



BORDENWARMKAST PLATE WARMER MACHINE CHAUFFE-ASSIETTES

Modelnr.: *688.050 - *688.051 - *688.052



CaterChef 120



CaterChef 60



CaterChef 30

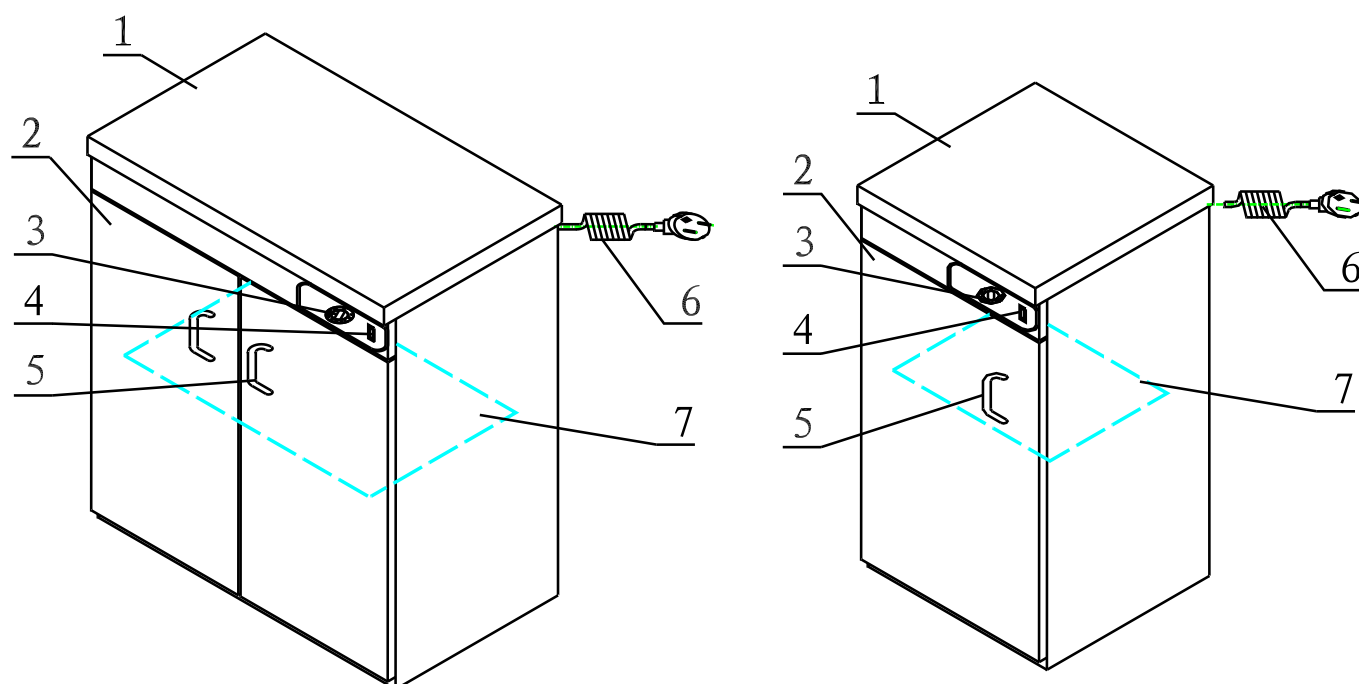
GEBRUIKSAANWIJZING USER'S MANUAL MANUEL D'UTILISATION

Wij danken u voor de keuze van deze bordenwarmkast. Om volledig gebruik te maken van de mogelijkheden en storings tot het minimum te beperken raden wij u aan om de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen en deze in de buurt van de bordenwarmkast te houden.

WAARSCHUWING!

