

EN

CZ

DE

DK



INSTRUCTION FOR USE AND MAINTENANCE

HEATING TUBS & DRY HEATED TUB



Last update: 02.03.2026

Instructions for use and maintenance

In compliance with European Directives

CE

The manufacturer assumes no responsibility for any modifications or technical changes in content or data contained in this user guide. This user guide applies to all heating equipment supplied by Gastro Production Ltd.

Contents

1. Introduction	5
1.1 Orientation in the Instructions for Use	5
1.2 Explanation of symbols used in the Instructions for Use	2
2. Common provisions	3
2.1 Transport and equipment	3
2.1.1 Transport	3
2.1.2 Unpacking	3
2.1.3 Dismounting and disposal	3
2.2 Test reports, guarantee conditions	3
2.2.1 Testing	3
2.2.2 Warranty	4
2.3 Safety	5
2.3.1 Safety - electrical current	5
2.3.2 Safety - mechanical parts	6
2.3.3 Safety – leakages	6
2.3.4 Safety - heat effects	7
2.3.5 Correct use of the appliance	7
HEATING TUBS	8
3. Technical parameters	8
3.1.1 Technical description of heating tubs	8
3.1.2 Technical description of dry heated tub	8
3.2 Dimensions and technical specification	9
3.3 Type Labels	9
4. Installation and operation	10
4.1 Seating	10
4.2 Electrical connection	10

4.3 Appliance actuation.....	10
4.4 Filling the appliance with goods	11
4.5 Operation of the appliance	12
5. Control knob for heating equipments.....	12
6. Maintenance	13
6.1 General safety measures	13
6.2 Regular maintenance	14
6.2.1 Inspections	14
6.2.2 Maintenance	15
7. Work prohibited on the appliance	16
8. Table of possible malfunctions and their correcting	17
9. Inquiries	17
Annex 1.1	18
Heating tubs – Wiring diagram of the Mechanical thermostat.....	18
Annex 1.2	19
Heating tubs – Wiring diagram of the el. unit DIXELL	19
Annex 1.3	20
Heating tubs – Wiring diagram of the Mechanical thermostat + Automatic level monitoring and water refill	20
Annex 1.4	22
Heating tubs – Wiring diagram of the El. unit + Automatic level monitoring and water refill.....	22
Annex 1.4	24
Heating tubs – Technical drawing	24
Annex 2.1	26
Dry heated tub – Wiring diagram	26
Annex 2.2	27
Dry heated tub – Technical drawing.....	27

1. Introduction

1.1 Orientation in the Instructions for Use

- This user guide has been designed so that the users can easily and quickly find the information necessary to manage the operation and maintenance of heating equipment.
- The users should read the entire user guide with utmost attention and make sure they have perfectly understood all information contained in it.
- The user guide also serves for subsequent reference when needed. For this reason this user guide must be always available to the person operating the equipment.
- Searching this user guide is facilitated by the general table of contents, which allows immediately finding a specific location, and also by table of contents at the head of each section.
- In addition, next to some paragraphs, there are signs inserted to emphasize the importance of the information contained in those paragraphs, **which should be read with special attention!**

1.2 Explanation of symbols used in the Instructions for Use



Warning - Danger of electrical injury - refers to parts, where there is a danger of electrical injury. Read especially carefully.



Warning - Rotating parts - refers to parts, where there is a danger from rotating parts.



Warning – Risk of injury - refers to parts, where there is a risk of injury while touching the equipment in operation. Read especially carefully.



Warning - Important - refers to parts, where danger might occur, or to parts otherwise important. Read especially carefully.



Do not wash with pressurized water – it is forbidden to wash a part so indicated with pressurized water for risk of damaging the equipment.



Forbidden handling procedures – refers to parts, where there is a risk of damaging the equipment by handling it in a forbidden way.

2. Common provisions

2.1 Transport and equipment

2.1.1 Transport

The customer is obliged to inspect the completeness and integrity of the package in which the appliance is transported. Any damage during transport should be addressed with the respective carrier. After delivery, the appliance must be moved to the final place of installation in its original package, if possible.

2.1.2 Unpacking

When the appliance is transported to the place of installation, remove all packages.



Remove all protective films from the outside and inside of the appliance. The consumer is obliged to dispose of all packages in accordance with the applicable regulations in the country of installation!

2.1.3 Dismounting and disposal

After its life cycle expires, the appliance must be disposed of in accordance with the applicable regulations in the specific country.

2.2 Test reports, guarantee conditions

2.2.1 Testing

Each appliance is factory tested in accordance with the applicable laws, technical standards and government regulations. A test report on the tests performed is issued for each appliance and kept in the factory. The appliance is sent to the customer in a ready-to-use condition. This does not apply to appliances built in complex dispensing lines and installed on-site at the customer.

2.2.2 Warranty



Thank you for using our products. Our company will adhere to the relevant provisions of our "Terms and Conditions" and provide you with appropriate services upon submission of the invoice. **We offer a 12-month warranty from the date of purchase (invoice issue date).**

During the warranty period, our company is responsible for free replacement parts and related services if there is a device malfunction or quality issue during proper operation.



The free services do not cover the following damages:

- Failure to provide an invoice or alteration of invoice details.
- Damage caused during transportation (it is necessary to inspect the condition of the goods upon receipt from the carrier), installation, or improper connection and handling.
- Damage to components caused by failure to provide power and voltage according to the specifications in the technical data.
- Damage caused by disassembly of the products, modification, or alteration of mechanical and electrical structures without permission.
- Damage caused by improper operation, cleaning, or maintenance.
- Non-human-caused damages such as damage caused by abnormal voltage, fire, building collapse, lightning, floods, and other natural disasters, as well as damage caused by rats and other pests.
- Failure to follow the operating instructions during use.
- Wearable and consumable parts.



If the following conditions are not met, the complaint will not be considered:

How to proceed with a complaint for the fastest resolution:

- **Product identification** – by submitting the order, invoice, or inspection label.
- **Description of the defect** – describe as thoroughly as possible why the product is being claimed.
- **Attach photos or video** (used to assess the claim resolution and possibly propose repairs and ensure spare parts needed for the repair).
- **Customer's request** for claim resolution – repair (service) / return, etc.
- **Contact person** and address where the product is located.

2.3 Safety

2.3.1 Safety - electrical current

The appliance is fitted from the factory with a connecting cable for power supply, ending with an inseparable plug. The plug can be inserted in a socket with the voltage system of 1, N, PE ~ 230 V, 50 Hz (EURO socket with a protective pin, SHUKO socket with safety contacts)



The plug may only be replaced by a person with qualifications in electrical engineering; the wiring of the applicable may only be interfered with by a person with qualifications in electrical engineering, subject to agreement with the factory! Interference with the wiring is vitally dangerous and may cause electric shock!



It is prohibited to touch the supply plug, the control panel and other electrical parts with a wet or damp hand and to wash them with pressure water. There is a risk of electric shock!



Prior to any maintenance, it is necessary to remove the plug of the supply cable from the socket and make sure that the appliance is not powered (e.g. by switching on the main switch and checking whether the appliance responds).

If the appliance is hardwired to an electric circuit, it is necessary to switch off the respective circuit breaker, test if the appliance is disconnected and secure the circuit breaker, e.g. with a tag containing the text "Work on Equipment".

2.3.2 Safety - mechanical parts

When operating the appliance, it is necessary to exercise increased caution, especially in case of the following work:

- When opening and closing the doors of steam tables, closed tubs, cases; the doors are placed on roller hinges and are easily movable, it is necessary to pay increased attention when closing the doors, there is a risk of trapping a limb.



- When operating a heating appliance with fans: do not touch and do not insert objects through fan covers. The rotating fan blades may cause an injury.

2.3.3 Safety – leakages

The medium used for heating tubs is drinking water. It is necessary to check drain valves as well as the downstream discharge pipes to avoid waste water leakage and subsequent damage to other equipment.

2.3.4 Safety - heat effects



When operating heating appliances, a part of the appliance is heated to **a high temperature** and **there is a risk of burning**.

2.3.5 Correct use of the appliance



- The appliance is designed for normal use by an adult. It is not designed for rough handling and operation by children! Appliance operators must be thoroughly and demonstrably trained and keep these Instructions for Use at hand.
- The appliance must be operated in accordance with the Instructions for Use. The appliance may only be used for its intended purpose.
- Do not place the heating appliance next to an appliance that could be damaged due to the generated thermal energy.
- Before the appliance is filled with goods, pre-heat it to the selected temperature.
- Do not put any food perishable due to high temperature in the heated area.
- Keep the heated area clean.
- Do not leave the door to the heated area open - this would reduce the appliance's performance and life cycle.
- Regularly check the appliance and perform maintenance work as per these Instructions for Use.

HEATING TUBS

3. Technical parameters

3.1.1 Technical description of heating tubs

Heating tubs are made of a rigid, self-supporting stainless steel structure. The heating area is made of a stainless steel tub insulated with heat-resistant insulation. The tub is seated in a stainless steel structure enclosed with stainless steel sheet. The water tub in the boiler is heated by heaters placed in an insulated housing under the tub.

These heated tubs are used to keep meals placed in food containers warm. These tubs must not be used for other purposes without an express approval of or, if applicable, structural changes made by Gastro Production s.r.o. These boilers are designed to provide the best results if all the instructions contained in this manual are met. To be able to use the heated tubs optimally and keep them in an excellent condition, we recommend performing regular maintenance work. Tub operators must be acquainted with instructions regarding operation, maintenance and safety, contained in this manual.

Automatic – filling the tub by turning on the thermostat and water is automatically filled to the level sensor and the water is maintained automatically. Semi-manual – filling the tub by holding down the button. Manual - filling the tub with a bucket or hose. Draining - the switch activates the electric valve and opens the drain pipe.

3.1.2 Technical description of dry heated tub

The tub with glass ceramic plate and a heating element below it. It heats the air. Usable without water connection and drain pipe. This tub has only one size type, so these tubs must be next to each other. These tubs are designed to provide the best results if all the instructions contained in this manual are met. To be able to use the tubs optimally and keep them in an excellent condition, we recommend performing regular maintenance work.

3.2 Dimensions and technical specification

Dimensions of the equipment and technical specification can be found according to the type of equipment at www.gastro.cz.

3.3 Type Labels

Illustrative example.

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

4. Installation and operation

4.1 Seating



Always proceed carefully and slowly when handling the equipment to avoid damage or injury! Consider the weight of the equipment. Ideally, four people are required to handle the equipment. After unpacking, place the equipment in a horizontal position at the designated location.

Place the unpacked equipment in a horizontal position at the operation site using leveling feet or a stainless steel plate. Place it in the pre-prepared opening for installation if the goods were delivered separately and not as a set with the top panel, etc.

4.2 Electrical connection

The appliance is fitted from the factory with a connecting cable for power supply, ending with an inseparable plug. The plug can be inserted in a socket with the voltage system of 1, N, PE ~ 230 V, 50 Hz (EURO socket with a protective pin, SHUKO socket with safety contacts). Insert the supply cable plug in the socket. Make sure the plug is accessible to operators. The supply cable must be placed visibly, without any sharp bends. The supply cable must not be placed on sharp edges of steel and other parts.

4.3 Appliance actuation

After positioning the equipment, wait at least 30 minutes before turning it on. During the winter months, wait 12 hours at room temperature. After seating, close the drain valve and fill the tub with water. The volume of water depends on the type. Markings on the rocker switch - "I" (close) or "II" (open).

Switch the appliance on by turning the control knob clockwise; the green voltage indicator lamp lights up. Turn the control knob further, the red heating indicator lamp lights up. Select the required tub temperature by turning the knob further. When the red indicator lamp goes off, the tub is heated to the selected temperature.

Heating tubs: Automatic – filling the tub by turning on the thermostat and water is automatically filled to the level sensor and the water is maintained automatically.

Semi-manual – filling the tub by holding down the button. **Manual** - filling the tub with a bucket or hose. Standard volume is about 5 l per food container 1GN. You can add warm water to accelerate first heating.



Dry heated tub: Be careful and do not touch the glass-ceramic surface, as it is currently heating up after setting up the tub and turning on the tub.



CAUTION! When heating and operating, the tub with food containers must be covered because at temperatures above 70°C, all energy is converted into steam. It is complicated to keep the high temperature of the appliance, there is excessive steam leaking from the tub and the life cycle of the appliance is reduced.

4.4 Filling the appliance with goods

When the set temperature of the heating tub is reached, you can fill the food containers with goods and put them in the tub.

Follow the principles of proper use of the appliance.



- **Make sure the tub is fully covered during operation.**

- **Heating tubs:** During operation, check water surface and refill to operating volume. Appliances with automatic water surface monitoring watch the surface and refill water automatically.

4.5 Operation of the appliance



- **Keep the heating area clean.**
- **Do not leave the tub uncovered** – it reduces the performance and life cycle of the appliance.
- **Regularly check the appliance and perform maintenance work as per section 6 of these Instructions for Use.**

5. Control knob for heating equipments



To control the heating equipments, the rotary knob on the thermostat is used. Using this knob, you can adjust the desired temperature for the respective device according to its markings. Some knobs feature a visual indicator, such as an expanding section at one end, to signify the addition of heat. Additionally, there are knobs with labeled temperatures for precise temperature adjustments.

6. Maintenance

6.1 General safety measures



- Study these Instructions for Use thoroughly before the commencement of maintenance work. Comply with the principles of set forth in section **2.3 Safety**.



- Prior to any maintenance, it is necessary to remove the plug of the supply cable from the socket and make sure that the appliance is not powered (e.g. by switching on the main switch and checking whether the appliance responds).
- If the appliance is hardwired to an electric circuit, it is necessary to switch off the respective circuit breaker, test if the appliance is disconnected and secure the circuit breaker, e.g. with a tag containing the text "Work on Equipment".
- Proceed with caution and without hurry during maintenance work.



- Pressure water must not be used for washing the appliance, there is a risk of damage to the controls and electronic parts and the subsequent damage to the entire appliance!!!
- For the purposes of cleaning, use regular kitchen detergents approved for use with food!!!

6.2 Regular maintenance

6.2.1 Inspections

6.2.1.1 Tub

- Check visually whether the tub is not damaged (deformed, perforated, etc.). If the tub is damaged, it is necessary to contact a service organization, there is a risk of destruction of heater due to water ingress.
- Wash the tub and wipe dry with a piece of cloth.

6.2.1.2 Drain valve (Heating tubs)

- Check if the valve is passable, e.g. using a flashlight; passage must not be restricted. Check if the valve closes.

6.2.1.3 Filling nozzle (Heating tubs)

- Check visually whether the holes of the filling nozzle are not clogged. While filling during operation, check if water is flowing through all nozzle holes. It is necessary to clean any clogged nozzle holes, e.g. using a hard steel wire.

6.2.1.4 Drain pipes (Heating tubs)

- Check whether waste water does not leak through the joints of drain pipes. Defective joints must be replaced with new ones.

6.2.1.5 Controls

- Check the control knob of the mechanical thermostat for cracks. Replace a defective knob with a new one.
- Check indicator lamps for damage. Replace defective lamps with new ones.
- Check the top cover of the electronic control unit for damage. Replace a defective knob with a new one.

6.2.1.6 Glass-ceramic plate (Dry heated tub)

- Always be careful not to touch the hot glass-ceramic plate during and after use. Allow the surface to cool down before cleaning or touching and then wipe it with a soft damp cloth.
- Avoid using abrasive pads or harsh cleaning agents to prevent scratching.
- Clean up spills immediately to avoid staining or damage to the surface. Allow the surface to cool down before cleaning. Use a soft cloth or paper towel to wipe away spills gently.
- Scratches: Avoid sliding or dragging heavy or rough objects on the surface, as this can cause scratches.

6.2.2 Maintenance

6.2.2.1 Daily maintenance

- During maintenance work we comply with the principles set forth in section **6.1 General safety measures**.
- When daily operations are over, switch off the appliance. Remove food containers from the appliance, drain the tub, wash and wipe it dry. Leave the space open to avoid odours inside.
- **With the appliance switched off, perform the inspections set forth in section 6.2.1.1-6.2.1.6.**

6.2.2.2 Monthly maintenance

- During maintenance work we comply with the principles set forth in section **6.1 General safety measures**.
- During monthly maintenance carry out the activities set forth in sections **6.2.1 Inspections** and **6.2.2.1 Daily maintenance**.

