

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



## WMF Chafing Dish

**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.....	5
2.	GEFAHRENHINWEISE.....	6
3.	SICHERHEITSTECHNISCHE HINWEISE .....	7
4.	INBETRIEBNAHME.....	8
5.	REINIGUNG UND PFLEGE .....	9
6.	MÖGLICHE BEDIENUNGSFEHLER.....	10
7.	GEWÄHRLEISTUNGSANSPRÜCHE .....	11
8.	TECHNISCHE DATEN .....	12

# E

## CONTENTS

1.	GENERAL .....	13
2.	WARNINGS.....	14
3.	FOR YOUR SAFETY .....	15
4.	USING FOR THE FIRST TIME .....	16
5.	CLEANING AND MAINTENANCE .....	17
6.	POSSIBLE OPERATING FAULTS.....	18
7.	LIABILITY.....	19
8.	TECHNICAL DATA .....	20

# FR

## SOMMAIRE

1.	GENERALITES .....	21
2.	INFORMATIONS SUR LES DANGERS.....	22
3.	CONSIGNES DE SECURITE.....	23
4.	MISE EN SERVICE.....	24
5.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	25
6.	DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT POSSIBLES .....	26
7.	CLAUSES DE GARANTIE.....	27
8.	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	28

# NL

## INHOUD

1.	ALGEMEEN .....	29
2.	GEVARENAANDUIDINGEN.....	30
3.	VEILIGHEIDSTECHNISCHE AANWIJZINGEN .....	31
4.	INBEDRIJFSTELLING .....	32
5.	REINIGING EN ONDERHOUD .....	33
6.	MOGELIJKE BEDIENINGSFOUTEN .....	34
7.	GARANTIEVOORWAARDEN.....	35
8.	TECHNISCHE GEGEVENS .....	36

# IT

## INDICE DE CONTENIDOS

1.	GENERALITÀ.....	37
2.	AVVERTENZE DI PERICOLO .....	38
3.	AVVERTENZE RILEVANTI PER LA SICUREZZA.....	39
4.	MESSA IN FUNZIONE.....	40
5.	PULIZIA E CURA.....	41
6.	POSSIBILI ERRORI NELL'USO .....	42
7.	DIRITTI DI GARANZIA.....	43
8.	CARATTERISTICHE TECNICHE .....	44

# ES

## INDICE DE CONTENIDOS

1.	GENERAL .....	45
2.	ADVERTENCIAS DE PELIGRO .....	46
3.	RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD .....	47
4.	PUESTA EN MARCHA.....	48
5.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	49
6.	POSIBLES ERRORES DE MANIPULACION.....	50
7.	GARANTÍA .....	51
8.	DATOS TÉCNICOS .....	52

**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 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.

Alle WMF - Chafing Dishes (Ausnahme Geräte mit fest installierter Heizung) können sowohl mit Brennstoff, als auch elektrisch beheizt werden. Je nach Modell werden unterschiedliche Heizelemente eingesetzt. (siehe Datenblatt letzte Seite der Betriebsanleitung)

Bedingt durch den Wärmeunterschied zwischen Deckelinnen- und Deckelaußenseite lässt sich die Bildung von Kondenswasser nicht vermeiden. Deshalb sind alle WMF - Chafing Dishes mit einer Auffangrinne ausgestattet, die das entstandene Kondenswasser wieder in das Wasserbad zurückführen.

## 2. GEFAHRENHINWEISE

Größtmögliche Gerätesicherheit gehört bei WMF 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 weiter 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. Denn durch unsachgemäße Eingriffe können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.**

---

- **Vorsicht: Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr an heißen Geräteoberflächen.**

### 3. SICHERHEITSTECHNISCHE HINWEISE

#### ALLGEMEINE HINWEISE

- 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).
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweisen.
- Achten Sie stets darauf, dass nach Betriebsschluss der elektrische Hauptschalter ausgeschaltet bzw. der Netzstecker ausgesteckt ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, wenn Störungen auftreten oder bevor Sie es reinigen.
- Geräte mit elektrischer Ausrüstung nicht unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Halten Sie die Anschlussleitung fern von Hitzequellen.

#### VORSCHRIFTEN

Das Gerät entspricht allen einschlägigen Vorschriften und damit der VGB 4 (Vorschriftenwerk der Berufsgenossenschaft für elektrische Anlagen und Betriebsmittel).

Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass die elektrischen Anlagen und Betriebsmittel auf Ihren ordnungsgemäßen Zustand geprüft werden (VGB4, §5)

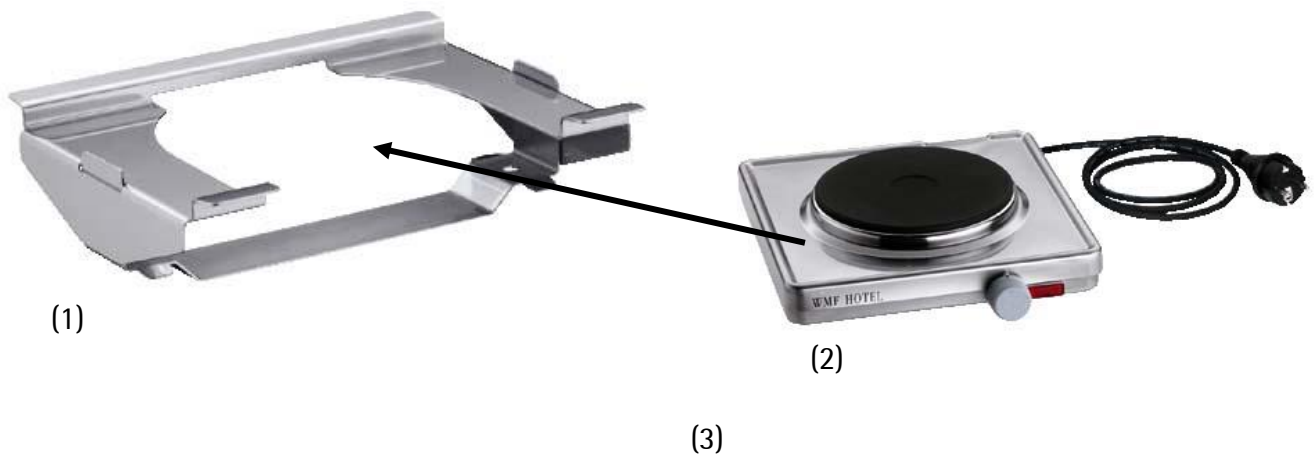
#### VORBEUGENDE MASSNAHMEN GEGEN GERÄTEFOLGESCHÄDEN

Von jedem technischen Gerät gehen grundsätzlich Betriebsgefahren aus, insbesondere von Geräten im unbeaufsichtigten Betrieb. Wir empfehlen deshalb dem Betreiber angemessene Maßnahmen zur Schadensverhütung zu treffen.

- Die Heizplatten können nur in Verbindung mit Chafing Dishes – 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 Garantieanspruches.
- Verwenden Sie die Heizelemente nie ohne zugehörige Chafing Dish Wanne.
- Betreiben Sie den Chafing Dish nie ohne Wasser.

#### 4. INBETRIEBNAHME

- Heizplatte von hinten bis zum Anschlagwinkel in die Schiene am Boden der Wasserbadwanne schieben. Federbolzen bzw. Federschienen sorgen für festes Anliegen der Platte am Boden der Wasserbadwanne.
- **Achtung:**  
Falls Sie das Heizelement 06 2082 6044 (2) verwenden, vergessen Sie nicht zuerst das Heizelement (2) in den Adapter für das Heizelement 06 3272 6039 (1) einzuschieben. Danach schieben Sie beides zusammen in die Schienen der Wasserbadwanne (wie oben beschrieben) (3). Ihr Chafing Dish ist nun beheizbar!