- EVENTUELE DEMONTAGE EN ONRECHTMATIGE INSTALLATIE, ONJUISTE AFSTELLINGS- EN ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN KUNNEN LEIDEN TOT VERLIES VAN DE GARANTIE EN SCHADE. NEEM CONTACT OP MET UW LEVERANCIER ALS HET NOODZAKELIJK IS DAT DIT PRODUCT GEREPAREERD WORDT DOOR EEN PROFESSIONAL.
- VOOR UW EIGEN VEILIGHEID, PLAATS GEEN BRANDBARE PRODUCTEN IN DE BUURT VAN UW BORDENWARMKAST.
- ZORG ERVOOR DAT DE BORDENWARMKAST OP EEN STABIELE ONDERGROND STAAT.

TEKENING



1. Behuizing
2. Deur
3. Deurgreep
4. Thermostaat + Knop
5. Aan/Uit schakelaar
6. Stekker + Snoer
7. Tussenplank

FUNCTIES

De tussenplank is verstelbaar en kan dus op de door u gewenste hoogte geplaatst worden.
De temperatuur is instelbaar, door een vaste stand met een constante temperatuur spaart u energie.
Pas eventueel ook de temperatuur aan, aan de hoeveelheid borden die u in de kast plaatst.
De bordenwarmkast is geheel vervaardigd uit roestvrijstaal, eenvoudig bedienbaar en te onderhouden.

TECHNISCHE GEGEVENS

	ENKELE DEUR BORDENWARMKAST	ENKELE DEUR BORDENWARMKAST	DUBBELE DEUR BORDENWARMKAST
TYPE	688.050 SuperCaterChef 30	688.051 SuperCaterChef 60	688.052 SuperCaterChef 120
VOLTAGE	230V	230V	230V
WATT	400W	750W	1200W
TEMP. BEREIK	30C° - 85C°	30C° - 85C°	Room Temp - 85C°
AFMETING	53,5(H)x43,5x38,0 cm	86,5(H)x47,5x45,0 cm	86,5(H)x47,5x75,0 cm
GEWICHT	21,5KG	32KG	45,5KG

TRANSPORT EN OPSLAG

Gedurende het transport moet men voorzichtig te werk gaan en moet men voorkomen dat de bordenwarmhoudkast valt of dat er tegenaan wordt gestoten. Het mag niet buiten worden opgeslagen. Het mag wel in een geventileerde ruimte worden geplaatst. Zet de bordenwarmkast nooit ondersteboven. Mocht het noodzakelijk zijn dat de bordenwarmkast wel tijdelijk in de openlucht moet worden opgeslagen, zorg ervoor dat deze niet in aanraking komt met regen en zon.

OPMERKINGEN BIJ HET INSTALLEREN

- De elektrische aansluiting dient te gebeuren conform de geldende normen .
- Ook dient de aansluiting overeen te komen met de stroomtoevoer.
- Voordat de bordenwarmkast in gebruik wordt genomen zorg ervoor dat alle aansluitingen op de juiste wijze zijn aangebracht.
- Voordat de bordenwarmkast wordt schoongemaakt, haal de stekker uit het stopcontact.
Maak de bordenwarmkast schoon met een niet-agressief schoonmaakmiddel.
Gebruik geen hogedrukreiniger voor het schoonmaken.
- De temperatuur is regelbaar van 30 ~ 85°C. De geadviseerde werktemperatuur is tussen de 60 en 80°C.
- De installatie dient de geschiedde door deskundig personeel.

WAARSCHUWING!

1. Allen laten gebruiken door getraind personeel.
2. Haal de machine niet uit elkaar.
3. Het uit elkaar halen van de machine kan verwondingen veroorzaken.
4. Gebruik geen ander Voltage dan die staat voorgeschreven.
5. Wanneer er onweer wordt voorspeld dan doet mere r verstandig aan om de bordenwarmkast uit te schakelen. Dit om schade aan het elektrisch circuit te voorkomen.
6. Gebruik geen harde voorwerpen die de bordenwarmkast kunnen beschadigen.
7. Na gebruik, uitschakelen en stekker uit stopcontact halen.
8. De installatie en onderhoud dient alleen te worden verricht door vakkundig personeel.
9. Wanneer de kabel is beschadigd laat het vervangen door vakkundig personeel.

