



SOUS VIDE BAIN MARIE 1/1GN
Modelnr.: *680.311



**GEBRUIKERSHANDLEIDING
USER GUIDE**

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.

Het CaterChef sous vide 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.

INHOUD

Basis gegevens:	2
Transport en opslag:.....	2
Veiligheidsvoorzorgen en gebruiksomgeving:	3
Veiligheidsinstructies:	3
Elektrisch schema:	4
Gebruikersinstructies:	4
Schoonmaken en onderhoud:	5

BASIS GEGEVENS:

Model	Afmetingen (cm)	Spanning (V)	Vermogen (W)	Thermostaat
*680.311	62,6x36x30(H)cm	230	700	35-95°C

TRANSPORT EN OPSLAG:

Tijdens het transport moet het apparaat te allen tijde zorgvuldig worden 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.

VEILIGHEIDSVORZORGEN EN GEBRUIKSOMGEVING:


1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventueel aanwezig beschermfolie van het apparaat.
2. Plaats het apparaat waterpas op een stevige en goed geventileerde 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).
3. De voedingsspanning van het apparaat moet overeenkomen met de spanning van het stroomnet (230 Volt/50 Hz).
4. 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.
5. Het apparaat moet worden aangesloten aan een geaard stopcontact. Controleer dit voordat u begint.
6. Voordat u het apparaat in werking zet dient u te controleren of het apparaat beschadigd is en of alle benodigde onderdelen aanwezig zijn.
7. Controleer altijd of de aansluitingen van alle elektrische onderdelen van het apparaat stevig vastzitten.
8. Als de stroomkabel vervangen moet worden, moet dit worden uitgevoerd door een vakman. De kabel dient te worden vervangen door eenzelfde/ gelijke kabel.
9. Laat reparaties van het apparaat uitvoeren door een professionele (erkende) elektro-installeur.
10. Als u iets abnormaals constateert, dient u het apparaat direct uit te schakelen en wellicht uw servicemonteur te contacteren. Na het controleren en/of verhelpen van het probleem kunt u weer verdergaan.

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES:

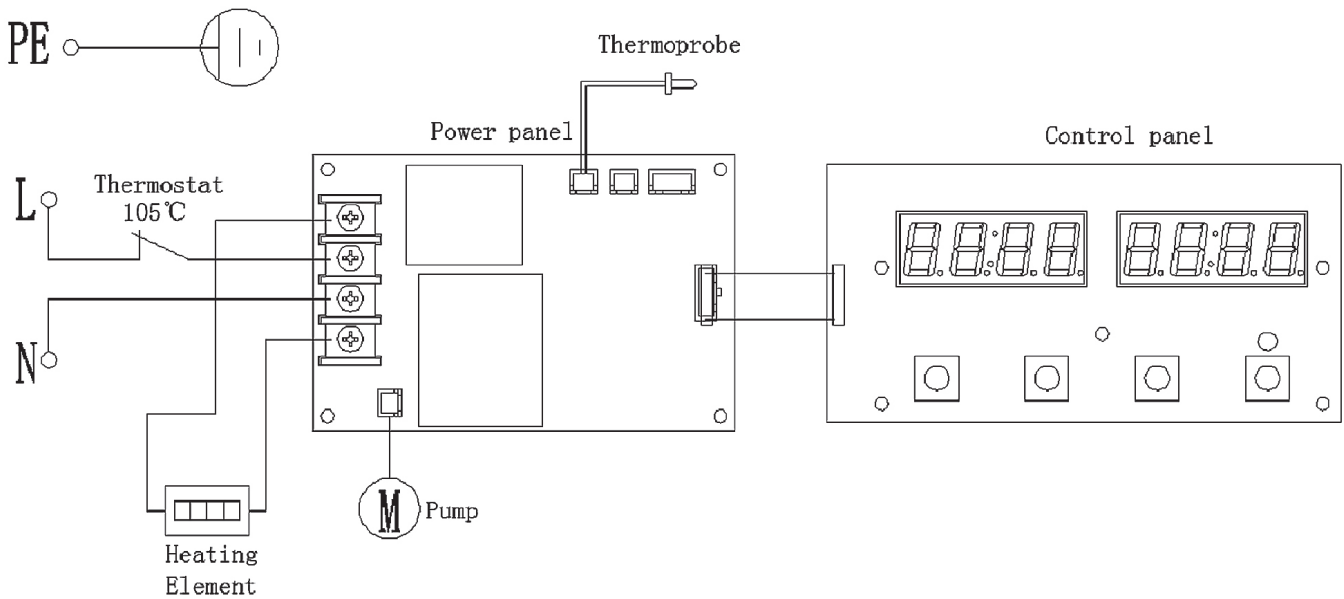
Ontvetten:

1. Voordat u het apparaat in werking stelt dient u het van binnen schoon te maken met een natte doek en een kleine hoeveelheid schoonmaakmiddel. Spoel de bak nooit af onder de kraan, dit kan de elektrische onderdelen ernstig beschadigen. Zorg bovendien dat voordat u het apparaat in werking stelt, u het goed heeft afgedroogd.
2. Plaats de onderdelen terug in het apparaat en vul de bak met water.

Regulier gebruik:

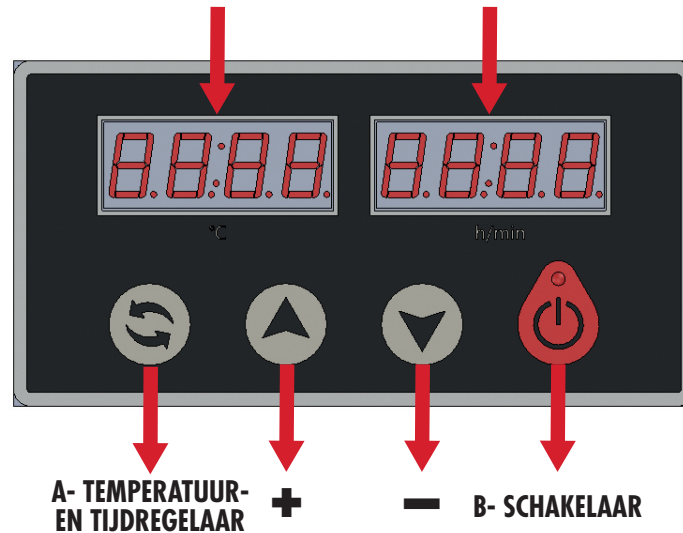
3. Plaats uitsluitend voedsel en geen non food artikelen in het apparaat. Denk hierbij aan gereedschap, bakschalen, papier of folie; etc. Er geldt in dit geval een uitzondering voor professionele vacuümzakken zoals artikelnummers 688133 en 688134 van CaterChef.
4. Bedek het apparaat nooit met folie. Dit kan oververhitting en daarom gevaar opleveren.
5. Laat het apparaat rustig opwarmen tot het zijn gewenste temperatuur heeft bereikt.
6. De timer is er alleen om de kooktijd in te stellen, niet om de thermostaat te bedienen.
7. Verlaat de omgeving van het apparaat nooit gedurende gebruik. (Onder gebruik valt ook de afkoelperiode).
8. Verplaats het apparaat nooit gedurende gebruik.
9. Raak het apparaat (behalve het controlepaneel en de hendel) nooit aan gedurende gebruik.
10. Na gebruik of indien u het apparaat en zijn omgeving wil verlaten, dient het apparaat te worden uitgeschakeld. (Gebruik hiervoor de schakelaar  die u aan de voorzijde van het apparaat kunt vinden.)
11. Na gebruik dient het apparaat eerst te worden uitgeschakeld, waarna u de strekker uit het stopcontact dient te verwijderen. Doe dit, te allen tijde, in de beschreven volgorde. Dit voorkomt kortsluiting of ander mogelijk gevaar.
12. Laat om enig (brand)gevaar te voorkomen de stekker na gebruik nooit in het stopcontact zitten.
13. Trek bij ontkoppeling van het apparaat van de stroom nooit aan het snoer, maar uitsluitend aan de stekker.
14. 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 (rand) vast om zo gevaar en beschadiging te voorkomen.
15. Houdt kinderen te allen tijde buiten de directe omgeving van het apparaat, dit om met name de kans op gevaar en brandwonden te voorkomen.