- **Kabelführung der Heizplatte beim Chafing Dish GN 1/1 „CHANGE“:**  
Das Kabel der Heizplatte durch die Kabelhalterung der linken Seitenwand führen.



### **Für alle Chafing Dishes gilt:**

- Bei Einsatz von Brennstoff bitte evtl. bereits eingesetzte Elektroheizteile entfernen.
- Wasser so heiß wie möglich (rund 70° C) in Wasserbadwanne einfüllen (bitte Einfüllmarkierung beachten!)
- Heizplatte einschalten.

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

### **Heizplatte ohne Regler regeln sich selbständig.**

- 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.
- Speisebehälter (bis GN1/1-10 cm tief) einsetzen.
- 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.

### **Wichtige Hinweise:**

- Chafing Dishes **nie** ohne Wasser in Wasserbadwanne beheizen. (Deshalb beim Einschalten und Wechseln der Speiseeinsätze und nach längerem Gebrauch den Wasserstand prüfen.)

### **Nach Gebrauch:**

- Heizelemente abschalten, Netzstecker ziehen
- Brennstoff löschen
- Heizelement bzw. Brennstoffdose abkühlen lassen, dann erst entnehmen.
- Bei fest verbundenem Kabel, Heizelement nicht am Kabel aus Schiene ziehen bzw. transportieren.

## **5. REINIGUNG UND PFLEGE**

- Elektrische Heizplatte nicht ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Sie können bei Bedarf in kaltem Zustand mit einem feuchten Lappen abgewischt werden.
- Gestell, Wasserbadwanne und Deckel können sowohl von Hand als auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Kalkablagerungen in der Wasserbadwanne können mit Essig oder Essigreiniger entfernt werden.
- Für versilberte Ausführungen der Chafing Dishes handelsübliches Silberreinigungsmittel verwenden

## 6. MÖGLICHE BEDIENUNGSFEHLER

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

## 7. GEWÄHRLEISTUNGSANSPRÜCHE

Für berechtigte Sachmängel haftet WMF wie folgt:

Alle diejenigen Produkte oder Leistungen, die innerhalb der Verjährungsfrist einen Sachmangel aufweisen, sind nach Wahl von WMF unentgeltlich nachzubessern oder neu zu erbringen, sofern die Ursache des Sachmangels bereits im Zeitpunkt des Gefahrübergangs vorlag.

Sachmängelansprüche verjähren in 12 Monaten. Die Frist beginnt mit dem Gefahrübergang. Vorstehende Fristen gelten nicht, soweit das Gesetz längere Fristen vorschreibt.

Der Käufer hat Sachmängel gegenüber WMF unverzüglich schriftlich zu rügen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von WMF über.

**Zunächst ist WMF stets Gelegenheit durch Nacherfüllung innerhalb angemessener Frist zu gewähren. Der Käufer hat WMF den beanstandeten Gegenstand zur Verfügung zu stellen.**

**Keine Gewähr** leisten wir:

- für sämtliche Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Hierzu gehören unter anderem Dichtungen;
- für Mängel, die auf Witterungseinflüssen, Kesselsteinansatz, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen, sofern sie nicht auf ein Verschulden der WMF zurückzuführen sind;
- für Mängel, die durch Nichtbefolgen der Vorschriften über die Behandlung, Wartung und Pflege des Geräts (z.B. Betriebs- und Wartungsanweisungen der WMF gemäß der Bedienungsanleitung) entstehen;
- für Mängel, die durch ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung, durch das Nichtverwenden von WMF-Originalersatzteilen oder durch fehlerhafte oder nachlässige Behandlung entstehen, sowie nicht für Folgen unsachgemäßer und ohne unsere Einwilligung vorgenommener Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten des Käufers oder Dritter.

Schadensersatzansprüche des Käufers, gleich aus welchem Rechtsgrund, insbesondere wegen Verletzung von Pflichten aus dem Schuldverhältnis und aus unerlaubter Handlung, sind ausgeschlossen.

Dies gilt nicht, soweit zwingend gehaftet wird, z.B. nach dem Produkthaftungsgesetz, in Fällen des Vorsatzes, der groben Fahrlässigkeit, wegen der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit oder der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten.

## 8. TECHNISCHE DATEN

Angaben:	Heizplatte flach				Heizplatte flach			Heizplatte
	55 0097 6044	55 0097 9990	06 3286 6046	55 0136 9990	55 0096 6044	55 0096 9990	06 2095 6046	06 2082 6044
Größe	250 x 200 mm				200 x 200 mm			240 x 240 mm
Heizleistung	600 W	600 W	700 W	700 W	270 W	230 W	550 W	1000 W
Netzanschluss	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	120 V 1/N/PEN 50/60 Hz	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	120 V 1/N/PEN 50/60 Hz	140 - 250 V 1/N/PEN 50/60 Hz	100 - 120 V 1/N/PEN 50/60 Hz	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz
Kabel	Fest verbunden / fixed 2,5 m				Fest verbunden / fixed 2,5 m			Steckverbindung / plug - in type 1,8 m
Regelung	Selbstregelnd	Selbstregelnd	Mit Regler	Mit Regler	Selbstregelnd	Selbstregelnd	Mit Regler	Mit Regler
Ein- Aus Schalter	Über Netzstecker				Über Netzstecker			Drehknopf
Zulassung	VDE	UL	VDE	UL	VDE	UL	VDE	VDE
Verwendung	für alle GN 1/1 Chafing Dishes von WMF				für alle großen runden Chafing Dishes von WMF			für alle GN 1/1 Chafing Dishes von WMF <b>ohne</b> Rolltop- Deckel



55 0097 6044 / ...9990 / 06 3286 6046 / 55 0136 9990



55 0096 6044 / ...9990/ 06 2095 6046



06 2082 6044

**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.

All WMF chafing dishes (except for those with permanent heating) can be heated by either paste burners or electrically. Depending on the model, different heating elements are used (see Data Sheet on last page of Operator's Manual).

Due to the difference in temperature between the inside and the outside of the lid, condensation will inevitably form. All WMF chafing dishes are therefore fitted with a channel to collect condensation and return it to the water bath tank.

## 2. WARNINGS

Maximum machine safety is an integral WMF 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 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

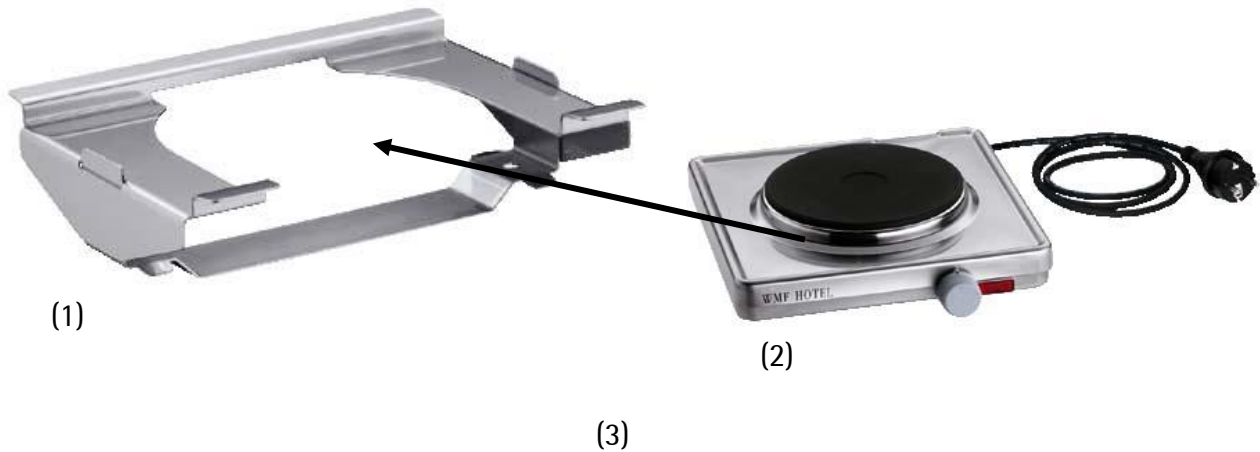
Any technical device is a potential source of danger, especially when operated without supervision.