INGEBRUIKNAME

- De elektrische aansluiting dient te gebeuren conform de geldende normen.
- Steek de stekker van de bordenwarmkast in het stopcontact en zet de bordenwarmkast aan met de schakelaar. Wanneer het groene lampje brandt betekent dit dat de bordenwarmkast aanstaat.
- Draai met de klok mee voor de gewenste temperatuur.
- Er zijn twee niveaus aanwezig op beide niveaus kunnen borden worden geplaatst.
- De temperatuur kan ingesteld worden afhankelijk van het type en hoeveelheid borden. De bordenwarmkast zal in ongeveer 35 minuten een temperatuur van 80°C bereikt hebben.
- Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, zal de thermostaat er automatisch voor zorgen dat de ingestelde temperatuur gehandhaafd blijft. Dus als de temperatuur daalt, zal de thermostaat weer aanslaan.
- Na gebruik, zet de thermostaat in de Off positie en zet de schakelaar uit.
- Voor optimaal gebruik en veiligheid dient u niets bovenop de bordenwarmkast te plaatsen.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact alvorens te starten met onderhoud en/of schoonmaak.
- Maak met een zachte doek en een niet agressief schoonmaakmiddel de bordenwarmkast schoon zowel van binnen als van buiten. Gebruik geen directe waterstraal voor het schoonmaken, dit kan de interne elektrische onderdelen beschadigen.
- Zet de thermostaat op nul wanneer de bordenwarmkast niet gebruikt wordt.

PROBLEEM OPLOSSING

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Het lampje brandt maar de temperatuur gaat niet omhoog.	1. Thermostaat is kapot. 2. Element is kapot.	1. Vervang thermostaat. 2. Vervang het element.
De thermostaat staat aan maar de juiste temperatuur kan niet worden ingesteld.	Thermostaat is kapot.	Vervang de thermostaat.
De bordenwarmkast staat aan maar het lampje brandt niet.	Lampje is kapot.	Vervang het lampje.
Alles is aangesloten maar het lampje brandt niet en de bordenwarmkast wordt ook niet warm.	1. De stekker is niet goed aangesloten in het stopcontact. 2. Stop is doorgebrandt.	1. Kijk of de stekker op de juiste manier is aangesloten. 2. Vervang de stop.

De bovenstaande genoemde problemen is een indicatie. Als zich een probleem voordoet laat deskundig personeel kijken naar de bordenwarmkast en ga vooral niet zelf sleutelen.

DAGELIJKSE CHECK-UP

Kijk de bordenwarmkast na bij dagelijks gebruik op de volgende punten.

Voor gebruik	Kijk of de bordenwarmkast recht staat?
	Of de stroomdraad en stekker nog in goede staat verkeert en niet is beschadigd?
	Kijk of de knoppen van het paneel nog in goede staat verkeren en niet zijn beschadigd.
Na gebruik	Ruik of er geen verkeerde geur uit de bordenwarmkast komt.
	Kijk of alles nog functioneert.

WAARSCHUWING!

Kijk de bordenwarmkast elke dag na.

Wanneer de bordenwarmkast elke dag wordt nagekeken kan het toekomstige problemen voorkomen.

Stop onmiddellijk het gebruik van de bordenwarmkast wanneer er problemen voordoen in het elektrische circuit.

Vraag deskundig personeel om zo spoedig mogelijk de bordenwarmkast na te kijken.

Thank you for purchasing and using this dish warmer machine. In order to making full use of all the functions of this machine and to minimize unnecessary loss and damage, please read the manual carefully and keep it for future reference.

WARNING!

- ANY REFITTING AND WRONG INSTALLATION, ADJUSTMENT AND MAINTENANCE CAN LEAD TO PROPERTY LOSS AND PERSONAL INJURIES.
- PLEASE CONTACT THE SUPPLIER IF YOU NEED TO ADJUST OR SERVICE THE MACHINE AND ALL THESE MUST BE DONE BY AUTHORIZED PROFESSIONALS.

