



Betriebsanleitung  
Operator's Manual  
Mode d'emploi  
Gebruiksaanwijzing  
Istruzioni per l'uso  
Manual de Instrucciones



## HEPP CHAFING DISH INDUCTION PLUS

Unbedingt Betriebsanleitung vor erster Inbetriebnahme lesen.

These operating instructions should be read before initial start up.

Il faut impérativement lire le mode d'emploi avant la première mise en service.

Lees voor de inbedrijfstelling in ieder geval eerst de gebruiksaanwijzing.

Prima della prima messa in funzione, leggete assolutamente queste istruzioni.

Leer attentamente estas instrucciones antes de usar por primera vez.

# D

## INHALTSVERZEICHNIS

1. ALLGEMEINES.....	4
2. GEFAHRENHINWEISE.....	5
3. SICHERHEITSTECHNISCHE HINWEISE.....	6
4. INBETRIEBNAHME .....	7
5. REINIGUNG UND PFLEGE .....	9
6. MÖGLICHE BEDIENUNGSFEHLER.....	9
7. BEDIENHINWEISE.....	10
8. TECHNISCHE DATEN .....	11

# E

## CONTENTS

1. GENERAL.....	12
2. WARNINGS .....	13
3. FOR YOUR SAFETY .....	14
4. USING FOR THE FIRST TIME .....	15
5. CLEANING AND MAINTENANCE.....	17
6. POSSIBLE OPERATING FAULTS.....	17
7. OPERATING INSTRUCTIONS .....	18
8. TECHNICAL DATA .....	19

# F

## SOMMAIRE

1. GENERALITES.....	20
2. INFORMATIONS SUR LES DANGERS .....	21
3. CONSIGNES DE SECURITE .....	22
4. MISE EN SERVICE .....	23
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	25
6. DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT POSSIBLES.....	25
7. INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	26
8. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	27

# NL

## INHOUD

1.	ALGEMEEN .....	28
2.	GEVARENAANDUIDINGEN.....	29
3.	VEILIGHEIDSTECHNISCHE AANWIJZINGEN.....	30
4.	INBEDRIJFSTELLING .....	31
5.	REINIGING EN ONDERHOUD.....	33
6.	MOGELIJKE BEDIENINGSFOUTEN .....	33
7.	GEBRUIKSAANWIJZING .....	34
8.	TECHNISCHE GEGEVENS .....	35

# IT

## INDICE DE CONTENIDOS

1.	GENERALITA .....	36
2.	AWERTENZE DI PERICOLO .....	37
3.	AWERTENZE RILEVANTI PER LA SICUREZZA.....	38
4.	MESSA IN FUNZIONE .....	39
5.	PULIZIA E CURA.....	41
6.	POSSIBILI ERRORI NELL'USO .....	41
7.	ISTRUZIONI PER L'USO.....	42
8.	CARATTERISTICHE TECNICHE.....	43

# ES

## INDICE DE CONTENIDOS

1.	GENERAL.....	44
2.	VERTENCIAS DE PELIGRO .....	45
3.	RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD .....	46
4.	PUESTA EN MARCHA.....	47
5.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	49
6.	POSIBLES ERRORES DE MANIPULACION.....	49
7.	INSTRUCCIONES.....	50
8.	DATOS TECNICOS .....	51

Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse alle Gefahren- und Sicherheitshinweise. So helfen Sie Unfälle und technische Störungen zu vermeiden.

Lassen Sie das Gerät nur von Mitarbeitern bedienen, welche sich zuvor anhand der Betriebsanleitung mit ihm vertraut gemacht haben.

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung in der Nähe des Gerätes auf. So kann sich Ihr Bedienungspersonal jederzeit informieren und bei technischen Störungen richtig verhalten.

## 1. ALLGEMEINES

Der INDUCTION PLUS Chafing Dish ist ein Gerät, in dem Speisen aller Art warm gehalten werden können. Bei richtig gewählter Temperatur behalten die Speisen ihre Konsistenz und ihr Aussehen.

Das Warmhalteprinzip beruht darauf, dass Speisen indirekt über einem Wasserbad warm gehalten werden. Der Chafing Dish ist nicht zum Kochen und Braten von Speisen geeignet!

Wie alle HEPP Chafing Dish kann der INDUCTION PLUS sowohl mit Brennstoff als auch elektrisch beheizt werden. Für eine optimale Funktionalität empfehlen wir die Verwendung der original Heizelemente und Brennstoffdosen von HEPP! (siehe Datenblatt letzte Seite der Betriebsanleitung) Seine Besonderheit zeichnet sich jedoch durch einen verkapselten Transtherm-Boden aus, der den Einsatz auf allen gängigen Induktionsherden ermöglicht.

Bedingt durch den Wärmeunterschied zwischen Deckelinnen- und Deckelaußenseite lässt sich die Bildung von Kondenswasser nicht vermeiden. Deshalb sind alle INDUCTION PLUS Chafing Dish mit einer Auffangrinne im Deckel ausgestattet, die das entstandene Kondenswasser über einen Adapterring wieder in das Wasserbad zurückführt.

## 2. GEFAHRENHINWEISE

Größtmögliche Gerätesicherheit gehört bei HEPP zu den Produktmerkmalen, denen unser ganz besonderes Augenmerk gilt.

Trotz aller Sicherheitsvorkehrungen bleibt jedoch jedes Gerät bei unsachgemäßem Umgang mit einem Gefahrenpotenzial behaftet.

Aus diesem Grunde haben wir – im Interesse Ihrer Sicherheit – die Gefahrenhinweise unten zusammengefasst.

Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise!

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, die Sie unbedingt beachten sollten :

- **Wartungsarbeiten und Reparaturen an Elektrogeräten und deren Anschlussleitungen dürfen nur von einer Fachwerkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durchgeführt werden.**

---

- **Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen von Nichtfachleuten „repariert“, überbrückt oder verändert werden. Durch unsachgemäße Eingriffe können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.**

---

- **Vorsicht: Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr an heißen Geräte- und Metalloberflächen.**



### 3. SICHERHEITSTECHNISCHE HINWEISE

ALLGEMEINE HINWEISE	VORSCHRIFTEN
<ul style="list-style-type: none"><li>• Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt (Angaben s. Typenschild und Bedienungsanleitung).</li><li>• Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweisen.</li><li>• Achten Sie stets darauf, dass nach Betriebsschluss der elektrische Hauptschalter ausgeschaltet bzw. der Netzstecker ausgesteckt ist.</li><li>• Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, wenn Störungen auftreten oder bevor Sie es reinigen.</li><li>• Geräte mit elektrischer Ausrüstung nicht unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.</li><li>• Halten Sie die Anschlussleitung fern von Hitzequellen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Das Gerät entspricht allen einschlägigen Vorschriften und damit der VGB 4 (Vorschriftenwerk der Berufsgenossenschaft für elektrische Anlagen und Betriebsmittel).</li><li>• Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass die elektrischen Anlagen und Betriebsmittel auf ihren ordnungsgemäßen Zustand geprüft werden (VGB4, §5).</li></ul> <p>VORBEUGENDE MASSNAHMEN GEGEN GERÄTEFOLGESCHÄDEN</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Von jedem technischen Gerät gehen grundsätzlich Betriebsgefahren aus, insbesondere von Geräten im unbeaufsichtigten Betrieb.</li><li>• Wir empfehlen deshalb dem Betreiber angemessene Maßnahmen zur Schadensverhütung zu treffen.</li></ul>

- Die Heizplatte und Brennpaste können nur in Verbindung mit Gestellen – nicht als separates Heizgerät – benutzt werden, weil sie keinen entsprechenden Fuß haben und somit die Unterlage ansengen können. Für so entstandene Schäden übernehmen wir keine Haftung.
- Benützen Sie die Heizplatten nicht als Raumheizkörper. Unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Betreiben Sie den INDUCTION PLUS Chafing Dish nie ohne Wasser.

## 4. INBETRIEBNAHME

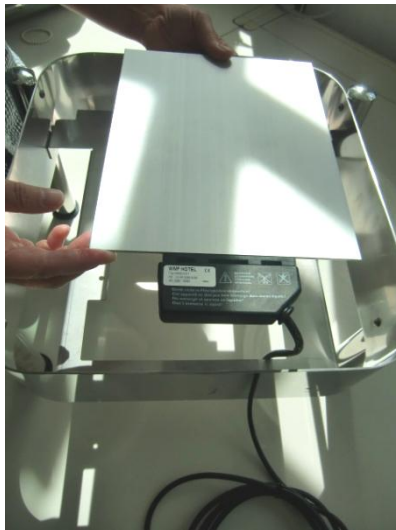
### 4.1 Auf der Induktionsplatte

Stellen Sie den Behälter (rund oder GN 2/3) auf die Induktionsplatte und füllen Sie ihn bis zur Markierung mit Wasser. Anschließend setzen Sie zuerst den Adapterring, dann den GN- oder Porzellanbehälter ein und schließen den Deckel.

**Achtung: Schalten Sie das Induktionsgerät erst ein nachdem Sie die oben genannten Schritte durchgeführt haben!**

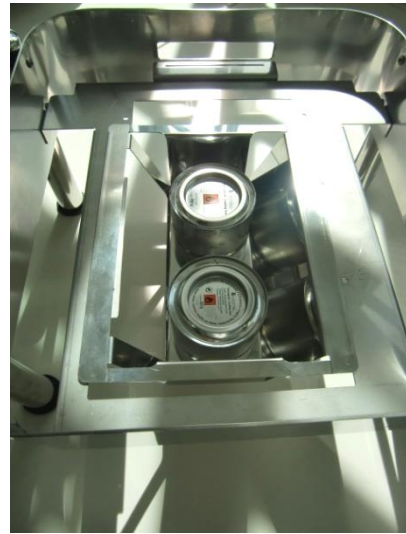
### 4.2 Mit Heizelement

Heizelement von oben in das Gestell einsetzen und das Elektrokabel nach hinten ausführen. Dann stellen Sie den Chafing Dish in das Gestell. Federelemente sorgen für ein festes Anliegen der Platte am Transtherm®-Boden, sodass kein Wärmeverlust entsteht. Abschließend wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe am Heizelement.



