

# Bedienungsanleitung Gastro-Wärmeplatte

## verfügbare Typen:

- 3148002 / 120 x 480 mm, 230V, 50W, 60°C, 1,5m Kabel
- 3148014 / 325 x 500 mm, 230V, 250W, 75°C, 1,5m Kabel
- 3118016 / 325 x 340 mm, 12V, 100W, 75°C, KFZ-Stecker
- 3118017 / 240 x 345 mm, 12V, 90W, 60°C, KFZ-Stecker
- 3118018 / 325 x 340 mm, 12V, 100W, 60°C, KFZ-Stecker
- 3148018 / 240 x 345 mm, 230V, 150W, 75°C, 1,5m Kabel, abnehmbar
- 3148019 / 325 x 470 mm, 230V, 230W, 75°C, 1,5m Kabel, abnehmbar
- 3148020 / 325 x 500 mm, 230V, 250W, 75°C, 3,0m Kabel
- 3148033 / 400 x 585 mm, 230V, 280W, 75°C, 3,0m Kabel mit Dimmer
- 3148013 / 325 x 500 mm, 230V, 140W, 60°C, 1,5m Kabel

## **Inbetriebnahme:**

Bitte prüfen Sie nach Erhalt der Wärmeplatte den ordnungsgemäßen Zustand der Platte auf Transportschäden. Eine Inbetriebnahme darf nur erfolgen, wenn keine Transportschäden aufgetreten sind.

Vor Inbetriebnahme der Wärmeplatte die Schutzfolie auf der Oberfläche abziehen! Zur Inbetriebnahme verwenden sie gemäß dem jeweiligen Anschluss eine entsprechende Netzsteckdose 230 Volt, 50 Hz / 12V. Nach Anstecken der Wärmeplatte erfolgt die Erwärmung auf Maximaltemperatur und wird dann durch einen Thermostatschalter geregelt. bzw. kann mit dem Dimmer (wenn vorhanden) die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

## **Verwendungszweck:**

Die Wärmeplatte dient zum Warmhalten von Materialien und auch Speisen, dazu kann Sie als Buffetplatte verwendet werden, auf der entsprechende Saucenschalen oder andere warmzuhaltende Speisen gestellt werden. Des Weiteren dient die Wärmeplatte zum Warmhalten von Speisen auf dem Transport, hierzu insbesondere zur Verwendung mit EPP-Transportboxen, die ein wärmeisoliertes Transportieren und Warmhalten von Speisen über einen längeren Zeitraum garantieren.

Bei Verwendung der Wärmeplatte mit EPP-Transportboxen ist darauf zu achten, dass eine Lüftungsmöglichkeit vorhanden ist, damit die in dem Behälter erzeugte Wärme entweichen kann.



## **Reinigungshinweise:**

Vor dem Reinigen der Wärmeplatte ist in jeden Fall der Netzstecker zu ziehen, so dass keine elektrische Verbindung mehr besteht. Die Reinigung sollte mit normalen Reinigungsmitteln und einem feuchten Tuch vorgenommen werden. Reinigung unter fließendem Wasser, in der Spüle oder in der Spülmaschine ist ausdrücklich untersagt und führt zur Beschädigung der Wärmeplatte. Die Oberfläche ist aus eloxiertem Aluminium, es sollten daher keine scharfkantigen Gegenstände, kratzende oder scheuernde Reinigungsmittel verwendet werden.

## **VORSICHT !! Wichtige Hinweise zum Gebrauch !!**

1. Vor der Verwendung der Wärmeplatte in Verbindung mit Styropor-Transportkästen wird ausdrücklich gewarnt. Eine Gewähr für Schäden durch Schmelzen oder durch Entzünden der Box wird ausdrücklich ausgeschlossen.
2. Die Wärmeplatte sollte so platziert werden, dass Personen nicht unbewusst auf die Platte greifen können und insbesondere Kinder keinen Zugriff dazu haben.
3. Reinigung unter fließend Wasser, in der Spüle oder in der Spülmaschine ist ausdrücklich untersagt und führt zur Beschädigung der Wärmeplatte.
4. Bei ersichtlichen Schäden an der Wärmeplatte bzw. an der Zuleitung darf die Wärmeplatte nicht mehr in Betrieb genommen werden!