ELEKTRISCH SCHEMA:



GEbruikersINSTRUCTIES:

TEMPERATUURSCHERM TIJDSCHERM



Let op! Controleer het apparaat voortijdig op schade. Indien dit het geval is dient u het apparaat niet in werking te stellen. Neem gerust contact op met uw horecaleverancier om tot een oplossing te komen. Demonteer of repareer het apparaat nooit zelf. Dit moet altijd worden gedaan door een professionele technicus.

Let op! Sluit het apparaat nooit aan zonder dat de waterpan is gevuld met water. Indicatie: vul het voor ongeveer 50-65% met water, afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die in de pan wilt bereiden. Houdt er dus rekening mee dat dit het waterniveau zal laten stijgen. Het gebruik zonder water is zeer gevaarlijk en zal het apparaat (zijn onderdelen) dan ook volledig kunnen beschadigen. Om dit te voorkomen dient u het waterniveau iedere 20-30 minuten te controleren en indien nodig dient u de pan bij te vullen.

Let op!

Temperatuurnauwkeurigheid = 0.1°C.

De timer heeft een bereik van 1 minuut tot 99 uur.

In werking stellen:

1. Plaats het voedselrek in de waterbak.
2. Vul de waterbak met water.
3. Sluit het apparaat aan op het stroomnet.

4. Druk 1 maal op **B**; het apparaat is AAN.
5. Druk daarna 1 maal op **A**; stel de temperatuur in met **+** en **-** (houdt de **+** of **-** ingedrukt om dit proces te versnellen)
6. Druk nogmaals op **A** om de temperatuur te bevestigen en vervolgens de tijd in te stellen.
7. Druk weer op **+** en **-** om de tijd naar wens in te stellen. (houdt opnieuw de **+** of **-** ingedrukt om dit proces te versnellen). Stel eerst de hoeveelheid minuten (rechter zijde van de timer) in en vervolgens de hoeveelheid uren (linker zijde van de timer). Druk telkens op **A** om uw instellingen te bevestigen. Dus bijvoorbeeld: 2 uur en 34 minuten = 02:34 weergegeven op de display.
8. Druk nogmaals op **A** om de tijd te bevestigen.
9. Druk ten slotte op **B** om het apparaat in werking te stellen.

Het linker scherm geeft zowel de huidige (5 seconden) als de ingestelde temperatuur (1 seconde) weer. Het apparaat wisselt dit af en herhaald dit proces constant.

Het apparaat warmt geleidelijk op naar de ingestelde temperatuur. Zodra deze temperatuur is bereikt zal de buzzer 2 maal klinken en start de timer met aftellen.

Plaats zodra het apparaat op temperatuur is het vacuüm verpakte voedsel tussen de rekken.

Het rechter scherm weergeeft de resterende tijd. Nadat de ingestelde tijd is verlopen gaat de buzzer 4 keer (achtereenvolgens) af en gaat het apparaat in stand-by.

U kunt het apparaat vervolgens UITschakelen met **B**.

Zet tussentijds op stand-by en/of pas de instellingen aan:

Druk op **A**; het apparaat staat op stand-by. Dit kunt u herkennen doordat het temperatuurscherm knippert. U kunt de stand-by functie gebruiken om de temperatuur en/of tijd opnieuw in te stellen. Druk nogmaals op **A** om de timer in te stellen en nogmaals om het apparaat opnieuw in werking te laten stellen.

Let op! Het duurt ongeveer 5 minuten voordat de pomp in werking gaat nadat u de het apparaat naar wens heeft ingesteld.