7. Work prohibited on the appliance



- It is prohibited to use the appliance for other than intended purposes!
- It is prohibited to interfere with the electrical connections of the appliance!
- It is prohibited to perform the prohibited work specified in other sections of these Instructions for Use!
- It is prohibited to wash the appliance with pressure water!
- It is prohibited to treat the appliance roughly!
- It is prohibited to operate the appliance without prior training and without these Instructions for Use!

8. Table of possible malfunctions and their correcting

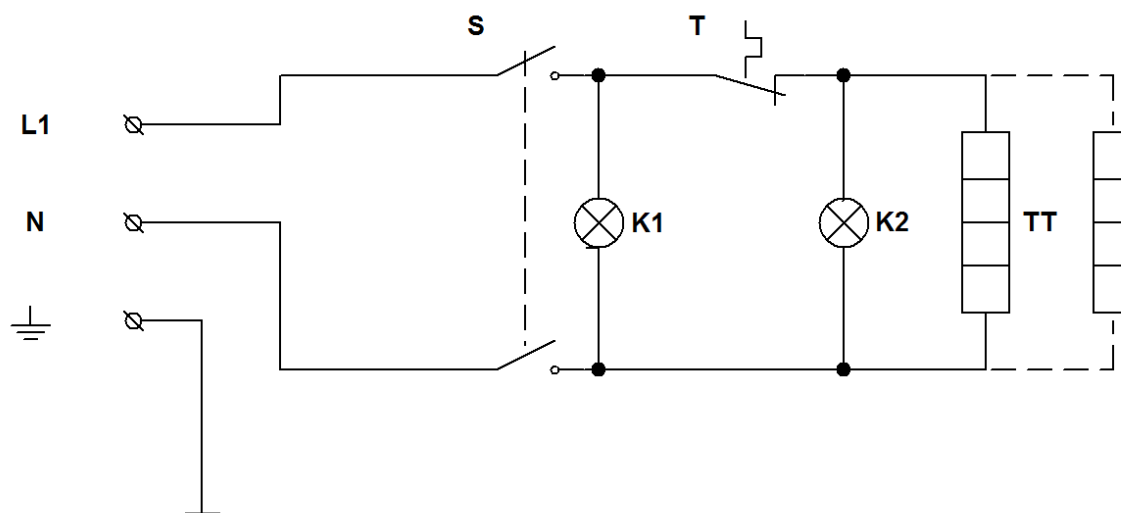
Designation of defect	Message on the control unit	Possible method of removal
Tub does not heat - defective water tub heating probe	PF1	Replace the probe
Tub overheats - defective relay of the electronic unit	HiA	Replace the control unit
Tub does not heat, the heating indicator lamp on the electronic unit is on – defective heater	No message	Replace the heater
Tub does not heat, green and red indicator lamps are on – defective heater	No message	Replace the heater
Tub does not heat, only the green indicator lamp is on – defective mechanical thermostat	No message	Replace the thermostat
Tub overheats, green and red indicator lamps are on – defective mechanical thermostat	No message	Replace the thermostat

9. Inquiries

If you need help and advice, do not hesitate to contact us, and we will assist you with everything. You can find our contact information on our website www.gastro.cz.

Annex 1.1

Heating tubs – Wiring diagram of the Mechanical thermostat



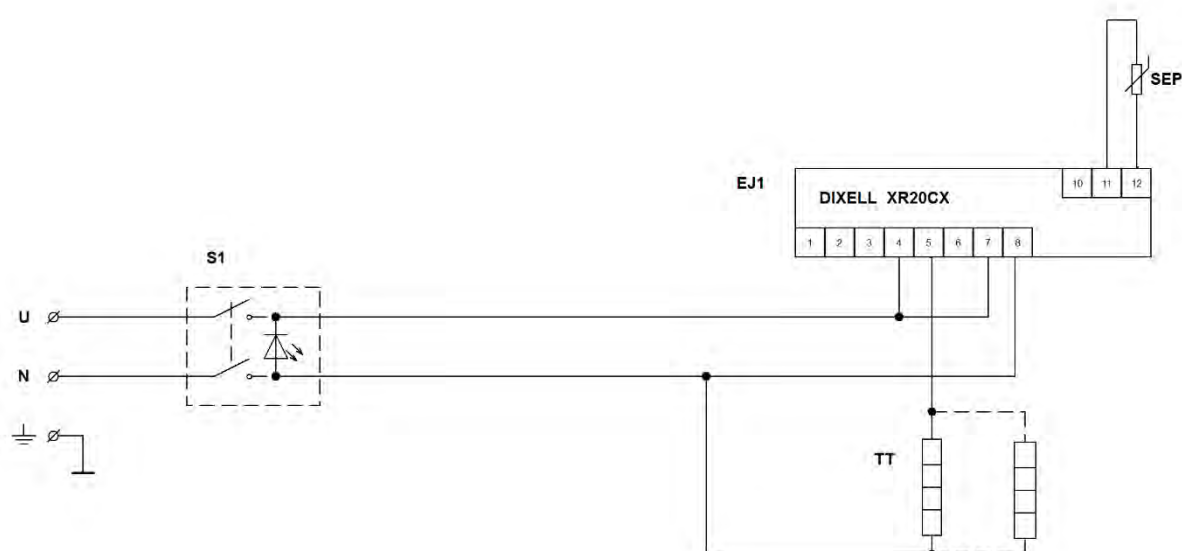
Legend:

- S - main switch
- K1 - supply voltage indicator lamp – green
- T - thermostat 30-90°C
- K2 - heating indicator lamp – red
- TT - heater 660 W/230 V

- Bain-marie 1GN - 1 x 660 W
- Bain-marie 2GN - 3 x 660 W
- Bain-marie 3GN - 4 x 660 W
- Bain-marie 4GN - 5 x 660 W

Annex 1.2

Heating tubs – Wiring diagram of the el. unit DIXELL



Legend:

- S1 - main switch
- EJ1 - electronic control unit
- SEP - water bath temperature sensor
- TT - heater 660 W/230 V

- Bain-marie 1GN - 1 x 660 W
- Bain-marie 2GN - 3 x 660 W
- Bain-marie 3GN - 4 x 660 W
- Bain-marie 4GN - 5 x 660 W

Heating tubs – Wiring diagram of the Mechanical thermostat + Automatic level monitoring and water refill



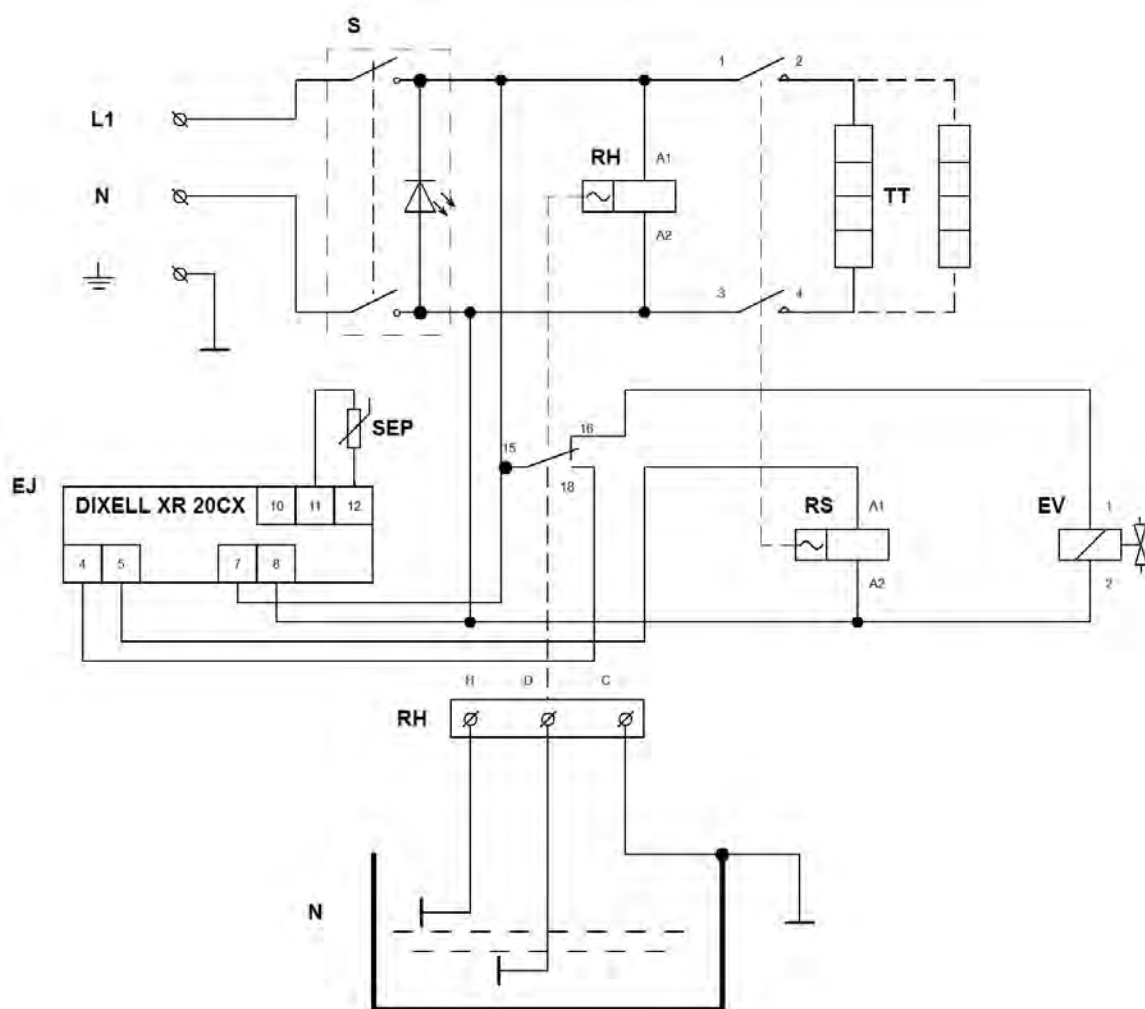
Legend:

S	-	main switch
K1	-	supply voltage indicator lamp – green
T	-	thermostat 30-90°C
K2	-	heating indicator lamp – red
TT	-	heater 660 W/230 V
RH	-	surface relay HRH5
RS	-	power relay
EV	-	water refill solenoid valve
N	-	heated water bath

Bain-marie 1GN	-	1 x 660 W
Bain-marie 2GN	-	3 x 660 W
Bain-marie 3GN	-	4 x 660 W
Bain-marie 4GN	-	5 x 660 W

Annex 1.4

Heating tubs – Wiring diagram of the El. unit + Automatic level monitoring and water refill

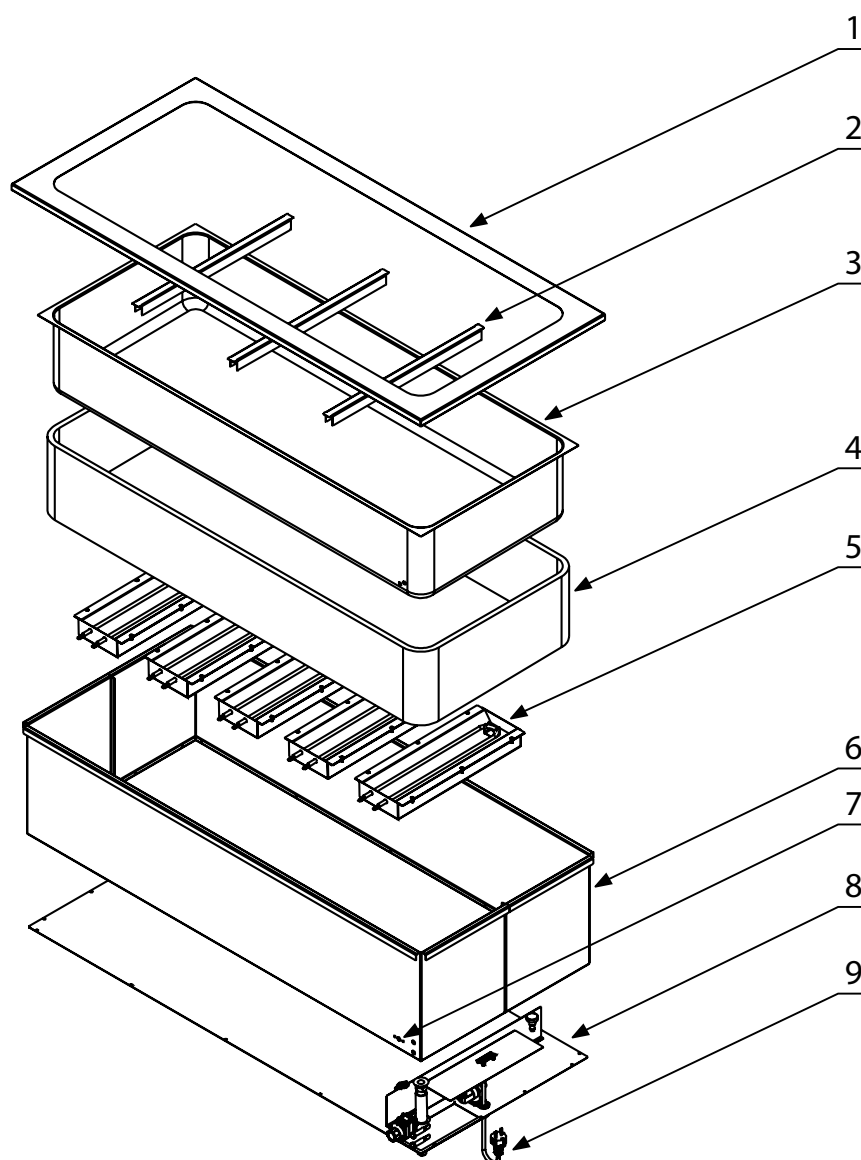


S	-	main switch
EJ	-	el. unit
SEP	-	temperature sensor
TT	-	Heater 660W/230V
RH	-	surface relay HRH5
RS	-	power relay
EV	-	water refill solenoid valve
N	-	heated water bath

Bainmarie 1GN	-	1 x 660W
Bainmarie 2GN	-	3 x 660W
Bainmarie 3GN	-	4 x 660W
Bainmarie 4GN	-	5 x 660W

Annex 1.4

Heating tubs – Technical drawing



Legend:

1. Frame (drop-in)
2. Partitions
3. Pressed tub
4. Isolation
5. Heater
6. Tub cover
7. Fill sensor
8. Bottom plate with partition (thermostat, pilot lights, valve, drain,...)
9. Flex cable

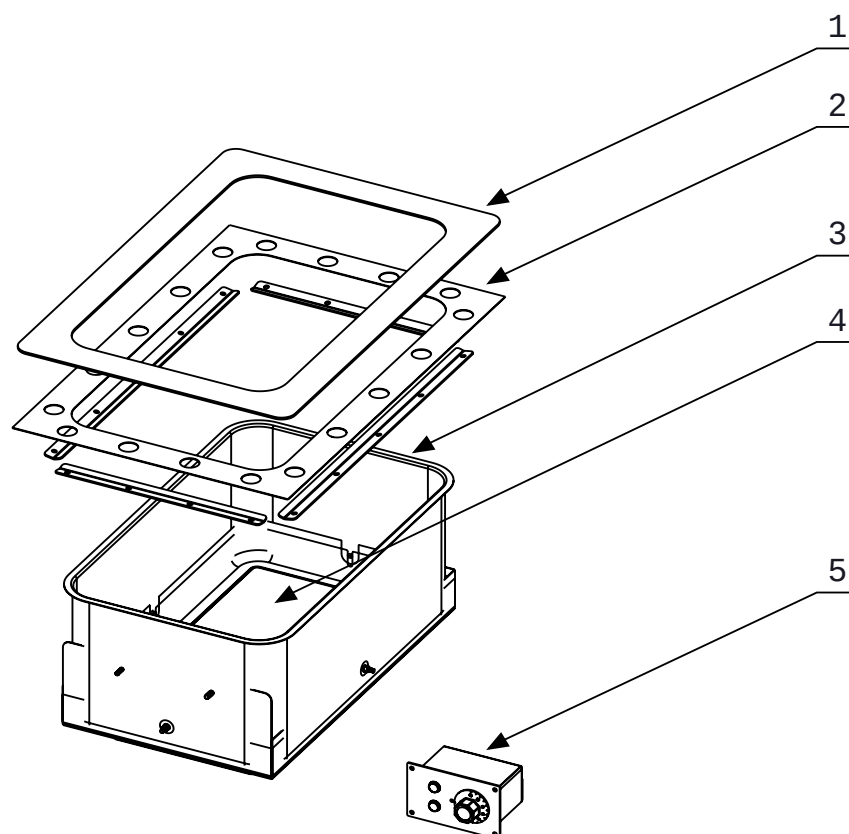
Annex 2.1

Dry heated tub – Wiring diagram

We are updating the wiring diagram to provide more detailed information. For any questions, please contact us.

