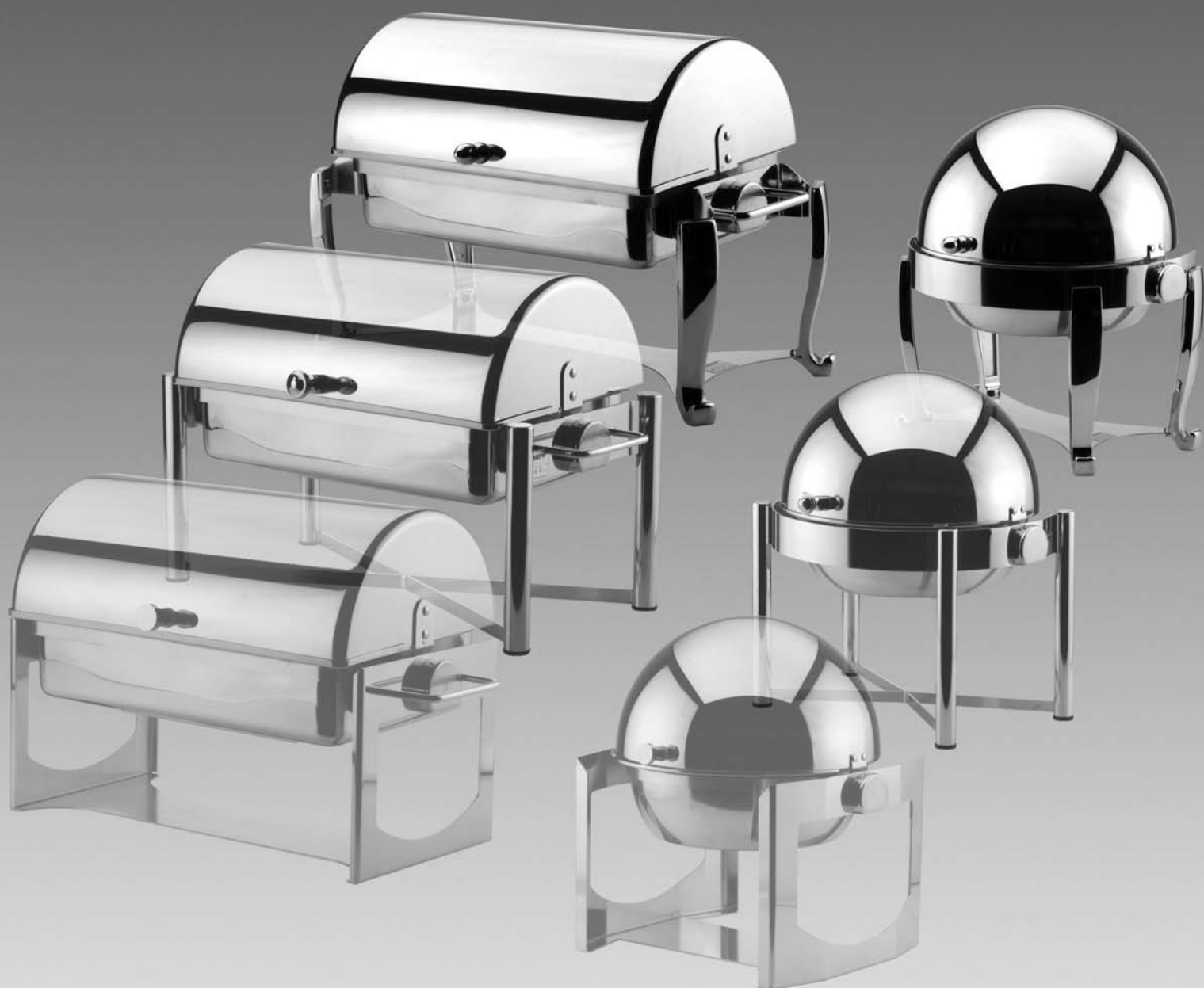


# CHAFING DISH



# HEPP

GEBRAUCHSANWEISUNG  
OPERATING INSTRUCTIONS



# CHAFING DISH

Heizungsart und Wasserstandanzeige  
Way of heating and indication of water level



## 5 Heizungsart

**ACHTUNG!** Nur das Heizelement bzw. den Brennerhalter wie in der Tabelle angegeben verwenden. Das Heizelement darf nie ohne Wasserwanne verwendet werden. Hinweis: Beim Wasserbad für den Chafing Dish 30 cm rund, die Heizung bitte von vorne einschieben.

