Telefoon (0317) 619 108 www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND

bedrijfskoeling grootkeukens witech catering equipment

WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDBRUG
HOT PLATE WITH HOT BUFFET UNIT
Modelnr.: *688.600 - *688.620 - *688.630

Gebruikershandleiding
Operation instructions

Hartelijk dank voor de aanschaf van ons product.
Lees deze gebruiksaanwijzing vóór gebruik zorgvuldig door,
zodat u het product correct en naar tevredenheid kunt gebruiken.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

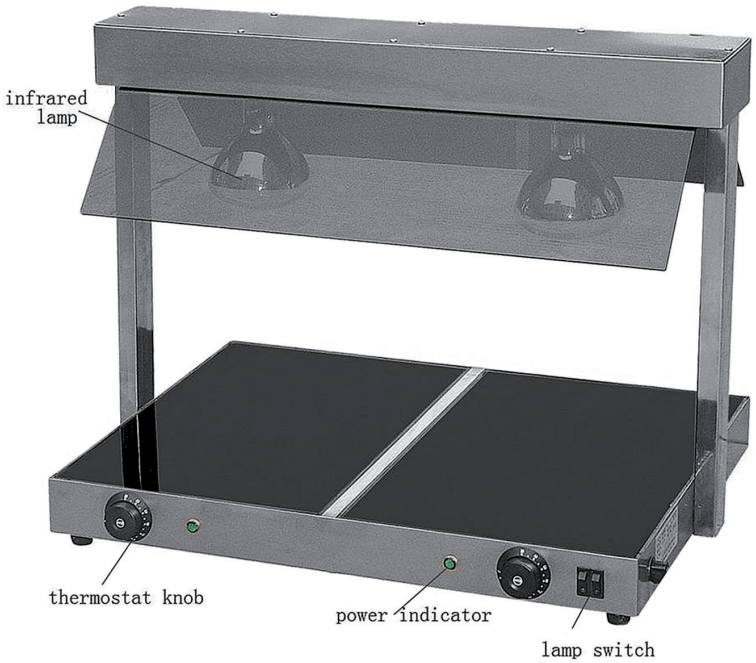
1. Het apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een correct geaarde contactdoos. En onderhouden en gerepareerd worden door een gekwalificeerde elektricien in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang nooit een onderdeel van het apparaat, tenzij het specifiek in deze handleiding wordt aanbevolen.
2. Foutief uitgevoerde werkzaamheden brengt de veiligheid in gevaar.
3. Dit apparaat is alleen voor commercieel gebruik. Bij gebruik voor andere doeleinden is het risico voor de eigenaar en kan gevaarlijk zijn. De fabrikant niet aansprakelijk worden gehouden bij schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik van dit apparaat kan.
4. **LET OP:** Houd kinderen uit de buurt van dit apparaat.
5. Houd uit de buurt van kinderen - laat kinderen niet alleen of onbewaakt in de ruimte waar het apparaat in gebruik is.
6. Raak de warmhoudplaat of ruimte er om heen niet aan.
7. Gebruik de juiste formaat schaal
8. Het glasoppervlak is zeer sterk en kan tegen een lichte tot middelzwaar gewicht mits verdeeld over het gehele oppervlak. Vermijd dat er een zwaar gewicht in een keer op het oppervlak valt om scheuren of het breken van de warmhoudplaat te voorkomen.
9. **LET OP:** Als de warmhoudplaat barst of breekt, stop onmiddellijk met het gebruik van het apparaat. Trek de stekker uit stopcontact en neem contact op met een gekwalificeerde servicemonteur. Schoonmaakmiddelen en voedselresten kunnen in de gebroken warmhoudplaat dringen en geven een risico op een elektrische schok
10. Het netsnoer mag niet in aanraking komen met de hete warmhoudplaat.
11. Zet de warmhoudplaat niet aan, tenzij je hem gebruikt.
12. **Zet geen aluminiumfolie of plastic op de warmhoudplaat.** Dingen die kunnen smelten (b.v. plastics, folies of suiker), moeten uit de buurt van de warmhoudplaat worden gehouden. Zorg ervoor dat u **gesmolten artikelen onmiddellijk van de hete warmhoudplaat verwijderd of optilt.**
13. Kalkresten zijn schadelijk voor de warmhoud oppervlak.

NL

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Voordat u het apparaat de eerste keer gebruikt, moet u het oppervlak van de warmhoudplaat reinigen met water en een mild schoonmaakmiddel op een schone doek. Veeg het oppervlak droog met een niet pluizende doek.

OVERZICHT VAN HET APPARAAT IN HET KORT



Telefoon (0317) 619 108 www.serviceteam.nl
SERVICE TEAM NEDERLAND
bedrijfskoeling grootkeukens witech catering equipment

GEBRUIK VAN DE WARMHOUDPLAAT

HET SELECTEREN VAN EEN TEMPERATUURNIVEAU

Temperatuur niveaus zijn aangegeven op de knop.