Annex 2.2

Dry heated tub – Technical drawing



Legend:

1. Frame (drop-in)
2. Mounting fixtures for tub
3. Tub assembly (pressed tub, tub cover...)
4. Glass-ceramic plate with heaters
5. Control knob with pilot lights

NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

OHŘEVNÉ VANY
& SUCHÁ OHŘEVNÁ VANA



Poslední aktualizace: 02.03.2026

Návod k použití a údržbě

Dle evropských směrnic

CE

Výrobce nepřebírá žádnou zodpovědnost za případné úpravy a/nebo technické změny obsahu či údajů obsažených v tomto návodu k použití. Tento návod k použití platí pro všechna tepelná zařízení dodávané firmou GASTRO PRODUCTION s.r.o.

Obsah

1. Úvod	5
1.1 Orientace v návodu k použití	5
1.2 Vysvětlení značek použitých v návodu	6
2. Společná ustanovení	7
2.1 Transport a vybalení	7
2.1.1 Transport	7
2.1.2 Vybalení	7
2.1.3 Rozebrání a likvidace	7
2.2 Zkušební protokoly, záruční podmínky	7
2.2.1 Zkoušení	7
2.2.2 Záruka	8
2.3 Bezpečnost	9
2.3.1 Bezpečnost - elektrický proud	9
2.3.2 Bezpečnost - mechanika	10
2.3.3 Bezpečnost - unikající látky	10
2.3.4 Bezpečnost - tepelné účinky	10
2.3.5 Správné používání zařízení	11
OHŘEVNÉ VANY	12
3. Technické vlastnosti	12
3.1.1 Technický popis	12
3.1.2 Technický popis suché ohřevné vany	12
3.2 Rozměry a technické údaje	12
3.3 Typové štítky	13
4. Instalace a provoz zařízení	14
4.1 Ustavení zařízení	14
4.2 Připojení k elektrické soustavě	14

4.3 Zapnutí zařízení	15
4.4 Naplnění zařízení zbožím	16
4.5 Provoz zařízení	16
5. Ovládací knoflík ohřevného zařízení	17
6. Údržba	18
6.1 Všeobecná bezpečnostní opatření.....	18
6.2 Pravidelná údržba	19
6.2.1 Kontrola	19
6.2.2 Údržba.....	20
7. Práce na zařízení zakázané	21
8. Tabulka možných poruch a jejich odstranění.....	21
9. Dotazy	22
Příloha č. 1.1	23
Ohřevná vana - Elektrické schéma mechanického termostatu	23
Příloha č. 1.2	24
Ohřevná vana – Elektrické schéma el. jednotky DIXELL	24
Příloha č. 1.3	25
Ohřevná vana – Elektrické schéma mechanického termostatu + automatické hlídání hladiny a dopouštění	25
Příloha č. 1.4	27
Ohřevná vana – Elektrické schéma el. řídicí jednotky + automatické hlídání hladiny a dopouštění vody.....	27
Příloha č. 1.2	29
Ohřevná vana – Technický výkres	29
Příloha č. 2.1	31
Suchá ohřevná vana – Elektrické schéma	31
Příloha č. 2.2	32
Suchá ohřevná vana – Technický výkres.....	32

1. Úvod

1.1 Orientace v návodu k použití

- Tato příručka byla koncipována tak, aby v ní uživatelé mohli jednoduše a rychle nalézt informace nutné ke zvládnutí obsluhy a údržby ohřevného zařízení.
- Uživatel si musí příručku přečíst celou a to s dávkou nejvyšší pozornosti a ujistit se, že všem informacím v ní obsažených perfektně porozuměl.
- Příručka kromě toho poté slouží k následnému vyhledávání, pokud je prováděn nějaký úkon. Z tohoto důvodu musí být příručka stále dostupná pro osobu, která vitrínu obsluhuje.
- Vyhledávání v této příručce je usnadněno základním obsahem, který umožňuje okamžité vyhledání příslušného místa a zároveň obsahem na začátku každé kapitoly.
- Kromě toho byly vedle některých odstavců vloženy značky pro varování jako označení důležitých informací, které jsou v daném odstavci obsaženy. **Tyto odstavce by měly být čteny obzvláště pozorně.**

1.2 Vysvětlení značek použitých v návodu



Pozor nebezpečí úrazu elektrickým proudem – označuje části, kde hrozí úraz elektrickým proudem. Nutno číst zvláště pečlivě.



Pozor rotující části – označuje části, kde je nebezpečí od rotujících částí.



Pozor možnost zranění – označuje část, kde může dojít k poranění při sahání na zařízení v provozu. Nutno číst zvláště pečlivě.



Pozor důležité – označuje část, kde může vzniknout nebezpečí nebo je část obzvlášť důležitá. Nutno číst zvláště pečlivě.



Zákaz mytí tlakovou vodou – takto označená část je zakázána mýt tlakovou vodou pro možnost poškození zařízení.



Zakázané práce – označuje část, kde může dojít k poškození zařízení prováděním prací na zařízení zakázaných.

2. Společná ustanovení.

2.1 Transport a vybalení

2.1.1 Transport

Odběratel je povinen zkontrolovat úplnost a neporušenost obalu, ve kterém je zařízení transportováno. Vzniklé škody způsobené dopravou řešit s příslušným dopravcem.

Zařízení je nutné po doručení pokud možno dopravit na místo určené pro provoz zařízení v původním obalu.

2.1.2 Vybalení

Po dopravení zařízení na místo určené pro provoz zařízení, odstraníme všechny obaly.



Dále odstraníme ze zařízení všechny ochranné fólie z vnější i vnitřní strany.

Spotřebitel je povinen zlikvidovat všechny obaly dle platných předpisů v dané zemi!

2.1.3 Rozebrání a likvidace

Po skončení životnosti zařízení je nutno jej zlikvidovat dle platných norem v dané zemi.

2.2 Zkušební protokoly, záruční podmínky

2.2.1 Zkoušení

Každé zařízení je ve výrobním závodě zkoušené podle platných zákonů, technických norem a nařízení vlády. Ke každému zařízení je vyhotoven zkušební protokol o provedených zkouškách, který je uložen ve výrobním závodě. Zařízení je odesláno zákazníkovi zcela připravené k použití. Výjimku tvoří zařízení umístěné ve složitějších výdejních linkách a montované na místě u zákazníka.

2.2.2 Záruka



Děkujeme, že používáte naše výrobky, naše společnost se bude řídit souvisejícími ustanoveními vyplývající z našich "Obchodních podmínek" a poskytneme Vám odpovídající služby, pokud nám předložíte fakturu. **Poskytujeme 12měsíční záruku od data nákupu (datum vystavení faktury).**

V záruční době je naše společnost zodpovědná za bezplatné náhradní díly a služby s tím spojené, pokud dojde k závadě zařízení nebo problému s kvalitou při správném provozu.



Bezplatné služby nezahrnují následující poškození:

- Nedoložení faktury nebo pozměnění údajů na faktuře.
- Poškození vzniklá – v důsledku přepravy (při převzetí od dopravce je nutné překontrolovat stav zboží), instalace nebo nesprávného připojení a manipulace.
- Poškození komponentů způsobené nezajištěním napájení a napětí podle požadavků v technických údajích.
- Poškození způsobená demontáží výrobků, úpravou nebo změnou mechanických a elektrických konstrukcí bez povolení.
- Poškození způsobená nesprávnou obsluhou, čištěním a údržbou.
- Škody nezaviněné člověkem, jako jsou škody způsobené abnormálním napětím, požárem, zřícením budovy, bleskem, povodněmi a jinými přírodními katastrofami a škody způsobené krysami a jinými škůdci.
- Nedodržení návodu k obsluze při provozu.
- Opotřebitelné a spotřební díly.



Pokud nebudou splněny níže uvedené body, nebude na reklamaci brán zřetel.

Jak správně postupovat při reklamaci pro její nejrychlejší vyřízení:

- **Identifikace výrobku** – předložením objednávky, faktury nebo revizního štítku.
- **Popis závady** – co nejpodrobněji popsat, proč výrobek reklamujete.
- **Přiložit fotografie nebo video** (slouží k posouzení vyřízení reklamace a případně k návrhu opravy a zajištění náhradních dílů potřebných k opravě).
- **Požadavek zákazníka na vyřízení reklamace** – oprava (servis) / vrácení ...
- **Kontaktní osoba a adresa**, kde se výrobek nachází.

2.3 Bezpečnost

2.3.1 Bezpečnost - elektrický proud

Zařízení je z výrobního závodu opatřeno připojovací šňůrou pro vedení el. proudu ukončenou neoddělitelnou vidlicí. Vidlici lze zasunout do zásuvky s napěťovou soustavou 1,N,PE ~ 230V,50Hz (zásuvka EURO s ochranným kolíkem, zásuvka SHUKO s ochrannými kontakty)



Vyměnit vidlici smí pouze osoba s elektrotechnickou kvalifikací, zasahovat do elektroinstalace zařízení smí pouze osoba s elektrotechnickou kvalifikací po dohodě s výrobním závodem! Zasahovat do elektroinstalace je životu nebezpečné a hrozí úraz elektrickým proudem!



Je zakázáno sahat na přívodní vidlici, ovládací panel a jiné elektrické prvky vlhkou nebo mokrou rukou nebo je omývat tlakovou vodou. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



Před započítím údržbových prací je nutné vidlici přívodní šňůry vytáhnout ze zásuvky a přezkoušet, že do zařízení neteče elektrický proud (například zapnutím hlavního vypínače a zjištěním, že zařízení nefunguje).

Pokud je zařízení připojeno napevno k el. rozvodu je nutné vypnout příslušný jistič okruhu, přezkoušet nefunkčnost zařízení a zajistit vypnutý jistič například vyvěšením tabulky „Na zařízení se pracuje“.

2.3.2 Bezpečnost - mechanika

Při provozu zařízení je nutno dbát zvýšené opatrnosti hlavně u těchto prací:

- Při otevírání a zavírání dveří režonů, uzavřených bainmarii, dveře jsou na kolečkových závěsech snadno pohyblivé, je nutné dbát zvýšené opatrnosti při dovírání dveří, může dojít k přiskřípnutí částí končetiny.



- Při provozu tepelného zařízení kde jsou použity ventilátory: nesahat ani nestrkat předměty skrz kryty ventilátorů. Může dojít k úrazu končetiny od rotujících lopatek ventilátorů.

2.3.3 Bezpečnost - unikající látky

Použité médium pro ohřevné vany je pitná voda. Je nutné kontrolovat vypouštěcí kohouty a následné odpadové potrubí, aby nedocházelo k únikům odpadní vody a následnému poškození cizího zařízení.

2.3.4 Bezpečnost - tepelné účinky



Při provozu tepelných zařízení dochází k ohřátí částí zařízení na **vysokou teplotu** a **hrozí nebezpečí popálení**.

2.3.5 Správné používání zařízení



- Zařízení bylo konstruováno pro normální používání dospělou osobou. Není konstruováno pro hrubé zacházení a obsluhování dětmi! Obsluha pracující se zařízením musí být důsledně a prokazatelně proškolená a musí mít k dispozici návod k používání.
- Zařízení se musí provozovat dle návodu k používání. Zařízení se musí používat jen k účelům ke kterým je určeno.
- Neumísťujte tepelné zařízení k zařízení u kterého by vytvářená tepelná energie mohla způsobit škodu.
- Před naplněním zařízení zbožím, nechte zařízení nejprve zahřát na zvolenou teplotu.
- Do ohřívaného prostoru nekládejte potraviny, kterým teplo způsobuje zkázu.
- Udržujte ohřívaný prostor v čistotě.
- Nenechávejte otevřené dveře ohřívaného prostoru - snižuje se výkon zařízení a jeho životnost.
- Zařízení pravidelně kontrolujte a provádějte údržbové práce dle tohoto návodu k použití.

OHŘEVNÉ VANY

3. Technické vlastnosti

3.1.1 Technický popis

Ohřevné vany jsou vyrobeny z tuhé samonosné nerezové konstrukce. Základ ohřevného prostoru tvoří vana z nerezového plechu izolována teplovzdušnou izolací. Vana je zasazena do nerezové konstrukce opláštěné nerezovým plechem. Ve výdejní vaně je ohřívána vodní lázeň topnými tělesy umístěnými v izolovaném krytu pod vanou. Vany se používají k udržování jídel umístěných v gastronádobách v horkém stavu. Tyto vany nesmějí být bez výslovného povolení případně strukturálních změn firmou GASTRO PRODUCTION s.r.o. používány k jiným účelům.

Vany rozdělujeme podle typu. Automatické vany – plnění vany pomocí zapnutí termostatu, voda se automaticky naplní po senzoru hlídání hladiny vody automaticky. Poloautomatické vany – plnění vany pomocí podržení tlačítka dolů. Manuální vany – plnění pomocí ručního nalévání vody z kyblíku či hadice. Vypouštění ohřevných van pomocí přepínače, který aktivuje elektrický ventil a otevře odpad.

3.1.2 Technický popis suché ohřevné vany

Vana disponuje sklokeramickou deskou umístěnou na dně a ohřevným tělesem pod touto deskou. Hřeje bez jakéhokoliv použití vody. Vana má pouze jeden rozměr a lze tyto vany dát vedle sebe.

3.2 Rozměry a technické údaje

Rozměry a veškeré technické údaje o zařízení je možno zjistit dle typu zařízení na www.gastro.cz.

3.3 Typové štítky

Jedná se o ilustrativní obrázek.

	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. Instalace a provoz zařízení

4.1 Ustavení zařízení



Postupujte vždy opatrně a pomalu, aby nedošlo k poškození zařízení nebo úrazům! Berte ohled na váhu zařízení. K manipulaci se zařízením je zapotřebí ideálně čtyř osob. Po rozbalení zařízení umístěte do horizontální polohy na připraveném místě ke vsazení.

Před samotným vsazením zařízení se ujistěte, že okolí otvoru určeného ke vsazení je bez nečistot. Pomalu a opatrně vložte zařízení do připraveného otvoru. K tomuto úkonu můžete použít provizorní nosič z pevného popruhu, lana či prkna. Záleží na možnosti pohybu a velikosti dané místnosti.

Ke zboží je přibaleno těsnění, kterým zabráníme případným unikům tepla a vlhkosti. Zkontrolujte, zda vše pevně sedí v desce a je stabilní. Poté můžeme zařízení zapnout.

4.2 Připojení k elektrické soustavě

Zařízení je z výrobního závodu opatřeno připojovací šňůrou pro vedení el.proudu ukončenou neoddělitelnou vidlicí. Vidlici lze zasunout do zásuvky s napěťovou soustavou 1, N, PE ~ 230V, 50Hz (zásuvka EURO s ochranným kolíkem, zásuvka SHUKO s ochrannými kontakty). Vidlici přívodní šňůry zasuneme do zásuvky. Dbáme na to, aby vidlice zůstala přístupná obsluze. Kabel přívodní šňůry musí být veden viditelně bez zalomení. Kabel přívodní šňůry nesmí být veden přes ostré hrany plechových a jiných součástí.