We therefore recommend that the operator take appropriate action to prevent damage.

- Hot plates can only be used in conjunction with chafing dishes. 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 heating elements without the appropriate chafing dish water tank.
- Never use the chafing dish without water.

#### 4. USING FOR THE FIRST TIME

- Slide hot plate from the backside into rail on base of water bath tank. Spring bolts or spring rails keep the hot plate in close contact with the base of the tank.
- **Attention:** If you use the heating element 06 2082 6044 (2), please don't forget to adapt first the holder for the heating element 06 3272 6039 (1). Then slide both together into the rail of base of water bath tank, as described above (3). Your chafing dish is now ready to be heated!



- Leading of cable for chafing dishes GN 1/1 "CHANGE":  
Please fix the cable at the flex clip at the left side part of the chafing dish.



**For all chafing dishes:**

- 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) (note the filling level mark!)
- Switch on hot plate. 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. Hot plates without a regulator are self-regulating.
- 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.
- Insert food dish (up to GN1/1-10 cm deep).
- 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.

**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).

**After use:**

- Switch off heating elements, disconnect mains plug
- Extinguish paste burner
- Allow heating element or paste burner to cool before removing.
- On machines with a permanently fitted power cable, do not pull on the cable to remove the heating element from the rail or when transporting.

**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, water bath tank and lid can be washed in the sink or in the dishwasher.
- Limescale deposits in the tank can be removed using vinegar or a vinegar-based cleaner.
- For the cleaning of the silverplated types of chafing dishes, please use the detergents especially for silver.

## 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. LIABILITY

WMF shall be liable for legitimate defects as to quality as follows:

Any products delivered or any services rendered showing a defect as to quality within the period of limitation shall be, at WMF's reasonable discretion, repaired or rendered again, if the cause of the defect as to quality had already been present when the risk was passed.

Claims for defects as to quality are subject to a limitation period of 12 months. This period shall start with the day when the risk is passed. The above period shall not apply in case there are longer periods required by the German Civil Code (BGB).

**The buyer shall immediately give written notice of defects as to quality to WMF. Replaced parts shall pass into the ownership of WMF.**

**At first WMF shall always be given the opportunity for a subsequent performance within a reasonable period. The buyer shall make available the rejected object to WMF.**

**We are not liable:**

- for any components that are subject to a normal wear and tear. This includes but is not limited to gaskets and washers, ribbons, and proportioning devices;
- for defects caused by atmospheric influences, deposit of boiler scale, chemical, physical, electro-chemical or electrical influences, unless these defects are attributed to a fault of WMF;
- for defects resulting from the failure to comply with the instructions relating to the handling, maintenance and attendance of the device (e.g. operating and maintenance instructions of WMF laid down in the operating manual of the respective percolator type);
- for defects resulting from the inappropriate or improper use, from the failure to use WMF genuine spare parts or from the faulty installation by the buyer or a third party, or from a faulty or negligent handling; and for consequences from modifications or repair works that were made improperly and without our consent by the buyer or a third party.

Claims for damages by the buyer, irrespective of their legal grounds, particularly on account of violations of the contractual obligation and on account of tortious acts, shall be excluded.

The above exclusion shall not apply in so far as there is a mandatory liability, e.g. in case of giving warranties as to quality or durability, pursuant to the German Product Liability Act, in cases of willful acts, of gross negligence, of fatal injuries, of bodily injuries or injuries to health, or in case of any violation of substantive obligations from this contract. A reversal of the burden of proof to the disadvantage of the buyer is not implied by the above regulations.

## 8. TECHNICAL DATA

	Hot plate flat				Hot plate flat			Hot plate
	55 0097 6044	55 0097 9990	06 3286 6046	55 0136 9990	55 0096 6044	55 0096 9990	06 2095 6046	06 2082 6044
Size	250 x 200 mm				200 x 200 mm			240 x 240 mm
Output	600 W	600 W	700 W	700 W	270 W	230 W	550 W	1000 W
Power Supply	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	120 V 1/N/PEN 50/60 Hz	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	120 V 1/N/PEN 50/60 Hz	140 - 250 V 1/N/PEN 50/60 Hz	100 - 120 V 1/N/PEN 50/60 Hz	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz
Cable	fixed 2,5 m				fixed 2,5 m			plug - in type 1,8 m
Control	self - regulating	self - regulating	with regulation	with regulation	self - regulating	self - regulating	with regulation	with regulation
On /Off switch	via mains plug				via mains plug			knob
Approval	VDE	UL	VDE	UL	VDE	UL	VDE	VDE
fitting for	for all GN 1/1 chafing dishes of WMF				for all big round chafing dishes of WMF			for all GN 1/1 chafing dishes of WMF <b>without</b> full rolltop cover



55 0097 6044 / ...9990 / 06 3286 6046 / 55 0136 9990



55 0096 6044 / ...9990/ 06 2095 6046



06 2082 6044

**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.

Tous les chauffe-plats WMF (à l'exception des modèles avec élément chauffant fixe) peuvent produire de la chaleur aussi bien avec du combustible qu'avec un élément chauffant électrique. Les éléments chauffants utilisés varient en fonction du modèle (voir la fiche technique à la dernière page du mode d'emploi).

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 les chauffe-plats WMF sont équipés d'une rigole qui ramène l'eau de condensation produite dans le bac à eau.

## 2. INFORMATIONS SUR LES DANGERS

Une sécurité maximale du produit fait partie intégrante des produits WMF 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.**

### 3. CONSIGNES DE SECURITE

#### CONSIGNES GENERALES

- 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).
- L'appareil doit uniquement être mis en service si lui-même ainsi que le cordon secteur ne présentent aucun dommage visible.
- Après la fin du service, veillez toujours à ce que l'interrupteur électrique général soit coupé ou que la fiche secteur soit débranchée.
- 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.
- Ne pas tenir les appareils électriques sous l'eau courante ni les tremper dans l'eau.
- Tenez le cordon secteur éloigné des sources de chaleur.

#### DIRECTIVES

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).

L'exploitant doit veiller à faire contrôler la conformité des équipements et des ressources électriques (VGB4, §5).