### 4.3 Mit Brennstoffdosen/-halter

Brennstoffdosenhalter von oben in das Gestell einsetzen, bestücken (mit 1 oder 2 Brennstoffdosen) und Brennstoff entzünden. Abschließend stellen Sie den Chafing Dish in das Gestell.



**Für alle mit Hezelement oder Brennstoff betriebenen INDUCTION PLUS Chafing Dish gilt:**

- Vor Betrieb mit Hezelement evtl. bereits eingesetzten Brennstoffdosenhalter entfernen.
- Wasser so heiß wie möglich (rund 70° C- max. 80°C) in Wasserbadwanne einfüllen (bitte Einfüllmarkierung beachten!).
- Heizplatte einschalten bzw. Brennstoff entzünden.
- Brennstoff nach dem Entzünden ca. 1 Minute brennen lassen, dann erst einsetzen. Ca. 30 Minuten warten bis der Chafing Dish die ideale Betriebstemperatur erreicht hat.

Deckel schließen bis Speisen entnommen werden. Auch während des Einsatzes Deckel möglichst lange geschlossen halten, dadurch wird ein Abkühlen der Speisen an der Oberfläche vermieden

**Heizplatte mit Regler :**

- Der eingebaute Regler steuert die Temperatur der Heizplatte in kleinen Intervallen durch Unterbrechen des Stromkreises.
- Anhand der Kontrolllampe können Sie die richtige Einstellung überprüfen, da die Heizplatte kurz vor Erreichen der gewünschten Temperatur abschaltet.



## Wichtige Hinweise :

- INDUCTION PLUS Chafing Dish nie ohne Wasser in der Wasserbadwanne beheizen. (Deshalb beim Einschalten und Wechseln der Speiseneinsätze und nach längerem Gebrauch den Wasserstand prüfen!)
- Bitte besondere Anleitung zum Einstellen der Bremse beachten. (s. Inhaltsverzeichnis)

## Nach Gebrauch :

- Heizelemente abschalten, Netzstecker ziehen.
- Brennstoff löschen.
- Heizelement bzw. Brennstoffdose abkühlen lassen, dann erst entnehmen.

## 5. REINIGUNG UND PFLEGE

- Elektrische Heizplatte nicht ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Sie kann in kaltem Zustand bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- Gestell, Behältnis und Deckel (incl. Bremse) können sowohl von Hand als auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Kalkablagerungen im Behältnis können mit Essig oder Essigreiniger entfernt werden.

## 6. MÖGLICHE BEDIENUNGSFEHLER

- Wasser nicht heiß genug eingefüllt (mind. 70° C).
- Heizelement liegt nicht fest am Boden des Behältnisses an.
- Zu kurze oder keine Vorheizzeit.
- Chafing Dish-Deckel immer offen, dadurch Austrocknung der Speisen und großer Energieverbrauch, deshalb Deckel immer wieder schließen.

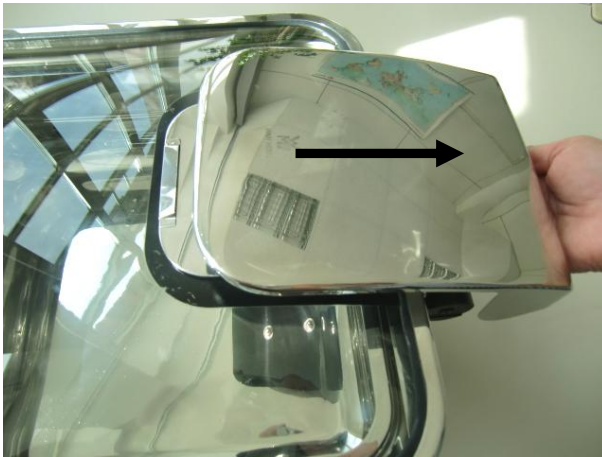
## 7. BEDIENHINWEISE

### 7.1 Abnehmen und Reinigung Deckel

Die Bremse ist spülmaschinengeeignet und kann zusammen mit dem Deckel in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Sie muss hierfür nicht vom Deckel abgeschraubt werden!

#### Vorgehensweise :

- Blende nach hinten abziehen
- Adapterring entfernen



Stellen Sie den Deckel senkrecht und ziehen Sie ihn nach oben aus der Halterung heraus.



Zum **Wiedereinsetzen** nach dem Spülvorgang führen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Blende wiedereinsetzen. Durch leichtes Schräghalten fixieren Sie die Blende zuerst in den beiden Halteklammern und führen dann den Haltewinkel in die entsprechende Arretierung auf der Deckeloberseite ein.



## 8. TECHNISCHE DATEN

Angaben :	Heizplatte flach	
	57.0024.9990	60.8981.0020
Größe	250 x 200 mm	
Heizleistung	220 W	700 W
Netzanschluss	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	
Kabel	Fest verbunden 2,5 m	
Regelung	selbstregelnd	mit Regler
Ein-/Aus-Schalter	Über Netzstecker	
Zulassung	VDE	
Verwendung	für alle Chafing Dish HEPP INDUCTION PLUS	



57.0024.9990

+



60.8981.0020

**In your own interest, please follow all cautionary and safety instructions. This will help to avoid accidents and technical malfunctions.**

**Never entrust the machine to anyone who is not familiar with the operating instructions.**

Keep these operating instructions near the machine. This will allow your operating personnel easy access to information at any time, and will enable them to take the appropriate action should any technical malfunctions occur.

## **1. GENERAL**

A chafing dish can be used to keep all kinds of food hot. If the correct temperature is selected, the food will retain its consistency and appearance.

The chafing dish works by keeping the food hot indirectly over a water bath. The chafing dish is not designed for boiling or frying food.

Like all HEPP chafing dishes the INDUCTION PLUS can be heated either by paste burners or electrically. For best results we recommend using HEPP original heating elements and paste burners (see Data Sheet on last page of Operator's Manual). However, the special feature of the INDUCTION PLUS is an encapsulated Transtherm® base which allows it to be used on all standard induction hobs.

Due to the difference in temperature between the inside and the outside of the lid, condensation will inevitably form. All INDUCTION PLUS chafing dishes are therefore fitted with a channel in the lid to collect condensate via an adapter ring and return it to the water bath.

## 2. WARNINGS

Maximum machine safety is an integral HEPP product characteristic to which we pay particular attention.

In spite of all our safety precautions, however, every machine is potentially hazardous if not operated properly.

This is why – for your own safety – we have summarised the warnings below.

Please also follow the safety instructions!

For your own safety,  
please observe the following instructions  
at all times :

- Maintenance and repairs to electrical equipment and connecting leads should only be carried out by a specialist workshop or similarly qualified individual.

- 
- The integral safety devices should in no circumstances be “repaired”, bypassed or altered by non-specialists. Tampering with the machine can create serious hazards for the user.



- 
- Caution: risk of burns and scalds from hot appliances and metal surfaces.

### 3. FOR YOUR SAFETY

#### GENERAL

- Only connect the machine to a correctly installed socket with mains voltage corresponding to the machine technical data (see rating plate and Operator's Manual for details).
- Never use the machine if the machine or power lead shows visible damage.
- When shutting down, always ensure that the main power switch is off and/or the plug is removed from the power socket.
- Remove the plug from the power socket if the machine is out of use for an extended period, if malfunctions occur or before cleaning the machine.
- Machines with electrical components should never be placed under running water or immersed in water.
- Keep power lead away from sources of heat.

#### REGULATIONS

- This machine complies with all the relevant regulations including, in Germany, VGB 4 (electrical plant and equipment occupational accident insurance regulations).
- The operator is responsible for ensuring that electrical plant and equipment is inspected and tested and is in full working order (VGB4, §5)

#### MEASURES TO PREVENT CONSEQUENTIAL DAMAGE

- Any technical device is a potential source of danger, especially when operated without supervision.
- We therefore recommend that the operator take appropriate action to prevent damage.

- The hot plate and paste burner can only be used in conjunction with frames. They cannot be used as a stand-alone heater because they do not have a suitable base for that purpose and could therefore damage the surface underneath. We will not be liable for any damage caused in this way.
- Do not use the hot plate as a space heater. Incorrect use invalidates the warranty.
- Never use the chafing dish without water.

## 4. USING FOR THE FIRST TIME

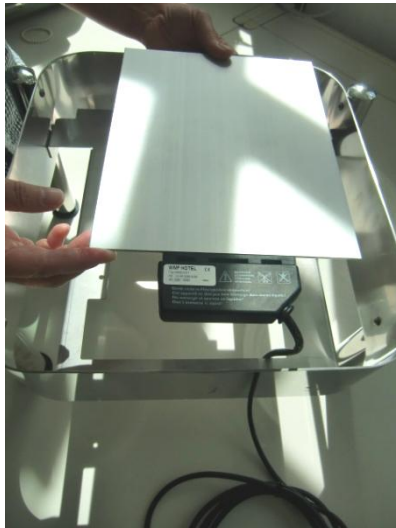
### 4.1 On the induction hob

Place the water bath tank (round or GN 2/3) on the induction hob and fill it with water up to the mark. Insert the adapter ring, then put the GN or porcelain food dish in place and close the lid.