Als de deksel wordt geopend dient eerst het ontluichtingsklepje te worden geopend. Indien u dit niet doet zal het verwijderen van de deksel moeizaam verlopen omdat deze vacuüm is gezogen.

Pas op! er kan stoom ontsnappen, dit veroorzaakt verbrandingsgevaar.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD:

- Stap 1: Na gebruik dient het apparaat eerst te worden uitgeschakeld, waarna u de strekker uit het stopcontact dient te verwijderen. Doe dit, te allen tijde, in de beschreven volgorde. Dit voorkomt kortsluiting of ander mogelijk gevaar.
- Stap 2: Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.
- Stap 3: Duw op de zwarte dop van de kraan en draai hem een kwart om het water uit de waterbak te laten stromen.
- Stap 4: Verwijder de onderdelen.
- Stap 5: Maak het apparaat van binnen en buiten schoon met een natte doek en een kleine hoeveelheid reinigingsmiddel en droog het vervolgens zorgvuldig af.

Let op! Spoel het apparaat niet af met water. (Houdt het niet onder de kraan).

Dit kan het apparaat en zijn onderdelen beschadigen en dit kan leiden tot gevaar.

Reinig het apparaat nooit met een rvs-borstel. Dit veroorzaakt krassen en beschadigd het apparaat.

Bewaar het apparaat binnen en droog.



Volgens de richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) moet AEEA gescheiden ingezameld en verwerkt worden. Als dit product in de toekomst ooit afgedankt moet worden, doe dit dan NIET via het huishoudelijk afval. Breng dit product indien mogelijk naar een afvalstation.

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.

CaterChef's sous vide appliance is having characteristics of an up-to-date style, reasonable structure, convenient operation, precise temperature control and energy-saving durability. It's therefore mainly suitable for professional usage in hotels, markets, super-markets and other events.

CaterChef wants to emphasize that this instruction manual needs to be read carefully before usage and should be stored for later use.

INDEX

Basic specifications:	6
Transport and storage:	6
Safety precautions and usage environment:	7
Safety Instructions:	7
Circuit diagram:	8
Users instructions:	8
Cleaning and maintenance:	9

BASIC SPECIFICATIONS:

Model	Dimensions (cm)	Pressure (V)	Power (W)	Thermostat
*680.311	62,6x36x30(H)cm	230	700	35-95°C

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 this (packed) product outside or in open air for a long period of time (no longer than a few hours in the event of an emergency), but in a well-ventilated warehouse without corrosive gasses. 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.

SAFETY PRECAUTIONS AND USAGE ENVIRONMENT:



1. Remove all packaging material and any protective film from the device.
2. This product should be placed in a balanced and well ventilated spot and its left and right sides should be free from obstacles for more than 10cm. It's back-side should be free from the obstacles (like a brick wall etc) for more than 20cm.
3. The supply voltage of the device (230 Volt/50 Hz) must be compressed with the voltage of the mains.
4. The user should install the suitable power switch, fuse and leakage-protector near to the equipment.
5. 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.
6. 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.
7. Before usage you should check whether all components are available and whether the appliance is not damaged.
8. Make sure 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.
9. 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.
10. 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.
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 phenomenons during usage, you must stop the appliance immediately.
Please contact your local dealer in case of doubt about the product it's safety. Do not repair the appliance by yourself. This should always be done by a technical professional.