#### MESURES PREVENTIVES CONTRE LES DEGATS CONSEQUENTS

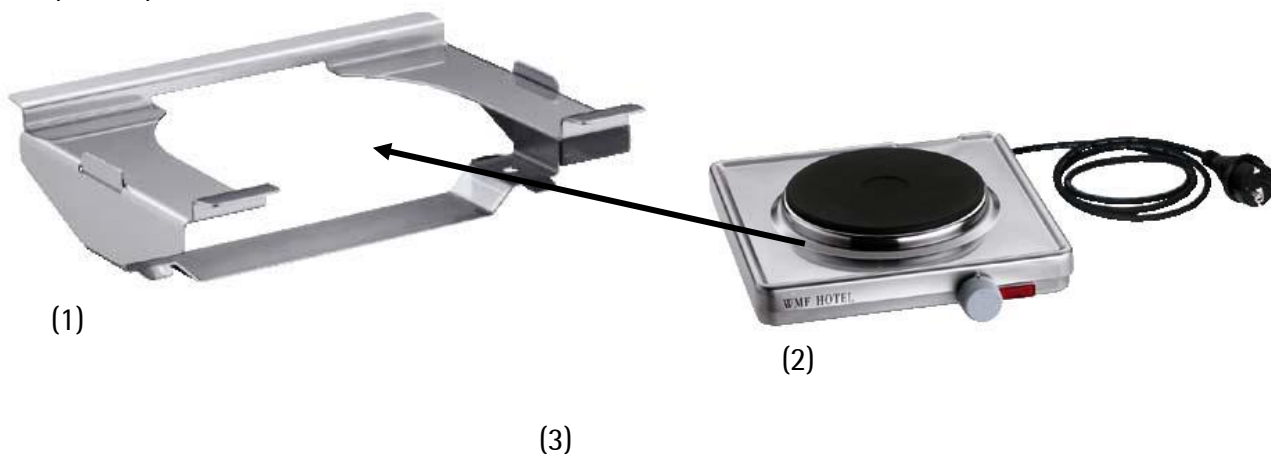
Tout appareil technique constitue une source de danger potentielle, notamment s'il fonctionne sans surveillance.

Par conséquent, nous recommandons à l'exploitant de prendre des mesures appropriées de prévention des dommages.

- 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.
- N'utilisez jamais les éléments chauffants sans le bac à chauffe-plat associé.
- Ne faites jamais fonctionner le chauffe-plat sans eau.

#### 4. MISE EN SERVICE

- Glisser la plaque chauffante par l'arrière dans le rail du fond du bac à eau jusqu'à l'équerre de butée. Les boulons à ressort ou les rails à ressort contribuent à ce que la plaque repose bien sur le fond du bac à eau.
- **Attention:**  
Si vous utilisez l'élément chauffant 06 2082 6044 (2), n'oubliez pas de glisser tout d'abord celui-ci dans l'adaptateur 06 3272 6039 (1) conçu à cet effet. Glissez ensuite les deux éléments assemblés dans les rails du bac à eau comme décrit ci-dessus (3). Votre chauffe-plat peut à présent être mis à chauffer!



- **Cheminement du câble de la plaque chauffante pour le chauffe-plat GN 1/1 «CHANGE»:**  
Faire passer le câble de la plaque chauffante à travers l'attache - câble sur la paroi latérale de gauche.



### 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.  
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.  
Les plaques chauffantes sans régulateur sont à autorégulation.
- 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.
- Mettez en place le récipient à aliments (jusqu'à GN1/1-10 cm de profondeur).
- Fermez le couvercle jusqu'au prélèvement des aliments. Même pendant l'utilisation, laisser le couvercle fermé le plus longtemps possible afin d'éviter que les aliments refroidissent en surface.

### 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.

### 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.
- Si l'élément chauffant est équipé d'un câble fixe, ne pas tirer sur ce câble pour le sortir du rail ni s'en servir pour le transporter.

## 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 bac à eau et le couvercle peuvent être nettoyés aussi bien à la main qu'en lave-vaisselle.
- Les dépôts de tartre dans le bac à eau peuvent s'éliminer avec du vinaigre ou un nettoyant à base de vinaigre.
- Pour les versions argentées du chauffe-plat, utiliser un produit de nettoyage courant pour argenterie.

## 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 bac à eau.
- 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. CLAUSES DE GARANTIE

WMF traite les défauts justifiés de la manière suivante:

Tous les produits ou prestations qui présentent un défaut matériel pendant la période de validité de la garantie seront réparés ou remplacés gratuitement, à la discrétion de WMF, sous réserve que la cause existait déjà au moment du transfert de l'appareil.

La période de validité de la garantie est de 12 mois. Cette période commence avec le transfert de l'appareil. Cette période ne s'applique pas si la loi impose des périodes plus longues.

L'acheteur doit signaler le défaut matériel immédiatement par écrit à WMF. Les pièces remplacées redeviennent la propriété de WMF.

**Il faut tout d'abord laisser à WMF la possibilité de trouver une solution dans un délai raisonnable. L'acheteur doit mettre l'objet litigieux à la disposition de WMF.**

**Nous n'assurons aucune garantie:**

- pour toutes les pièces qui subissent une usure naturelle, notamment les joints;
- pour les défauts qui sont à attribuer aux intempéries, dépôts de calcaire, influences chimiques, physiques, électrochimiques ou électriques, dans la mesure où ceux-ci ne sont pas imputables à une erreur de la part de WMF;
- pour les défauts résultant du non-respect des consignes relatives à l'utilisation, à l'entretien et à la maintenance de l'appareil (par exemple instructions d'utilisation et d'entretien WMF dans le mode d'emploi);
- pour les défauts résultant d'une utilisation inappropriée ou non conforme, de l'utilisation de pièces de rechange autres que les pièces d'origine WMF ou encore d'une manipulation incorrecte ou d'une négligence ainsi que pour les conséquences des modifications ou des réparations non conformes et effectuées sans notre accord par l'acheteur ou un tiers.

Les demandes de dommages de l'acheteur, quelle que soit leur base légale, notamment en raison d'un manquement aux obligations résultant du rapport contractuel et d'une manipulation non autorisée sont exclues.

Cette exception ne s'applique pas lorsqu'il existe une responsabilité obligatoire, par exemple d'après la loi sur la responsabilité du produit, en cas de résolution, de négligence grossière, en raison d'une atteinte à la vie, à l'intégrité corporelle ou à la santé ou de manquement à des obligations contractuelles essentielles.

## 8. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Indications :	Plaque chauffante plate				Plaque chauffante plate			Plaque chauffante
	55 0097 6044	55 0097 9990	06 3286 6046	55 0136 9990	55 0096 6044	55 0096 9990	06 2095 6046	06 2082 6044
Dimensions	250 x 200 mm				200 x 200 mm			240 x 240 mm
Puissance de chauffage	600 W	600 W	700 W	700 W	270 W	230 W	550 W	1000 W
Branchement secteur	230 V P/N/Terre 50/60 Hz	120 V P/N/Terre 50/60 Hz	230 V P/N/Terre 50/60 Hz	120 V P/N/Terre 50/60 Hz	140 - 250 V P/N/Terre 50/60 Hz	100 - 120 V P/N/Terre 50/60 Hz	230 V P/N/Terre 50/60 Hz	230 V P/N/Terre 50/60 Hz
Câble	Fixe 2,5 m				Fixe 2,5 m			Avec fiche 1,8 m
Régulation	Autorégulation	Autorégulation	Avec régulateur	Avec régulateur	Autorégulation	Autorégulation	Avec régulateur	Avec régulateur
Interrupteur Marche/Arrêt	Par fiche secteur				Par fiche secteur			Bouton
Homologation	VDE	UL	VDE	UL	VDE	UL	VDE	VDE
Utilisation	pour tous les chauffe-plats WMF GN 1/1				pour tous les grands chauffe-plats WMF ronds			pour tous les chauffe-plats WMF GN 1/1 <b>sans</b> couvercle déroulant



55 0097 6044 / ...9990 / 06 3286 6046 / 55 0136 9990



55 0096 6044 / ...9990 / 06 2095 6046



06 2082 6044

**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.

Het is mogelijk om alle WMF-chafing dishes (met uitzondering van apparaten met een permanent geïnstalleerde verwarming), zowel met brandstof als met elektriciteit te verwarmen. De verwarmingselementen variëren per model. (zie gegevensblad op de laatste pagina van de gebruiksaanwijzing).