**Important:** Do not switch on the induction appliance until you have carried out the above steps

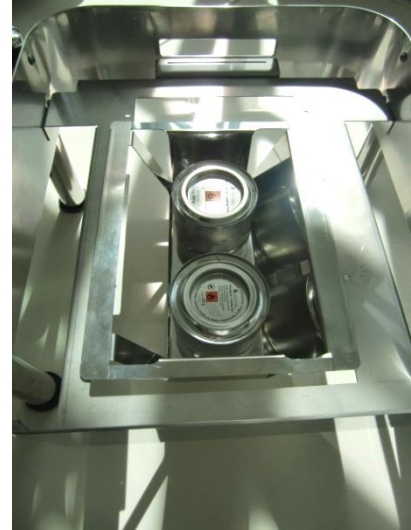
### 4.2 With heating element

Lower the heating element into the frame, routing the power lead out to the rear. Then place the chafing dish in the frame. Springs keep the hob in close contact with the Transtherm® base to prevent any heat loss. Lastly, select the desired heating element setting.



### 4.3. With paste burners/holder

Lower the paste burner holder into the frame, insert 1 or 2 paste burners and light them. Then place the chafing dish in the frame.



The following instructions apply to all INDUCTION PLUS chafing dishes operated with a heating element or paste burner :

- If using a heating element, first remove any paste burner holders fitted.
- If using paste burners, first remove any electric heating components fitted.
- Fill water bath tank with water which is as hot as possible (around 70°C to max. 80°C) (note the filling level mark!)
- Switch on hot plate or light the paste burner.
- Light paste burner and allow to burn for about 1 minute before inserting. Allow about 30 minutes for the chafing dish to reach its ideal operating temperature.
- Keep lid closed until food is removed. The lid should also be kept closed as much as possible when in use, to prevent the surface of the food from cooling.

**Hot plate with regulator :**

- The built-in regulator controls the temperature of the hot plate in small increments by breaking the current circuit.
- You can check the correct setting by the indicator lamp, as the hot plate switches off shortly before reaching the set temperature.



### Important :

- **Never** heat chafing dishes without water in the water bath tank. (Remember to check the water level when switching on, when changing the food dishes and after an extended period of use.)
- Please read separate instructions on how to adjust the brake (see contents).

### After use :

- Switch off heating elements, disconnect mains plug.
- Extinguish paste burner.
- Allow heating element or paste burner to cool before removing.

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Do not immerse electric hot plate in water or clean under running water. If cleaning is necessary, wipe with a damp cloth when cold.
- The frame, tank and lid (including the brake) can be washed by hand or in the dishwasher.
- Limescale deposits in the tank can be removed using vinegar or a vinegar-based cleaner.

## 6. POSSIBLE OPERATING FAULTS

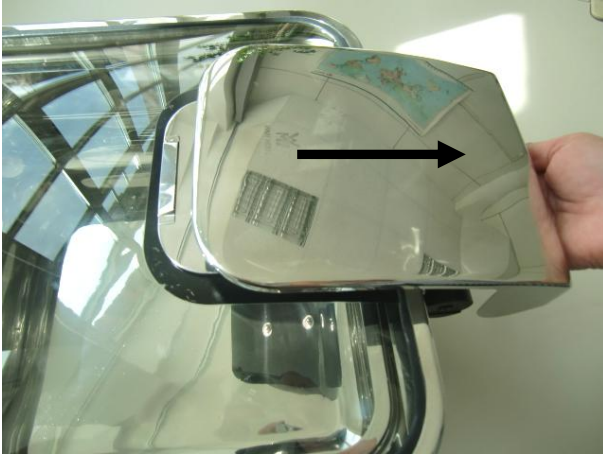
- Water poured into tank not hot enough (at least 70°C).
- Heating element not in close contact with base of water bath tank.
- Too short or no pre-heating.
- Chafing dish lid left open, causing food to dry up and wasting energy. Always remember to close the lid in between times.

## 7. OPERATING INSTRUCTIONS

### 7.1 Removing and cleaning of lid

The brake is dishwasher-safe and can be cleaned in the dishwasher along with the lid. There is no need to unscrew the brake from the lid before cleaning it.

- Remove the cover backward
- Remove the ring of the adapter



Hold the lid vertically and pull it up out of the retainer to remove.



To replace the lid after cleaning, carry out the above steps in reverse order.

Replace the cover panel. Holding the cover panel at a slight angle, first insert the cover panel into the two retaining clips and then insert the angle bracket into the corresponding lock on the top of the lid.



## 8. TECHNICAL DATA

Details	Hot plate flat	
	57.0024.9990	60.8981.0020
Size	250 x 200 mm	
Output	220 W	700 W
Power Supply	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	
Cable	fixed 2,5 m	
Control	self regulating	with regulation
On /Off switch	via mains plug	
Approval	VDE	
fitting for	for all chafing dishes HEPP INDUCTION PLUS	



57.0024.9990

+



60.8981.0020

Dans votre propre intérêt, observez toutes les consignes de sécurité ainsi que les notifications de danger. Vous contribuerez ainsi à éviter les accidents et les problèmes techniques.

Seules doivent être autorisées à utiliser l'appareil les personnes qui se sont préalablement familiarisées avec celui-ci à l'aide du mode d'emploi.

Conservez ce mode d'emploi à proximité de l'appareil. Votre personnel pourra ainsi s'informer à tout moment du comportement à adopter en cas de problème technique.

## 1. GENERALITES

Le chauffe-plat est un appareil qui permet de garder au chaud tout type de met. En choisissant correctement la température, vos préparations conserveront leur consistance et leur aspect.

Le principe employé se base sur un bain d'eau chaude qui maintient les aliments à la bonne température. Le chauffe-plat n'est pas conçu pour faire cuire et rôtir des aliments!

Comme tous les chauffe-plats HEPP, le INDUCTION PLUS peut être chauffé aussi bien avec un combustible qu'à l'électricité. Pour une fonctionnalité optimale, nous recommandons l'utilisation des éléments chauffants et des cartouches de combustible originaux HEPP! (voir la fiche technique à la dernière page du mode d'emploi). Sa particularité réside cependant dans un fond blindé Transtherm® qui permet une utilisation sur toutes les plaques de cuisson à induction courantes.

Il est inévitable que de la condensation se forme en raison de la différence de température entre l'intérieur et l'extérieur du couvercle. C'est la raison pour laquelle tous les chauffe-plats INDUCTION PLUS sont équipés d'une rigole dans le couvercle qui ramène l'eau de condensation produite dans le bac à eau par le biais d'une bague d'adaptation.

## 2. INFORMATIONS SUR LES DANGERS

Une sécurité maximale du produit fait partie intégrante des produits HEPP et nous y sommes particulièrement attentifs.

Mais malgré toutes les mesures de sécurité, chaque appareil demeure une source potentielle de danger s'il n'est pas manipulé conformément aux instructions.

C'est la raison pour laquelle nous avons, dans l'intérêt de votre sécurité, regroupé ci-dessous les informations relatives aux dangers.

Tenez également compte des consignes de sécurité!

Informations importantes pour la sécurité dont vous devez impérativement tenir compte :

- Les travaux d'entretien et de réparation sur les appareils électriques et leurs câbles de raccordement doivent exclusivement être réalisés par un atelier spécialisé ou une personne possédant des qualifications équivalentes.

- Il est strictement interdit de faire «réparer» par des personnes non qualifiées, de court-circuiter ou de modifier les dispositifs de sécurité. Toute intervention incorrecte peut entraîner des risques considérables pour l'utilisateur.



- Prudence: risque d'être brûlé ou ébouillanté sur les surfaces chaudes de l'appareil et les surfaces métalliques.

### 3. CONSIGNES DE SECURITE

CONSIGNES GENERALES	DIRECTIVES
<ul style="list-style-type: none"><li>• L'appareil doit exclusivement être branché à une prise secteur installée conformément à la réglementation dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil (voir la plaque signalétique et le mode d'emploi).</li><li>• L'appareil doit uniquement être mis en service si lui-même ainsi que le cordon secteur ne présentent aucun dommage visible.</li><li>• Après la fin du service, veillez toujours à ce que l'interrupteur électrique général soit coupé ou que la fiche secteur soit débranchée.</li><li>• Retirez la fiche secteur de la prise si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, si des défauts surviennent ou avant de le nettoyer.</li><li>• Ne pas tenir les appareils électriques sous l'eau courante ni les tremper dans l'eau.</li><li>• Tenez le cordon secteur éloigné des sources de chaleur.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'appareil est conforme à toutes les directives en vigueur et ainsi à la VGB4 (Réglementation de la caisse allemande de prévoyance des accidents pour les équipements et ressources électriques).</li><li>• L'exploitant doit veiller à faire contrôler la conformité des équipements et des ressources électriques (VGB4, §5).</li></ul> <p>MESURES PREVENTIVES CONTRE LES DEGATS CONSEQUENTS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tout appareil technique constitue une source de danger potentielle, notamment s'il fonctionne sans surveillance.</li><li>• Par conséquent, nous recommandons à l'exploitant de prendre des mesures appropriées de prévention des dommages.</li></ul>

- Les plaques chauffantes peuvent seulement être utilisées en combinaison avec des chauffe-plats et non comme appareils de chauffage séparé, car elles ne sont pas équipées d'un socle approprié à cet effet et risquent ainsi d'endommager le support sur lequel elles se trouvent. Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dommages ainsi provoqués.
- N'utilisez pas les plaques chauffantes pour chauffer le local. Une utilisation non conforme entraîne une annulation de la garantie.
- Ne faites jamais fonctionner le chauffe-plat sans eau.