4.3 Zapnutí zařízení



Po ustavení zařízení počkáme min ½ hodiny než zařízení zapneme. V zimních měsících 12 hodin při pokojové teplotě. Po ustavení zařízení uzavřeme vypouštěcí kohout a naplníme vanu vodou podle typu vany. Spínač s označením "I" a "II". Poloha "I" – zavřeno. Poloha "II" – otevřeno.

Zařízení zapneme pootočením ovládacího knoflíku po směru hodinových ručiček, rozsvítí se zelená kontrolka indikující provozní napětí. Pootočíme dále ovládací knoflík, rozsvítí se červená kontrolka indikující ohřev. Zvolíme požadovanou teplotu lázně dalším pootočením knoflíku. Po zhasnutí červené kontrolky je lázeň nahřátá na zvolenou teplotu.

Typy ohřevných van: **Automatické vany** – plnění vany pomocí zapnutí termostatu, voda se automaticky naplní po senzor hlídání hladiny vody. **Poloautomatické vany** – plnění vany pomocí podržení spínače dolů. **Manuální vany** – plnění pomocí ručního nalévání vody z kyblíku či hadice. Množství vody dle typu zařízení, standardně na každou gastronádobu 1GN cca 5l. Pro urychlení prvního ohřevu můžeme nalít horkou vodu.



Suchá ohřevná vana: Buďte opatrní a nedotýkejte se sklokeramické desky v případě, že je vana zapnutá, krátce po vypojení ze zásuvky nebo se teprve zapíná.



POZOR! Při ohřevu i provozu musí být vana zakrytá gastronádobami, víkem, protože při teplotách nad 70°C se veškerá energie stačí přeměnit v páru. Zařízení se špatně dohřívá, odpařuje se nadměrně a zbytečně voda z lázně, zkracuje se životnost zařízení.

4.4 Naplnění zařízení zbožím

Po dosažení nastavené teploty vodní lázně, můžeme naplnit gastronádoby jídlem a vložit do vany.

Řídíme se zásadami správného používání zařízení.



- Dbáme na to, aby byla při provozu vana zcela zakryta.
- V průběhu provozu kontrolujeme vodní hladinu a doplňujeme na provozní množství. Zařízení s automatickým hlídáním hladiny vodní lázně si hladinu vody hlídá a dopouští samo.

4.5 Provoz zařízení



- Udržujte ohřevný prostor v čistotě.
- Nenechávejte odkrytou vanu - snižuje se výkon zařízení a jeho životnost.
- Zařízení pravidelně kontrolujte a provádějte údržbové práce dle části 6 tohoto návodu k použití.

5. Ovládací knoflík ohřevného zařízení



Pro ovládání ohřevného zařízení se používá otočný knoflík termostatu, kterým nastavíte požadovanou teplotu pro dané zařízení podle značení. U jednoho jde vidět, že se jedním koncem rozšiřuje, což znamená přidávání teploty. Druhý typ knoflíku má vyznačené teploty.

6. Údržba

6.1 Všeobecná bezpečnostní opatření



Před začátkem údržbových prací důkladně prostudujte tento návod k použití.

Dodržujte zásady uvedené v kapitole **2.3 Bezpečnost**.



Před započetím údržbových prací je nutné vidlici přívodní šňůry vytáhnout ze zásuvky a přezkoušet, že do zařízení neteče elektrický proud (například zapnutím hlavního vypínače a zjištěním, že zařízení nefunguje).

Pokud je zařízení připojeno napevno k el. rozvodu je nutné vypnout příslušný jistič okruhu, přezkoušet nefunkčnost zařízení a zajistit vypnutý jistič například vyvěšením tabulky „Na zařízení se pracuje“.

Při pracích spojených s údržbou postupujeme opatrně a bez spěchu.



Při mytí zařízení se nesmí používat tlaková voda, hrozí poškození ovládacích prvků a elektronických součástí, následně poškození celého zařízení !!!

- K čištění zařízení používáme běžné kuchyňské saponáty schválené pro provoz s potravinami!

6.2 Pravidelná údržba

6.2.1 Kontrola

6.2.1.1 Vana

- Pohledem zjistíme, jestli není vana poškozená (zkroucená, dřevá, atd). Při poškození vany je nutno kontaktovat servisní organizaci, hrozí zničení topných těles zatékáním vody.
- Umyjeme vanu a vytřeme vanu hadrem do sucha.

6.2.1.2 Ventil vypouštěcí (Ohřevné vany)

- Překontrolujeme jestli je ventil průchodný např. posvícením baterkou, průchod nesmí být zúžen. Překontrolujeme jestli ventil uzavírá.

6.2.1.3 Napouštěcí tryska (Ohřevné vany)

- Překontrolujeme pohledem, že nejsou ucpány otvory napouštěcí trysky. Při provozu zjistíme při napouštění jestli se všemi otvory trysky napouští voda. Ucpané otvory trysky je nutné vyčistit např. tvrdým ocelovým drátem.

6.2.1.4 Odpadové trubky (Ohřevné vany)

- Překontrolujeme jestli odpadové trubky nepropouští ve spojích odpadní vodu. Vadné spoje je nutno nahradit novými.

6.2.1.5 Ovládací prvky

- Překontrolujeme ovládací knoflík mechanického termostatu jestli není prasklý. Poškozený vyměníme za nový.
- Překontrolujeme signální kontrolky jestli nejsou poškozeny. Poškozené vyměníme za nové.
- Překontrolujeme vrchní kryt elektronické řídicí jednotky jestli není poškozen. Poškozený vyměníme za nový.

6.2.1.6 Sklokeramická deska (Suchá ohřevná vana)

- Budte opatrní a nedotýkejte se sklokeramické desky v případě, že je vana zapnutá, krátce po vypojení ze zásuvky nebo se teprve zapíná. Nechte povrch vychladnout než jej budete čistit a až poté setřete nečistoty vlhkým hadříkem.
- Vyvarujte se použití drsných houbiček nebo čistících prostředků, aby nedošlo k poškrábání povrchu.
- Nečistoty se snažte očistit co nejdříve, ale dbejte na to, aby deska byla vychladlá před čištěním.
- Vyvarujte se posouvání těžkých nebo hrubých předmětů po povrchu desky, protože to může způsobit poškrábání.

6.2.2 Údržba

6.2.2.1 Denní údržba

- Při pracích spojených s údržbou dodržujeme zásady uvedené v kapitole **6.1 Všeobecná bezpečnostní opatření**.
- Po ukončení denního provozu zařízení vypneme. Ze zařízení vyjmeme potraviny, vrchní povrch desky vyčistíme a vytřeme do sucha.
- **Při vypnutém zařízení provedeme kontrolu dle kapitoly 6.2.1.1-6.2.1.6.**

6.2.2.2 Měsíční údržba

- Při pracích spojených s údržbou dodržujeme zásady uvedené v kapitole **6.1 Všeobecná bezpečnostní opatření**.
- Při měsíční údržbě provedeme úkony podle kapitoly 6.2.1 Kontrola a 6.2.2.1 Denní údržba.

7. Práce na zařízení zakázané



- Je zakázáno používat zařízení k jiným účelům než je určeno !
- Je zakázáno zasahovat do elektrického zapojení zařízení !
- Je zakázáno provádět práce zakázané uvedené v jiných kapitolách tohoto návodu k použití !
- Je zakázáno mýt zařízení tlakovou vodou !
- Je zakázáno zacházet se zařízením hrubým způsobem !
- Je zakázáno obsluhovat zařízení bez předchozího zaškolení a bez tohoto návodu k použití !

8. Tabulka možných poruch a jejich odstranění

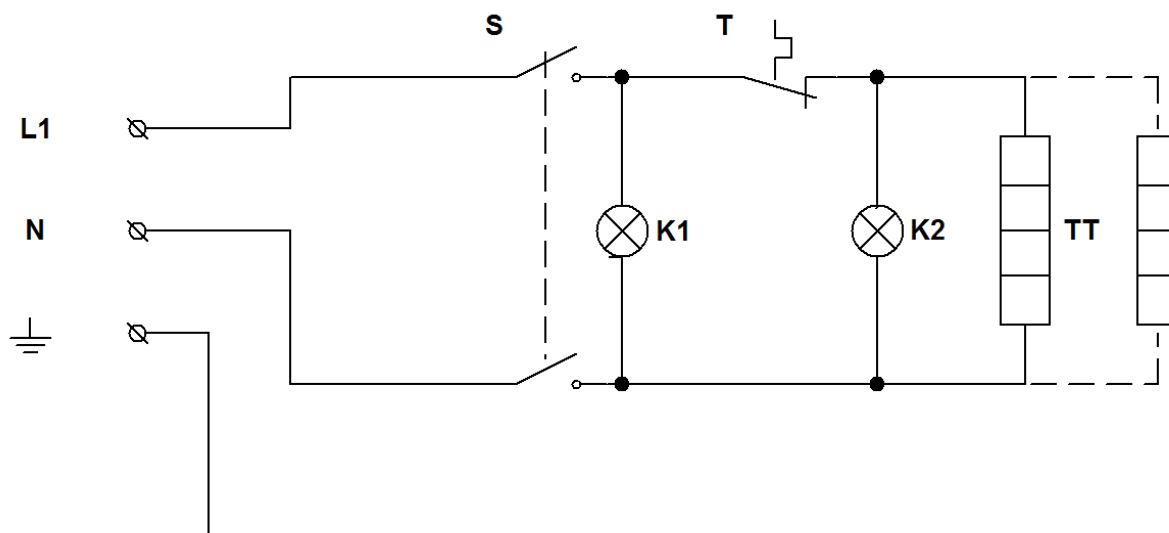
<i>Název závady</i>	<i>Hlášení na řídicí jednotce</i>	<i>Možný způsob odstranění</i>
<i>Bainmarie nehřeje - vadná sonda ohřevu vodní lázně</i>	PF1	Vyměnit teplotní sondu
<i>Bainmarie se přehřívá - vadné relé el. jednotky</i>	HiA	Vyměnit řídicí jednotku
<i>Bainmarie nehřeje, kontrolka ohřevu na el. jednotce svítí - vadné topné těleso</i>	Bez hlášení	Vyměnit topné těleso
<i>Bainmarie nehřeje, svítí zelená i červená kontrolka - vadné topné těleso</i>	Bez hlášení	Vyměnit topné těleso
<i>Bainmarie nehřeje, svítí jenom zelená kontrolka - vadný mechanický termostat</i>	Bez hlášení	Vyměnit termostat
<i>Bainmarie se přehřívá, svítí zelená i červená kontrolka - vadný mechanický termostat</i>	Bez hlášení	Vyměnit termostat

9. Dotazy

Pokud si nevíte rady a potřebujete pomoci, neváhejte se na nás obrátit a my vám se vším pomůžeme a poradíme. Kontakty na nás najdete na našich stránkách www.gastro.cz.

Příloha č. 1.1

Ohřevná vana - Elektrické schéma mechanického termostatu



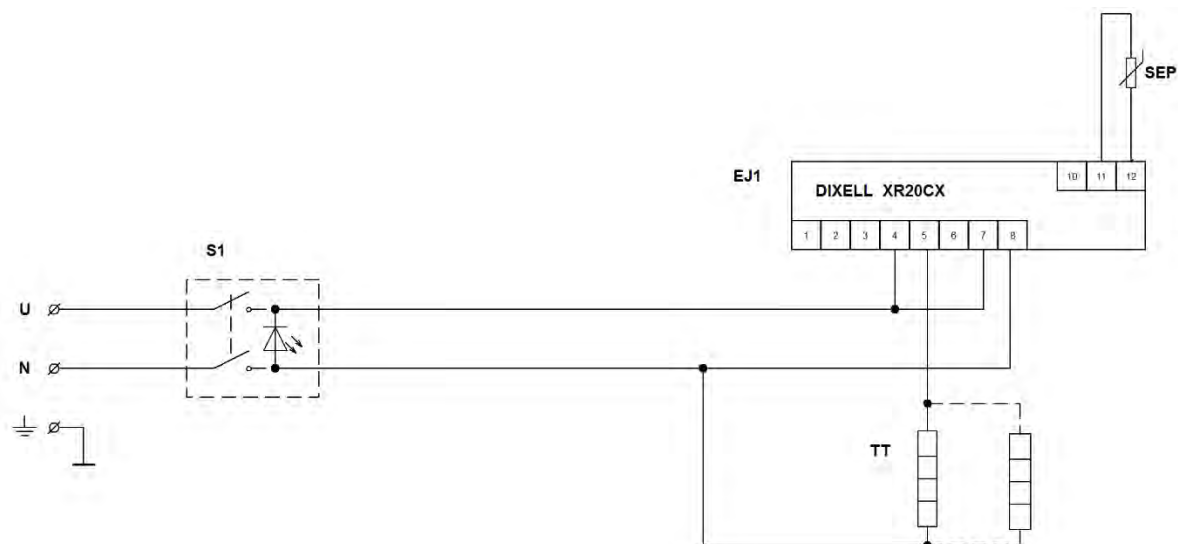
Legenda:

- S - hlavní vypínač
- K1 - kontrolka přívodního napětí - zelená
- T - termostat 30-90°C
- K2 - kontrolka ohřevu - červená
- TT - topné těleso 660W/230V

- Bainmarie 1GN - 1 x 660W
- Bainmarie 2GN - 3 x 660W
- Bainmarie 3GN - 4 x 660W
- Bainmarie 4GN - 5 x 660W

Příloha č. 1.2

Ohřevná vana – Elektrické schéma el. jednotky DIXELL



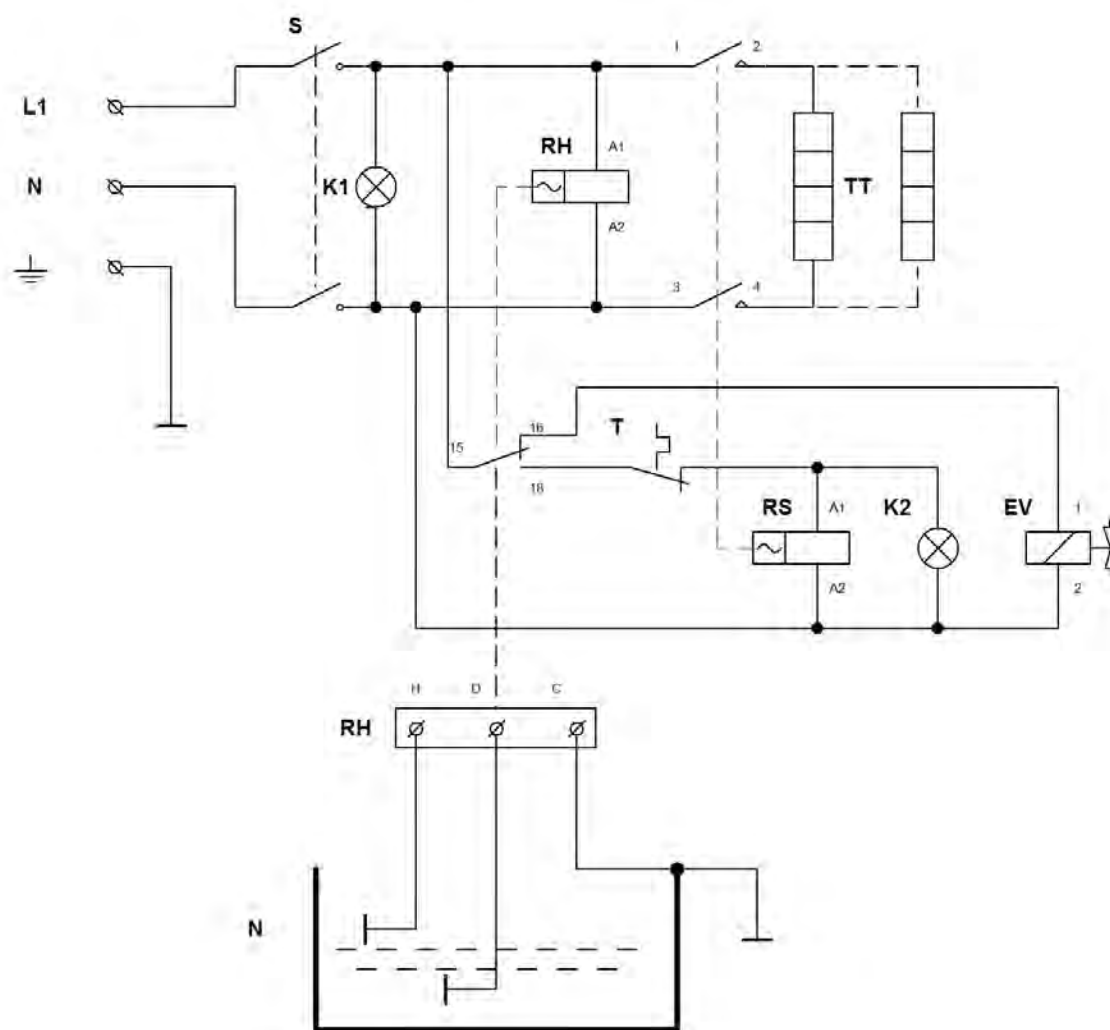
Legenda:

