



ELEKTRISCHE VERHITTING LOS
(VOOR CHAFING DISH)

ELECTRIC HEATING UNIT
(FOR CHAFING DISH)

Modelnr.: *115.115



Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment

Gebruikershandleiding
Operation instructions

TECHNISCHE PARAMETERS

Naam:	verwarmingselement voor chafing dish
Nominale spanning:	220-240 V
Materiaal:	aluminiumlegering
Vermogen:	500 W
Frequentie:	50 Hz
Vorm:	rechthoekig
Hoogspanningsweerstand:	1500 V

INTRODUCTIE

De productie van verwarmingsproducten met gebruikmaking van verwarmingsmaterialen op nanometerniveau en dikkefilmtechnologie zorgt voor energiebesparing en een hoge thermische efficiëntie. Het resultaat is een aparte voedingskabel en verwarmingsplaat, met instelbaar vermogen, een hoge veiligheid, groot gebruiksgemak, bescherming van het milieu en nog veel meer. Het kan een chafing dish verwarmen tot een temperatuur van 65 tot 90 graden en het voedsel warm houden op een temperatuur van 60 tot 80 graden, zodat een optimale smaak behouden blijft.

Gevaar!

Een beschadigde voedingskabel is enorm gevaarlijk. Een dergelijk verwarmingselement mag niet meer gebruikt worden.

Gevaar!

Haal de stekker vóór reiniging uit de contactdoos.
Risico op elektrische schok!

Elektrisch verwarmingselement voor chafing dishes en drankdispensers

Het elektrische verwarmingselement past direct onder de waterpan, waardoor een optimale warmteoverdracht gewaarborgd is.

Het product heeft drie vermogensstanden: hoog, laag en uit.

INSTALLATIE

rechthoekig

1. Type 1

Stap 1: Haal de waterpan uit de houder en zet hem ondersteboven.

Stap 2: Bevestig het rek direct in de behuizing en schuif het verwarmingselement op de juiste plaats (in het midden is het beste).

2. Type 2

Stap 1: Haal de waterpan uit de houder en zet hem ondersteboven.

Bevestig de verwarmingsplaat op de tapbouten.

Stap 2: Bevestig de verwarmingsplaat op de tapbouten.

LET OP: trek nooit aan de voedingskabel om de stekker uit de contactdoos te halen!

Stap 3: Draai de handmoeren vast. Draai de handmoeren uitsluitend met de hand vast!

HET GEBRUIK VAN DE CHAFING DISH

1. Vul de waterpan met warm water (50 tot 60°C). Dompel de pan niet onder in het water!

Controleer het waterniveau. Gebruik de pan nooit zonder water!

2. Sluit het deksel.

3. Steek de voedingskabel van het elektrische verwarmingselement in de contactdoos.

Wacht 30 tot 40 minuten tot de chafing dish de optimale temperatuur bereikt heeft.

LET OP: gebruik het elektrische verwarmingselement nooit als het niet in de waterpan geplaatst is!

OPMERKING: bij elektrische verwarmingselementen met een vermogensregelaar kan het maximumvermogen indien nodig geleidelijk verminderd worden.

Stand 'High' = maximum, stand 'Low' = minimum en stand 'Off' = uit.

DEMONTAGE

1. Haal de voedingskabel uit de contactdoos.
2. Wacht tot de waterpan en het elektrische verwarmingselement afgekoeld zijn.
3. Haal de waterpan uit de houder en zet hem ondersteboven.
4. Draai de handmoeren met de hand los.
5. Schuif het verwarmingselement uit het rek en hef het van de tapbouten.

REINIGING

1. Haal de voedingskabel uit de contactdoos.
2. Wacht tot de waterpan en het elektrische verwarmingselement afgekoeld zijn.
3. Haal het verwarmingselement uit de waterpan zoals beschreven is bij 'Demontage'.
4. Reinig het met een licht vochtige doek.

LET OP: dompel het verwarmingselement niet onder in water en spoel het niet af onder de kraan!

TRANSPORT

Haal de voedingskabel vóór transport van de chafing dish of drankdispenser altijd uit de contactdoos!