## 4. MISE EN SERVICE

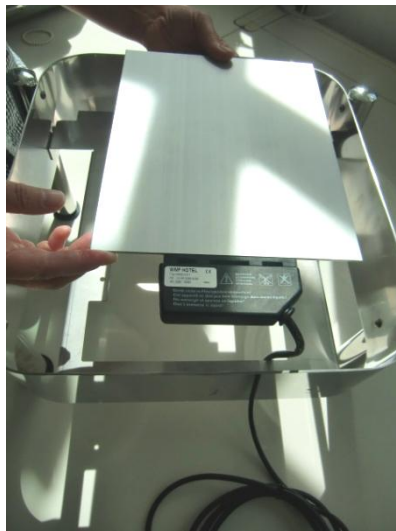
### 4.1 Sur la plaque à induction

Posez le récipient (rond ou GN 2/3) sur la plaque à induction et remplissez-le d'eau jusqu'au repère. Posez ensuite tout d'abord la bague d'adaptation, puis le récipient GN ou en porcelaine et fermez le couvercle.

**Attention : n'allumez la plaque à induction qu'après avoir effectué les étapes ci-dessus !**

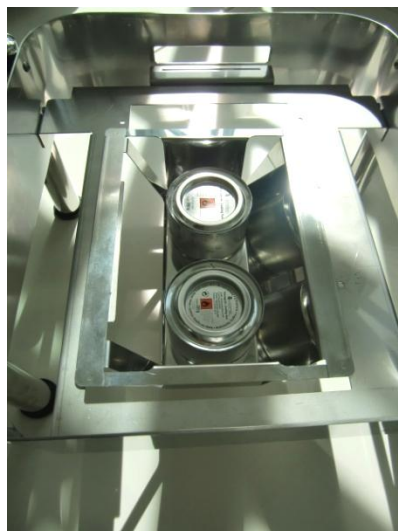
### 4.2 Avec élément chauffant

Introduisez l'élément chauffant dans le bâti par le haut et faites sortir le câble électrique vers l'arrière. Posez ensuite le chauffe-plat dans le bâti. Les éléments à ressort assurent un appui ferme de la plaque sur le fond Transtherm® et évitent ainsi les pertes thermiques. Sélectionnez ensuite le niveau de puissance souhaité sur l'élément chauffant.



### 4.3 Avec support de cartouches de combustible

Introduisez le support de cartouches de combustible dans le bâti par le haut, équipez-le (d'une ou deux cartouches) et allumez le combustible. Posez ensuite le chauffe-plat dans le bâti.



**Règles à appliquer pour tous les chauffe-plats INDUCTION PLUS fonctionnant avec un élément chauffant ou du combustible :**

- Dans le cas d'une utilisation avec l'élément chauffant, retirer le support de cartouche de combustible éventuellement déjà présent.
- En cas d'utilisation de combustible, retirer l'élément chauffant éventuellement déjà installé.
- Remplir le bac à eau (en respectant le repère de niveau!) avec de l'eau aussi chaude que possible (environ 70 °C jusqu'au maximal 80 °C).
- Allumez la plaque chauffante ou le combustible
- Après avoir allumé le combustible, le laisser brûler pendant 1 minute environ avant de le mettre en place. Patientez environ 30 minutes jusqu'à ce que le chauffe-plat ait atteint la température de fonctionnement idéale.
- Fermez le couvercle jusqu'au prélèvement des aliments. Même pendant l'utilisation, laisser le couvercle la fermé le plus longtemps possible afin d'éviter que les aliments refroidissent en surface.

**Consignes communes à tous les chauffe-plats :**

- En cas d'utilisation de combustible, retirer l'élément chauffant éventuellement déjà installé.
- Remplir le bac à eau (en respectant le repère de niveau!) avec de l'eau aussi chaude que possible (environ 70° C).
- Allumer la plaque chauffante.
- Après avoir allumé le combustible, le laisser brûler pendant 1 minute environ avant de le mettre en place. Patientez environ 30 minutes jusqu'à ce que le chauffe-plat ait atteint la température de fonctionnement idéale.
- Fermez le couvercle jusqu'au prélèvement des aliments. Même pendant l'utilisation, laisser le couvercle la fermé le plus longtemps possible afin d'éviter que les aliments refroidissent en surface.



### Plaque chauffante avec régulateur :

- Le régulateur intégré commande la température de la plaque chauffante à petits intervalles en interrompant l'alimentation électrique.
- Le témoin de contrôle vous permet de vérifier si le réglage est correct, car la plaque chauffante s'éteint peu avant d'atteindre la température souhaitée.

### Remarques importantes :

- **Ne jamais** mettre le chauffe-plat en chauffe sans eau dans le bac. Par conséquent, il faut vérifier le niveau d'eau lors de la mise en marche et du remplacement des récipients à aliments et après une longue période d'utilisation.
- Tenir compte des instructions particulières à propos du réglage du frein (sommaire).

### Après utilisation :

- Éteindre l'élément chauffant et retirer la fiche secteur.
- Éteindre le combustible.
- Laissez l'élément chauffant ou la cartouche de combustible refroidir avant de le/la retirer.

## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Ne pas tremper la plaque chauffante électrique dans l'eau et ne pas la nettoyer sous l'eau courante. Au besoin, elle peut être nettoyée avec un chiffon humide après avoir refroidi.
- Le bâti, le récipient et le couvercle (frein inclus) peuvent être nettoyés aussi bien à la main qu'en lave-vaisselle.
- Les dépôts de tartre dans le récipient peuvent s'éliminer avec du vinaigre ou un nettoyeur à base de vinaigre.

## 6. DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT POSSIBLES

- L'eau n'est pas assez chaude (mini. 70° C)
- L'élément chauffant ne repose pas fermement sur le fond du récipient.
- Temps de préchauffage trop court ou inexistant.
- Le couvercle du chauffe-plat est toujours ouvert, ce qui entraîne un dessèchement des aliments et une consommation d'énergie excessive. Il faut donc toujours refermer le couvercle entre deux services.

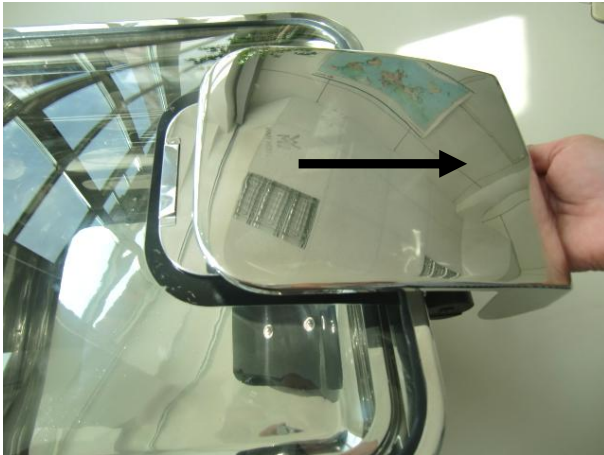
## 7. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### 7.1 Enlevè et Nettoyage du couvercle

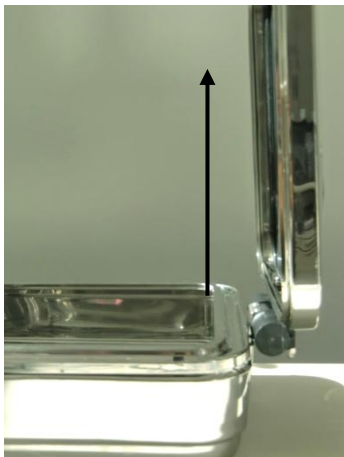
Le frein peut être lavé en même temps que le couvercle dans un lave-vaisselle. Il est inutile de le dévisser du couvercle pour cela!

Procédure :

- Tirer le cache vers l'arrière
- Retirez la bague d'adaptation.

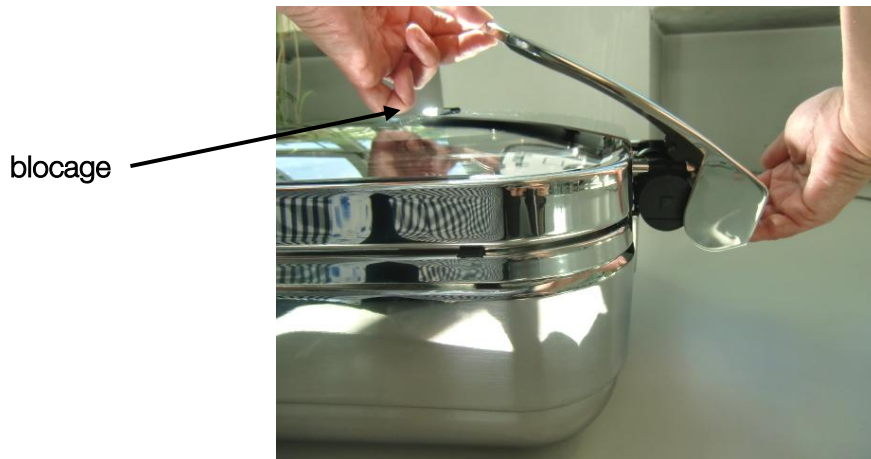


- Posez le couvercle en position verticale et tirez-le vers le haut pour le sortir de son support.



Pour le remettre en place après le lavage, exécutez les étapes dans l'ordre inverse.

- Remettre le cache en place. Maintenez le cache légèrement incliné et fixez-le tout d'abord dans les deux pinces de maintien, puis faites ensuite passer l'équerre de maintien dans l'élément de blocage correspondant sur le dessus du couvercle.



## 8. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Indications :	Plaque chauffante plate	
	57.0024.9990	60.8981.0020
Dimensions	250 x 200 mm	
Puissance de chauffage	220 W	700 W
Branchement secteur	230 V P/N/Terre 50/60 Hz	
Câble	Fixe 2,5 m	
Régulation		Avec régulateur
Interrupteur Marche/Arrêt	autorégulatrice	Par fiche secteur
Homologation	VDE	
Utilisation	pour tous les chauffe-plats HEPP INDUCTION PLUS	



57.0024.9990

+



60.8981.0020

Let in uw eigen belang op alle gevarenaanduidingen en veiligheidsaanwijzingen. Zo voorkomt u ongevallen en technische storingen.