WARNING!

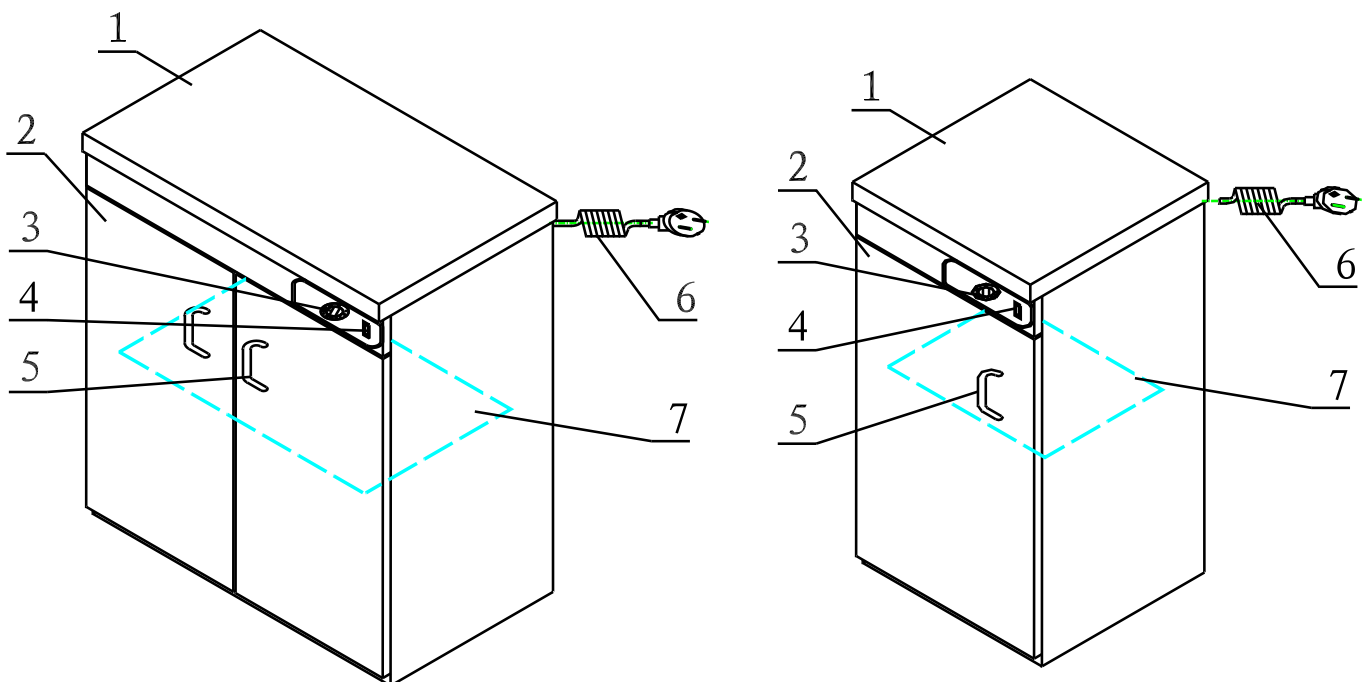
- DO NOT PUT FLAMMABLE LIQUIDS, GASES OR OTHER OBJECTS NEAR THE MACHINE FOR YOUR SAFETY.

WARNING!

- THE MACHINE MUST BE GROUNDED FOR SAFETY.

This Dish Warmer Machine is developed and designed by our company. It has the advantages of the same kind of overseas machine. It has features of new style, good structure, easy operation, and durability and it is easy to be maintained and cleaned. The body of the machine is stainless steel and its constant temperature control can adjust the temperature of the dishes to your desired level. The machine is designed for drying the dishes by increasing the hot air temperature inside. It is an ideal machine for hotels, restaurants, western style restaurants, and fast food restaurants.