MOGELIJKE PROBLEMEN EN OORZAKEN

Voedsel koelt af en blijft niet warm.

- De waterpan is gevuld met koud water.
- De voorverwamtijd is te kort of er is geen voorverwarming.
- Verwarmingselement is niet correct bevestigd.

Oplossingen:

- Vul de waterpan met warm water.
- Verwarm het verwarmingselement 30 tot 40 minuten voor.
- Draai het verwarmingselement met de hand vast.
- Zet de vermogensregelaar hoger.

Veel warmteverlies.

- Het deksel blijft open.

Oplossing:

- Houd het deksel zoveel mogelijk gesloten.
- Dit voorkomt dat het voedsel uitdroogt.
- Dit garandeert een betere hygiëne.
- Dit bespaart energie.

TECHNICAL PARAMETERS

Name:	heating unit for chafing dish
Rating voltage:	220-240 V
Material:	Alu. alloy
Working power:	500 W
Frequency:	50 Hz
Shape:	rectangular
High-voltage resistance:	1500 V

INTRODUCTION

The company production of heating products, through the nanometer heating materials, with thick film production technology, has the advantages of energy saving, high thermal efficiency. The product of the power line and the heating plate separation, with adjustable power, safety, convenience, environmental protection and other features, it can be a buffet furnace heated to temperatures of 65 to 90 degrees, and keep your food at the temperature of 60 - 80 degrees, in order to achieve the best taste.

Danger!

A damaged main cable is extremely dangerous. Such a heating unit must not be used any more.

Danger!

It is imperative that you pull mains plug out of the socket before cleaning.
Risk of electric shock!

Electric Heating Unit for Chafing Dishes and Beverage Dispensers

The electric heating unit fits directly under the water pan, thus ensuring perfect heat transfer.
The product can regulate the power of high, low, off the three positions.

INSTALLATION

rectangular

1. Type 1

- Step 1 - Is to take the water pan out of the stand and turn it upside down.
- Step 2 - Then to Directly to the heating cabinet insert the fillister and slide the heating unit to the right place (middle is the best place)

2. Type 2

- Step 1 - is to take the water pan out of the stand and turn it upside down. Insert the heating board on the threaded studs.
- Step 2 - is to insert the heating board on the threaded stud.

CAUTION: Never unplug the unit by pulling on the electrical cord!

- Step 3 - is to tighten with the hand nuts. Please tighten the hand nuts only by hand!

USING THE CHAFING DISH

1. Fill the water pan with hot water(50 to 60°C). Please note that the pans should not be immersed in the water!
Check the water level and then. The pan must never be used without water!
2. Close the lid.
3. Plug in the cord of the electric heating unit. Then wait 30 to 40 minutes for the chafing dish to reach the perfect temperature.

CAUTION: Never use the electric heating unit when it is not inserted in the water pan!

NOTE: With electric heating units that have a power control the maximum power can be progressively reduced if required. Position <High>=maximum. position<Low>=minimum. position <Off>=off

DISASSEMBLY

1. Unplug the cord.
2. Wait until the water pan and the electric heating unit have cooled down.
3. Take the water pan out of the stand and turn it upside down.
4. Unscrew hand nuts by hand.
5. Slide the heating unit out of the elongations and lift it off the threaded studs.

CLEANING

1. Unpin the cord.
2. Wait until the water pan and the electric heating unit have cooled down.
3. Take the heating unit off the water pan as indicate in «Disassembly».
4. Clean it with a slightly damp cloth

CAUTION: Do not submerge the heating unit in water or rinse it under running water!

TRANSPORTATION

Please always unplug the cord before you move your chafing dish or beverage dispenser!

POSSIBLE FAULTS AND THEIR CAUSE

Food cools off and is not kept warm.

- The water pan was filled with cold water.
- Preheating time too short or no preheating.
- Heating unit was not correctly tightened.

To:

- Fill water pan with hot water.
- Preheat unit for 30-40 minutes.
- Tighten heating unit by hand.
- Turn power control up.

Great heat loss.

- Lid remains open.

To:

- Keep lid closed whenever possible.
- To prevent food from drying out.
- To guarantee more hygienic conditions.
- To save energy.