

BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNGEN

HEIZPLATTEN



Gebrauchs- und Wartungsanleitung

Nach europäischen Richtlinien

CE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Anpassungen und/oder technische Änderungen der Inhalte oder Angaben dieser Bedienungsanleitung. Diese Bedienungsanleitung gilt für alle von Gastro Production gelieferten Heizgeräte.

Einleitung

1. Einleitung.....	1
1.1 Orientierung in der Betriebsanweisung	1
1.2 Erläuterung der im Handbuch verwendeten Zeichen	2
2. Gemeinsame Bestimmungen.	3
2.1 Transport und Auspacken	3
2.1.1 Transport	3
2.1.2 Auspacken.....	3
2.1.3 Demontage und Entsorgung.....	3
2.2 Prüfberichte, Gewährleistungsbedingungen	4
2.2.1 Prüfen.....	4
2.2.2 Garantie.....	4
2.3 Sicherheit	6
2.3.1 Sicherheit - elektrischer Strom.....	6
2.3.2 Sicherheit - Mechanik	7
2.3.3 Sicherheit - thermische Effekte.....	7
2.3.4 Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts	7
HEIZPLATTEN	9
3. Technische Eigenschaften.....	9
3.1 Technische Beschreibung.....	9
3.2 Abmessungen und technische Daten.....	9
3.3 Type Labels	9
4. Installation und Betrieb von Geräten	10
4.1 Aufstellen des Geräts.....	10
4.2 Anschluss an das elektrische System	10
4.3 Gerät einschalten	11
4.4 Befüllen der Anlage mit Waren	11

4.5 Gerätebetrieb	11
5. Reglerknopf für Heizgeräte.....	12
6. Instandhaltung	12
6.1 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	12
6.2 Regelmäßige Instandhaltung	13
6.2.1 Kontrolle	13
6.2.2 Instandhaltung	14
7. Verbotene Arbeiten am Gerät.....	14
8. Tabelle möglicher Störungen und deren Beseitigung	15
9. Anfragen	15
Anhang 1	16
Heizplatten - Schaltplan	16
Anhang 2	17
Heizplatten - Technische Zeichnung	17

1. Einleitung

1.1 Orientierung in der Betriebsanweisung

- Dieses Handbuch wurde so gestaltet, dass Benutzer die Informationen, die sie zum Betrieb des Kühlaggregats benötigen, einfach und schnell finden können.
- Der Benutzer muss das gesamte Handbuch mit größter Sorgfalt lesen und sich vergewissern, dass er alle darin enthaltenen Informationen vollständig verstanden hat.
- Außerdem wird das Handbuch dann für eine spätere Suche verwendet, wenn eine Aktion durchgeführt wird. Aus diesem Grund muss die Bedienungsanleitung für die Person immer verfügbar sein.
- Die Suche in diesem Ratgeber wird durch das grundlegende Inhaltsverzeichnis erleichtert, mit welchem Sie den Ort sofort finden können, sowie durch das Inhaltsverzeichnis jeweils am Anfang jedes Kapitels.
- Zusätzlich wurden neben einigen Absätzen Warnzeichen eingefügt, um auf wichtige Informationen hinzuweisen, die in diesem Absatz enthalten sind.
Diese Absätze sollten besonders sorgfältig gelesen werden.

1.2 Erläuterung der im Handbuch verwendeten Zeichen



Stromschlaggefahr - weist auf Teile hin, bei denen Stromschlaggefahr besteht. Besonders sorgfältig zu lesen.



Vorsicht vor rotierenden Teilen - kennzeichnet Teile, bei denen Gefahr durch rotierende Teile besteht.



Vorsicht Verletzungsgefahr - weist auf einen Teil hin, an dem es beim Berühren des in Betrieb befindlichen Geräts zu Verletzungen kommen kann. Besonders sorgfältig zu lesen.



