar aan staat (het apparaat in werking is getreden) duurt het minimaal 12 minuten voordat de thermostaat een temperatuur heeft bereikt van 300°C .
2. Laat het apparaat opwarmen tot het zijn gewenste temperatuur heeft bereikt. Schilder vervolgens een laag plantaardige bakolie op de bakplaat en plaats uw tosti in de daarvoor ontworpen bakfiguurtjes. U kunt de timer gebruiken om uw product zo goed mogelijk voor te bereiden. Indien u de timer op 2 tot 5 minuten zet, zal de tosti (afhankelijk van de temperatuur) goed gaar bakken. Het apparaat zal een 'Ting' geluid geven op het moment dat de door u ingestelde tijd is verstreken. Wanneer het eten klaar is, moet de bediener de stroom afsluiten.
3. Verlaat de omgeving van het apparaat nooit gedurende gebruik. (Onder gebruik valt ook de afkoelperiode).
4. Verplaats het apparaat nooit gedurende gebruik.
5. Raak de bakplaat nooit aan gedurende gebruik.
6. Schoonmaak: Dit apparaat kan worden schoongemaakt door middel van een natte doek en/of met professionele bakplaatreiniger. Let op! Het apparaat mag nooit worden schoongemaakt in of met water. Dit kan namelijk kortsluiting of ander gevaar veroorzaken.
7. Na gebruik of indien u het apparaat en zijn omgeving wil verlaten, dient het apparaat te worden uitgeschakeld. (Gebruik hiervoor de schakelaar, die u op de voorzijde van het apparaat kunt vinden.)
8. Na gebruik dient het apparaat eerst te worden uitgeschakeld, waarna u de stekker uit het stopcontact dient te verwijderen. Doe dit, te allen tijde, in de beschreven volgorde. Dit voorkomt kortsluiting of ander mogelijk gevaar.
9. Laat om enig (brand)gevaar te voorkomen de stekker na gebruik nooit in het stopcontact zitten.
10. Trek bij ontkoppeling van het apparaat van de stroom nooit aan het snoer, maar uitsluitend aan de stekker.
11. Wanneer u het apparaat verplaats, dient u dit te doen door het apparaat aan de onderzijde op te tillen. Pak het apparaat nooit aan de bovenzijde (bakplaat) vast om zo gevaar en beschadiging te voorkomen.
12. Houdt kinderen te allen tijde buiten de directe omgeving van het apparaat, dit om met name de kans op brandwonden te voorkomen.

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment

MANUAL CONTACT SANDWICH TOASTER

Before starting up, please read this manual carefully in order to ensure the correct and safe installation and usage. Damage caused by not following the instructions of this manual will always invalidate the warranty.

Warning:

1. Before usage, this product must be connected (safe) to a grounded socket.
2. Only clean the appliance with a damp cloth.

CaterChef's contact sandwich toaster is having characteristics of up-to-date style, reasonable structure, convenient operation, fast heating, uniform temperature, energy-saving etc. It's therefore mainly suitable for professional usage in hotels, markets, super-markets and other events.

Caterchef wants to emphasize that the instruction manual needs to be readed carefully before usage and should be stored for later use.

I. Basic parameters:

Model	Product size (cm)	Pressure (V)	Power (W)	Thermostat
*680.118	23(H)x43x27	230	1750	0-300°C

II. Transport and storage:

During transport, the product should be placed carefully. Make sure you prevent any drastic vibration during transport. You should never place or store these (packed) products outdoor for a long period of time (no longer than a few hours in the event of an emergency), but in an well-ventilated warehouse without corrosive gas. When you need to store them temporarily outside, you should take measures to protect them from rain or moisture. As long as they are packed, please make sure you never place them upside down. This could damage the appliance and cause therefore danger.

III. Safety precautions and usage environment:

1. This product should be placed in a balanced spot, and its left and right sides should be free from obstacles for more than 10cm. Its back-side should be free from the obstacles (like a brick wall etc) for more than 20cm.
2. The power pressure of this equipment should conform to the supply voltage of the power supply of this product.
3. The user should install the suitable power switch, fuse and leakage-protector near to the equipment.
4. During operation, do not place any stuff in front of the appliance to make sure it could be operated at any time needed. This is a safety instruction.
5. Before usage, this equipment must be connected (safe) to a grounded socket. Before starting up, you should check whether the socket you want to use is grounded.
6. Ensure whether all the connections of all the electric elements of the product are firm or not, and whether the safety grounding is reliable or not.

7. When you change the power cable, you should select the same model cable and: it is only allowed to let a professional electrician do this.
8. If you need to (re)connect, repair or maintain the appliance, do not do this by yourself. This is forbidden. This must always be done by a professional electrician.
9. The thermostat is placed in the front of the product, and it's used to control the temperature of the heating elements
10. Turn on the power with the mains switch and rotate the thermostat clockwise. Then aim the required temperature value to the required temperature place. At this time, the orange indicator light is on and the heating tube starts to work. As soon as the temperature rises to the required temperature, the thermostat will cut off the power source automatically. At the same time the indicator light is off and the heating tube stops operating. If the temperature of the stove plate falls down slightly, the thermostat will be powered on automatically and the orange indicator light is shining again. The heating tube continues heating and the temperature of the stove plate will rise. After having completed this process a number of times it can guarantee the constant temperature of the stove plates within the specified range.
11. You are able to adjust the temperature to the required degree scale to let the food reach the ideal cooking temperature.
12. The timer does not control the heating elements.
13. If there are any abnormal phenomena during usage, you must stop the appliance directly. After checking you can continue to use it as long as it is safe. Do not repair the appliance by yourself. This should always be done by a technical professional.
14. The temperature can be adjusted in between a range of $25^{\circ}\text{C} \pm 5\%$.

IV. Safety Instructions:

1. The appliance needs at least 12 minutes from pressing the power switch on, to heat the thermostat up to 300°C .
2. Before you use the appliance, please make sure it reached its correct temperature.
3. Paint a layer of vegetable baking oil over the top of the baking tray. You can use the timer to improve the quality of your food. When you set the timer on about 2~5 minutes, your grilled sandwich will be ready to serve. When the timer has finished its time, it will make a sound like 'Ting'. When the food is ready, the user needs to cut the appliance from the power.
4. Never leave the surroundings of the appliance during operation.
5. Never move the appliance during its operation.
6. Never touch the appliance (besides the control panel) during its operation.
7. The appliance should be used following its design. Only use the baking figures to prepare your sandwich.
8. Cleaning: This equipment can be washed by a wet towel combined with a professional detergent, but it cannot be washed in water or cannot be cleaned with water. So, never soak the appliance into water and do not clean it with water to prevent short circuit and other danger.
9. When disconnecting the device from the power, never pull on the cord, only the plug.
10. Cooling down: After usage (and after turning the switch off), the appliance needs to cool down for a minimum time of 30 minutes. To prevent any burning injuries or other danger, do not touch, move or use the appliance during this period of time.
11. After usage, turn off the switch.
12. After usage the electricity needs to be cut from the socket to prevent fire hazard. Make sure the switch is turned off before you cut the electricity from the socket, this to prevent short circuit or danger.
13. When you move the product from its place, always pick it up from the lower side of the appliance. Never pick it up from the upper side (baking tray) to prevent any damage to the appliance.
14. During operation or cooling down: always keep the appliance out of reach of children. This, mainly to prevent burning injuries.