De opbouw van condenswater is onvermijdelijk vanwege het warmteverschil tussen de binnen- en buitenkant van het deksel. Alle WMF-chafing dishes zijn daarom uitgevoerd met een opvanggoot, waardoor het gevormde condenswater weer in het waterbad terugstroomt.

## 2. GEVARENAANDUIDINGEN

WMF 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 apparatuuroppervlakken.**

### 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

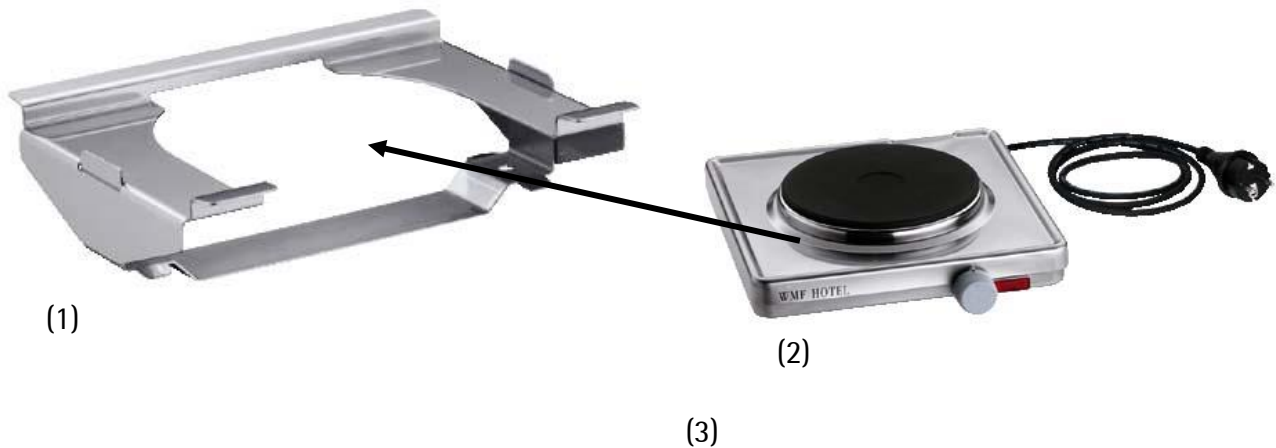
Elk technisch apparaat kan in principe gevaar opleveren tijdens gebruik, vooral apparatuur die zonder toezicht wordt gebruikt.

Wij raden de exploitant daarom aan om preventieve maatregelen te nemen ter voorkoming van schade.

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

#### 4. INBEDRIJFSTELLING

- Schuif de verwarmingsplaat vanaf de achterkant tot aan de aanslagwinkelhaak in de rail aan de onderkant van de bodem van de waterpan. Veerbouten resp. veerrails zorgen ervoor dat de plaat vast aansluit aan de bodem van de waterpan.
- **Let op:**  
Indien het verwarmingselement 06 2082 6044 (2) wordt gebruikt, dient het verwarmingselement (2) eerst in de verwarmingselementadapter 06 3272 6039 (1) te worden geschoven. Pas daarna mogen deze samen in de rails van de waterpan worden geschoven (zie hierboven) (3). Uw chafing dish mag nu worden verwarmd!



- **Kabeldoorvoer van de verwarmingsplaat voor chafing dish GN 1/ 1 "CHANGE":**  
Voer de kabel van de verwarmingsplaat door de kabelhouder in de linker zijwand.



### **Bij alle chafing dishes geldt het volgende:**

- Bij het plaatsen van brandstof dienen de eventueel al geplaatste elektrische verwarmingsdelen te worden verwijderd.
- De waterpan vullen (let op de maximale vulaanduiding!) met zo heet mogelijk water (circa 70° C).
- Verwarmingsplaat inschakelen.

**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.

**Verwarmingsplaten zonder regelaar worden automatisch geregeld.**

- 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.
- Voedselpannen plaatsen (tot GN1/ 1-10 cm diep).
- 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.

### **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.)

### **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, waterpan en deksel mogen zowel met de hand als in de afwasmachine worden gereinigd.
- Kalkafzettingen in de waterpan mogen met azijn of een azijnhoudend schoonmaakmiddel worden verwijderd.
- Chafing dishes in verzilverde uitvoeringen dienen met een zilverpoetsmiddel, in de handel verkrijgbaar, te worden gereinigd.

## 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. GARANTIEVOORWAARDEN

WMF is als volgt aansprakelijk voor gegronde gebreken:

Alle producten en prestaties die binnen de verjaringstermijn gebreken vertonen, dienen door WMF naar keuze gratis te worden verholpen of nieuw te worden geleverd, voor zover de oorzaak van het gebrek al ten tijde van de risico-overgang aanwezig was.

Aanspraken op productgebreken verjaren binnen 12 maanden. De termijn gaat per risico-overgang in. De hierboven genoemde termijnen zijn niet geldig, wanneer er wettelijk andere termijnen van kracht zijn.

De koper dient WMF onmiddellijk schriftelijk over gebreken op de hoogte te stellen. WMF verkrijgt het eigendomsrecht over de vervangen onderdelen.

**WMF dient eerst altijd in de gelegenheid te worden gesteld gebreken binnen een acceptabele termijn te verhelpen. De koper dient WMF het object met gebreken ter beschikking te stellen.**

Wij verlenen **geen garantie**:

- op onderdelen die onderhevig zijn aan natuurlijke slijtage. Daartoe behoren o.a. pakkingen;
- op defecten die zijn veroorzaakt door weersinvloeden, ketelsteenaanslag, chemische, fysische, elektrochemische of elektrische invloeden, voor zover deze niet zijn terug te voeren op WMF;
- voor gebreken die door veronachtzaming van de instructies voor de behandeling, het onderhoud en de verzorging van het apparaat (bijv. gebruiks- en onderhoudsinstructies van WMF volgens de gebruiksaanwijzing) zijn ontstaan;
- voor defecten die zijn ontstaan door ongeschikt of ondeskundig gebruik, door het gebruik van niet-originele WMF-ervangingsonderdelen of verkeerde montage, evenmin als voor de gevolgen van ongeschikte behandeling of zonder onze toestemming aangebrachte modificaties of reparaties door kopers of derden.

Recht op schadevergoeding van de koper, ongeacht op welke rechtsgrond, in het bijzonder vanwege schending van plichten uit de schuldovereenkomst en uit ongeoorloofde handeling, is uitgesloten.

Dit geldt niet voor zover er sprake is van dwingende aansprakelijk, bijv. volgens de wet op productaansprakelijkheid in geval van opzet, grove nalatigheid, vanwege het veroorzaken van levens-, lichamelijk of gezondheidsgevaar of de schending van essentiële contractuele verplichtingen.