Way of heating

**ATTENTION!** Please only use the heating element, respectively the burner holder as indicated in the chart. Never use the heating element without the bain-marie. Notice: When using the bain-marie of the Chafing Dish 30 cm round, please put in the heating element at the front.

- 1 Heizelemente / Heating elements
- 2 Brennerhalter / Burner holders

	Chafing Dish-Größe 1/1		Chafing Dish-Größe Ø 40 cm		Chafing Dish-Größe Ø 30 cm	
	cm	inch	cm	inch	cm	inch
1	20 x 25	13/16 x 1	20 x 25	13/16 x 1	20 x 20	13/16 x 13/16
2	20 x 25	13/16 x 1	20 x 25	13/16 x 1	20 x 20	13/16 x 13/16



## 6 Wasserstandanzeige:

Heißes Wasser bis zur Markierung auffüllen.

Indication of water level:

Fill hot water up to mark.

Bei Rückfragen die auf dem Chafing Dish-Typenschild eingetragene Nummer angeben, z.B. 12.4895.0320 (06.06). Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, werden ohne Vorankündigung von uns umgesetzt.

If you have any questions, please let us have the number indicated on the type plate of the Chafing Dish, e.g. 12.4895.0320 (06.06). Any modifications to specification will be at the discretion of HEPP GERMANY and without prior notification.



# HEPP

**HEPP**  
Carl-Benz-Straße 10  
D-75217 Birkenfeld (Germany)

Telefon: +49 72 31 48 85 0  
Telefax: +49 72 31 48 85 190

info@hepp.de  
www.hepp.de

# CHAFING DISH



# HEPP

## Demontage und Reinigung Dismantling and cleaning

Zuerst den Netzstecker ziehen. Wanne und Heizelement abkühlen lassen.  
Das abgekühlte Heizelement aus den Heizungsschienen ziehen.  
NICHT AM KABEL ZIEHEN! Der Chafing Dish inklusive Heizelement darf nicht in Wasser getaucht werden!

First of all, disconnect the mains plug, let the bain-marie and heating element cool down. Pull the cooled down heating element out of the heating rails. DO NOT PULL AT THE CABLE! The Chafing Dish, including heating element must not be immersed in water!



- 1 Bei geschlossener Haube Heizelement bzw. Brennerhalter aus den Heizungsschienen ziehen. Heizung nur mit feuchtem Tuch reinigen.  
When cover is closed, pull the heating element respectively burner holder out of the heating rails. Clean the heating element only with a moist cloth.

- 2 Einsatz und Wasserwanne herausnehmen, Wasser entleeren, mit feuchtem Tuch reinigen.  
Take out the insert and bain-marie, empty water, clean with a moist cloth.



- 3 Haube ganz schließen und abnehmen. Haube und Gestell mit feuchtem Tuch reinigen. Die Montage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.  
Close the cover completely and take it off. Clean cover and rack with a moist cloth. Assembly is done in the reverse order.

- 4 Detail der Bremse: Sanftes Öffnen der Haube durch eine spezielle Bremse. Hauben-Arretierung für 90° Stellung.  
The brake in detail: A special brake enables smooth opening of the cover. Locking of the cover in 90° position.

