

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment

BAKTOSTI-APPARAAT HANDLEIDING

Lees voordat u begint zorgvuldig deze handleiding zodat u het apparaat correct kunt gebruiken.

Let op:

1. Het apparaat moet veilig geaard zijn.
2. Reinig het apparaat met een licht vochtige doek.

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

I. Belangrijkste gegevens:

Model	Afmetingen (mm)	Spanning (V)	Vermogen (kW)	Schakelaar
*680.120	435x410x325	230	1,5	1 set
*680.130	435x410x325	230	1,5	1 set

II. Transport en opslag:

Tijdens het transport moet het apparaat zorgvuldig zijn verpakt en mag het niet blootstaan aan sterke trillingen. Sla het ingepakte apparaat op in een goed geventileerde ruimte zonder corrosieve gassen. Plaats het niet ondersteboven en bescherm het tegen regen als u het korte tijd 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.
4. Het apparaat moet veilig geaard zijn. Controleer dit voordat u begint.
5. Controleer of alle 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 met hetzelfde model kabel en door een vakman.
7. Laat de aansluiting, de installatie en het onderhoud van het apparaat uitvoeren door een erkende elektro-instalateur.

IV. Gebruiksaanwijzing:

1. De thermostaat bevindt zich aan de voorkant van het apparaat en dient voor het regelen van de temperatuur van het elektrische verwarmingselement om de juiste temperatuur van de bakplaten te garanderen.
2. Schakel de stroom in d.m.v. de hoofdschakelaar en draai de thermostaat rechtsonder 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 op de gradenschaal, om het eten op de ideale manier te bereiden.
3. De timer is alleen om de tijd weer te geven, niet om het apparaat te bedienen.
4. Als u tijdens het gebruik iets abnormaals constateert, moet u direct stoppen. Na het controleren en verhelpen van het probleem kunt u weer verdergaan.

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment



CONTACT SANDWICH TOASTER MANUAL

Before starting up, please read this manual carefully in order to ensure the correct usage.

Warning:

5. Before use, this product must be grounded safely
6. Clean with a damp cloth.

CaterChef sandwich toaster absorb the merits of international similar products to design and produce, they have characteristics of up-to-date style, reasonable structure, convenient operation, fast heating, uniform temperature, energy-saving etc, it's suitable for hotel, market, super-market, crowded spots.

I. Basic parameters:

Model	Product size (mm)	Pressure (V)	Power (kW)	Control switch
*680.120	435x410x325	230	1,5	1 set
*680.130	435x410x325	230	1,5	1 set

II. Transport and storage:

During transport, the product should be placed carefully, prevent the drastic vibration, and for the packed products, you should place them outdoors for long time, and in the well-ventilated warehouse without corrosive gas. Don't place them upside down, when you need to store them temporarily, you should take measures to prevent rain.

III. Safety precautions and usage environment:

1. This product should be placed in a balanced spot, and its left and right sides are away from incombustibles for more than 10cm, and its back is away from the incombustibles (like brick wall etc) for more than 20cm.
2. The power pressure of this equipment should conform to the supply voltage of this brand power product.
3. The user should install the suitable power switch, fuse and leakage protector near to the equipment, in front of the switch don't pile up the sundries, in order to facilitate the operation.
4. Before use, this equipment must be grounded safely. Before starting up, you should check it.
5. 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.
6. When you change the power cable, you should select the same model cable and let the professional to change.
7. When you have connection, installation and maintenance for this product, you should let the certified electrician to operate.