## 8. TECHNISCHE GEGEVENS

Gegevens:	Verwarmingsplaat vlak				Verwarmingsplaat vlak			Verwarmingsplaat
	55 0097 6044	55 0097 9990	06 3286 6046	55 0136 9990	55 0096 6044	55 0096 9990	06 2095 6046	06 2082 6044
Formaat	250 x 200 mm				200 x 200 mm			240 x 240 mm
Verwarmingsvermogen	600 W	600 W	700 W	700 W	270 W	230 W	550 W	1000 W
Netaansluiting	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	120 V 1/N/PEN 50/60 Hz	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	120 V 1/N/PEN 50/60 Hz	140 - 250 V 1/N/PEN 50/60 Hz	100 - 120 V 1/N/PEN 50/60 Hz	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz
Kabel	Vaste verbinding 2,5 m				Vaste verbinding 2,5 m			Contactverbinding 1,8 m
Regeling	Automatisch	Automatisch	Met regelaar	Met regelaar	Automatisch	Automatisch	Met regelaar	Met regelaar
Schakelaar aan/uit	Via stekker in voedingsnet				Via stekker in voedingsnet			Draaiknop
Keuring	VDE	UL	VDE	UL	VDE	UL	VDE	VDE
Gebruik	voor alle GN 1/1 chafing dishes van WMF				voor alle grote ronde chafing dishes van WMF			voor alle GN 1/1 chafing dishes van WMF <b>zonder</b> rolltop-deksel



55 0097 6044 / ...9990 / 06 3286 6046 / 55 0136 9990



55 0096 6044 / ...9990 / 06 2095 6046



06 2082 6044

**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.

Tutti i Chafing Dish WMF (ad eccezione di apparecchi con sistema di riscaldamento installato) possono essere riscaldati sia con combustibile che elettricamente. A seconda del modello vengono impiegati diversi riscaldatori (vedi scheda tecnica sull'ultima pagina di queste istruzioni).

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 WMF sono dotati di un canaletto di raccolta che riporta nel bagnomaria l'acqua di condensa formata.

## 2. AVVERTENZE DI PERICOLO

Per noi di WMF 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 roventi.**

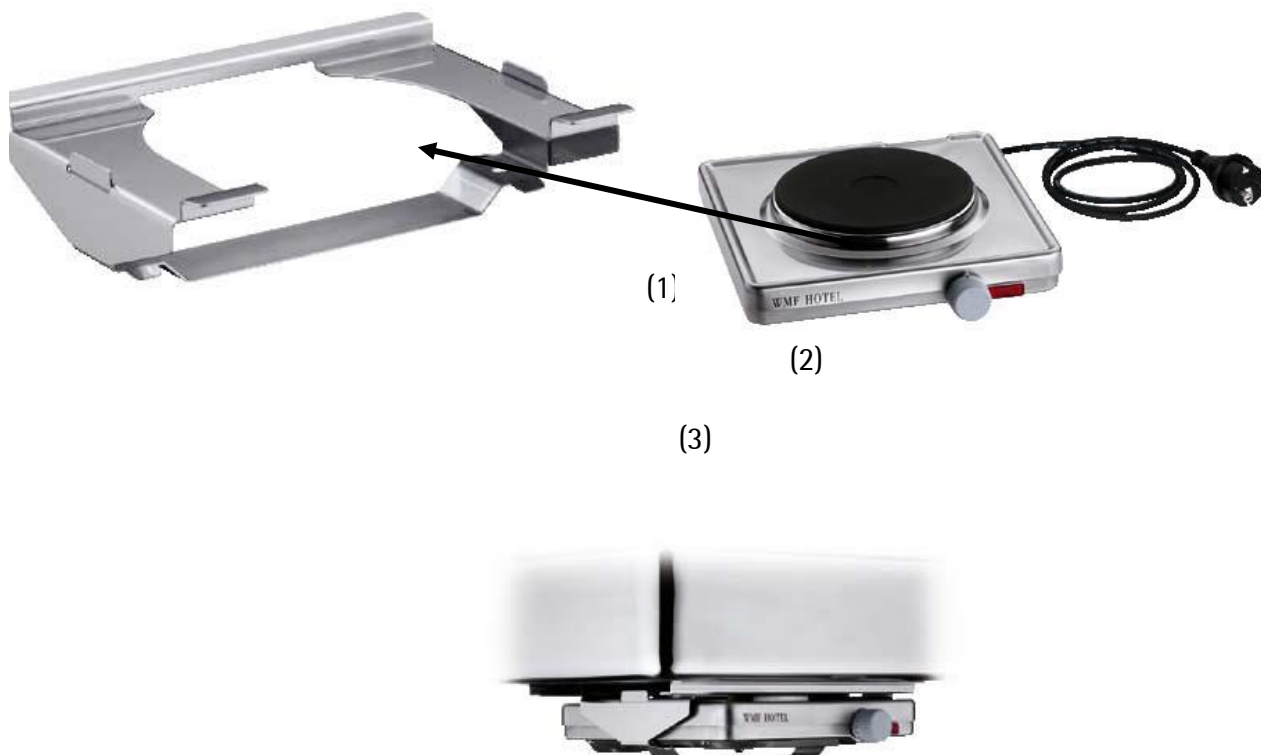
### 3. AVVERTENZE RILEVANTI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZE DI CARATTERE GENERALE	NORME
<ul style="list-style-type: none"><li>- Collegare 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></ul>	<p>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). Il gestore è tenuto a garantire che venga verificato lo stato di correttezza e funzionalità degli impianti e dispositivi elettrici (VGB4, art. 5)</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Non mettete in funzione l'apparecchio se questo o il suo cavo di allacciamento dovesse riportare dei danni visibili.</li></ul>	<p><b>MISURE PREVENTIVE NEI CONFRONTI DI DANNI INDIRECTI ALL'APPARECCHIO</b></p>
<ul style="list-style-type: none"><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></ul>	<p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none"><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></ul>	<p>Raccomandiamo pertanto al gestore di prendere le giuste misure per prevenire eventuali danni.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Non passate sotto acqua corrente o immergete in acqua apparecchi con dotazione elettrica.</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Tenete lontano il cavo di allacciamento da fonti di calore.</li></ul>	

- Le piastre riscaldanti possono essere utilizzate solo in combinazione con Chafing Dish, 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 impiegate mai i riscaldatori senza la vasca del Chafing Dish ad essi appartenente.
- Non utilizzate mai il Chafing Dish senza acqua.

#### 4. MESSA IN FUNZIONE

- Da dietro, spingere la piastra riscaldante fino all'angolo di arresto nella guida sul fondo della vasca per il bagnomaria. Perni a molla o guide a molla fanno sì che la piastra aderisca saldamente al fondo della vasca per il bagnomaria.
- **Attenzione**  
Se impiegate il riscaldatore 06 2082 6044 (2), non dimenticate di inserirlo a spinta nel suo adattatore apposito 06 3272 6039 (1). Dopo di che spingete il gruppo così formato nelle guide della vasca per il bagnomaria (come descritto sopra) (3). A questo punto il Chafing Dish è riscaldabile!



- **Passaggio cavo della piastra riscaldate nel Chafing Dish GN 1/1 „CHANGE“:**  
Fate passare il cavo della piastra riscaldante dal supporto apposito della parete laterale sinistra.



### **Per tutti i Chafing Dish vale quanto segue.**

- Se fate uso di combustibile, rimuovete componenti per il riscaldamento elettrico eventualmente già installati.
- Introducete acqua più calda possibile (circa 70° C) nella vasca per il bagnomaria (siete pregati di fare attenzione alla marcatura di riempimento!)
- Accendete la piastra riscaldante.