# CHAFING DISH

## Allgemeine Informationen General informations

### Allgemeines

Der Chafing Dish ist ein Gerät zum Warmhalten von Speisen und darf nicht für andere Zwecke benutzt werden. Alle HEPP Chafing Dishes können sowohl mit Sicherheitsbrennpaste als auch mit temperaturkontrollierenden Elektro-Heizungen ausgerüstet werden. Bei Inbetriebnahme der Chafing Dishes ist darauf zu achten, dass die Außenwanne (Wasserwanne) mit 60 – 70°C heißem Wasser bis zur Markierung (– max.) aufgefüllt wird. Die Gastronomeinsätze dürfen nicht in das Wasser eingetaucht werden. Brennpaste vor Einsetzen in den Brennerhalter ca. 1 Minute brennen lassen, damit der Brennvorgang kontrolliert werden kann.

### Transport

Vor dem Transport des Chafing Dishes muss der Netzstecker gezogen werden. Die Chafing Dishes dürfen nur im stromlosen Zustand an den dafür vorgesehenen seitlichen Transportgriffen bewegt oder transportiert werden.

### Mögliche Bedienungsfehler und deren Ursachen

Wasser nicht heiß genug eingefüllt (60 – 70°C). Kein kaltes Wasser verwenden! Zu kurze oder keine Vorwärmzeit. Chafing Dish-Haube immer offen, dadurch Austrocknung der Speisen und großer Energieverbrauch. Möglichst Haube zwischendurch immer wieder schließen.

### Reparaturen und Garantie

Grundsätzlich dürfen keine Reparaturen am Heizelement, auch nicht von Elektrikern vorgenommen werden. HEPP gewährt auf alle Heizelemente bei sachgemäßer Behandlung 1 Jahr Garantie. Bitte bei Rücksendung defekter Heizelemente die genaue Typenbezeichnung des Chafing Dishes angeben. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Gerätes.

### Inbetriebnahme

- 1) Wasserwanne bis zur Markierung (– max.) mit 60 – 70°C heißem Wasser füllen.
- 2) Chafing Dish-Haube schließen
- 3) Netzstecker der Heizung in Steckdose stecken. Alternativ mit Trockenbrennstoff heizen. Nach Erreichen der richtigen Wasser temperatur die bestückten Gastronomeinsätze einsetzen und Chafing Dish-Haube schließen.

### General Information

The Chafing Dish is an appliance which is used for keeping food warm, and must not be used for any other purpose. All HEPP Chafing Dishes can be equipped with dryfuel burners, as well as with temperature controlled electrical heating elements. When putting the Chafing Dishes into operation, please ensure that the bain-marie (the outside pan) is prefilled to the mark (– max.) with hot water 60 – 70 °C. The gastronorm inserts (food pans) must not be immersed in water. Let the dry fuel burner burn for approximately 1 minute before placing it into the burner holder. Thus, the burning process can be controlled.

### Transport

Before the Chafing Dish is transported, the mains plug must be disconnected. The Chafing Dishes may only be moved and transported when they are not connected with any current. For transportation, use carrying handles which are on the side of the Chafing Dishes.

### Possible mistakes of operation and reasons

Food is not warm enough! Solution: Too little warm-up time, water must be 60 – 70 °C. Cover of Chafing Dish left open for long periods causing loss of heat and drying out of food, as well as large energy consumption. Keep cover closed as much as possible.

### Repairs and guarantee

HEPP grants a guarantee of 1 year, provided the unit is used correctly, any unauthorised repair invalidates the guarantee. When returning any defective heating element to us, please indicate the exact model / type of the Chafing Dish, the model / type label can be found on the underside of the item.

### Putting into operation

- 1) Fill the bain-marie with hot water 60 – 70 °C to the marking (– max.).
- 2) Close the cover of the Chafing Dish.
- 3) Plug in the mains plug of the heating element. Alternatively, heating can be done by dryfuel burners. When the water has reached its correct temperature, put the prepared gastronorm inserts (prepared = with food in) and close the cover of the Chafing Dish.