IV. Operation methods:

1. Thermostat is placed in the front of the product, and it's used to control the heating temperature of electric heating tube so as to ensure the usage temperature of the stove plates.
2. Turn on the power with the mainswitch, and rotate the thermostat clockwise, and aim the required temperature value to the required temperature place, at this time, the orange indicator light is on, and the machine is powered, and the heating tube starts to work, when 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 to work. If the temperature of the stove plate falls down slightly, the thermostat will be powered automatically and the orange indicator light is on, and the heating tube continues heating, and the temperature of the stove plate will rise, after such circles, it can ensure the constant temperature of the stove plates within the certain range. According to the requirement, you can adjust the temperature to the required degree scale, so as to let the manufacture food reach the ideal effect.
3. The timing device is only for the time reference, not to control the machine.
4. If it appears the abnormal phenomenon during usage, you must stop at once, after checking and trouble eliminating, you can continue to use it.



PRESSE À SANDWICH MANUEL

Avant de commencer, lire attentivement ce manuel afin de s'assurer d'un usage approprié.

Avertissement:

1. Avant toute utilisation, ce produit doit être correctement mis à la terre
2. Nettoyer à l'aide d'un tissu humide.

Les presses à sandwich CaterChef présentent des avantages évidents en termes de design et de fonctionnalités, comparativement à des produits similaires disponibles sur le marché mondial, qui se distinguent par un style contemporain caractéristique, une structure rationnelle, une praticité d'utilisation, un chauffage rapide, une température uniforme, une efficacité énergétique, etc. Elles conviennent pour les hôtels, les marchés, les super-marchés ainsi que pour les endroits très fréquentés.

I. Paramètres de base:

Modèle	Dimensions (mm)	Pression(V)	Puissance (kW)	Commutateur de commande
*680.120	435x410x325	230	1,5	Nombre 1
*680.130	435x410x325	230	1,5	Nombre 1

II. Transport et stockage:

Pendant le transport, le produit doit être déposé avec précaution, à l'abri de trop fortes vibrations. Les produits emballés ne doivent pas être entreposés à l'extérieur pendant un temps prolongé, mais ou dans un entrepôt bien ventilé exempt de gaz corrosifs. Ne pas les placer à l'envers, même temporairement et les stocker à l'abri des intempéries.

III. Mesures préventives de sécurité et environnement d'utilisation:

1. Ce produit doit être placé sur une surface équilibrée, à des distances latérales de plus de 10 cm de matériaux incombustibles, resp. à gauche et à droite, et sa face arrière doit être éloignée de matériaux incombustibles (comme un mur en brique, etc) de plus de 20 cm.
2. La puissance électrique de cet équipement doit être conforme à la tension d'alimentation préconisée pour ce produit électrique de la marque.
3. L'utilisateur doit installer un interrupteur d'alimentation électrique, un fusible et une protection anti-fuite adéquats, à proximité de l'équipement. Ne pas empiler d'objets quelconques devant l'interrupteur, afin d'en faciliter son utilisation.
4. Avant toute utilisation, cet équipement doit être correctement mis à la terre. Vérifier que c'est bien le cas avant de commencer.
5. Vérifier que toutes les connexions aux composants électriques du produit sont bien serrées, le cas échéant, et si la mise à la terre est fiable ou non.

6. Lors du remplacement du câble d'alimentation électrique, choisir le même modèle de câble et confier le remplacement à un professionnel.
7. Le raccordement, l'installation et l'entretien de ce produit doivent être effectués par un électricien agréé.

IV. Modes opératoires:

1. Le thermostat, situé sur la face frontale du produit, sert à contrôler la température de chauffe du tube de chauffage électrique, afin d'assurer la température d'usage des plaques de presse.
2. Mettre en marche à l'aide de l'interrupteur principal, tourner le thermostat dans le sens horaire, régler à la température voulue. Le témoin indicateur orange s'allume, l'équipement est sous tension, le tube de chauffage commence à chauffer; sitôt que la température atteint la température requise, le thermostat coupe automatiquement la source d'alimentation, en même temps que le témoin indicateur s'éteint et le tube de chauffage s'arrête. Si la température de la plaque de presse diminue progressivement, le thermostat est automatiquement mis sous tension, le témoin indicateur orange s'allume, le tube de chauffage continue de chauffer, et la température de la plaque augmente. De tels cycles permettent d'assurer une température constante des plaques dans une certaine plage de températures. La température peut être réglée en fonction de la température requise, de sorte à obtenir l'effet idéal sur le produit alimentaire.
3. La minuterie sert uniquement de référence et ne commande pas le fonctionnement.
4. Arrêter immédiatement l'équipement en cas d'anomalies de fonctionnement. Contrôler l'équipement, remédier au dysfonctionnement et, si tel est le cas, reprendre l'utilisation.