STRUCTURE



- 1 - Body
- 2 - Door
- 3 - Temperature Control Knob
- 4 - Power Switch
- 5 - Handle
- 6 - Power cable
- 7 - Side

FUNCTIONS

The side of the machine can be adjusted to pile up dishes. There is a mirror inside the chamber.

The chamber is easy to clean.

The temperature inside the machine can be adjusted easily using the temperature control knob and will be kept constant.

BASIC PARAMETERS

	SINGLE DOOR PLATE WARMER	SINGLE DOOR PLATE WARMER	DOUBLE DOOR PLATE WARMER
MODEL	688.050 SuperCaterChef 30	688.051 SuperCaterChef 60	688.052 SuperCaterChef 120
VOLTAGE	230V	230V	230V
POWER	400W	750W	1200W
TEMP RANGE	30C° - 85C°	30C° - 85C°	Room Temp - 85C°
DIMENSIONS	53,5(H)x43,5x38,0 cm	86,5(H)x47,5x45,0 cm	86,5(H)x47,5x75,0 cm
WEIGHT	21.5KG	32KG	45.5KG

TRANSPORTATION AND STORAGE

During transportation, the machine should be handled carefully and prevented from shaking. Do not store the machine outside, in open air. Put the machine in a well ventilated warehouse away from any corrosive gases or flammable objects. Do not put the machine upside down. If it needs to be stored outside temporary, protect it from rain and dirt.

INSTALLATION

The power supply voltage must be the same as indicated on the machine.

This machine must be grounded. Do not put any objects between the body of the machine and the ground. Place the machine on stable, flat surface.

Before use, check that every connection is formed, voltage is normal and it corresponds with the machine. Do not open the door to put in or take out any dishes while the machine is working to prevent accidents. Before cleaning the machine unplug the machine from the power supply. Do not clean the machine with water directly. Use a damp cloth or towel with neutral cleaner to wipe away any dirt. Do not clean the machine with a water jet.

The temperature range is 30 ~ 85°C. The recommended temperature is 60C° to 80 C°.

Do not store any flammable objects near the machine.

Installation and maintenance of this machine must be done by an authorized service technician.

Do not try to install or service the machine by yourself. This could result in property damage, personal injuries or death.

SAFETY REQUIREMENTS

WARNING!

1. This machine is designed for commercial use only. It must be operated by professionals only.
2. Do not install or take apart the machine.
That may cause property damage and/or personal injuries.
3. Do not clean the machine with a water jet or soak the electric box into water while cleaning.
Before cleaning, turn off the power switch and unplug the machine from the power supply.
If safety instructions are not followed there is a serious risk of electroshock or other injuries.
4. Do not use power supply of different voltage from the machine.
5. Do not use the main switch that is not installed under safety regulations.
6. Do not hit the machine or put heavy objects inside.
Any abnormal operations may cause property damage and/or personal injuries.
7. High temperature of the body of the machine may cause burning.
Do not touch the body or the inside while it is in use or after.
8. If there is risk of a lightning strike, turn off the machine and unplug it from the power supply.
9. Do not use hard or sharp objects to destroy the body and the panel of the machine.
10. After use, turn off the main switch and unplug the machine.
11. Installation and maintenance of the electric circuit must always be done by an authorized service technician.
12. If the power cord is damaged, contact the manufacturer to replace it immediately, do not try doing it yourself and do not use the machine with a damaged power cord.
Not following these instructions may lead to property loss and/or serious injuries.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Check if the power supply is normal, and make sure it is the same as the machine voltage.
- Plug the machine and turn on the power switch. The green indicator will turn on indicating that the machine is working.
- Turn the temperature control knob clockwise to set the temperature as required.
- There are two dish trays inside the chamber.
- Temperature can be adjusted according to different dishes.
The machine should take about 35 minutes to warm up to 80C°.
- When the required temperature is reached, the power will be cut off automatically. When temperature lowers the power will turn on again automatically to reheat the dishes to the desired temperature.
The machine will keep doing that to keep the temperature constant and to save energy.
- After use, turn the temperature control knob off, switch off the power and unplug the machine.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Cut off the power supply before cleaning.
- Clean the machine at least once a week. Do not wash the machine with water directly.
Use a damp cloth or towel with neutral cleaner to wipe off the dirt. Do not wash the machine with a water jet. Not following these instructions may lead to property damage and/or serious injuries.
- If the machine is not in use always turn off the temperature control knob and the main power switch.
- If the machine is not in use for some time, store it in a well ventilated warehouse away from any corrosive gases or flammable objects.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Machine is plugged in, indicator light is on but machine does not heat up.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperature control knob is broken. 2. Heating tube is burned. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Change temperature control knob. 2. Change the heating tube.
Machine is plugged in, temperature control knob is working but the temperature cannot be controlled.	Temperature control knob is broken or damaged.	Change the temperature control knob.
Machine is plugged in, electricity is getting through but the indicator light does not turn on.	Indicator light is broken.	Change the indicator light.
The machine is plugged in properly, indicator light does not turn on and the machine is not working.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Power supply is abnormal or it does not get through. 2. Fuse is burned. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check the power cord and connection wires to make sure the power supply is normal and working. 2. Change a new fuse.