- S1 - hlavní vypínač
EJ1 - elektronická řídicí jednotka
SEP - senzor teploty ohřívané vodní lázně
TT - topné těleso 660W/230V

- Bainmarie 1GN - 1 x 660W
Bainmarie 2GN - 3 x 660W
Bainmarie 3GN - 4 x 660W
Bainmarie 4GN - 5 x 660W

Příloha č. 1.3

Ohřevná vana – Elektrické schéma mechanického termostatu + automatické hlídání hladiny a dopouštění



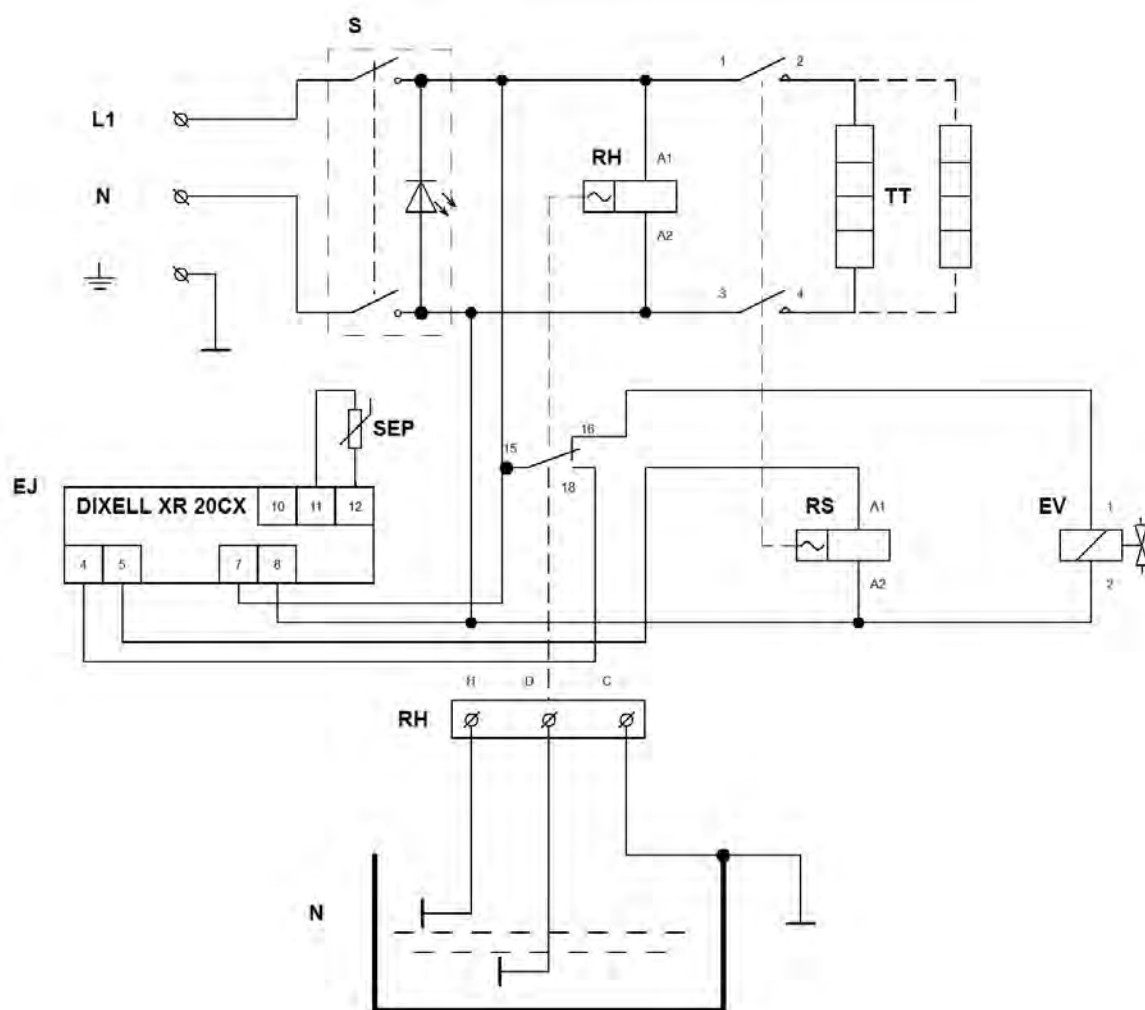
Legenda:

S	-	hlavní vypínač
K1	-	kontrolka přívodního napětí - zelená
T	-	termostat 30-90°C
K2	-	kontrolka ohřevu - červená
TT	-	topné těleso 660W/230V
RH	-	relé hladinové HRH5
RS	-	relé silové
EV	-	elektroventil dopouštění vody
N	-	ohřívaná vodní lázeň

Bainmarie 1GN	-	1 x 660W
Bainmarie 2GN	-	3 x 660W
Bainmarie 3GN	-	4 x 660W
Bainmarie 4GN	-	5 x 660W

Příloha č. 1.4

Ohřevná vana – Elektrické schéma el. řídicí jednotky + automatické hlídání hladiny a dopouštění vody



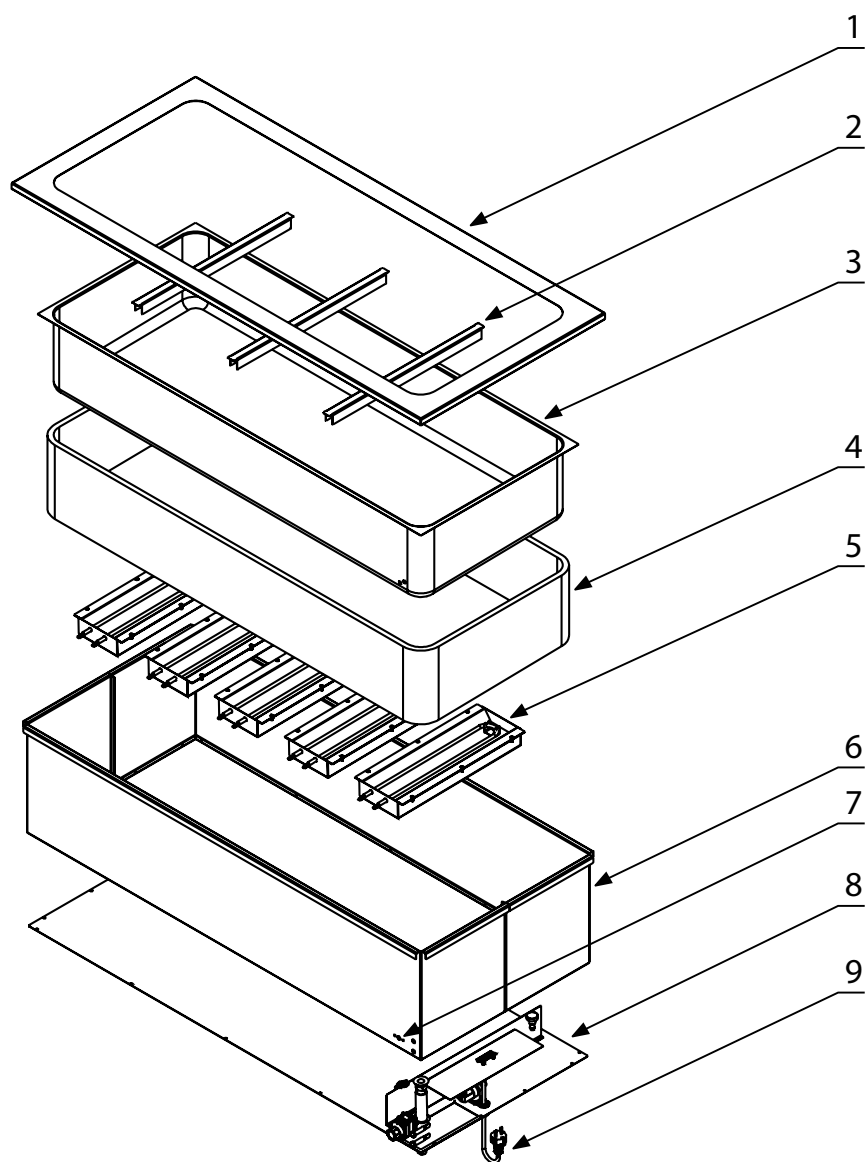
Legenda:

S	-	hlavní vypínač
EJ	-	elektronická řídicí jednotka
SEP	-	senzor teploty ohřevu vodní lázně
TT	-	topné těleso 660W/230V
RH	-	relé hladinové HRH5
RS	-	relé silové
EV	-	elektroventil dopouštění vody
N	-	ohřívaná vodní lázeň

Bainmarie 1GN	-	1 x 660W
Bainmarie 2GN	-	3 x 660W
Bainmarie 3GN	-	4 x 660W
Bainmarie 4GN	-	5 x 660W

Příloha č. 1.2

Ohřevná vana – Technický výkres



Legenda:

1. Rám vany (drop-in)
2. Příčky
3. Lisovaná vana
4. Izolace
5. Tepelné těleso
6. Kryt vany
7. Senzor
8. Spodní panel s oddělenou částí pro termostat, kontrolky, ventil, odtok, ...)
9. Kabel

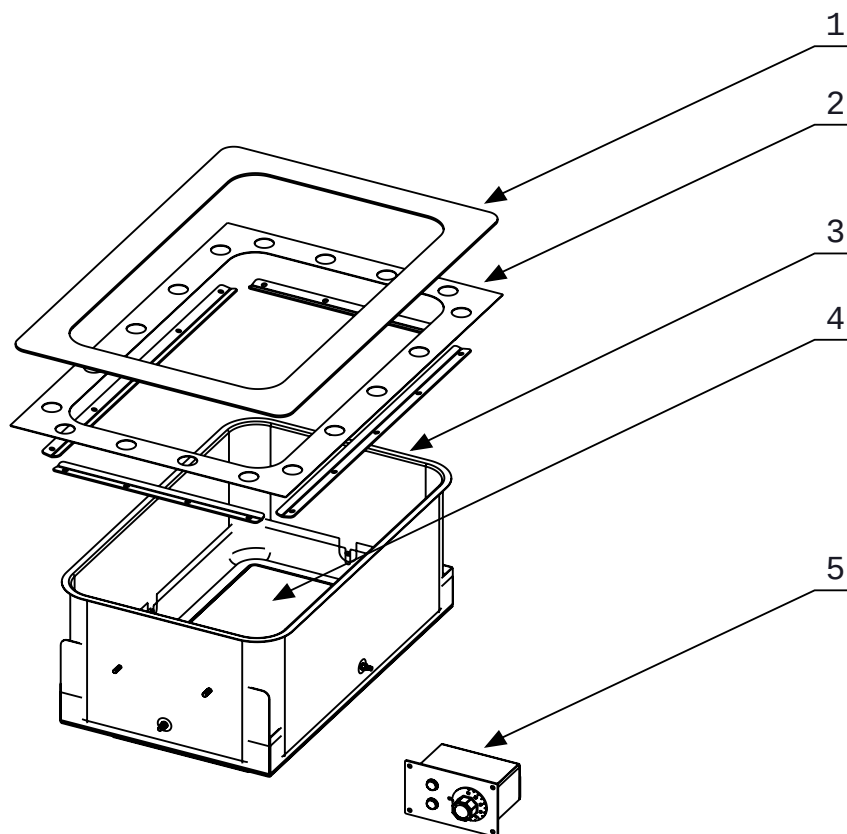
Příloha č. 2.1

Suchá ohřevná vana – Elektrické schéma

Elektrické schéma upravujeme, aby poskytlo detailnější informace. Pro jakékoliv dotazy se na nás obraťte.

Příloha č. 2.2

Suchá ohřevná vana – Technický výkres



Legenda:

1. Rám vany (drop-in)
2. Úchyty vany
3. Sestava vany (lisovaná vana, kryt vany,...)
4. Sklokeramická deska s ohřevnými tělesy
5. Ovládací knoflík s kontrolními světly

BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNGEN

**BAIN-MARIE - WASSERBÄDER
& TROCKEN – BEHEIZTE BAIN-MARIE**



Last update: 02.03.2026

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 - austretende Stoffe	7
2.3.4 Sicherheit - thermische Effekte.....	7
2.3.5 Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts	8
BAIN MARIE – WASSERBÄDER & TROCKEN – BEHEIZTE BAIN MARIE	9
3. Technische Eigenschaften.....	9
3.1.1 Technische Beschreibung für BAIN MARIE	9
3.1.2 Technische Beschreibung für Trocken – Beheizte BAIN MERIE	9
3.2 Abmessungen und technische Daten.....	10
3.3 Type Labels	10
4. Installation und Betrieb von Geräten.....	11
4.1 Aufstellen des Geräts.....	11
4.2 Anschluss an das elektrische System	11

4.3 Gerät einschalten	11
4.4 Befüllen der Anlage mit Waren	12
4.5 Gerätebetrieb	13
5. Reglerknopf für Heizgeräte	14
6. Instandhaltung	15
6.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	15
6.2 Regelmäßige Instandhaltung	16
6.2.1 Kontrolle	16
6.2.2 Instandhaltung	17
7. Verbotene Arbeiten am Gerät	18
8. Tabelle möglicher Störungen und deren Beseitigung	19
9. Anfragen	19
Anhang 1.1	20
BAIN MARIE - Wasserbäder – Schaltplan des mechanischen Thermostats	20
Anhang 1.2	21
BAIN MARIE - Wasserbäder – Schaltplan der elektrischen Einheit DIXELL	21
Anhang 1.3	22
BAIN MARIE - Wasserbäder – Schaltplan des mechanischen Thermostats + Automatische Niveauüberwachung und Wassernachfüllung	22
Anhang 1.4	24
BAIN MARIE – Schaltplan der elektrischen Einheit + Automatische Füllstandsüberwachung und Wassernachfüllung	24
Anhang 2	26
Trocken – Beheizte BAIN MARIE – Schaltplan	26
Anhang 3	27
BAIN MARIE – Wasserbäder - Technische Zeichnung	27

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.

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 Öffnen und Schließen der Türen von Heiztischen, geschlossenen Bainmarien, Vitrinen, die Türen sind leichtgängig an Rollenscharnieren, ist beim Schließen der Tür besondere Vorsicht geboten, Teile der Gliedmaßen können eingeklemmt werden.



- **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 - austretende Stoffe

Als Heizmedium wird Trinkwasser verwendet. Es ist notwendig, die Ablasshähne und die nachfolgenden Abwasserleitungen zu überprüfen, um ein Austreten von Abwasser und daraus resultierende Schäden an Fremdgeräten zu vermeiden.

2.3.4 Sicherheit - thermische Effekte



Beim Betrieb von Heizgeräten erhitzen sich Teile des Gerätes auf eine hohe Temperatur und **es besteht Verbrennungsgefahr** vor allem an folgenden Stellen: beheizte Ausgabewanne, eingelegte Gastrobekälter mit Speisen, erhitztes Medium.

2.3.5 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.