Achtung wichtig - kennzeichnet den Teil, an dem eine Gefahr auftreten kann oder der Teil besonders wichtig ist. Besonders sorgfältig zu lesen.



Verbot des Waschens mit Druckwasser - Es ist verboten, den so gekennzeichneten Teil mit Druckwasser zu waschen, da die Ausrüstung beschädigt werden könnte.



Verbotene Arbeiten - weist auf einen Teil hin, an dem das Gerät durch Arbeiten an verbotenen Geräten beschädigt werden kann.

2. Gemeinsame Bestimmungen.

2.1 Transport und Auspacken

2.1.1 Transport

Der Kunde ist verpflichtet, die Verpackung, in der das Gerät transportiert wird, auf Vollständigkeit und Unversehrtheit zu prüfen. Wenden Sie sich bei Transportschäden an den jeweiligen Spediteur.

Nach Anlieferung ist das Gerät wenn möglich in der Originalverpackung an den für den Betrieb des Gerätes vorgesehenen Ort zu transportieren.

2.1.2 Auspacken

Nach dem Transport des Gerätes an den für den Betrieb des Gerätes vorgesehenen Ort entfernen wir alle Verpackungen.



Des Weiteren entfernen wir alle Schutzfolien von der äußeren sowie inneren Seite. Der Verbraucher ist verpflichtet, alle Verpackungen gemäß den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften zu entsorgen!

2.1.3 Demontage und Entsorgung

Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Landes entsorgt werden. Materialien:

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| · Rostfreier Stahl | · Nylon |
| · Buntmetalle-Aluminium, Kupfer | · Polyethylen |
| · PVC | · Schmieröl |
| · Methacrylat (PMMA) | · Polyurethan |
| · Polystyrol (PS) | · Elektromotoren |
| · ABS | · Stromkabel, |
| · Moplen | Elektroinstallationsmaterial |

2.2 Prüfberichte, Gewährleistungsbedingungen

2.2.1 Prüfen

Jedes Gerät wird im Produktionswerk nach geltenden Gesetzen, technischen Normen und Regierungsverordnungen geprüft. Für jedes Gerät wird ein Prüfbericht über die durchgeführten Prüfungen erstellt, der im Produktionswerk aufbewahrt wird. Das Gerät wird komplett einsatzbereit an den Kunden versandt. Eine Ausnahme bilden Geräte, die sich in komplexeren Ausgabelinien befinden und vor Ort beim Kunden montiert werden.

2.2.2 Garantie



Vielen Dank, dass Sie unsere Produkte verwenden. Unser Unternehmen wird sich an die relevanten Bestimmungen unserer "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" halten und Ihnen entsprechende Dienstleistungen bei Vorlage der Rechnung erbringen. Wir bieten eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum (Rechnungsdatum).

Während der Garantiezeit ist unser Unternehmen für den kostenlosen Austausch von Ersatzteilen und die damit verbundenen Dienstleistungen verantwortlich, wenn bei ordnungsgemäßem Betrieb eine Störung des Geräts oder ein Qualitätsproblem auftritt.



Die kostenlosen Dienstleistungen decken keine der folgenden Schäden ab:

- Fehlende Rechnung oder Änderungen an den Rechnungsangaben.
- Schäden, die durch den Transport (der Zustand der Ware muss bei Erhalt vom Transportunternehmen geprüft werden), die Installation oder unsachgemäße Verbindung und Handhabung verursacht wurden.
- Schäden an Komponenten, die durch die Nichtbereitstellung von Strom und Spannung gemäß den technischen Daten verursacht wurden.