De apparatuur mag uitsluitend worden bediend door eigen personeel dat vooraf, aan de hand van de gebruiksaanwijzing de apparatuur heeft leren kennen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het apparaat. Op die manier kan uw bedieningspersoneel de handleiding te allen tijde raadplegen en bij technische storingen op de juiste manier handelen.

## 1. ALGEMEEN

De chafing dish is een apparaat waarin alle soorten gerechten kunnen worden warmgehouden. De gerechten behouden hun consistentie en hun voorkomen bij een correct ingestelde temperatuur.

Het warmhoudprincipe is gebaseerd op de au bain marie-techniek waarmee de gerechten indirect worden verwarmd. De chafing dish is niet geschikt om te koken en te braden!

Zoals alle HEPP chafing dishes kan het INDUCTION PLUS-apparaat zowel met brandstof als met elektriciteit worden verwarmd. Voor een optimale werking wordt gebruik van de originele verwarmingselementen en brandstofdozen van HEPP aanbevolen (zie gegevensblad op de laatste pagina van de gebruiksaanwijzing). Het apparaat onderscheidt zich echter door zijn ingebouwde Transtherm®-bodem, waarmee het op alle gebruikelijke inductieplaten kan worden gebruikt.

De opbouw van condenswater is onvermijdelijk vanwege het warmteverschil tussen de binnen- en de buitenkant van het deksel. Alle HEPP INDUCTION PLUS-chafing dishes zijn daarom uitgevoerd met een opvanggoot in het deksel, waardoor het gevormde condenswater via een adapterring weer in het waterbad wordt teruggeleid.

## 2. GEVARENAANDUIDINGEN

HEPP hecht bijzonder veel waarde aan de grootst mogelijke veiligheid van haar apparatuur voor al haar producten.

Ondanks alle veiligheidsvoorzieningen vormt elk apparaat bij ondeskundige behandeling echter een potentieel gevaar.

Om die reden hebben wij - in het belang van uw veiligheid - hierna de gevarenaanduidingen nog eens op een rijtje gezet.

Neem alle veiligheidsinstructies in acht!

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid, waarop u beslist dient te letten :

- Onderhoudswerkzaamheden, reparaties aan elektrische apparatuur en aan de bijbehorende aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een vakkundige werkplaats of een daarvoor gekwalificeerde vakman.

- 
- De ingebouwde veiligheidsvoorzieningen mogen in geen geval worden “gerepareerd”, overbrugd of veranderd door personen die daarvoor niet zijn gekwalificeerd. Er kunnen namelijk aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan door ondeskundig ingrijpen.



- 
- Aanwijzing: Gevaar voor verbranding en brandwonden door hete apparatuur- en metalen oppervlakken.

### 3. VEILIGHEIDSTECHNISCHE AANWIJZINGEN

#### ALGEMENE AANWIJZINGEN

- Het apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een stopcontact dat voldoet aan de voorschriften, waarvan de netspanning overeenkomt met de technische gegevens van het apparaat (Vermeldingen op typeplaatje en in gebruiksaanwijzing).
- Het is niet toegestaan het apparaat in bedrijf te stellen, wanneer het apparaat of de kabelverbinding zichtbare beschadigingen vertoont.
- Let er altijd op dat na sluitingstijd de hoofdschakelaar van de elektriciteit is uitgeschakeld resp. de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- Haal de stekker uit het stopcontact, wanneer het apparaat gedurende een langere periode niet wordt gebruikt, wanneer er storingen optreden of voordat het apparaat wordt gereinigd.
- Het is verboden om apparatuur met een elektrische uitrusting onder stromend water te houden of in water onder te dompelen.
- Houd aansluitleidingen uit de buurt van warmtebronnen.

#### VOORSCHRIFTEN

- Het apparaat voldoet aan alle geldende voorschriften en dientengevolge aan de VGB 4 (Vorschriftenwerk der Berufsgenossenschaften für Elektrische Anlagen und Betriebsmittel).
- De exploitant is verplicht ervoor te zorgen dat de elektrische installaties en bedrijfsmiddelen worden gecontroleerd op geldigheid volgens de voorschriften (VBG 4, §5).

#### PREVENTIEVE MAATREGELEN TEGEN GEVOLGSCHADES DOOR APPARATUUR

- Elk technisch apparaat kan in principe gevaar opleveren tijdens gebruik, vooral apparatuur die zonder toezicht wordt gebruikt.
- Wij raden de exploitant daarom aan om preventieve maatregelen te nemen ter voorkoming van schade.

- De verwarmingplaat en de brandpasta mogen slechts in combinatie met een geschikt onderstel worden gebruikt – niet als individuele verwarmingsapparatuur, omdat ze voor dat doel geen voet hebben en daardoor de ondergrond kunnen schroeien. Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die op deze wijze is ontstaan.
- Het is niet toegestaan de verwarmingsplaten als verwarmingselementen voor een ruimte te gebruiken. De aanspraak op de garantie vervalt door ondeskundig gebruik van de apparatuur.
- Gebruik de chafing dish nooit zonder water.

## 4. INBEDRIJFSTELLING

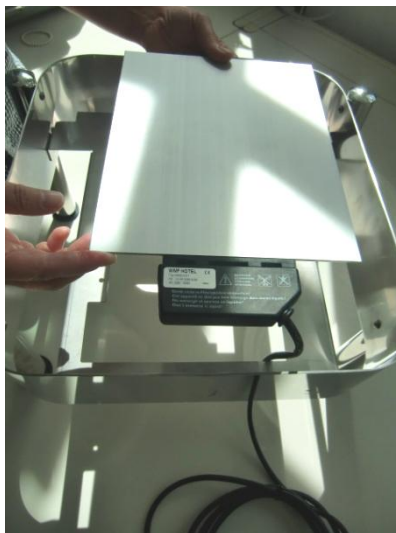
### 4.1 Op de inductieplaat

Plaats de bak (rond of GN 2/3) op de inductieplaat en vul de bak met water tot aan de vulaanduiding. Leg daarna eerst de adapterring, dan de GN- of de porseleinen bak op hun plaats en sluit het deksel.

**Opgelet: Schakel het inductieapparaat pas aan nadat u de hierboven beschreven stappen hebt uitgevoerd!**

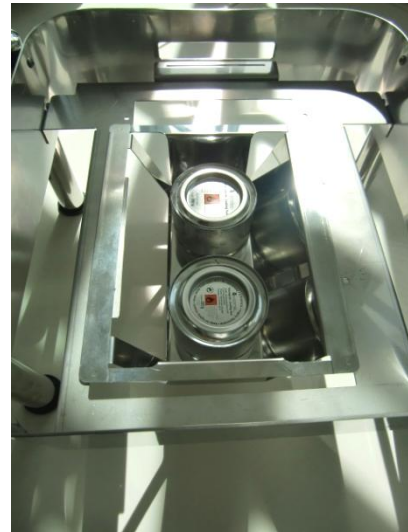
### 4.2 Met verwarmingselement

Zet het verwarmingselement langs boven in het onderstel en leid de elektrische leiding langs achter uit het apparaat. Plaats daarna de chafing dish in het onderstel. De plaat wordt door veren vast tegen de Transtherm®-bodem gedrukt om warmteverlies te vermijden. Kies het gewenste warmteniveau op het verwarmingselement om de inbedrijfstelling te voltooien.



### 4.3 Met brandstofdozen en houder

Zet de brandstofdooshouder langs boven in het onderstel, plaats 1 of 2 brandstofdozen in de houder en steek de brandstof aan. Plaats de chafing dish in het onderstel om de inbedrijfstelling te voltooien.



Voor alle INDUCTION PLUS chafing dishes met verwarmingselement of brandstof gelden de volgende regels :

- Voordat de shafing dish met het verwarmingselement wordt gebruikt, dient u eerst de brandstofdooshouder weg te nemen als deze in het apparaat is geplaatst.
- De waterpan vullen (let op de maximale vulaanduiding!) met zo heet mogelijk water (circa 70° C).
- Verwarmingsplaat inschakelen of brandstof aansteken
- Brandstof na het aansteken circa 1 minuut laten branden en pas daarna plaatsen. Circa 30 minuten wachten totdat de chafing dish de ideale bedrijfstemperatuur heeft bereikt.
- Deksel sluiten totdat de gerechten worden afgenomen. Het deksel ook tijdens het plaatsen zo lang mogelijk gesloten houden, daardoor wordt vermeden dat de gerechten aan de oppervlakte afkoelen.

**Verwarmingsplaat met regelaar :**

- De ingebouwde regelaar regelt de temperatuur van de verwarmingsplaat in kleine intervallen door onderbreking van de stroomkring.
- De juiste instelling kan worden gecontroleerd via de controlelampjes, omdat de verwarmingsplaat kort voor het bereiken van de gewenste temperatuur uitschakelt.



## Belangrijke instructies :

- Het is **verboden** chafing dishes zonder water in de waterpan te verwarmen. (Controleer om die reden de waterstand bij het inschakelen en het opnieuw plaatsen van de gerechten en na langduriger gebruik.)
- Let op de specifieke instructies voor het instellen van de dekselrem (zie inhoudsopgave).

## Na gebruik :

- Verwarmingselementen uitschakelen, stekker uit het stopcontact halen.
- Brandstof doven.
- Verwarmingselement resp. brandstofpot laten afkoelen en pas daarna verwijderen.
- Bij vaste kabelverbindingen mag het verwarmingselement niet aan de kabels uit de rail worden getrokken resp. getransporteerd.

## 5. REINIGING EN ONDERHOUD

- Het is verboden de elektrische verwarmingsplaat in water onder te dompelen of onder stromend water te reinigen. Deze mogen, indien noodzakelijk, in koude toestand met een vochtige lap worden afgeveegd.
- Onderstel, bak en deksel (incl. rem) mogen zowel met de hand als in de vaatwasser worden gereinigd.
- Kalkafzettingen in de bak mogen worden verwijderd met azijn of een azijnhoudend schoonmaakmiddel worden verwijderd.