- Draai de knop naar de gewenste warmhoud positie

UITSCHAKELEN VAN DE WARMHOUDPLAAT

- Draai de knop naar de “OFF” positie.

STROOM INDICATIELAMPJES

Het stroom Aan-lampje brandt wanneer de warmhoudplaat is aangesloten op het stroomnet.

AAN/UIT SCHAKELEN VAN DE INFRAROOD LAMP

Zet de lamp schakelaar op “AAN” of “UIT”.

GESCHIKTE PANNEN

LET OP! De 688.620 is ontworpen voor het warm houden van voedsel, niet om voedsel te koken of op te warmen.
Gebruik schalen en bakken met een vlakke, gladde bodem.
1/1 en 1/2 Gastronormbakken worden aanbevolen om te gebruiken.

CLEANING AND CARE

Suiker en suikerhoudende gerechten (b.v. jam) en **gesmolten plastic** moet **onmiddellijk** van de hete warmhoudplaat met de reinigingsschraper worden verwijderd. Zo niet, dan kan tijdens het afkoelen het warmhoudoppervlak stuk gaan.
Stoom en/of drukreinigers mogen niet worden gebruikt om het toestel schoon te maken! Dit kan het apparaat beschadigen, waardoor er kans op **persoonlijk letsel** ontstaat.
Reinig het oppervlak na elk gebruik. Vuil dat niet is verwijderd kan in het oppervlak inbranden bij de volgende keer dat het apparaat wordt ingeschakeld en kan deze korstvormingen permanent worden.
Door resten van reinigingsmiddel kunnen er verkleuring ontstaan bij de volgende keer dat u het apparaat aan zet. Doeken en sponzen die zijn gebruikt om andere oppervlakken te reinigen kunnen ook verkleuringen veroorzaken.

NL

GEBRUIK GEEN:

- agressieve of blekende reinigingsmiddelen die actieve zuurstof, chloor of bijtende bestanddelen bevatten.
- grove of agressieve schoonmaak- en schuurmiddelen, zoals staalwol, vloeibaar schuurmiddel, metalen of kunststof sponsjes of soortgelijke middelen met een schurend oppervlak

HET SCHOONMAKEN VAN HET WARMHOUDOPPERVLAK

- Gebruik de reinigingsschraper om alle voedselresten en vet spatten van de hete warmhoudplaat te verwijderen.
- Wanneer het warmhoudoppervlak is afgekoeld, reinigen met water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel of met een reinigingsmiddel voor keramische oppervlakken. Een zachte borstel of zachte spons kan worden gebruikt.
- Veeg het oppervlak sf met helder water
- Droog het grondig.

VERWIJDER AANGEKOEKT MATERIAAL

Aangekoekt vuil moet eerst worden losgeweekt. Gebruik een natte doek voor een optimaal resultaat.
Het vuil zal gemakkelijker verwijderen.

ONDERHOUD VAN HET WARMHOUDOPPERVLAK

Reinig het keramische oppervlak met een reinigingsmiddel dat beschermt tegen verkleuren, en de kans op schade door suikers verminderd. Het kan ook vlekken en verkleuringen verwijderen.

Telefoon (0317) 619 108 www.serviceteam.nl
SERVICE TEAM NEDERLAND
bedrijfskoeling grootkeukens witech catering equipment

Thank you for choosing and purchasing our product. Please carefully read the operation instructions before use for a correct application and satisfactory effect.