- Schäden, die durch die Demontage der Produkte, Änderungen oder Anpassungen an mechanischen und elektrischen Strukturen ohne Genehmigung verursacht wurden.
- Schäden, die durch unsachgemäßen Betrieb, Reinigung oder Wartung verursacht wurden.
- Schäden, die nicht durch den Menschen verursacht wurden, wie Schäden durch abnormale Spannung, Feuer, Gebäudeeinsturz, Blitzschlag, Überschwemmungen und andere Naturkatastrophen sowie Schäden durch Ratten und andere Schädlinge.
- Nichtbefolgung der Betriebsanleitung während des Gebrauchs.
- Verschleißteile und Verbrauchsmaterialien.



Wenn die folgenden Bedingungen nicht erfüllt sind, wird die Reklamation nicht berücksichtigt: So gehen Sie bei einer Reklamation für die schnellstmögliche Lösung vor:

- **Produktidentifikation** – durch Vorlage der Bestellung, Rechnung oder des Inspektionsetiketts.
- **Beschreibung des Mangels** – beschreiben Sie so ausführlich wie möglich, warum das Produkt reklamiert wird.
- **Fügen Sie Fotos oder Videos** bei (diese werden zur Beurteilung der Reklamationslösung und gegebenenfalls für Reparaturvorschläge und die Bereitstellung der erforderlichen Ersatzteile verwendet).
- **Anfrage des Kunden zur Reklamationslösung** – Reparatur (Service) / Rückgabe usw.
- **Kontaktperson und Adresse**, an der sich das Produkt befindet.

2.3 Sicherheit

2.3.1 Sicherheit - elektrischer Strom

Das Gerät ist werkseitig mit einem Stromanschlusskabel mit untrennbarem Gabelstecker ausgestattet. Der Stecker kann in eine Steckdose mit einem Spannungssystem von 1,N,PE ~ 230 V, 50 Hz gesteckt werden (EURO-Steckdose mit Sicherungsstift, SHUKO-Steckdose mit Schutzkontakten)



Der Stecker darf nur von einer Elektrofachkraft ausgetauscht werden, nur eine Elektrofachkraft darf in Absprache mit dem Produktionswerk in die elektrische Installation des Gerätes eingreifen! Eingriffe in die Elektroinstallation sind lebensgefährlich und können zu Stromschlägen führen!



Es ist verboten, den Netzstecker, das Bedienfeld und andere elektrische Elemente mit nassen oder feuchten Händen zu berühren oder sie mit unter Druck stehendem Wasser zu waschen. Es besteht Stromschlaggefahr!



Vor Beginn der Wartungsarbeiten muss das Netzkabel gezogen und überprüft werden, dass kein Strom in das Gerät fließt (z. B. durch Einschalten des Hauptschalters und Feststellen, dass das Gerät nicht funktioniert). Wenn das Gerät dauerhaft an die elektrische Verteilung angeschlossen ist, ist es erforderlich, den entsprechenden Schutzschalter auszuschalten, die Fehlfunktion des Geräts zu überprüfen und sicherzustellen, dass der Schutzschalter ausgeschaltet ist, z. B. durch Aushängen der Tabelle „Am Gerät wird gearbeitet“.

2.3.2 Sicherheit - Mechanik

Beim Betrieb des Gerätes ist es bei folgenden Arbeiten besonders vorsichtig vorzugehen:



· Beim Betrieb der Heizanlagen mit Lüftern: durch die Lüftergitter nicht greifen, keine Gegenstände durchschieben. Es kann zu Gliederverletzungen durch rotierende Lüfterflügel kommen.

2.3.3 Sicherheit - thermische Effekte



Beim Betrieb von Heizgeräten werden Geräteteile stark erhitzt und es besteht Verbrennungsgefahr.

2.3.4 Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts



- Das Gerät wurde für den normalen Gebrauch durch einen Erwachsenen entwickelt. Es ist nicht für den groben Umgang und die Wartung durch Kinder geeignet! Bediener, die mit dem Gerät arbeiten, müssen gründlich und nachweislich geschult sein und über eine Gebrauchsanweisung verfügen.
- Das Gerät muss gemäß der Gebrauchsanweisung betrieben werden. Das Gerät darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden.
- Stellen Sie Heizgeräte nicht in der Nähe von Geräten auf, die Schäden verursachen könnten.
- Bevor Sie das Gerät mit Ware befüllen, lassen Sie das Gerät zunächst auf die gewählte Temperatur aufwärmen.