MANUAL DE SANDWICHERA

Antes de utilizar el aparato, lea este manual con detenimiento para garantizar que se usa correctamente.

Advertencia:

1. Antes de utilizar el producto, se debe conectar a masa correctamente.
2. Limpiar con un paño húmedo.

Las sandwicheras CaterChef superan las características de productos similares en el mercado internacional en cuanto a diseño y producción. Su estética es moderna, cuentan con una estructura robusta, son fáciles de utilizar, calientan rápidamente a temperatura uniforme y ahorran energía. Son ideales para hoteles, mercados, supermercados y centros comerciales.

I. Parámetros básicos:

Modelo	Tamaño del producto (mm)	Presión(V)	Potencia (kW)	Interruptor de control
*680.120	435x410x325	230	1,5	1 juego
*680.130	435x410x325	230	1,5	1 juego

II. Transporte y almacenamiento:

Para el transporte, el producto debe colocarse con cuidado y deben evitarse fuertes vibraciones. En el caso de los productos embalados, consérvelos en un almacén bien ventilado sin gases corrosivos. No los coloque al revés. Para almacenarlos temporalmente es necesario tomar medidas para que no se mojen en caso de lluvia.

III. Precauciones de seguridad y entorno de uso:

1. Coloque el producto en una superficie nivelada y asegúrese de que no haya materiales incombustibles (ladrillo, etc.) a menos de 10 cm de los laterales ni a menos de 20 cm de la parte trasera.
2. La carga eléctrica de este equipo debe ser conforme a la tensión de alimentación de este tipo de producto eléctrico.
3. El usuario debe instalar un interruptor de alimentación, un fusible y una protección contra fugas adecuados cerca del aparato. Para facilitar el uso, no apile artículos delante del interruptor.
4. Antes de utilizar el aparato, este se debe conectar a masa correctamente. Haga una comprobación antes de ponerlo en marcha.
5. Compruebe que todas las conexiones de los componentes eléctricos estén firmes y que la conexión a masa sea fiable.
6. Al cambiar el cable de alimentación, seleccione un cable del mismo modelo y acuda a un técnico profesional para sustituirlo.
7. Una vez el aparato esté instalado, conectado y puesto a punto, debe ser un electricista quien lo ponga en marcha por primera vez.

IV. Funcionamiento:

1. El termostato está situado en la parte delantera del producto y sirve para controlar la temperatura de calentamiento del tubo calefactor eléctrico, así como la temperatura de uso de las placas calefactoras.
2. Conecte la fuente de alimentación y utilice el interruptor principal y gire el termostato en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la temperatura deseada. En ese momento se enciende la luz indicadora naranja, el aparato comienza a funcionar y el tubo calefactor a calentar. Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, el termostato desconecta la alimentación automáticamente, la luz indicadora se apaga y el tubo calefactor deja de calentar. Si la temperatura de la placa calefactora desciende levemente, el termostato se enciende automáticamente al igual que la luz indicadora, y el tubo calefactor sigue calentando. De esta forma, aumentará la temperatura de la placa calefactora. Este proceso garantiza el mantenimiento de una temperatura constante dentro de un determinado margen en las placas calefactoras. Según las necesidades, se puede ajustar la temperatura en la escala deseada para que los alimentos queden cocinados como se desee.
3. El temporizador es solo orientativo, no para controlar el aparato.
4. Si se produce una situación anómala durante el uso, detenga el funcionamiento inmediatamente. A continuación, averigüe y solucione la causa del problema antes de seguir usando el producto.