The above problem solving guide is for reference only. If any problem occurs, stop using the machine immediately and contact the manufacturer or an authorized trained technician.

DAILY CHECK

Every day check the condition of the machine to make sure it is in a working order. Look closely for any faults, unusual smells or noises.

Before use	Whether the machine is tilted?
	Whether the power cord is old, broken or damaged?
	Whether the control panel is damaged?
After use	Whether there is strange smell?
	Whether the upper and lower module plate cannot be heated at the same time?
	Is there any strange noise or is the machine out of control if it is lifted?

WARNING!

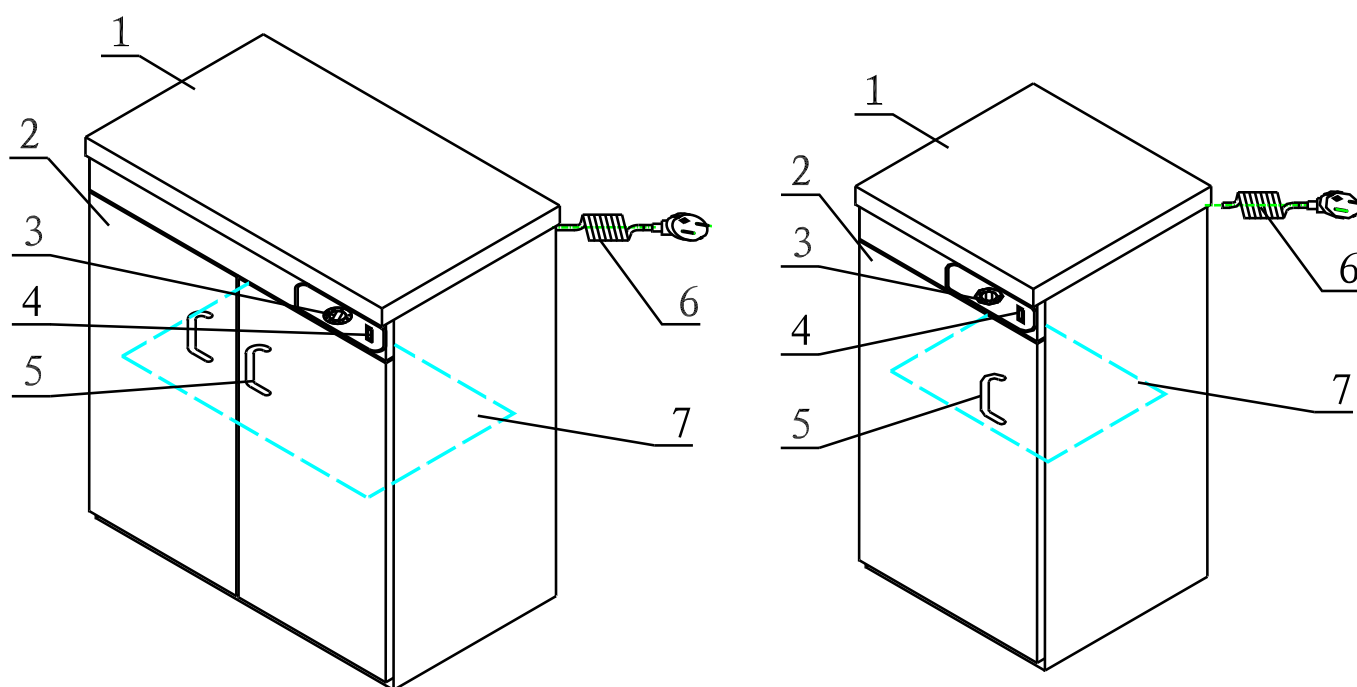
Check the machine everyday. Everyday checks can prolong the life of the machine and prevent accidents. Stop using the machine immediately if any faults or malfunctions are suspected with the circuit or machine. Contact the manufacturer or an authorized service technician to check and service the machine immediately.