- **Legen Sie keine durch Hitze beschädigten Lebensmittel in den beheizten Bereich.**
- **Halten Sie den beheizten Bereich sauber.**
- **Lassen Sie die Tür des beheizten Raums nicht offen - dies verringert die Leistung des Geräts und seine Nutzungsdauer.**
- **Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig und führen Sie Wartungsarbeiten gemäß dieser Bedienungsanleitung durch.**

HEIZPLATTEN

Das Gerät kann unter folgenden Bedingungen fehlerfrei arbeiten:

- Überseehöhe bis zu 1000 m über dem Meeresspiegel.
- Umgebungstemperatur am Gerät min. 15°C und max. 25°C.
- Relative Luftfeuchtigkeit max. 60 %.

3. Technische Eigenschaften

3.1 Technische Beschreibung


Die Heizplatten dienen dazu, Speisen auf Tablett, Gastrobehältern warm zu halten. Diese Platten dürfen ohne ausdrückliche Genehmigung von der Firma Gastro Production oder ohne strukturelle Veränderungen nicht für andere Zwecke verwendet werden. Die Heizplatten werden als in die Arbeitsplatte des Tisches eingesetzte Platten hergestellt. Die Arbeitsfläche der Platte besteht aus einem 2 mm dicken Edelstahlblech. Die Platte wird durch eine Reihe von Heizelementen beheizt, die sich in einer Abdeckung darunter befinden. Ein Bedienfeld wird mit jeder Platine mit geliefert. Die Heizplatte V1 (höhe: 33mm) enthält einen digitalen Thermostat zur Temperaturregelung von +30°C bis +100°C. Die Heizplatte V2 (höhe: 39mm) enthält einen digitalen Thermostat zur Temperaturregelung von +30°C bis +150°C.

3.2 Abmessungen und technische Daten

Die Abmessungen des Geräts und die technischen Daten finden Sie je nach Gerätetyp unter www.gastro.cz.

3.3 Type Labels

Illustratives Beispiel.

		GASTRO PRODUCTION s.r.o. Zemědělská 500, 373 81 Kamenný Újezd		CZ
SN: 2025_OBP-.....		Type:		
Input P: kW		V1-000000-0000		
Current load I _v : A		Climatic class "3"		
		OBP-.....		
Voltage system:				

4. Installation und Betrieb von Geräten

4.1 Aufstellen des Geräts



Gehen Sie beim Umgang mit dem Gerät stets vorsichtig und langsam vor, um Beschädigungen oder Verletzungen zu vermeiden! Beachten Sie das Gewicht des Geräts. Idealerweise sollten vier Personen das Gerät handhaben. Nach dem Auspacken platzieren Sie das Gerät an dem dafür vorgesehenen Ort in horizontaler Position.

Bevor Sie das Gerät einsetzen, stellen Sie sicher, dass der Bereich um die Öffnung, die für die Installation vorgesehen ist, frei von Schmutz ist. Setzen Sie das Gerät langsam und vorsichtig in die vorbereitete Öffnung ein. Je nach Platz und Bewegungsmöglichkeiten können Sie eine provisorische Trage aus stabilen Gurten, Seilen oder Planken verwenden.

Eine im Lieferumfang enthaltene Dichtung verhindert das Austreten von kalter Luft und Feuchtigkeit. Überprüfen Sie, ob das Gerät sicher auf der Oberfläche sitzt und stabil ist. Sobald dies bestätigt ist, können Sie das Gerät einschalten.