## **Gewährleistung:**

Der Hersteller übernimmt für die Dauer von 24 Monaten ab Datum der Herstellung, die Garantie in der Weise, dass er nachweislich Fabrikations- oder Materialfehler unter Ausschluss weitergehender Ansprüche kostenlos ersetzt. Der Käufer trägt Kosten und Risiko des Transportes. Ein Garantieanspruch des Käufers besteht nicht, wenn die Schäden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung oder Inbetriebnahme zurückzuführen sind oder ohne Einwilligung von thermo Eingriffe vorgenommen wurden. Bitte fügen Sie bei einer eventuellen Reklamation eine Kopie der Rechnung bei.

# Operating Manual *Catering Heating Plate*

## Available models:

- 3148002 / 120 x 480 mm, 230V, 50W, 60°C, 1,5m cable
- 3148014 / 325 x 500 mm, 230V, 250W, 75°C, 1,5m cable
- 3118016 / 325 x 340 mm, 12V, 100W, 75°C, 12V lighter plug
- 3118017 / 240 x 345 mm, 12V, 90W, 60°C, 12V lighter plug
- 3118018 / 325 x 340 mm, 12V, 100W, 60°C, 12V lighter plug
- 3148018 / 240 x 345 mm, 230V, 150W, 75°C, 1,5m cable, detachable
- 3148019 / 325 x 470 mm, 230V, 230W, 75°C, 1,5m cable, detachable
- 3148020 / 325 x 500 mm, 230V, 250W, 75°C, 3,0m cable
- 3148033 / 400 x 585 mm, 230V, 280W, 75°C, 3,0m cable with dimmer
- 3148013 / 325 x 500 mm, 230V, 140W, 60°C, 1,5m cable

## **Initial Operation:**

Please verify the condition of the catering heating plate for transport damage according to specification. The heating plate may only be put into service if no apparent damages are visible. Remove the protection foil from the aluminium surface prior to use! Use the appropriate connection of 230 Volts, 50 Hz / 12V according to the respective connection of the product. When plugged in, the catering heating plate will heat up to the specified maximum temperature and is then regulated using the built-in thermostat switch or the temperature can be adjusted using the dimmer switch (if present).

## **Intended Purpose:**

The catering heating plate is intended to be used for the maintaining of temperature of food and other materials. The heating plate can also be used for buffets to keep already prepared food heated. Furthermore, the heating plate can be employed in EPP transport boxes, which are used for the transport of already prepared food over a longer period of time.

Proper ventilation within the box has to be provided when using the catering heating plate with EPP transport boxes, in order to guarantee an outlet for the generated heat.



## **Cleaning Instructions:**

The power plug has to be removed from the socket prior to cleaning to guarantee the absence of an electrical connection. Common standard cleaning agents and a damp cloth should be used for cleaning the heating plate.

Cleaning the catering heating plate in a dishwasher or even under running water is prohibited, as this will cause damage to the product. The surface, made of anodised aluminium, must not be cleaned using sharp objects or even scraping or scrubbing cleaning agents as this will cause damage to the surface.

### **CAUTION!! Important handling instructions!!**

1. Using the catering heating plate in Styrofoam/EPS transport boxes is strictly forbidden. The warranty for damages due to the melting or even ignition of the box is explicitly excluded.
2. The heating plate should be positioned in a way that individuals cannot unknowingly touch the surface. Especially children must not have access to the heating plate.
3. Cleaning the catering heating plate in a dishwasher or even under running water is prohibited, as this will cause damage to the product.
4. The heating plate must not be put into operation if apparent damages to the connection cable or the heating plate itself are visible!

## **Warranty:**

The manufacturer offers a warranty for a period of 24 months as of the date of production. Verifiable manufacturing faults or material faults will, to the exclusion of further claims, be replaced free of charge. The customer bears cost and risk of the transport.

A warranty claim does not exist if the damages to the product are the result of improper handling, incorrect initial operation or interference with the product (without manufacturer's consent). Please attach the copy of invoice when claiming warranty.