Nous vous remercions d'avoir choisi cette armoire chauffante. Pour en tirer pleinement avantage et minimiser ses dysfonctionnements, nous vous recommandons de lire attentivement le mode d'emploi et de le conserver près de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

- TOUT DÉMONTAGE ET INSTALLATION ILLÉGALE, TOUT RÉGLAGE OU ENTRETIEN INCORRECT PEUVENT ENTRAÎNER DES DOMMAGES ET PERTE DE GARANTIE. CONTACTEZ VOTRE FOURNISSEUR SI NÉCESSAIRE AFIN QUE CE PRODUIT SOIT RÉPARÉ PAR UN PROFESSIONNEL.
- POUR VOTRE SÉCURITÉ PERSONALE, NE STOCKEZ PAS DE LIQUIDES INFLAMMABLES, GAZ OU AUTRES OBJETS AUTOUR OU DANS L'APPAREIL.
- ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL SOIT POSÉ SUR UNE SURFACE STABLE.

SCHÉMA



1. Boîtier
2. Porte
3. Poinée
4. Thermostat + Bouton
5. Interrupteur marche/arrêt
6. Prise + Fil
7. Étagère

FONCTIONS

l'étagère intermédiaire est réglable et peut donc être placée à la hauteur souhaitée.

La température est réglable, vous pouvez faire des économies d'énergie grâce à une position fixe et une température constante.

Vous pouvez éventuellement régler la température en fonction du nombre d'assiettes utilisées dans l'armoire. L'armoire à assiettes chauffante est entièrement en acier inoxydable, très facile à utiliser et à entretenir.

DONNÉES TECHNIQUES

	CHAUFFE-ASSIETTES PORTE SIMPLE	CHAUFFE-ASSIETTES PORTE SIMPLE	CHAUFFE-ASSIETTES DOUBLES PORTES
TYPE	688.050 SuperCaterChef 30	688.051 SuperCaterChef 60	688.052 SuperCaterChef 120
TENSION	230V	230V	230V
WATTS	400W	750W	1200W
PLAGE DE TEMPÉRATURE	30C° - 85C°	30C° - 85C°	Room Temp - 85C°
DIMENSION	53,5(H)x43,5x38,0 cm	86,5(H)x47,5x45,0 cm	86,5(H)x47,5x75,0 cm
POIDS	21,5KG	32KG	45,5KG

TRANSPORT ET STOCKAGE

Pendant son déplacement: Assurez-vous que l'appareil ne heurte rien.

Pendant le stockage: Ne le placez pas à l'extérieur mais dans un endroit bien ventilé.

Si, pour une raison quelconque, l'appareil est placé à l'extérieur, assurez-vous qu'il soit protégé de la pluie. Ne placez jamais l'appareil sans dessus, dessous.