4.2 Anschluss an das elektrische System

Das Gerät ist werkseitig mit einem Anschlusskabel für die Stromleitung ausgestattet, das mit einem untrennbaren Stecker beendet ist. Der Stecker kann in eine Steckdose mit einem Spannungssystem von 1,N,PE ~ 230 V, 50 Hz gesteckt werden (EURO-Steckdose mit Sicherungsstift, SHUKO-Steckdose mit Schutzkontakten). Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. Wir sorgen dafür, dass die Gabel für den Bediener zugänglich bleibt. Das Netzkabel muss sichtbar ohne Knickstellen verlegt werden. Das Netzkabel darf nicht über scharfe Kanten von Blechen und anderen Bauteilen geführt werden.

4.3 Gerät einschalten



Warten Sie nach dem Aufstellen des Geräts mindestens ½ Stunde, bevor Sie das Gerät einschalten. Während der Wintermonate warten Sie 12 Stunden bei Raumtemperatur.

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Bedienknopf im Uhrzeigersinn drehen, das grüne Licht, das die Betriebsspannung anzeigt, leuchtet auf. Drehen Sie den Bedienknopf weiter, das rote Licht, das die Heizung anzeigt, leuchtet auf. Wählen Sie die gewünschte Temperatur auf der Platte, indem Sie den Knopf erneut drehen. Wenn das rote Licht erlischt, wird die Platine auf die gewählte Temperatur aufgeheizt.

4.4 Befüllen der Anlage mit Waren

Nachdem wir die eingestellte Temperatur auf der Platte erreicht haben, können wir Tablett mit Speisen auf die Platte stellen. **Wir befolgen die Grundsätze zur korrekten Verwendung von Geräten.**

4.5 Gerätebetrieb



- Halten Sie den beheizten Bereich sauber.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Geschirr auf der Platte. Die Oberseite des Boards kann sehr heiß werden – es kann zu Verbrennungen an den Gliedmaßen kommen.
- Vor den Belüftungsöffnungen der Chassisplatte muss freier Raum sein. Stellen Sie keine brennbaren Substanzen in die Nähe der Belüftungsöffnungen.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig und führen Sie Wartungsarbeiten gemäß Abschnitt 6 dieser Bedienungsanleitung durch.

5. Reglerknopf für Heizgeräte



Zur Steuerung der Heizgeräte wird der Drehknopf am Thermostat verwendet. Mit diesem Knopf können Sie die gewünschte Temperatur für das jeweilige Gerät entsprechend seinen Markierungen einstellen. Einige Knöpfe verfügen über einen visuellen Indikator, wie zum Beispiel einen erweiterten Abschnitt an einem Ende, um die Zufuhr von Wärme anzuzeigen. Darüber hinaus gibt es Knöpfe mit beschrifteten Temperaturen für präzise Temperaturanpassungen.

6. Instandhaltung

6.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie mit Wartungsarbeiten beginnen. Befolgen Sie die Grundsätze in Kapitel **2.3 Sicherheit**.



Vor Beginn der Wartungsarbeiten muss das Netzkabel gezogen und überprüft werden, dass kein Strom in das Gerät fließt (z. B. durch Einschalten des Hauptschalters und Feststellen, dass das Gerät nicht funktioniert).

Wenn das Gerät dauerhaft an der Stromleitung angeschlossen ist, ist es erforderlich, den betreffenden Leitungsschutzschalter des Schaltkreises auszuschalten, die Fehlfunktion des Geräts zu überprüfen und sicherzustellen,

dass der Leitungsschutzschalter ausgeschaltet ist, z. B. durch Aushängen der Tabelle „Am Gerät wird gearbeitet,“. Bei Wartungsarbeiten gehen wir behutsam und ohne Eile vor.



Beim Waschen des Gerätes darf kein Druckwasser verwendet werden, es besteht die Gefahr der Beschädigung der Bedienelemente und der elektronischen Bauteile und damit des gesamten Gerätes !!! Zur Reinigung der Geräte verwenden wir handelsübliche, für den Lebensmittelbetrieb zugelassene Küchenspülmittel!