SAFETY INSTRUCTIONS:

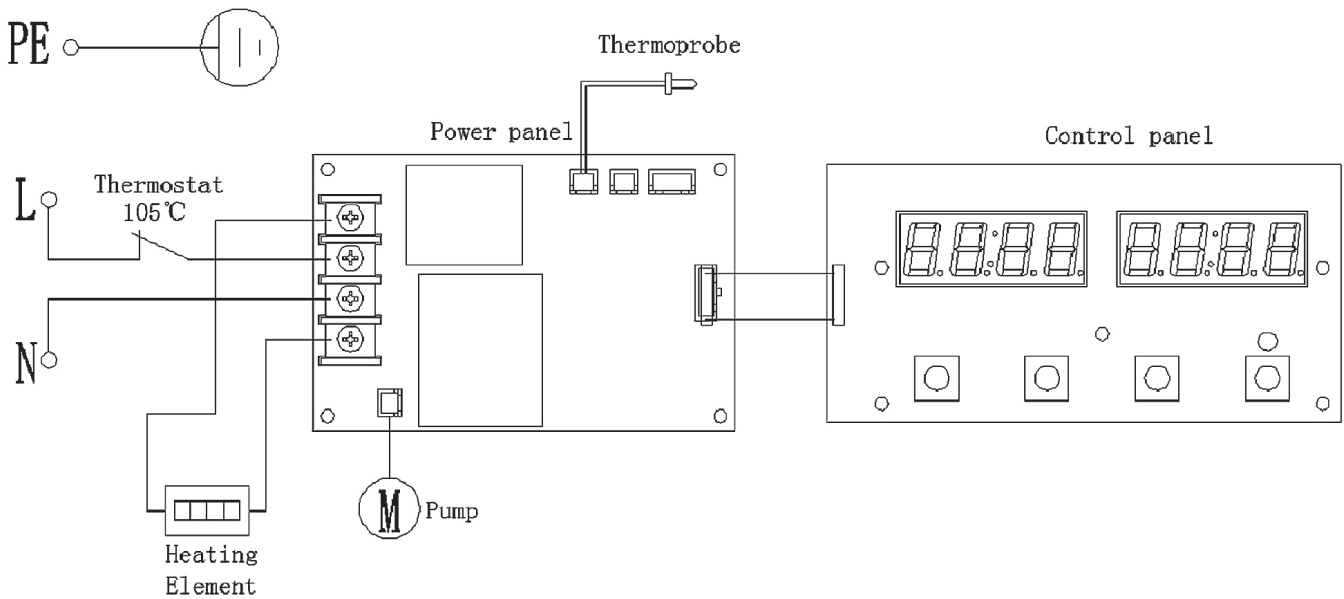
Degrease:

1. Before operating for the first time, clean the device from the inside (including the lid) with a wet cloth and a small amount of detergent. Do not rinse the appliance under the tap, this could cause serious damage to the appliance. In addition, make sure that you have dried it properly before you start operating the device.
2. Replace the parts (such as the food racks) and fill the gastronorm sized pan with water.

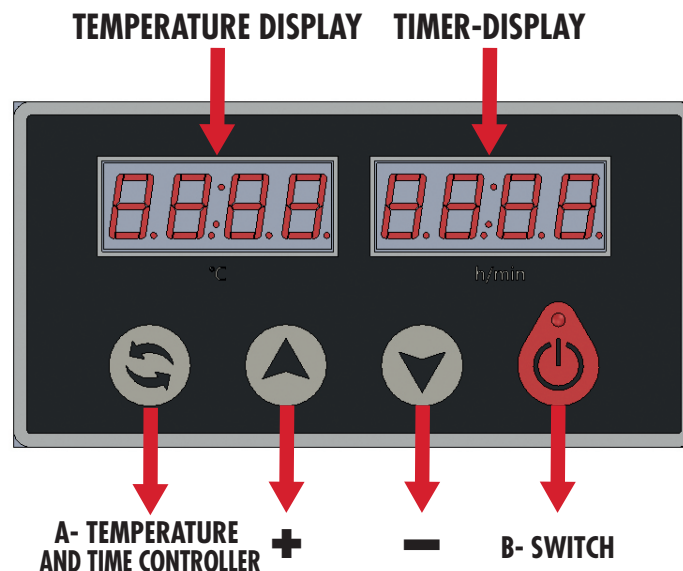
Regular use:

3. Only fill the pan with water and vacuum sealed food; only use professional vacuum bags such as items nr's 688133 and 688134 of CaterChef.
4. Do never cover the appliance with foil; this could cause overheating and therefore danger.
5. Never leave the surroundings of the appliance during operation.
6. Never move the appliance during operation.
7. Never touch the appliance (besides the control panel and the handle) during operation.
8. When disconnecting the device from the power, never pull on the cord, only on the plug.
9. 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.
10. After usage, press on the switch  to turn it OFF.
11. After usage the electricity needs to be cut from the socket to prevent fire hazard.
12. 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 appliance from its place, always grab it at the bottom.
14. During operation or cooling down: always keep the appliance out of reach of children.
This, mainly to prevent danger and burning injuries.

CIRCUIT DIAGRAM:



USERS INSTRUCTIONS:



Note! Before usage you should always check whether the device is damaged. If this is the case, do not operate the device and feel free to contact your catering supplier to work towards a solution. Never repair or dismantle the device by yourself. This should always be done by a professional technician.

Note! Always first fill the pan with water before connecting the device to the mains. You cannot use the device without a pleasant amount of water. Indication: fill the pan 50 to 65% with water, depending on how much food you would like to prepare in the pan. So keep in mind that the vacuum sealed food will raise the water level. Usage without water could cause serious damage to the device (and its parts) and therefore danger. To prevent this you should check the level of water each 20-30 minutes and if needed you should revill it.

Note!

Temperature accuracy = 0.1°C.

The timer has a range from 1 minute to 99 hours.

Operate:

1. Place the food rack in gastronorm sized pan.
2. Fill the pan with water.
3. Connect the device to the mains. Press **B** once; the device is ON.

4. Then press **A** once; set the temperature with **+** and **-**. (press hold the **+** or **-** to speed up this process).
5. Press **A** again to confirm the temperature and to reset the timer.
6. Press **+** and **-** again to reset the time as required. (press hold the **+** or **-** to speed up this process).
First set the minutes (right side of the timer) and then the hours (left side of the timer). Press **A** each time to confirm your settings. So for example: 2 hours and 34 minutes = 02:34 shown on the display.
7. Press **A** again to confirm the time set.
8. Finally, press **B** to activate the device.

The left screen displays the current temperature (5 seconds) and the desired temperature (1 second). The device alternates and repeats this process constantly.

The device warms up to the desired temperature. When this temperature has reached this level, the buzzer will sound twice and the timer starts counting down.

Once the appliance is up to temperature, place the vacuum-sealed food inbetween the racks.

The right screen displays the remaining time. When the timer has expired, the buzzer will sound 4 times (consecutively) and the device will go into standby modus.

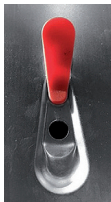
After this you can switch the device OFF with **B**.

In case you would like to switch to standby and/or adjust the settings:

Press **A**; The device is on standby. You can recognize this because the temperature screen blinks. You can use the standby function to reset the temperature and/or the timer.

Press **A** again to set the timer and press it another time to restart the device.

Note! It takes about 5 minutes for the pump to start after you have set the device as desired.



When the lid is opened, the vent valve (see photo) must first be opened. If you do not do this, it will be difficult to remove the lid because it is vacuumed.
Beware! Steam could escape, this could cause serious burning injuries.

CLEANING AND MAINTENANCE:

- Step 1: After usage, the device must first be switched off, after which you must remove the plug from the socket. Always do this in the order described. This could prevent short circuit or other possible dangers.
- Step 2: Wait until the device has cooled down completely.
- Step 3: Push the black cap of the tap and turn it a quarter to let the water run out of the water basin.
- Step 4: Remove the parts .
- Step 5: Clean the in- and outside of the device with a wet cloth and a small amount of cleaning detergent and then dry it thoroughly.

Beware! Do not rinse the device with water. (Don't wash it by using the tap).

This could damage the device and lead to dangerous situations.

Never clean the device with a stainless steel brush. This causes scratches and damages the device.

Always store it inside and keep it dry.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.