NOTES D'INSTALLATION

- Le branchage électrique doit être conforme aux normes en vigueur.
- Le branchement doit également correspondre au flux d'électricité.
- Avant d'utiliser le chauffe-assiettes, veuillez vérifier que l'appareil soit correctement branché.
- Avant de nettoyer l'armoire chauffante, assurez-vous que la prise soit retirée.
Nettoyez avec un détergent non agressif.
Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression pour le nettoyage
- La température est réglable de 30 ~ 85°C. La température de fonctionnement recommandée est comprise entre 60 et 80°C.
- L'installation doit être effectuée par un personnel expert.

AVERTISSEMENT!

1. Utilisation uniquement pour personnel qualifié.
2. Ne pas démonter la machine.
3. Le démontage de la machine peut engendrer des blessures.
4. N'utilisez pas de tension autre que celle spécifiée.
5. Lors d'un orage, il est conseillé d'éteindre armoire chauffante.
Ceci afin d'éviter d'endommager le circuit électrique.
6. N'utilisez pas d'objets durs qui pourraient endommager l'armoire chauffante.
7. Après utilisation, éteignez et débranchez la prise.
8. L'installation et entretien ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.
9. Si le câble est endommagé, faites-le remplacer par du personnel qualifié.

MISE EN SERVICE

- Le branchement électrique doit être conforme aux normes applicables.
- Branchez la prise de l'armoire chauffante dans la fiche murale et allumez la avec l'interrupteur. Lorsque le voyant vert est allumé, cela signifie que le chauffe-plaque est allumé.
- Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour atteindre la température souhaitée.
- Il y a deux niveaux et les assiettes placées être placés sur ces deux derniers.
- La température peut être réglée en fonction du type et quantité d'assiettes.
L'armoire chauffante atteindra une température de 80°C en environ 35 minutes.
- Lorsque la température désirée est atteinte, le thermostat assurera une température constante.
Si donc la température baisse, le thermostat se mettra à nouveau en marche.
- Après utilisation, placez le thermostat sur Off et éteignez l'interrupteur.
- Pour une utilisation optimale et en toute sécurité, ne posez rien sur l'armoire chauffante.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez l'appareil et débrancher-le avant son entretien et/ou nettoyage.
- Après son utilisation, nettoyer l'appareil avec un chiffon humide et propre.
- Réglez le thermostat sur zéro lorsque le chauffe-plaque n'est pas utilisé.

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La lumière est allumée mais la température ne monte pas.	1. le thermostat est cassé. 2. l'élément est cassé.	1. Remplacez le thermostat. 2. Remplacer l'élément.
Le thermostat est allumé mais la température correcte ne peut pas être obtenue.	Le thermostat est cassé.	Remplacez le thermostat.
L'armoire chauffante est en marche mais le voyant est éteint.	Le voyant est cassé.	Remplacer l'ampoule.
Tout est branché mais le voyant ne s'éclaire pas et l'armoire ne chauffe pas non plus.	1. La prise n'est pas bien branchée à la fiche. 2. La prise de courant est grillée.	1. Voir si la prise est bien branchée 2. Remplacer la prise.

Les problèmes mentionnés ci-dessus ne sont qu'une indication.

Si un problème survient, laissez l'expert s'en occuper et ne chercher pas à réparer vous même.

CONTRÔLE QUOTIDIEN

Contrôlez l'armoire chauffante quotidiennement sur les points suivants.

Avant utilisation	Vérifiez si l'armoire chauffante est droite.
	Si la prise et cordon sont en bon état et non endommagés.
	Vérifiez si les boutons du panneau sont toujours en bon état et non endommagés.
Après utilisation	Vérifiez qu'il n'y a pas de mauvaises odeurs émanant de l'armoire chauffante.
	Vérifiez que tout fonctionne correctement.

AVERTISSEMENT!

Contrôlez l'armoire chauffante chaque jour.

Arrêtez immédiatement son utilisation si des problèmes surviennent dans le circuit électrique.

Demandez à un expert contrôler l'armoire chauffante dès que possible.