SAFETY INSTRUCTIONS

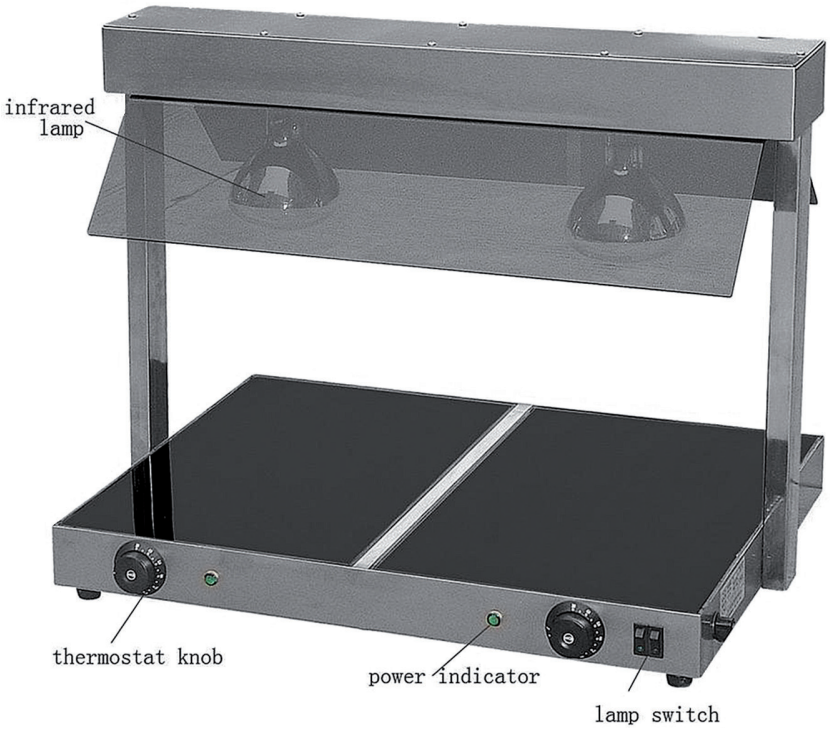
1. The appliance may only be installed and connected to the power supply, maintained, and repaired by a qualified electrician in accordance with safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual.
2. Work performed incorrectly puts your safety at risk.
3. This appliance is for commercial use only. Use for any other purpose is at the owner's risk and could be dangerous. The manufacturer can't be held responsible for damage caused by improper use of this appliance.
4. **CAUTION:** Keep children away from this appliance.
5. Do not leave children alone - children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
6. Do not touch the hot plate surface or areas near it.
7. Use proper pan size - This appliance is equipped with some surface units of different size.
8. The glass surface is very tough and can easily withstand light to medium impacts and loads distributed over large areas. Be sure to avoid concentrated loads from falling on the surface to avoid cracking or breaking the plate surface.
9. **CAUTION!** If the hot plate surface becomes cracked or fractured, quit using the appliance immediately. Disconnect the power and call Customer Service. Cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken hob and create a risk of electric shock.
10. The connecting cable must not come in contact with the hot plate surface.
11. Don't switch the cooker on unless you're using it.
12. **Do not put kitchen foil or plastic on the hot plate surface.** Things that can melt (i.e. plastics, foils or sugar), must be kept away from the hot plate surface. Be sure to **immediately remove or lift off any melted item from the hot plate surface.**
13. Lime deposits are harmful to the cooking surface.

EN

BEFORE USING THE FIRST TIME

- Before using the appliance the first time, be sure to clean the cooking surface with a mixture of water and mild detergent on a clean cloth. Then wipe the surface dry with a non-fluffy cloth.

YOUR APPLIANCE AT A GLANCE



Telefoon (0317) 619 108 www.serviceteam.nl
SERVICE TEAM NEDERLAND
bedrijfskoeling grootkeukens witech catering equipment

USING THE COOKER

SELECTING A TEMPERATURE LEVEL

Temp. levels are marked on the knob.

- Turn knob to the desired warming level.

SWITCHING THE HOT PLATE ZONE OFF

- Turn the knob to the “OFF” position.

POWER INDICATORS

The Power On Indicator Light is lit up when the cooker is connected to the power supply.

SWITCHING THE INFRARED LAMP ON/OFF

Set the lamp switch to “ON” or “OFF” position.

SELECTING PANS

CAUTION! The 688620 is designed for keeping food warm, do not use to cook or heat food.
Use pots and pans with flat, smooth bottoms.
GN 1/1 and GN 1/2 pans are recommended to use.

CLEANING AND CARE

Sugar and food containing sugar (i.e. marmalade) and **melted plastic** must **immediately** be removed from the hot plate surface with the cleaning scraper. If not, the plate surface can be ruined while it’s cooling down.
Steam and/or pressure cleaning machines can’t be used to clean the appliance! This can damage the unit, resulting in the risk of **personal injury.**
Clean the plate surface after every use. Dirt that hasn’t been removed will burn into the surface the next time it’s turned on and then these incrustations may be permanent.
Cleanser residues can cause discoloration the next time you turn on the cook top. Cloths and sponges that have been used to clean other surfaces can cause discoloring, too.

EN

DO NOT USE ANY

- aggressive or bleaching cleaning agents that contain active oxygen, chlorine or corrosive components.
- abrasive or aggressive cleaning or scouring agents like steel wool, soap-filled steel wool, metal or plastic sponges or similar agents with an abrasive surface.

CLEANING THE HOT PLATE SURFACE

- Use the cleaning scraper to remove all food residue and fat splashes from the hot plate surface.
- When the plate surface has cooled, clean it with water and a small amount of detergent, with a cleanser for glass ceramic surfaces. A soft brush or a soft sponge can also be used.
- Wipe off the surface with clear water.
- Dry it thoroughly.

REMOVE CAKING

Heavy dirt should be soaked first. Use a wet cloth for best results. It will be easier to remove the dirt.

CARE OF THE HOT PLATE SURFACE

Clean the glass ceramic surfaces with a cleanser to protect it from discoloring, and reduce the danger of damage from sugar. It can also remove stains and discoloration.

Telefoon (0317) 619 108 www.serviceteam.nl
SERVICE TEAM NEDERLAND
bedrijfskoeling grootkeukens witech catering equipment