## 6. MOGELIJKE BEDIENINGSFOUTEN

- Het vulwater is niet heet genoeg (min. 70° C)
- Het verwarmingselement is niet vast aangesloten aan de bodem van de waterpan.
- Te korte of geen voorverwarmingstijd.
- Chafing dish-deksel is altijd geopend, waardoor de gerechten uitdrogen en er meer energie wordt verbruikt. Om die reden dient het deksel tussendoor altijd weer opnieuw te worden gesloten.

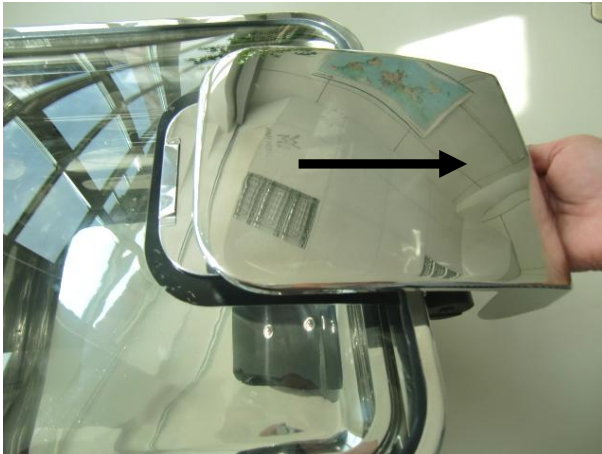
## 7. GEBRUIKSAANWIJZING

### 7.1 Reiniging

De rem kan samen met het deksel in de vaatwasser worden schoongemaakt. De rem moet hiervoor niet van het deksel worden losgeschroefd!

#### Procedure :

- De beschermkap naar achter trekken en wegnemen.
- Verwijder de adapterring

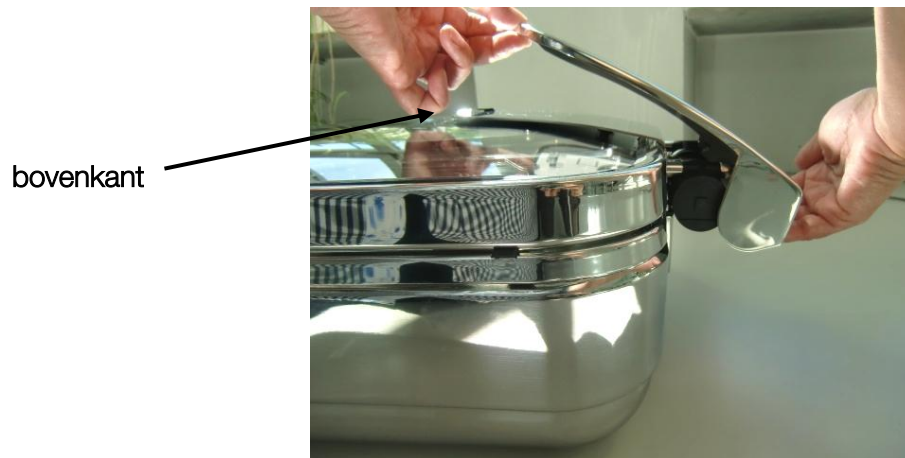


- Zet het deksel rechtop (hoek 90°) en trek het deksel naar boven uit de houder.



Volg om het deksel na het reinigen weer op zijn plaats te zetten de hierboven beschreven stappen in omgekeerde volgorde.

- De beschermkap weer op zijn plaats zetten. Houd de beschermkap enigszins scheef en zet de kap eerst vast in de twee bevestigingshaken. Breng daarna het bevestigingsprofiel in de overeenkomstige grendeling op de bovenkant van het deksel.



## 8. TECHNISCHE GEGEVENS

Gegevens:	Verwarmingsplaat vlak	
	57.0024.9990	60.8981.0020
Formaat	250 x 200 mm	
Verwarmingsvermogen	220 W	700 W
Netaansluiting	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	
Kabel	Vaste verbinding 2,5 m	
Regeling	zelfregulerende	Automatisch
Schakelaar aan/uit	Via stekker in voedingsnet	
Keuring	VDE	
Gebruik	voor alle chafing dishes HEPP INDUCTION PLUS	



57.0024.9990

+



60.8981.0020

Nel vostro interesse, vi preghiamo di prestare attenzione a tutte le avvertenze di pericolo e sicurezza. Solo così potrete contribuire ad evitare incidenti e disturbi tecnici.

Fate usare l'apparecchio solo da dipendenti che abbiano prima preso familiarità con lo stesso leggendo attentamente le istruzioni per l'uso.

Riponete queste istruzioni sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Questo consentirà al personale addetto all'uso del prodotto di informarsi ogni qual volta il caso lo richieda e di comportarsi nel modo corretto qualora si verificano dei disturbi tecnici.

## 1. GENERALITÀ

Il Chafing Dish è un apparecchio per mantenere calde vivande di ogni tipo. Una volta scelta la giusta temperatura, le vivande manterranno intatto aspetto e consistenza.

Questo tipo di preservazione del calore si basa sul fatto che le vivande possono essere mantenute calde indirettamente mediante un bagnomaria. Il Chafing Dish non è adatto alla cottura di vivande!

Come tutti gli altri Chafing Dish HEPP, anche il INDUCTION PLUS può essere riscaldato sia con combustibile che elettricamente. Per una funzionalità ottimale consigliamo di utilizzare riscaldatori e contenitori del combustibile originali di HEPP (vedi scheda tecnica sull'ultima pagina di queste istruzioni)! Esso si distingue però per un fondo Transtherm® che consente un impiego su tutti i più usati forni a induzione.

A causa della differenza di calore tra il lato interno e quello esterno del coperchio, non è possibile evitare la formazione di acqua di condensa. Per questo i Chafing Dish HEPP INDUCTION PLUS sono dotati di un canaletto di raccolta che riporta nel bagnomaria l'acqua di condensa formatasi.

## 2. AVVERTENZE DI PERICOLO

Per noi di HEPP la massima sicurezza dei prodotti è una delle caratteristiche che più ci sta a cuore garantire.

Tuttavia, nonostante tutte le misure di sicurezza che si possano prendere, ogni apparecchio, se usato in modo improprio, resta soggetto ad un certo potenziale di pericolo.

Per questo motivo, nell'interesse della vostra sicurezza, abbiamo qui di seguito riassunto le avvertenze di pericolo.

Vi preghiamo di continuare ad osservare anche le avvertenze di sicurezza!

Avvertenze importanti per la vostra sicurezza da tenere assolutamente presenti:

- Lavori di manutenzione e riparazione su apparecchi elettrici e sui loro cavi di allacciamento vanno eseguiti esclusivamente da un'officina specializzata o da persona in possesso di simile qualifica.

- I dispositivi di protezione installati non devono in nessun caso essere „riparati“, cavallottati o modificati da persone non specializzate. Interventi impropri possono infatti causare gravi pericoli per l'utilizzatore.



- Prudenza: pericolo di ustioni e scottature al contatto con superfici dell'apparecchio e in metallo roventi.

### 3. AVVERTENZE RILEVANTI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZE DI CARATTERE GENERALE	NORME
<ul style="list-style-type: none"><li>• Collegate l'apparecchio solo ad una presa installata a rigore di norma, con una tensione di rete che corrisponda al valore riportato tra le caratteristiche tecniche dell'apparecchio (per cui si vedano la targhetta di identificazione e le istruzioni per l'uso).</li><li>• Non mettete in funzione l'apparecchio se questo o il suo cavo di allacciamento dovesse riportare dei danni visibili.</li><li>• Fate sempre attenzione che quando l'apparecchio non è più richiesto, l'interruttore elettrico generale sia disinserito risp. la spina di alimentazione sia staccata.</li><li>• Staccate la spina di alimentazione dalla presa se l'apparecchio non viene usato per un periodo prolungato, se si verificano dei disturbi o prima di pulirlo.</li><li>• Non passate sotto acqua corrente o immergete in acqua apparecchi con dotazione elettrica.</li><li>• Tenete lontano il cavo di allacciamento da fonti di calore.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'apparecchio è conforme a tutte le norme specifiche e quindi anche alla VGB 4 (normativa dell'associazione (tedesca) di categoria per impianti e dispositivi elettrici).</li><li>• Il gestore è tenuto a garantire che venga verificato lo stato di correttezza e funzionalità degli impianti e dispositivi elettrici (VGB4, art. 5)</li></ul> <p>MISURE PREVENTIVE NEI CONFRONTI DI DANNI INDIRETTI ALL'APPARECCHIO</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• In linea di principio, ogni apparecchio tecnico può risultare pericoloso mentre è in corso di funzionamento, in particolare se si tratta di apparecchi il cui funzionamento non viene sorvegliato.</li><li>• Raccomandiamo pertanto al gestore di prendere le giuste misure per prevenire eventuali danni.</li></ul>

- Piastra riscaldante e combustibile solido possono essere utilizzati solo in combinazione con telai, non quindi come elemento riscaldante separato, visto che, non disponendo di piedini che facciano da base, potrebbero abbruciacchiare la superficie su cui poggiano. Per danni verificatisi in questo modo decliniamo ogni responsabilità.
- Non usate le piastre come radiatori per riscaldare l'ambiente. Un uso improprio porta alla perdita del diritto alla garanzia.
- Non utilizzate mai il Chafing Dish senza acqua.

