



Brugervejledning for specialfremstillede glas varmeplader.

Varmeplader :

Varmepladen er konstrueret til vedligeholde varmen på fødevare, derfor skal madvare være opvarmet inden de anbringes på varmepladen.

Som hoved regel, vil kun den madvare som er tættest på varmepladen kunne holde temperaturen.

Efter brug rengøres varmepladen, når den er blevet kold.

OBS!

Når varmepladen er monteret i en Corian® plade er det vigtigt at den enhed der skal holdes varm, ikke rører **Corian® pladen da denne kun kan tåle 81° vedvarende**, og varmepladen kan opnå en temperatur på ca. 120°.

dette kan forårsage revnedannelser pga. spænding i materialet.

Beskrivelse.

Varmepladen tændes først på afbryderkontakt, derefter indstilles regulatoreren på den ønskede temperatur, som er en effektregulator.

1 – 33% af fuld effekt.

2 – 66% af fuld effekt.

3 – fuld effekt.