6.2 Regelmäßige Instandhaltung

6.2.1 Kontrolle

6.2.1.1 Oberfläche der Platte

- Visuell prüfen, ob die Platte nicht mit Resten von Gerichten verschmutzt ist. Speisereste entfernen wir mit einem Kunststoffdraht mit Hilfe von Reinigungsmitteln. Achten Sie darauf, die Oberfläche der Platine nicht zu zerkratzen.

6.2.1.2 Steuerung

- Überprüfen Sie den Drehknopf des mechanischen Thermostats auf Risse. Ersetzen Sie einen defekten Knopf durch einen neuen.
- Kontrollieren Sie die Kontrollleuchten auf Beschädigungen. Ersetzen Sie defekte Lampen durch neue.
- Überprüfen Sie die Abdeckung der elektronischen Steuereinheit auf Beschädigungen. Ersetzen Sie eine defekte Abdeckung durch eine neue.

6.2.2 Instandhaltung

6.2.2.1 Tägliche Instandhaltung

- Bei Wartungsarbeiten beachten wir die in Kapitel **6.1 Allgemeine Sicherheitsvorkehrungen** genannten Grundsätze.
- Nach Beendigung des täglichen Betriebs schalten wir das Gerät ab. Entfernen Sie Lebensmittel aus dem Gerät, reinigen Sie die Oberfläche der Platte und wischen Sie sie trocken.
- **Bei ausgeschaltetem Gerät führen wir eine Überprüfung gemäß Kapitel 6.2.1.1-6.2.1.2 durch.**

6.2.2.2 Monatliche Instandhaltung

- Bei Wartungsarbeiten beachten wir die in Kapitel **6.1 Allgemeine Sicherheitsvorkehrungen** genannten Grundsätze.
- **Während der monatlichen Instandhaltung führen wir die Maßnahmen gemäß Kapitel 6.2.1 Kontrolle und 6.2.2.1 Tägliche Instandhaltung durch.**

7. Verbotene Arbeiten am Gerät



- **Es ist verboten das Gerät zweckentfremdet zu benutzen!**
- **Eingriffe in den elektrischen Anschluss des Gerätes sind verboten!**
- **Es ist verboten, Arbeiten auszuführen, die in anderen Abschnitten dieser Betriebsanleitung verboten sind!**
- **Es ist verboten, das Gerät mit Druckwasser zu spülen!**
- **Der grobe Umgang mit dem Gerät ist verboten!**
- **Die Bedienung des Gerätes ohne vorherige Einweisung und ohne diese Bedienungsanleitung ist verboten!**

8. Tabelle möglicher Störungen und deren Beseitigung

<i>Fehlerbezeichnung</i>	<i>Meldung am Steuergerät</i>	<i>Mögliche Behebung</i>
<i>Platte heizt nicht - Plattenheizungssonde defekt</i>	PF1	Den Temperaturfühler austauschen
<i>Heiztisch überhitzt - Relais der el. Einheit defekt</i>	HiA	Tauschen Sie das Steuergerät aus
<i>Die Platte heizt nicht, die Heizungskontrolllampe an der el. Einheit leuchtet - Heizkörper defekt</i>	Keine Meldung	Heizkörper ersetzen
<i>Platte heizt nicht, grüne und rote LED leuchten - Heizkörper defekt</i>	Keine Meldung	Heizkörper ersetzen
<i>Die Platte heizt nicht, nur das grüne Licht leuchtet - defekter mechanischer Thermostat</i>	Keine Meldung	Thermostat ersetzen
<i>Platte überhitzt, grüne und rote LED leuchten - mechanischer Thermostat defekt</i>	Keine Meldung	Thermostat ersetzen

9. Anfragen

Wenn Sie Hilfe und Beratung benötigen, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, und wir helfen Ihnen bei allem. Unsere Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website www.gastro.cz.