**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.

**Piastre senza regolatore si autoregolano.**

- Dopo aver acceso il combustibile, fatelo bruciare per circa 1 minuto e solo dopo che è trascorso questo intervallo inserite la piastra. Attendete circa 30 minuti finché il Chafing Dish non avrà raggiunto la temperatura di impiego ideale .
- Inserite il contenitore per le vivande (con una profondità fino a GN1/1-10 cm).
- 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.

### **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.
- In caso di cavo a collegamento fisso, non tirate o trasportate il riscaldatore prendendolo per il cavo.

## **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, vasca per il bagnomaria e coperchio 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.
- Per modelli di Chafing Dish argentati impiegate detersivi per l'argento comunemente in commercio

## **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. DIRITTI DI GARANZIA

Per difetti giustificati, WMF risponde nei termini che seguono:

Tutti quei prodotti o servizi che, entro il periodo di prescrizione della garanzia, presentano dei difetti, a discrezione della WMF, devono essere riparati/migliorati gratuitamente o sostituiti/prestati nuovamente a condizione che la causa del difetto sia presente già al momento del passaggio del rischio.

Diritti di garanzia in riferimento a difetti materiali cadono in prescrizione dopo 12 mesi. Il periodo di prescrizione inizia a partire dal passaggio del rischio. I termini di prescrizione sopra esposti non sono validi nel caso che la legge preveda periodi di prescrizione più lunghi.

L'acquirente è tenuto a segnalare immediatamente per iscritto i difetti riscontrati alla WMF. La proprietà dei componenti sostituiti passa alla WMF.

**Prima di tutto va sempre concessa alla WMF la possibilità di migliorare o fornire di nuovo la prestazione contestata entro periodo adeguato. L'acquirente è tenuto a mettere a disposizione della WMF il componente/i oggetto della reclamazione.**

**La garanzia non vale** nei casi che seguono.

- Per tutti i componenti soggetti ad usura naturale. Di questi fanno parte fra gli altri le guarnizioni.
- Per difetti da mettere in relazione con influssi climatici, formazione di incrostazioni, influssi chimici, fisici, elettrochimici o elettrici, purché questi non vadano ricondotti a causalità da imputare alla WMF.
- Per difetti dovuti ad un mancato rispetto delle disposizioni relative al trattamento, manutenzione e cura dell'apparecchio (ad es. le istruzioni per l'esercizio e la manutenzione fornite dalla WMF in accordo con le istruzioni per l'uso).
- Per difetti dovuti ad un impiego inadeguato o improprio, ad un mancato utilizzo di ricambi originali della WMF o ad un trattamento scorretto o trascurato, come anche per conseguenze di modifiche eseguite in modo improprio e senza la nostra autorizzazione o lavori di riparazione effettuati dall'acquirente stesso o da terzi.

Diritti a risarcimento danni goduti dall'acquirente sono esclusi indifferentemente dal motivo giuridico, in particolare a causa di inadempimento di obblighi di contratto e di fatto illecito.

Ciò non ha validità qualora sussista obbligo di responsabilità, come ad es. in casi di applicazione della legge sulla responsabilità per danni provocati dal prodotto, in caso di dolo, di colpa grave, di lesioni mortali, di ferimento o di pregiudicazione della salute di persone o di violazione di fondamentali obblighi contrattuali.

## 8. CARATTERISTICHE TECNICHE

Dati:	Piastra riscaldante piatta				Piastra riscaldante piatta			Piastra riscaldante
	55 0097 6044	55 0097 9990	06 3286 6046	55 0136 9990	55 0096 6044	55 0096 9990	06 2095 6046	06 2082 6044
Dimensioni	250 x 200 mm				200 x 200 mm			240 x 240 mm
Potenza termica	600 W	600 W	700 W	700 W	270 W	230 W	550 W	1000 W
Allacciamento alla rete	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	120 V 1/N/PEN 50/60 Hz	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	120 V 1/N/PEN 50/60 Hz	140 - 250 V 1/N/PEN 50/60 Hz	100 - 120 V 1/N/PEN 50/60 Hz	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz
Cavo	A collegamento fisso 2,5 m				A collegamento fisso 2,5 m			Collegamento a spina 1,8 m
Regolazione	Autoregolante	Autoregolante	Con regolatore	Con regolatore	Autoregolante	Autoregolante	Con regolatore	Con regolatore
Interruttore per inserimento e disinserimento	Tramite spina di alimentazione				Tramite spina di alimentazione			Manopola
Omologazione	VDE	UL	VDE	UL	VDE	UL	VDE	VDE
Impiego	Per tutti i Chafing Dish GN 1/1 di WMF				Per tutti i grandi Chafing Dish rotondi di WMF			Per tutti i Chafing Dish GN 1/1 di WMF <b>senza</b> coperchio Rolltop



55 0097 6044 / ...9990 / 06 3286 6046 / 55 0136 9990



55 0096 6044 / ...9990 / 06 2095 6046



06 2082 6044

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.

Todos los WMF Chafing Dish se calientan indistintamente con electricidad o con combustible (excepto los que tienen integrado un calefactor). Según el modelo se utilizan diferentes elementos de calor (ver última página).

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 WMF Chafing Dish están equipados con una rendija que recoge el agua de la condensación y la devuelve al recipiente del interior.

## 2. ADVERTENCIAS 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 sobre las superficies calientes.

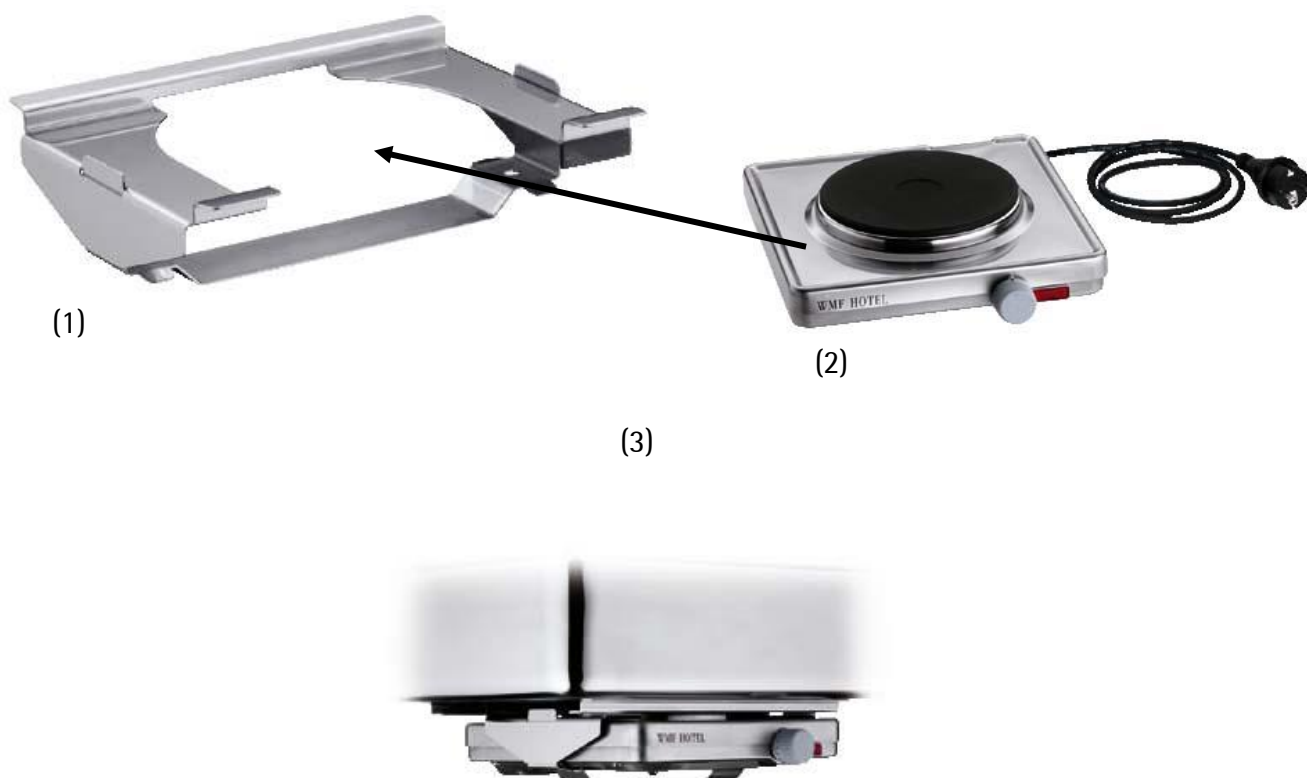
### 3. RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