BAIN MARIE – WASSERBÄDER & TROCKEN – BEHEIZTE BAIN MARIE

3. Technische Eigenschaften

3.1.1 Technische Beschreibung für BAIN MARIE

Die Wärmewannen bestehen aus einer starren, selbsttragenden Edelstahlkonstruktion. Basis des Heizraumes ist eine mit hitzebeständiger Isolierung isolierte Wanne aus Edelstahl. Die Wanne ist in eine mit Edelstahl verkleidete Edelstahlkonstruktion eingelassen. Die Ausgabeheizwannen werden verwendet, um Speisen in Gastrobehältern warm zu halten. Diese Wannen dürfen ohne ausdrückliche Genehmigung von der Firma Gastro Production oder ohne bauliche Veränderungen nicht für andere Zwecke verwendet werden. Diese Wannen wurden entwickelt, um die bestmöglichen Ergebnisse zu erzielen, wenn alle Anweisungen in diesem Handbuch befolgt werden.

Semi-automatisch - Befüllen erfolgt durch das Halten der Taste, um Wasser einzugießen. Automatisch - Befüllen durch Einschalten des Thermostats, das Wasser wird automatisch bis zum Füllstandssensor eingegossen und automatisch aufrechterhalten. Manuell - Befüllen erfolgt durch das Einfließen von Wasser mit einem Eimer oder Schlauch. Manuelle wannen sieht genauso aus wie ein automatischer Behälter. Die Unterschiede liegen in den oben beschriebenen Eigenschaften. Die Behälter werden über einen Schalter entleert, der das Ventil aktiviert und das Abflussrohr öffnet.

3.1.2 Technische Beschreibung für Trocken – Beheizte BAIN MERIE

Die Wanne mit Glaskeramikplatte und einem darunter liegenden Heizelement. Sie erhitzt die Luft. Nutzbar ohne Wasseranschluss und Abflussrohr. Diese Wanne hat nur eine Größenvariante, daher müssen diese Wannen nebeneinander gestellt werden. Diese Wannen sind darauf ausgelegt, die besten Ergebnisse zu liefern,

wenn alle Anweisungen in diesem Handbuch befolgt werden. Um die Wannen optimal nutzen zu können und in einem hervorragenden Zustand zu halten, empfehlen wir, regelmäßige Wartungsarbeiten durchzuführen.

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
		CE
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

Stellen Sie das ausgepackte Gerät am Einsatzort mit Hilfe von Stellfüßen oder einer Edelstahlplatte in eine waagerechte Position. Setzen Sie es in die vorgefertigte Öffnung ein, falls die Ware separat und nicht als Set mit der oberen Abdeckung geliefert wurde.

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 Gabelstecker 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



Nach dem Platznehmen schließen Sie das Ablassventil und füllen Sie die Badewanne mit Wasser. Das Wasservolumen hängt vom Typ ab. Markierungen am Kippschalter - "I" (schließen) oder "II" (öffnen).

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn drehen; die grüne Spannungsanzeigelampe leuchtet auf. Drehen Sie den Steuerknopf weiter, die rote Heizungsanzeigelampe leuchtet auf. Wählen Sie die gewünschte

Wassertemperatur der Badewanne, indem Sie den Knopf weiter drehen. Wenn die rote Anzeigelampe erlischt, ist die Badewanne auf die ausgewählte Temperatur erhitzt.

Automatisch – Füllen der Badewanne durch Einschalten des Thermostats, und das Wasser wird automatisch bis zum Niveausensor gefüllt und das Wasser wird automatisch aufrechterhalten. **Semi-automatisch** – Füllen der Badewanne durch Gedrückthalten der Taste. **Manuell** - Füllen der Badewanne mit einem Eimer oder Schlauch. Das Standardvolumen beträgt etwa 5 l pro Lebensmittelbehälter 1GN. Sie können warmes Wasser hinzufügen, um die erste Heizung zu beschleunigen.



Trocken - beheizte BAIN MARIE: Seien Sie vorsichtig und berühren Sie die Glaskeramikoberfläche nicht, da sie sich nach dem Aufstellen und Einschalten des Beckens gerade aufheizt.



VORSICHT! Während des Aufheizens und Betriebes muss das Bad mit Gastrobehältern abgedeckt werden, da bei Temperaturen über 70°C die gesamte Energie ausreicht, um es in Dampf umzuwandeln. Das Gerät heizt schlecht auf, das Wasser aus dem Bad verdunstet übermäßig und unnötig, die Lebensdauer des Gerätes wird verkürzt.

4.4 Befüllen der Anlage mit Waren

Nach Erreichen der Solltemperatur des Wasserbades können wir die Gastrobehälter mit Essen füllen und in die Wanne stellen. Wir befolgen die Grundsätze zur korrekten Verwendung von Geräten.



- **Wir achten darauf, dass die Wanne während des Betriebs vollständig abgedeckt ist.**
- **Während des Betriebs kontrollieren wir den Wasserstand und füllen die Betriebsmenge nach. Das Gerät mit automatischer Niveauüberwachung des Wasserbades überwacht und füllt den Wasserstand automatisch nach.**

4.5 Gerätebetrieb



- **Halten Sie den Heizraum sauber.**
- **Lassen Sie die Wanne nicht offen liegen - die Leistung und Lebensdauer des Geräts wird dadurch verringert.**
- **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 von Bedienelementen und elektronischen Bauteilen 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 Wanne

- Visuell prüfen, ob die Wanne 1 nicht beschädigt ist (verdreht, undicht usw.). Wenn die Wanne beschädigt ist, ist es notwendig, sich an die Serviceorganisation zu wenden, es besteht die Gefahr der Zerstörung der Heizungen durch fließendes Wasser.
- Waschen Sie die Wanne und wischen Sie die Wanne mit einem Tuch trocken.

6.2.1.2 Ablassventil (BAIN MARIE - Wasserbäder)

- Wir prüfen, ob das Ventil frei durchgängig ist, z.B. durch Anzünden einer Taschenlampe, der Durchgang darf nicht verengt werden. Wir prüfen, ob das Ventil schließt.

6.2.1.3 Fülldüse (BAIN MARIE - Wasserbäder)

- Wir prüfen, ob die Löcher der Fülldüse nicht verstopft sind. Im Betrieb stellen wir beim Befüllen fest, ob bei allen Löchern in der Düse Wasser eingefüllt ist. Verstopfte Düsenlöcher müssen z.B. mit hartem Stahldraht gereinigt werden.

6.2.1.4 Abflussrohre (BAIN MARIE - Wasserbäder)

- Wir prüfen, ob die Abflussrohre kein Abwasser durch die Verbindungsstellen durchlassen. Defekte Anschlüsse müssen durch neue ersetzt werden.

6.2.1.5 Bedienelemente

- Überprüfen Sie den Drehknopf des mechanischen Thermostats auf Risse. Wir ersetzen den beschädigten Thermostat durch einen neuen.
- Wir prüfen die Signalleuchten auf Beschädigungen und ersetzen die beschädigten durch neue.

- Wir prüfen die obere Abdeckung der elektronischen Steuereinheit auf Beschädigungen und ersetzen die beschädigte durch eine neue.

6.2.1.6 Glaskeramikplatte (Trocken - beheizte BAIN MARIE)

- Seien Sie stets vorsichtig und berühren Sie die heiße Glaskeramikplatte während und nach der Benutzung nicht. Lassen Sie die Oberfläche abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder berühren, und wischen Sie sie dann mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Pads oder scharfen Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Reinigen Sie Verschüttetes sofort, um Flecken oder Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden. Lassen Sie die Oberfläche vor der Reinigung abkühlen. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder ein Papiertuch, um Verschüttetes vorsichtig abzuwischen.
- Kratzer: Vermeiden Sie es, schwere oder raue Gegenstände über die Oberfläche zu schieben oder zu ziehen, da dies Kratzer verursachen kann.

6.2.1.7 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. Lebensmittelbehälter aus dem Gerät nehmen, Bad entleeren, waschen und trocken wischen. Wir lassen den Raum offen, damit kein Geruch im Raum verbleiben kann.
- **Bei ausgeschaltetem Gerät führen wir eine Überprüfung gemäß Kapitel 6.2.1.1-6.2.1.6 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

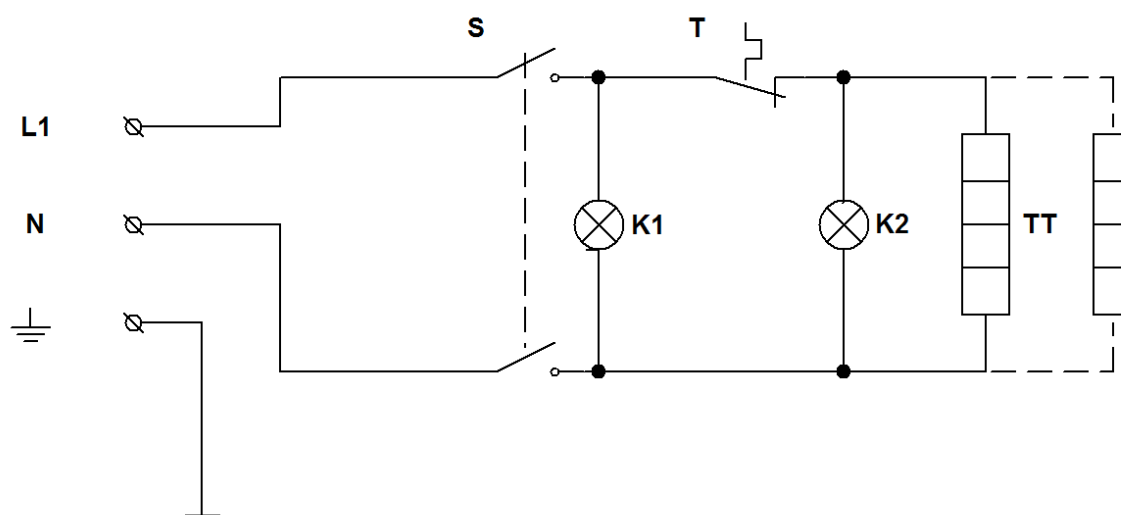
<i>Fehlerbezeichnung</i>	<i>Meldung am Steuergerät</i>	<i>Mögliche Behebung</i>
<i>Bainmarie heizt nicht - Wasserbad-Heizsonde defekt</i>	PF1	Den Temperaturfühler austauschen
<i>Bainmarie überhitzt - Relais der el. Einheit defekt</i>	HiA	Tauschen Sie das Steuergerät aus
<i>Bainmarie heizt nicht, Heizkontrolllampe an der el. Einheit leuchtet - Heizkörper defekt</i>	Keine Meldung	Heizkörper ersetzen
<i>Bainmarie heizt nicht auf, die grüne und die rote Lampe leuchten - defekter Heizkörper</i>	Keine Meldung	Heizkörper ersetzen
<i>Bainmarie heizt nicht, nur das grüne Licht leuchtet - defekter mechanischer Thermostat</i>	Keine Meldung	Thermostat ersetzen
<i>Bainmarie überhitzt, grünes und rotes Licht 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 1.1

BAIN MARIE - Wasserbäder – Schaltplan des mechanischen Thermostats



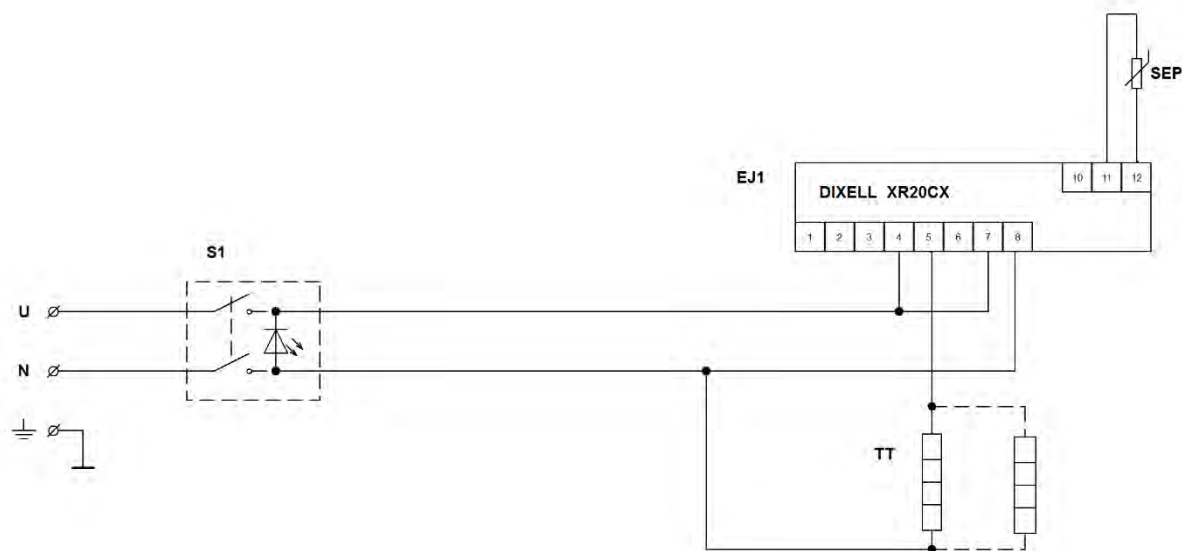
Legend:

- S - main switch
- K1 - supply voltage indicator lamp – green
- T - thermostat 30-90°C
- K2 - heating indicator lamp – red
- TT - heater 660 W/230 V

- Bain-marie 1GN - 1 x 660 W
- Bain-marie 2GN - 3 x 660 W
- Bain-marie 3GN - 4 x 660 W
- Bain-marie 4GN - 5 x 660 W

Anhang 1.2

BAIN MARIE - Wasserbäder – Schaltplan der elektrischen Einheit DIXELL



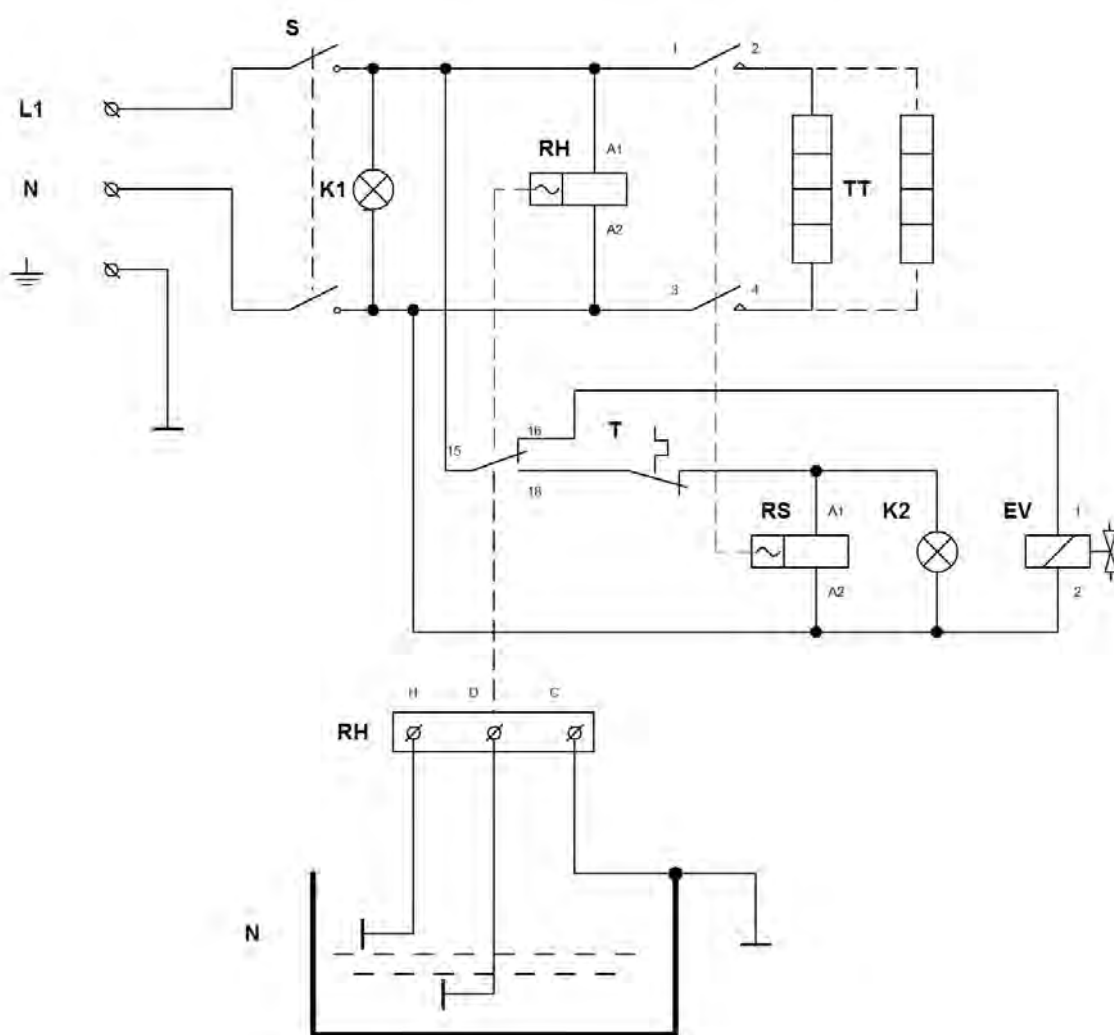
Legend:

- S1 - main switch
EJ1 - electronic control unit
SEP - water bath temperature sensor
TT - heater 660 W/230 V

- Bain-marie 1GN - 1 x 660 W
Bain-marie 2GN - 3 x 660 W
Bain-marie 3GN - 4 x 660 W
Bain-marie 4GN - 5 x 660 W

Anhang 1.3

BAIN MARIE - Wasserbäder – Schaltplan des mechanischen Thermostats + Automatische Niveauüberwachung und Wassernachfüllung



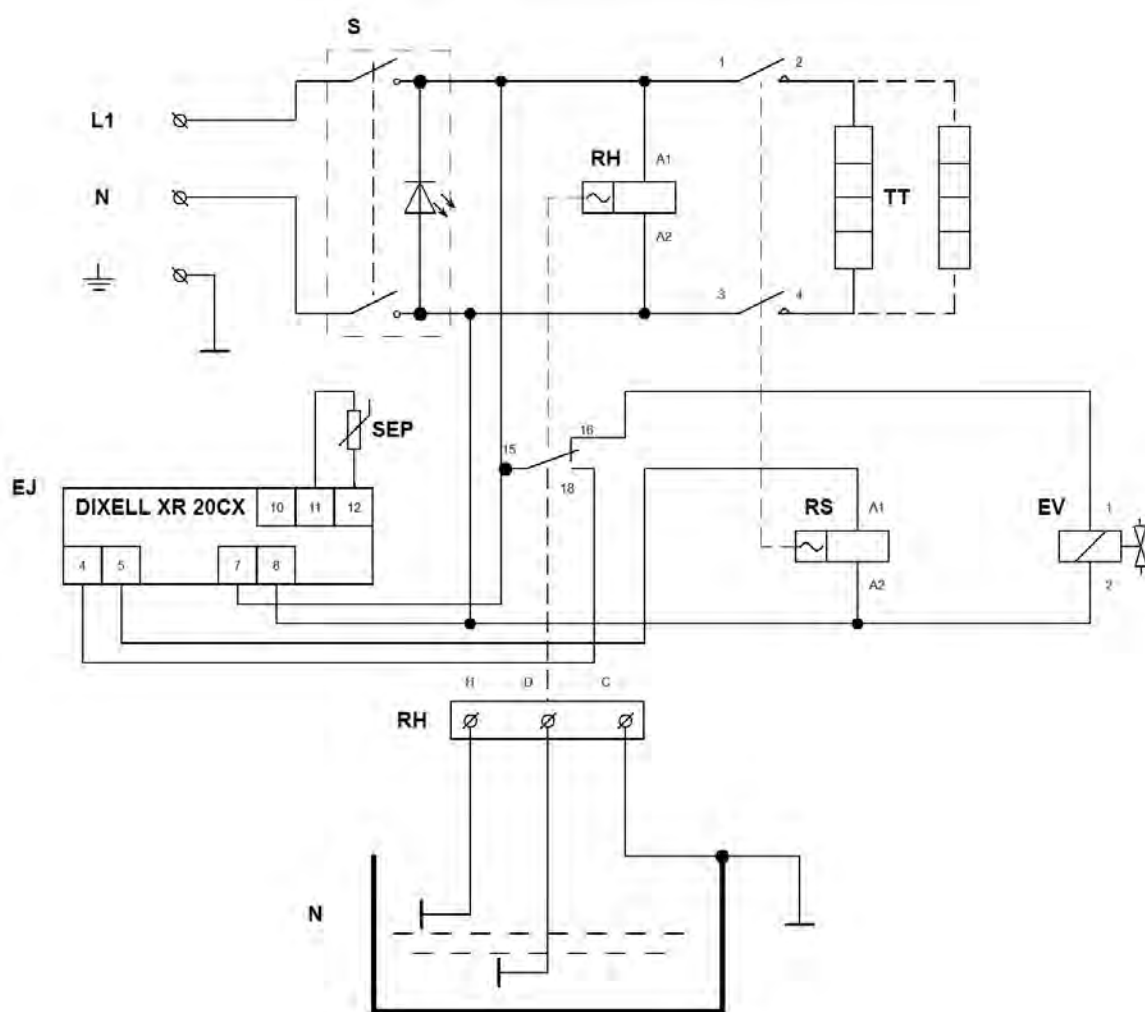
Legend:

S	-	main switch
K1	-	supply voltage indicator lamp – green
T	-	thermostat 30-90°C
K2	-	heating indicator lamp – red
TT	-	heater 660 W/230 V
RH	-	surface relay HRH5
RS	-	power relay
EV	-	water refill solenoid valve
N	-	heated water bath

Bain-marie 1GN	-	1 x 660 W
Bain-marie 2GN	-	3 x 660 W
Bain-marie 3GN	-	4 x 660 W
Bain-marie 4GN	-	5 x 660 W

Anhang 1.4

BAIN MARIE – Schaltplan der elektrischen Einheit + Automatische Füllstandsüberwachung und Wassernachfüllung



S	-	main switch
EJ	-	el. unit
SEP	-	temperature sensor
TT	-	Heater 660W/230V
RH	-	surface relay HRH5
RS	-	power relay
EV	-	water refill solenoid valve
N	-	heated water bath

Bainmarie 1GN	-	1 x 660W
Bainmarie 2GN	-	3 x 660W
Bainmarie 3GN	-	4 x 660W
Bainmarie 4GN	-	5 x 660W

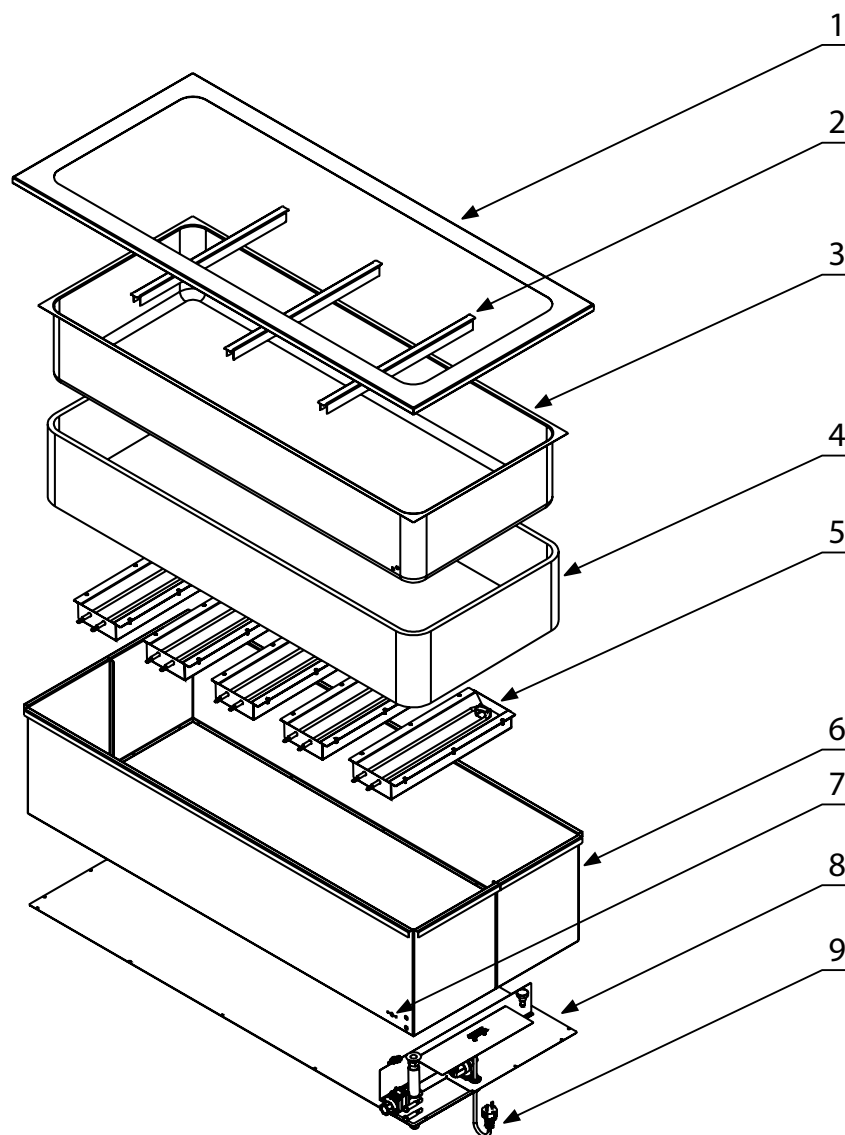
Anhang 2

Trocken – Beheizte BAIN MARIE – Schaltplan

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

Anhang 3

BAIN MARIE – Wasserbäder - Technische Zeichnung



BAIN MARIE Automatisch

Legende:

1. Wannenrahmen (Drop-in)
2. Wannentrennwände
3. gepresste Wanne
4. Isolation
5. Heizung
6. Schale der Wanne
7. Wannenfüllsensor
8. Wannenboden mit Trennwand
(Thermostat, Kontrollleuchten, Ventil, Abfluss,...)
9. Flexkabel

BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNING

**VANBAD & BAD MED
GLASKERAMISK PÅDE**



Brugs- og vedligeholdelsesvejledning

I overensstemmelse med europæiske direktiver

CE

Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle ændringer eller tekniske justeringer i indholdet eller dataene i denne brugervejledning. Denne brugervejledning gælder for alt varmeudstyr leveret af Gastro Production Ltd.

Indhold

1. Introduktion	1
1.1 Orientering i brugervejledningen	1
1.2 Forklaring af symboler brugt i brugervejledningen	2
2.1 Transport og udpakning	3
2.1.1 Transport	3
2.1.2 Udpakning	3
2.1.3 Nedtagning og bortskaffelse	3
2.2 Testprotokoller, Garantibetingelser	4
2.2.1 Testning	4
2.2.2 Garanti	4
2.3 Sikkerhed	5
2.3.1 Sikkerhed – elektrisk strøm	5
2.3.2 Sikkerhed – mekaniske dele	6
2.3.3 Sikkerhed – lækager	7
2.3.4 Sikkerhed – termiske effekter	7
2.3.5 Korrekt brug af apparatet	7
VANBAD & BAD MED GLASKERAMISK PLADE	8
3. Tekniske egenskaber	8
3.1.1 Teknisk beskrivelse	8
3.1.2 Teknisk beskrivelse af Bad med glaskeramisk plade	9
3.2 Dimensioner og tekniske specifikationer	9
3.3 Typeplader	9
4. Installation og drift	10
4.1 Indstilling af udstyret	10
4.2 Tilslutning til elnettet	10
4.3 Tænding af udstyret	10

4.4 Fyldning af apparatet med varer	11
4.5 Drift af udstyret.....	12
5. Kontrolknap til opvarmningsudstyr.....	12
6. Vedligeholdelse	13
6.1 Generelle sikkerhedsforanstaltninger.....	13
6.2 Regelmæssig vedligeholdelse	14
6.2.1 Inspektion	14
6.2.2 Vedligeholdelse	15
7. Forbudte håndteringsprocedurer	16
8. Tabel over mulige fejlfunktioner og deres udbedring	17
9. Henvendelser	17
Bilag 1.1.....	18
Vandbad – Kredsløbsdiagram over den mekaniske termostat.....	18
Bilag 1.2.....	19
Vandbad – Kredsløbsdiagram for den elektriske enhed DIXELL	19
Bilag 1.3.....	20
Vandbad – Kredsløbsdiagram over den mekaniske termostat + Automatisk niveauovervågning og vandpåfyldning.....	20
Bilag 1.4.....	22
Vandbad – Kredsløbsdiagram af El. enhed + Automatisk niveauovervågning og vandpåfyldning.....	22
Bilag 1.4.....	24
Vandbad – Teknisk tegning.....	24
Bilag 2.1.....	26
Bad med glaskeramisk plade – Kredsløbsdiagram.....	26
Bilag 2.2.....	27
Bad med glaskeramisk plade – Teknisk tegning	27

1. Introduktion

1.1 Orientering i brugervejledningen

- Denne brugervejledning er designet, så brugerne nemt og hurtigt kan finde de nødvendige oplysninger til at styre driften og vedligeholdelsen af køleudstyr.
- Brugere bør læse hele brugervejledningen med største opmærksomhed og sikre sig, at de har forstået alle de oplysninger, den indeholder.
- Brugervejledningen fungerer også som en fremtidig reference, når det er nødvendigt. Af denne grund skal brugervejledningen altid være tilgængelig for den person, der betjener udstyret.
- Søgning i denne brugervejledning lettes af den generelle indholdsfortegnelse, som gør det muligt hurtigt at finde en specifik placering, og også af indholdsfortegnelsen i starten af hver sektion.
- Derudover er der ved nogle afsnit indsat symboler for at fremhæve vigtigheden af de oplysninger, der er indeholdt i disse afsnit, som bør læses med særlig opmærksomhed.

1.2 Forklaring af symboler brugt i brugervejledningen



Advarsel – Fare for elektrisk stød – henviser til dele, hvor der er fare for elektrisk stød. Læs dette særligt omhyggeligt.



Advarsel – Roterende dele – henviser til dele, hvor der er fare for roterende dele.



Advarsel – Risiko for personskade – henviser til dele, hvor der er risiko for personskade ved berøring af udstyret i drift. Læs dette særligt omhyggeligt.



Advarsel – Vigtigt – henviser til dele, hvor der kan opstå fare, eller til dele, der på anden vis er vigtige. Læs dette særligt omhyggeligt.



Må ikke vaskes med højtryksvand – det er forbudt at vaske en del, der er markeret på denne måde, med højtryksvand på grund af risiko for beskadigelse af udstyret.



Forbudte håndteringsprocedurer – henviser til dele, hvor der er risiko for beskadigelse af udstyret ved forkert håndtering.

2.2. Generelle Bestemmelser

2.1 Transport og udpakning

2.1.1 Transport

Kunden er forpligtet til at kontrollere, at emballagen, hvori udstyret transporteres, er komplet og intakt, og søge erstatning for eventuelle skader, der er opstået under transporten, fra den pågældende transportør. Udstyret bør, hvis muligt, transporteres til det sted, der er udpeget til driften, i dets originale emballage.

2.1.2 Udpakning

Efter transport af udstyret til det sted, der er udpeget til driften, fjernes al emballage.



Fjern derefter alt beskyttelsesmateriale fra udstyrets ydre og indre. Forbrugeren er forpligtet til at bortskaffe al emballage i overensstemmelse med de gældende regler i deres respektive lande!

2.1.3 Nedtagning og bortskaffelse

Ved slutningen af dets levetid skal udstyret bortskaffes i overensstemmelse med de gældende regler i de respektive lande.

2.2 Testprotokoller, Garantibetingelser

2.2.1 Testning

Alt udstyr testes på fabrikken i overensstemmelse med gældende love, tekniske standarder og regeringsreguleringer. For alt udstyr udarbejdes der en testrapport, der dokumenterer de udførte tests, og denne opbevares på fabrikken. Udstyret sendes til kunden fuldstændig klar til brug. En undtagelse er udstyr, der indgår i mere komplekse dispenseringslinjer og samles på stedet.

