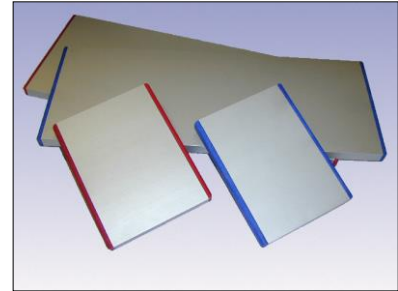


GEBRAUCHSANWEISUNG:

Warmhalteelemente

Die Warmhalteelemente sind für die Verlängerung der Warmhaltezeiten beim Transport von heißen Speisen in wärmebeständigen Polypropylen-Behältern entwickelt worden.



Mehrere Warmhalteelemente können gleichzeitig im Umluftofen erwärmt werden. Legen Sie je 1 Platte auf einen Gitterrost in den Umluftofen – alle Seiten der Platte müssen von der Heißluft umströmt werden. Nach ca. 45 Minuten haben die Latentwärmespeicherplatten die optimale Temperatur erreicht – das Latentwärmespeichermaterial hat die Wärmeenergie gespeichert.

- | | |
|---|--|
| ➤ Temperatureinstellung des Heißluftofens: | max. 100 °C |
| ➤ Erwärmungszeit: | ca. 45 Minuten |
| ● ● | Zur Vermeidung von Überhitzung bitte bei max. 100 °C erwärmen! |
| | Die Warmhalteelemente können ohne Probleme bei 100 °C für unbestimmte Zeit im Umluftofen liegen. |
| | Nicht zusammen mit Speisen erwärmen! |
| | Nicht für direkten Lebensmittelkontakt vorgesehen! |

Entnehmen Sie eine Warmhalteelemente mit Schutzhandschuhen und platzieren Sie sie unverzüglich in den Menütransportbehälter. Unmittelbar danach die warmen Menüs einlegen und den Transportbehälter gut schließen. Den Transportbehälter nach Entnahme eines Menüs sofort wieder gut schließen.

Achtung! Die Warmhalteelemente sind nicht geeignet für Behälter aus Styropor oder aus anderen, nicht hitzebeständigen Materialien!

Bei Bedarf kann die Warmhalteelemente leicht von außen gereinigt werden (keine Spülmaschine!). Nach ca. 45 Minuten im Umluftofen ist die Warmhalteelemente wieder einsatzbereit.