## 4. MESSA IN FUNZIONE

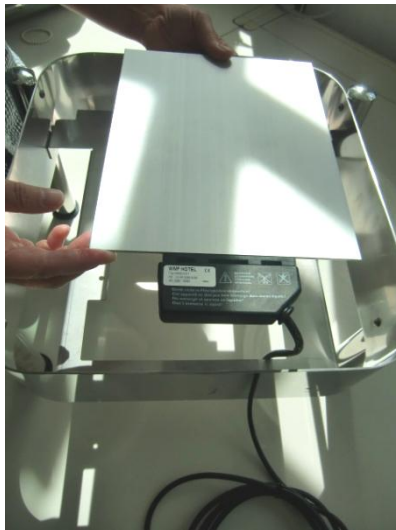
### 4.1 Sulla piastra a induzione

Ponete il contenitore (rotondo o GN 2/3) sulla piastra a induzione e riempitelo d'acqua fino alla marcatura. Dopo di che, applicate prima l'adattatore anulare e poi il contenitore in porcellana o GN e chiudete quindi il coperchio.

**Attenzione: accendete il dispositivo a induzione solo dopo aver eseguito le operazioni sopra esposte!**

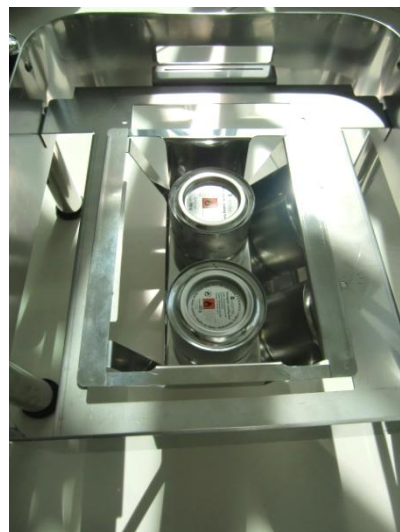
### 4.2 Con riscaldatore

Inserite dall'alto il riscaldatore nel telaio e posate il cavo elettrico sul retro. Dopo di che, disponete il Chafing Dish nel telaio. Degli elementi molleggiati garantiscono una sicura aderenza della piastra al fondo Transtherm® impedendo perdite di calore. Infine regolate il riscaldatore sulla potenza desiderata.



### 4.3 Con (porta)contenitori del combustibile

Inserite dall'alto il portacontenitori del combustibile nel telaio, caricatelo con 1 o 2 contenitori) e accendete il combustibile. Infine, disponete il Chafing Dish nel telaio.



Per tutti i Chafing Dish INDUCTION PLUS a riscaldatore o a combustibile attenetevi alle indicazioni seguenti :

- Prima dell'impiego con riscaldatore rimuovete eventuali portacontenitori del combustibile già utilizzati.
- Introducete acqua più calda possibile (circa 70°C fin massimale 80°C) nella vasca per il bagnomaria (siete pregati di fare attenzione alla marcatura di riempimento!)
- Accendete la piastra riscaldante oppure accendete il combustibile.
- Dopo aver acceso il combustibile, fatelo bruciare per circa 1 minuto e solo dopo che é trascorso questo intervallo inserite la piastra. Attendete circa 30 minuti finché il Chafing Dish non avrà raggiunto la temperatura di impiego ideale .
- Chiudete il coperchio fino al momento in cui viene prelevato il cibo. Anche ad apparecchio in funzione, tenete il più possibile il coperchio chiuso per evitare un raffreddamento in superficie delle vivande.

#### Piastra con regolatore :

- Il regolatore incorporato regola la temperatura della piastra in piccoli intervalli interrompendo il circuito elettrico.
- Basandovi sulla spia di controllo potete verificare la correttezza della regolazione dato che la piastra si spegne poco prima che si raggiunga la temperatura richiesta.



### Avvertenza importante :

- Non riscaldate **mai** Chafing Dish senza acqua nella vasca per il bagnomaria (per questo, quando accendete l'apparecchio e cambiate i contenitori con le vivande nonché dopo un utilizzo prolungato, controllate sempre il livello dell'acqua nella vasca).
- Siete pregati di osservare le particolari istruzioni per la regolazione del fermacoperchio (vedi indice).

### Dopo l'uso :

- Spegnete i riscaldatori e staccate la spina dell'alimentazione.
- Neutralizzate il combustibile.
- Fate raffreddare il riscaldatore risp. il contenitore del combustibile e solo a questo punto rimuovetelo.

## 5. PULIZIA E CURA

- Non immergete in acqua né pulite passandole sotto acqua corrente piastre riscaldanti elettriche. Se necessario, le potete strofinare a freddo con un panno inumidito.
- Telaio, contenitore e coperchio (incl. il fermacoperchio) possono essere puliti sia a mano che nella lavastoviglie.
- Depositi calcarei nella vasca per il bagnomaria possono essere eliminati con aceto o detergente all'aceto.

## 6. POSSIBILI ERRORI NELL'USO

- L'acqua introdotta nella vasca non è calda abbastanza (almeno 70° C).
- Il riscaldatore non aderisce saldamente al fondo della vasca per il bagnomaria.
- Tempo di preriscaldamento troppo breve o inesistente.
- Coperchio del Chafing Dish sempre aperto con conseguente prosciugamento delle vivande e notevole consumo di energia, per questo il coperchio va sempre chiuso di tanto in tanto.

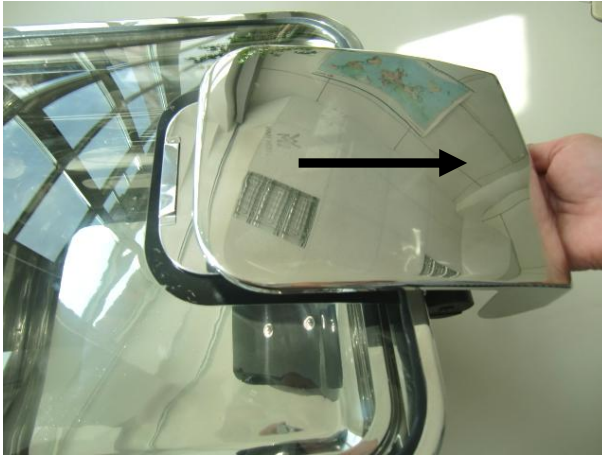
## 7. ISTRUZIONI PER L'USO

### 7.1 Ritirate e Pulizia di coperchio

Il fermacoperchio è adatto al trattamento in lavastoviglie dove lo si potrà lavare insieme al coperchio. Per questo non sarà necessario svitarlo dal coperchio!

Come procedere :

- Staccare all'indietro la chiusura cieca.
- Togliete l'adattatore abulare



- Ponete il coperchio in posizione verticale e rimuovetelo dal supporto estraendolo verso l'alto.



Per riapplicarlo a lavaggio eseguito, basterà che eseguite le operazioni in sequenza inversa.

- Riapplicare la chiusura cieca. Inclinandola leggermente, prima fissate la chiusura cieca nei due morsetti e poi inserire la squadretta di arresto nel rispettivo elemento di blocco sulla parte superiore del coperchio.



## 8. CARATTERISTICHE TECNICHE

Dati:	Piastra riscaldante piatta	
	57.0024.9990	60.8981.0020
Dimensioni	250 x 200 mm	
Potenza termica	220 W	700 W
Allacciamento alla rete	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	
Cavo	A collegamento fisso 2,5 m	
Regolazione	autoregolazione	Con regolatore
Interruttore per inserimento e disinserimento	Tramite spina di alimentazione	
Omologazione	VDE	
Impiego	Per tutti i Chafing Dish HEPP INDUCTION PLUS	



57.0024.9990

+



60.8981.0020

Por favor, tenga en cuenta todas las advertencias de peligro, puede prevenir accidentes y averías.

Sólo debe permitir su manipulación por personal que haya leído antes estas instrucciones. Conserve este manual cerca del aparato para que en caso de mal funcionamiento el personal pueda informarse sobre como actuar correctamente.

## 1. GENERAL

El Chafing Dish sirve para mantener caliente cualquier tipo de comida. Con la temperatura adecuada, los alimentos mantienen su consistencia y aspecto.

Su funcionamiento se basa en mantener los alimentos calientes de forma indirecta, mediante un baño maría. ¡El Chafing Dish no es apropiado para cocinar o asar alimentos!

Como todos los HEPP Chafing Dish, el INDUCTION PLUS puede calentarse tanto con combustible como con electricidad. ¡Para un funcionamiento óptimo recomendamos el empleo de las placas calentadoras y soportes quemadores originales de HEPP! (ver hoja de datos en la última página de las instrucciones) Su particularidad destaca sin embargo por un suelo Transtherm® encapsulado que permite el empleo sobre todos las cocinas corrientes por inducción.

Debido a la diferencia de temperatura en el interior y exterior de la tapa no se puede evitar la formación de condensación. Para ello los HEPP Chafing Dish INDUCTION PLUS están equipados con una rendija en la tapa que recoge el agua de la condensación a través de un anillo de adaptación y la devuelve al recipiente del interior.

## 2. VERTENCIAS DE PELIGRO

La máxima seguridad es la seña de identidad de nuestros productos.

Sin embargo y a pesar de cualquier medida de seguridad, un uso indebido puede provocar situaciones de peligro potencial. Por ese motivo hemos elaborado las siguientes recomendaciones.

Por favor, lea atentamente las siguientes recomendaciones.

### RECOMENDACIONES MUY IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD:

- Las reparaciones y trabajos de mantenimiento de aparatos eléctricos sólo deben ser realizados por profesionales.
- Los componentes de seguridad integrados no deben ser manipulados en ningún caso por personas no cualificadas, ya que esto puede provocar grave peligro para los usuarios.
- Precaución: existe riesgo de quemaduras sobres las superficies de aparatos y de metal calientes.



