

Chafing Dishes

HOT & FRESH



Best Practice



Empfehlungen:

- Maximalen Wasserstand einhalten
 - Bitte Markierung beachten!
- Wassereinfülltemperatur: 70° - 80°C
- Optimale/maximale Wassertemperatur 80°C
- Minimale/Optimale Speiseeinfülltemperatur von 80°-85°C erforderlich
- Temperatureinstellung Induktion: 80°C
- Regelbares Hezelement (06.3286.6046) auf Stufe 1, max. auf Stufe 2 einstellen
- **Neu!** Plug & Play Hezelement (55.0095.6044)
 - Temperatur ca. 80°C
 - Regulierung nicht erforderlich!
- Bei Verwendung von Brennerdosen (Sterno/ Gel) > Eine ist ausreichend!
- Um eine optimale Feuchtigkeit zu erhalten, empfehlen wir unseren 2-teiligen Porzellan-Einsatz mit einer trockenen und einer feuchten Speise zu verwenden.

Dies ist nur eine Empfehlung. Bitte beachten Sie auch die Warn- und Sicherheitshinweise in der Betriebsanleitung. Zum Download unter www.wmf.com.

Chafing Dishes

HOT & FRESH



Best Practice



Recommendations:

- The maximum water level must be respected
1. Please note mark!
- Fill in water temperature: 70°-80°C
- Optimal/ maximum water temperature 80°C
- Minimum/ optimal insert and food temperature: 80- 85°C required!
- Induction plates temperature setting: 80°C
- In use of the adjustable heating-elements (06.3286.6046), it must be positioned to the minimum level 1, max. level 2.
- **New! Plug & Play heating element** (55.0095.6044)
 - Temp. appr. 80°
 - Reregulation not required!
- If burner (sterno/ gel) is used > one is enough!
- To create an optimal humidity, use our 2-part porcelain insert with one dry and one humid food.

This is only a letter of recommendation. Please also follow the cautionary and safety instructions in the Operator's Manual. Download on www.wmf.com.