RECOMENDACIONES GENERALES	NORMAS
- Conectar el aparato sólo a enchufes homologados y con la potencia adecuada (Ver placa de identificación e instrucciones).	El aparato cumple todas las normas de seguridad.
- No poner en funcionamiento si el aparato o sus conexiones muestran daños visibles.	El usuario tiene la obligación de asegurar que el estado de las instalaciones y aparatos eléctricos sea el reglamentario.
- Desconectar y/o apagar siempre después de su uso.	<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>
- Desconectar de la corriente eléctrica si no se va a utilizar en un tiempo, en caso de avería o antes de su limpieza.	Cualquier aparato eléctrico no debe usarse sin supervisión.
- Los aparatos eléctricos no deben sumergirse nunca en agua o colocarlos bajo un grifo abierto.	
- Los cables deben mantenerse alejados de cualquier fuente de calor.	

- Las placas eléctricas sólo deben utilizarse junto con los Chafing Dish, nunca por separado, ya que de lo contrario la base puede resultar dañada.
- No utilizar las placas para otro uso, que no sea el especificado.
- No utilizar las placas sin su correspondiente recipiente para Chafing Dish.
- No poner nunca en funcionamiento el Chafing Dish sin agua.
- Cualquier daño ocasionado por uso indebido no tiene garantía.

#### 4. PUESTA EN MARCHA

- Deslizar la placa por el rail del fondo del recipiente para el agua hasta su tope. Los pernos y muelles garantizan una sujeción total.
- **Atención:** Si va a utilizar la placa calentadora 06 2082 6044 (2), deberá introducir ésta (2) primero en el adaptador 06 3272 6039 (1). Después se deslizan ambos en los raíles según se ha explicado en el apartado anterior. Su Chafing Dish ya puede ser calentado (3).



- **Colocación del cable de la placa para Chafing Dish GN 1/1 "CHANGE":**  
Pasar el cable por la sujeción de la pared izquierda.



### **Para todos los Chafing Dish rige lo siguiente:**

- Retirar siempre primero la placa calentadora si quiere usar combustible.
- El agua debe estar lo mas caliente posible (alrededor de 70°), no debe sobrepasar la cantidad límite, según marcado en el interior.
- Conectar.  
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.  
Las placas sin regulador se controlan por si solas.
- 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.
- Introducir el recipiente con la comida (hasta GN1/1-10 cm.).
- 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.

### **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.

### **AL FINALIZAR:**

- Apagar los elementos de calor y desenchufar.
- Apagar el combustible.
- Dejar enfriar tanto las placas eléctricas como el quemador antes de retirar.
- Si el cable está fijo, no tirar de él para retirar la placa o transportarla.

## **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 soporte, los recipientes y la tapa son aptos para el lavavajillas.
- Los restos de cal se pueden eliminar con vinagre o un limpiador que lo contenga.
- Para los modelos plateados puede usar un limpiador de plata común.

## **6. POSIBLES ERRORES DE MANIPULACION**

- El agua no está lo suficientemente caliente (mínimo 70° C).
- El elemento calefactor no está bien colocado.
- 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. GARANTÍA

WMF se hará cargo de los defectos de fabricación justificables de la siguiente forma:

Todos aquellos productos o servicios que muestren algún defecto de fabricación dentro del período de garantía, serán reemplazados o reparados, según el criterio de WMF, sin coste alguno.

Las reclamaciones por defectuosidad caducarán a los 12 meses.

El comprador debe comunicar inmediatamente y por escrito cualquier defecto a WMF. Las piezas que sean sustituidas pasarán a ser propiedad de WMF.

**En un principio se le debe conceder a WMF un plazo adecuado para su cumplimiento.  
El comprador debe poner a disposición de WMF el objeto en cuestión.**

**No se asume garantía para:**

- Cualquier pieza sometida a un desgaste natural, entre otras, las juntas.
- Defectos causados por el desgaste del tiempo, residuos de cal, o cualquiera producido por influencias químicas, físicas o electroquímicas, siempre y cuando no puedan ser atribuidas directamente a WMF.
- Defectos causados por el incumplimiento de las normas para su uso, almacenaje y cuidados de los aparatos (por ej. Los mencionados en el manual de instrucciones de WMF).
- Defectos causados por un uso inadecuado, la no utilización de repuestos originales WMF o por un uso negligente, así como por los causados por cambios no autorizados por WMF o cualquier manipulación por el comprador o terceros.

La compensación de daños para el comprador queda descartada, sin importar la causa, sobre todo en caso de incumplimiento de las obligaciones o por acciones ilícitas.

Esto no será válido en los casos de obligada responsabilidad, como por ejemplo las contempladas por la Ley, en casos de premeditación, de grave imprudencia, de daños físicos o a la salud o el incumplimiento de cualquier obligación contractual.

## 8. DATOS TÉCNICOS

Datos:	Placa eléctrica plana				Placa eléctrica plana			Placa eléctrica
	55 0097 6044	55 0097 9990	06 3286 6046	55 0136 9990	55 0096 6044	55 0096 9990	06 2095 6046	06 2082 6044
Medidas	250 x 200 mm				200 x 200 mm			240 x 240 mm
Potencia	600 W	600 W	700 W	700 W	270 W	230 W	550 W	1000 W
Conexión a la red	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	120 V 1/N/PEN 50/60 Hz	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	120 V 1/N/PEN 50/60 Hz	140 - 250 V 1/N/PEN 50/60 Hz	100 - 120 V 1/N/PEN 50/60 Hz	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz	230 V 1/N/PEN 50/60 Hz
Cable	Fijo 2,5 m				Fijo 2,5 m			Con clavija 1,8 m
Regulación	Autoregurable	Autoregurable	Con regulador	Con regulador	Autoregurable	Autoregurable	Con regulador	Con regulador
Encendido/ Apagado	Via enchufe				Via enchufe			Via regulador
Admisión	VDE	UL	VDE	UL	VDE	UL	VDE	VDE
Utilización	Con todos los Chafing Dish WMF GN 1/1				Con todos los Chafing Dish WMF grandes y redondos			Con todos los Chafing Dish WMF GN 1/1 sin tapa abatible



55 0097 6044 / ...9990 / 06 3286 6046 / 55 0136 9990



55 0096 6044 / ...9990 / 06 2095 6046



06 2082 6044