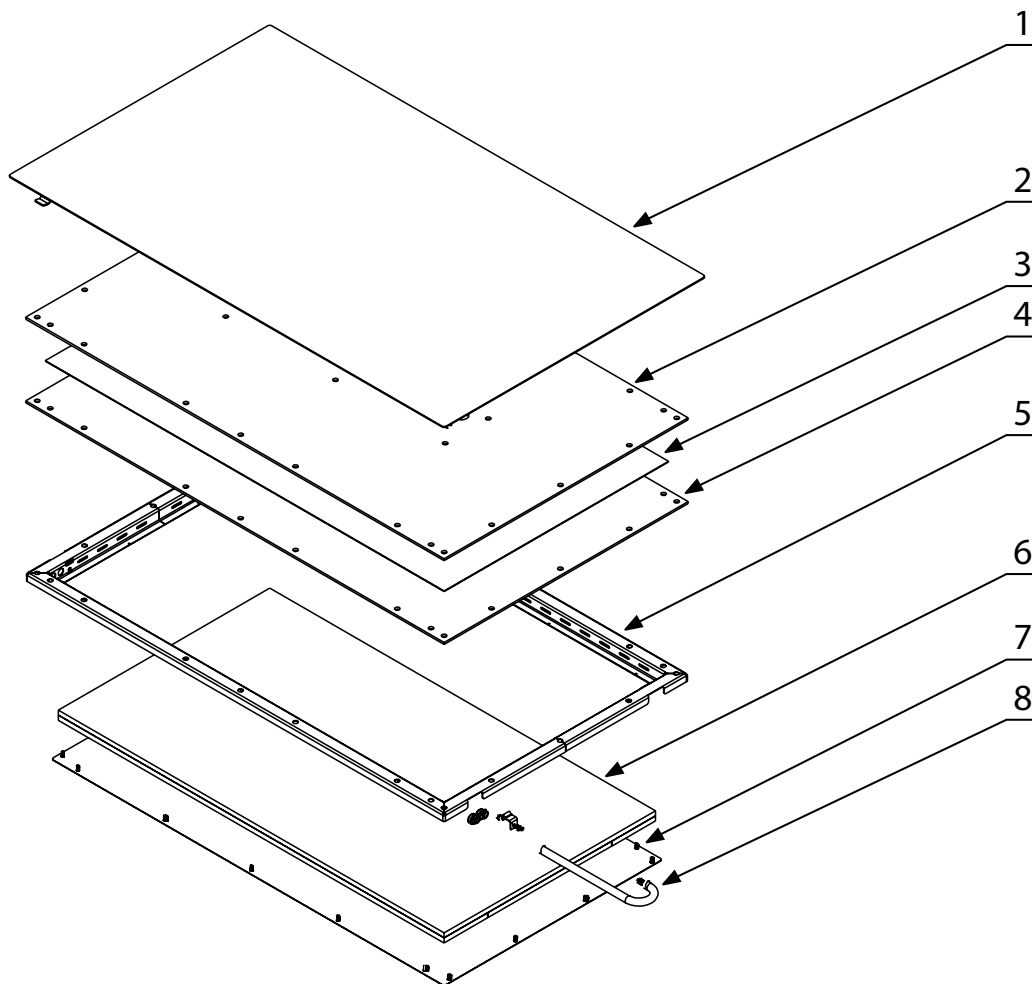
Anhang 1

Heizplatten - Schaltplan

Wir aktualisieren das elektrische Schema, um detailliertere Informationen bereitzustellen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns.

Anhang 2

Heizplatten - Technische Zeichnung



Legende:

1. Das oberste Blatt der Platte
2. Oberkörper der Platte
3. selbstklebendes Heizelement
4. Unterkörper der Platte
5. Schale der Platte
6. Isolation
7. die untere Blatt der Platte
8. Kabel