### 3. RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

RECOMENDACIONES GENERALES	NORMAS
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conectar el aparato sólo a enchufes homologados y con la potencia adecuada (Ver placa de identificación e instrucciones).</li><li>• No poner en funcionamiento si el aparato o sus conexiones muestran daños visibles.</li><li>• Desconectar y/o apagar siempre después de su uso.</li><li>• Desconectar de la corriente eléctrica si no se va a utilizar en un tiempo, en caso de avería o antes de su limpieza.</li><li>• Los aparatos eléctricos no deben sumergirse nunca en agua o colocarlos bajo un grifo abierto.</li><li>• Los cables deben mantenerse alejados de cualquier fuente de calor.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El aparato cumple todas las normas de seguridad.</li><li>• El usuario tiene la obligación de asegurar que el estado de las instalaciones y aparatos eléctricos sea el reglamentario.</li></ul> <p>MEDIDAS PREVENTIVAS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cualquier aparato eléctrico no debe usarse sin supervisión.</li></ul>

- Las placas eléctricas y la pasta de combustión sólo deben utilizarse junto con las armaduras, nunca por separado, ya que de lo contrario la base puede resultar dañada. No asumimos ninguna garantía por los daños que pudieran producirse de este modo.
- No utilizar las placas para calentar recintos. Cualquier daño ocasionado por uso indebido no tiene garantía.
- No poner nunca en funcionamiento el Chafing Dish sin agua.

## 4. PUESTA EN MARCHA

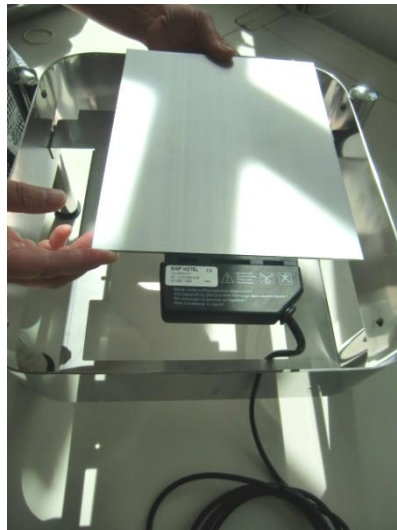
### 4.1 Sobre la placa de inducción

Coloque el recipiente (redondo o GN 2/3) sobre la placa de inducción y llénelo con agua hasta la marca. Seguidamente, coloque primero el anillo de adaptación, después el recipiente GN o de porcelana, y cierre la tapa.

**Atención: ¡Conecte el aparato de inducción sólo después de haber realizado los pasos mencionados arriba!**

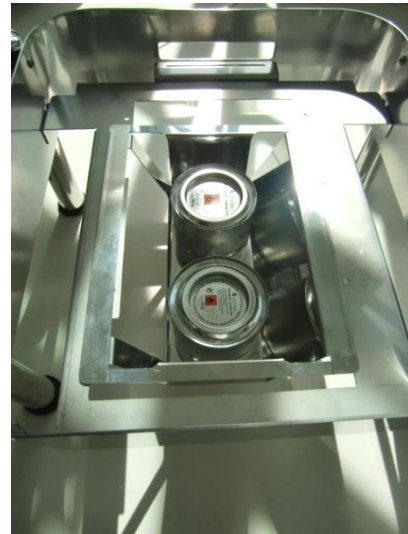
### 4.2 Con placa calentadora

Colocar la placa calentadora por arriba dentro del armazón y sacar el cable eléctrico hacia atrás. Coloque después el Chafing Dish en el armazón. Elementos elásticos procuran que la placa quede bien apoyada sobre el suelo Transtherm®, de manera que no haya pérdidas térmicas. Finalmente, seleccione el nivel de potencia deseado en la placa calentadora.



### 4.3 Con soporte quemador

Colocar el soporte quemador por arriba dentro del armazón, poner en el mismo 1 ó 2 quemadores y encender el quemador. Finalmente, coloque el Chafing Dish en el armazón.



Para todos los INDUCTION PLUS Chafing Dish que se emplean con placa calentadora o con quemador vale lo siguiente :

- Antes del funcionamiento con placa calentadora hay que retirar el soporte quemador que pudiera haber puesto
- El agua debe estar lo mas caliente posible (alrededor de 70°C hasta maximal 80 °C), no debe sobrepasar la cantidad límite, según marcado en el interior.
- Conectar o encender el quemador
- Después de encender el combustible esperar aprox. 1 minuto antes de introducirlo. Esperar durante unos 30 minutos, hasta que el Chafing Dish alcance la temperatura adecuada.
- Mantener la tapa cerrada hasta el momento de servir la comida. Incluso durante el servicio es conveniente mantenerla cerrada el máximo tiempo posible para evitar que se enfríe la superficie de los alimentos.

**Placa con regulador :**

- El regulador controla la temperatura en pequeños intervalos mediante cortes de corriente.
- Con el interruptor puede comprobar la regulación, ya que poco antes de alcanzar la temperatura deseada, la luz se desconecta.



### Importante :

- **Nunca** poner en marcha el Chafing Dish sin haber rellenado antes el recipiente con agua. Compruebe siempre antes y durante el intercambio de alimentos el nivel del agua.
- Lea atentamente las instrucciones para el manejo del freno de la tapa.

### Al finalizar :

- Apagar los elementos de calor y desenchufar.
- Apagar el combustible.
- Dejar enfriar tanto las placas eléctricas como el quemador antes de retirar.

## 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No sumergir la placa eléctrica en agua ni limpiarla bajo el grifo. En caso de necesidad, limpiar la superficie con un paño húmedo.
- El armazón, los recipientes y la tapa (incl. freno) son aptos para el lavavajillas.
- Los restos de cal dentro del recipiente se pueden eliminar con vinagre o un limpiador que lo contenga.

## 6. POSIBLES ERRORES DE MANIPULACION

- El agua no está lo suficientemente caliente (mínimo 70° C).
- El elemento calefactor no está bien colocado en el suelo del recipiente.
- El tiempo de espera para el calentamiento no ha sido el suficiente.
- La tapa está siempre abierta, provocando que los alimentos se resequen y un gasto de energía extra. Mantenerla siempre cerrada.

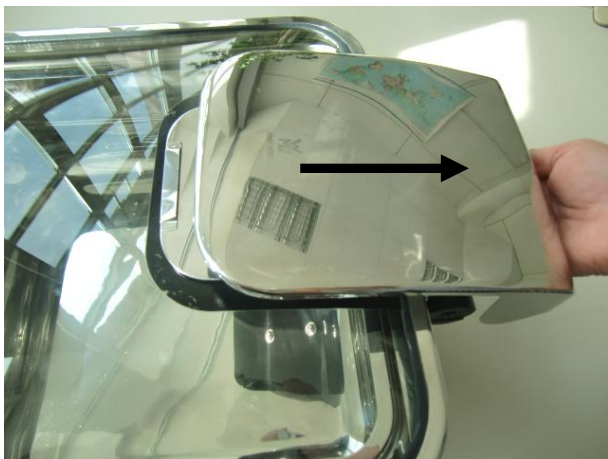
## 7. INSTRUCCIONES

### 7.1 Quitada y limpieza de la tapa

El freno es apto para el lavado en lavavajillas y puede por tanto lavarse junto con la tapa en el lavavajillas. ¡No es necesario destornillarlo de la tapa!

Procedimiento :

- Retirar el panel hacia atrás
- Retire anillo de adaptación

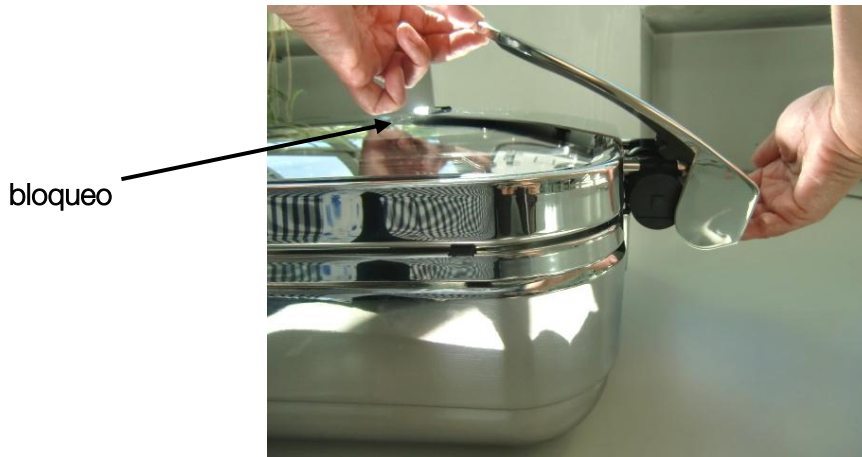


- Coloque la tapa verticalmente (ángulo de 90°) y sáquela hacia arriba del soporte



Para volver a colocarla después del lavado, lleve a cabo los pasos indicados en la secuencia inversa

- Colocar de nuevo el panel. Sosteniéndolo un poco inclinado, coloque primero el panel en las dos garras de soporte, y conduzca entonces el codo de soporte al bloqueo correspondiente de la parte superior de la tapa.



## 8. DATOS TECNICOS

Datos:	Placa eléctrica plana	
	57.0024.9990	60.8981.0020
Medidas	250 x 200 mm	
Potencia	220 W	700 W
Conexión a la red	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	
Cable	Fijo 2,5 m	
Regulación	autorregulable	Con regulador
Encendido/ Apagado	Via enchufe	
Admisión	VDE	
Utilización	Con todos los Chafing Dish HEPP INDUCTION PLUS	



57.0024.9990

+



60.8981.0020



## HEPP

Carl-Benz-Straße 10

75217 Birkenfeld, Germany

Tel.: +49 7231 4885 100

Fax.: +49 7231 4885 190

e-mail: [info@hepp.de](mailto:info@hepp.de)

Internet: <http://www.hepp.de>

Ausgabe / Edition 3

#3010 63.8321.9990 Printed 02.14

Technische Änderungen vorbehalten / Subject to technical modification