2.2.2 Garanti



Tak, fordi du bruger vores produkter. Vores virksomhed vil overholde de relevante bestemmelser i vores "Handelsbetingelser" og give dig de rette tjenester ved fremvisning af faktura. **Vi tilbyder 12 måneders garanti fra købsdatoen (fakturadato). I garantiperioden er vores virksomhed ansvarlig for gratis udskiftningsdele og tilhørende tjenester, hvis der opstår en funktionsfejl eller kvalitetsproblem ved korrekt drift.**



De gratis tjenester dækker ikke følgende skader:

- Manglende fremvisning af faktura eller ændring af fakturaoplysninger.
- Skader opstået under transport (det er nødvendigt at kontrollere varens tilstand ved modtagelse fra transportøren), installation eller forkert tilslutning og håndtering.
- Skader på komponenter forårsaget af manglende strømforsyning og spænding i overensstemmelse med de tekniske data.
- Skader forårsaget af adskillelse af produkterne, ændring eller modifikation af mekaniske og elektriske konstruktioner uden tilladelse.
- Skader forårsaget af forkert brug, rengøring eller vedligeholdelse.

- Skader, der ikke er forårsaget af mennesker, såsom skader forårsaget af unormale spændinger, brand, bygningskollaps, lynnedslag, oversvømmelser og andre naturkatastrofer samt skader forårsaget af rotter og andre skadedyr.
- Manglende overholdelse af brugsanvisningen under brug.
- Sliddele og forbrugsdele.



Hvis nedenstående betingelser ikke er opfyldt, vil klagen ikke blive taget i betragtning: Hvordan man går frem med en klage for hurtigst mulig løsning:

- **Produktidentifikation** – ved fremlæggelse af ordren, fakturaen eller inspektionsetiketten.
- **Beskrivelse af fejlen** – beskriv så grundigt som muligt, hvorfor produktet reklameres.
- **Vedhæft fotos eller video** (bruges til at vurdere reklamationen og eventuelt foreslå reparationer og sikre reservedele, der er nødvendige for reparationen).
- **Kundens anmodning** om reklamationsløsning – reparation (service) / returnering, etc.
- **Kontaktperson** og adresse, hvor produktet befinder sig.

2.3 Sikkerhed

2.3.1 Sikkerhed – elektrisk strøm

Enheden er fabriksmonteret med en tilslutningsledning til elektrisk strøm, som afsluttes i et uadskilleligt stik. Dette stik kan indsættes i en stikkontakt med spændingssystem 1, N, PE ~ 230V, 50Hz (EURO-stikkontakt med beskyttelsesstift, SHUKO-stikkontakt med beskyttelseskontakter).



Kun kvalificerede elektrikere må udskifte stikket. Ledningssystemet i udstyret må kun håndteres af personer med elektroteknisk kvalifikation og kun efter producentens godkendelse. Indgreb i ledningssystemet er livsfarligt og kan forårsage elektriske skader!



Det er forbudt at røre ved strømforsyningsstikket, betjeningspanelet eller andre elektriske komponenter med fugtige eller våde hænder eller at vaske dem med trykvand. Der er risiko for elektrisk skade!



Før der udføres vedligeholdelsesarbejde, skal strømforsyningsledningen trækkes ud, og det skal sikres, at der ikke løber strøm gennem udstyret (f.eks. ved at tænde for hovedafbryderen og observere, om udstyret forbliver slukket). Hvis enheden er permanent tilsluttet strømforsyningen, skal den tilsvarende afbryder slukkes, og det skal kontrolleres, at udstyret ikke fungerer, og afbryderen skal sikres, f.eks. ved at hænge et skilt op med "udstyr under vedligeholdelse".

2.3.2 Sikkerhed – mekaniske dele

Ved brug af apparatet er det nødvendigt at udvise øget forsigtighed, især i følgende situationer:

- Når døre på dampborde, lukkede kølebrønde og skabe åbnes og lukkes. Dørene er monteret på rullehængsler og bevæger sig let. Vær derfor ekstra opmærksom ved lukning af dørene, da der er risiko for at klemme en kropsdel.



- Ved drift af et varmeapparat med ventilatorer: rør ikke ved og indsæt ikke genstande gennem ventilatorens dæksler. De roterende ventilatorblade kan forårsage skader.

2.3.3 Sikkerhed – lækager

Mediet, der anvendes til opvarmning af kølebrønde, er drikkevand. Det er nødvendigt at kontrollere afløbsventiler samt de tilhørende afløbsrør for at undgå lækage af spildevand og efterfølgende skade på andet udstyr.

2.3.4 Sikkerhed – termiske effekter



Ved drift af varmeapparater opvarmes en del af apparatet til en høj temperatur, hvilket medfører risiko for forbrændinger.

2.3.5 Korrekt brug af apparatet



- Apparatet er designet til normal brug af voksne. Det er ikke beregnet til hårdhændet behandling eller brug af børn! Operatører af apparatet skal være grundigt og dokumenterbart oplært og have disse brugsanvisninger ved hånden.
- Apparatet skal betjenes i overensstemmelse med brugsanvisningen. Det må kun anvendes til dets tiltænkte formål.
- Placer ikke varmeapparatet i nærheden af et apparat, der kan blive beskadiget af den genererede varmeenergi.
- Forvarm apparatet til den valgte temperatur, inden det fyldes med varer.
- Læg ikke fødevarer, der ikke tåler høje temperaturer, i det opvarmede område.
- Hold det opvarmede område rent.
- Lad ikke døren til det opvarmede område stå åben - dette vil reducere apparatets ydeevne og levetid.
- Kontroller apparatet regelmæssigt og udfør vedligeholdelsesarbejde i overensstemmelse med denne brugsanvisning.

VANBAD & BAD MED GLASKERAMISK PLADE

3. Tekniske egenskaber

3.1.1 Teknisk beskrivelse

Vanbade er lavet af en robust, selvbærende rustfri stålkonstruktion. Opvarmningsområdet består af et rustfrit stålvanbad, der er isoleret med varmebestandig isolering. Vanbadet er monteret i en rustfri stålkonstruktion, der er lukket med rustfri ståloverflader. Vandet i kedlen opvarmes af varmelegemer placeret i et isoleret hus under Vanbadet.

Disse opvarmede Vanbade bruges til at holde måltider i madbeholdere varme. Vanbadene må ikke anvendes til andre formål uden udtrykkelig godkendelse fra eller eventuelle konstruktionsændringer foretaget af Gastro Production s.r.o. Disse kedler er designet til at levere de bedste resultater, hvis alle instruktioner i denne manual overholdes. For at kunne bruge de opvarmede Vanbade optimalt og holde dem i fremragende stand anbefaler vi regelmæssig vedligeholdelse. Operatører af Vanbade skal være bekendt med instruktioner om drift, vedligeholdelse og sikkerhed, som findes i denne manual.

Automatisk – Vanbadet fyldes ved at tænde for termostaten, og vandet fyldes automatisk op til niveausensoren og holdes konstant. **Semi-manuelt** – Vanbadet fyldes ved at holde knappen nede. **Manuelt** – Vanbadet fyldes med en spand eller slange. **Tømning** – Kontakten aktiverer den elektriske ventil og åbner afløbsrøret.

3.1.2 Teknisk beskrivelse af Bad med glaskeramisk plade

Bad er udstyret med en glas-keramisk plade og et varmeelement under den. Det opvarmer luften. Kan bruges uden vandtilslutning og afløbsrør. Dette Bad findes kun i én størrelse, så disse Bade skal placeres ved siden af hinanden. Disse Bade er designet til at levere de bedste resultater, hvis alle instruktioner i denne manual overholdes. For at kunne bruge Vanbadene optimalt og holde dem i fremragende stand anbefaler vi regelmæssig vedligeholdelse.

3.2 Dimensioner og tekniske specifikationer

Alle oplysninger om produktet, såsom dimensioner, ydeevne og mere, kan findes i databladene på vores hjemmeside www.gastro.cz.

3.3 Typeplader

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

4. Installation og drift

4.1 Indstilling af udstyret



Arbejd altid forsigtigt og langsomt, når du håndterer udstyret, for at undgå skader på udstyret eller personskader! Tag hensyn til udstyrets vægt. Ideelt set kræves der fire personer til at håndtere udstyret. Efter udpakning skal udstyret placeres i en vandret position på den angivne placering.

Placer det udpakkede udstyr i en vandret position på driftsstedet ved hjælp af justerbare fødder eller en rustfri stålplade. Placer det i den forberedte åbning til installation, hvis enheden blev leveret separat og ikke som et sæt med toppladen osv.

4.2 Tilslutning til elnettet

Enheden er fabriksmonteret med et tilslutningskabel til ledning af elektrisk strøm, der ender i et ikke-aftageligt stik. Dette stik kan tilsluttes en stikkontakt med spændingssystem 1, N, PE ~ 230V, 50Hz (en EURO-stik med beskyttelseskontakt, et SHUKO-stik med beskyttende kontakter). Sæt stikket fra tilslutningskablet i stikkontakten. Sørg for, at stikket forbliver tilgængeligt for operatøren. Kablet skal lægges synligt og uden skarpe bøjninger. Kablet må ikke lægges over skarpe kanter af plade metal eller andre komponenter.

4.3 Tænding af udstyret

Efter placering af udstyret, vent mindst 30 minutter, før det tændes. I vintermånederne skal der ventes 12 timer ved stuetemperatur. Efter montering skal afløbsventilen lukkes, og Vanbadet fyldes med vand. Vandmængden afhænger af typen. Markeringer på vippekontakten – "I" (lukket) eller "II" (åben).

Tænd apparatet ved at dreje kontrolknappen med uret; den grønne spændingsindikatorlampe lyser. Drej kontrolknappen videre, hvorefter den røde varmeindikatorlampe tændes. Vælg den ønskede temperatur for Vanbadet ved at dreje knappen yderligere. Når den røde indikatorlampe slukker, er Vanbadet opvarmet til den valgte temperatur

Vanbade: Automatisk – Vanbadet fyldes ved at tænde for termostaten, og vandet fyldes automatisk op til niveausensoren og holdes konstant. **Semi-manuelt** – Vanbadet fyldes ved at holde knappen nede. **Manuelt** – Vanbadet fyldes med en spand eller slange. Standardvolumen er ca. 5 l pr. 1GN-madbeholder. Du kan tilsætte varmt vand for at fremskynde den første opvarmning.



Dry heated tub: Vær forsigtig og rør ikke ved den glas-keramiske overflade, da den bliver varm umiddelbart efter opsætning og tænding af Badet.



ADVARSEL! Under opvarmning og drift skal Vanbadet med madbeholdere være dækket, da al energi ved temperaturer over 70 °C omdannes til damp. Det bliver vanskeligt at opretholde en høj temperatur i apparatet, der opstår overdreven dampudslip fra Vanbadet, og apparatets levetid forkortes.

4.4 Fyldning af apparatet med varer

Når den indstillede temperatur for Vanbadet er opnået, kan du fylde madbeholderne med varer og placere dem i Vanbadet.

Følg principperne for korrekt brug af apparatet.



- Sørg for, at Vanbadet er fuldt dækket under drift.

- **Vanbade:** Under drift skal vandstanden kontrolleres, og der skal fyldes op til driftvolumen. Apparater med automatisk overvågning af vandstanden følger niveauet og fylder automatisk vand på.

4.5 Drift af udstyret



- **Hold varmeområdet rent.**
- **Lad ikke karret stå utildækket – det reducerer apparatets ydeevne og livscyklus.**
- **Kontroller regelmæssigt apparatet og udfør vedligeholdelsesarbejde i henhold til afsnit 6 i denne brugsanvisning.**

5. Kontrolknap til opvarmningsudstyr



For at styre opvarmningsudstyret bruges den drejelige knap på termostaten. Ved hjælp af denne knap kan du justere den ønskede temperatur for det respektive udstyr i henhold til mærkaterne. Nogle knapper har et visuelt indikator, såsom en udvidende sektion i den ene ende, for at angive tilføjelse af varme. Der er også knapper med mærkede temperaturer for præcise temperaturindstillinger.

6. Vedligeholdelse

6.1 Generelle sikkerhedsforanstaltninger



Før du påbegynder vedligeholdelse, skal du grundigt studere denne brugervejledning. Følg instruktionerne i afsnit 2.3 Sikkerhed.



Før der udføres vedligeholdelsesarbejde, er det nødvendigt at trække stikket fra strømkablet og sikre, at der ikke strømmer elektricitet gennem udstyret (f.eks. ved at tænde hovedafbryderen og observere, om udstyret forbliver slukket). Hvis udstyret er permanent tilsluttet elnettet, er det nødvendigt at slukke for den relevante sikring, sikre, at udstyret ikke fungerer, og sikre den deaktiverede sikring, f.eks. ved at sætte et skilt på, der angiver "udstyr under vedligeholdelse." Under vedligeholdelsesarbejde skal der udvises forsigtighed og ingen hast.



Brug ikke trykvand til at vaske udstyret, da der er risiko for beskadigelse af ventilatorvifter, kompressor, elektroniske komponenter og hele udstyret som følge heraf!

Til rengøring af udstyret skal der anvendes et almindeligt køkkenrensmiddel, der er godkendt til brug med fødevarer!!!

6.2 Regelmæssig vedligeholdelse

6.2.1 Inspektion

6.2.1.1 Bad

- Kontroller visuelt, om Vanbadet ikke er beskadiget (deformeret, perforeret osv.). Hvis Vanbadet er beskadiget, skal du kontakte en serviceorganisation, da der er risiko for skade på varmelegemet på grund af vandindtrængning.
- Vask Vanbadet og tør det af med et stykke klud.

6.2.1.2 Afløbsventil (Vanbade)

- Kontroller, om ventilen er fri, f.eks. ved at bruge en lommelygte; passagen må ikke være begrænset. Kontroller, om ventilen lukker korrekt.

6.2.1.3 Fyldningsdyse (Vanbade)

- Kontroller visuelt, om hullerne i fyldningsdysen ikke er tilstoppede. Under påfyldning under drift, kontroller om vandet flyder gennem alle dyse-huller. Det er nødvendigt at rense eventuelle tilstoppede dyse-huller, f.eks. ved at bruge en hård stålkabel.

6.2.1.4 Afløbsrør (Bad ned glaskeramisk plade)

- Kontroller, om der ikke lækker spildevand gennem samlingerne af afløbsrørene. Defekte samlinger skal udskiftes med nye.

6.2.1.5 Kontroller

- Kontroller kontrolknappen på den mekaniske termostat for revner. Udskift en defekt knap med en ny.
- Kontroller indikatorlamperne for skader. Udskift defekte lamper med nye.
- Kontroller topdækslet på den elektroniske kontrolenhed for skader. Udskift en defekt knap med en ny.

6.2.1.6 Glas-keramisk plade (Bad ned glaskeramisk plade)

- Vær altid forsigtig med ikke at røre ved den varme glas-keramiske plade under og efter brug. Lad overfladen køle af, før du rengør eller rører ved den, og tør den derefter af med en blød, fugtig klud.
- Undgå at bruge slibepuder eller hårde rengøringsmidler for at forhindre ridser.
- Rengør spild straks for at undgå misfarvning eller beskadigelse af overfladen. Lad overfladen køle af, før du rengør. Brug en blød klud eller papirhåndklæde til forsigtigt at tørre spild væk.
- Ridser: Undgå at glide eller trække tunge eller ru genstande på overfladen, da det kan forårsage ridser..

6.2.2 Vedligeholdelse

6.2.2.1 Daglig vedligeholdelse

- Under vedligeholdelsesarbejde overholder vi de principper, der er angivet i afsnit 6.1 Generelle sikkerhedsforanstaltninger.
- Når den daglige drift er slut, sluk for apparatet. Fjern maden fra apparatet, rengør pladens øverste overflade og tør den af.
- Når apparatet er slukket, udfør de inspektioner, der er angivet i afsnit **6.2.1.1-6.2.1.6**.

6.2.2.2 Månedlig vedligeholdelse

- Under vedligeholdelsesarbejde overholder vi de principper, der er angivet i afsnit 6.1 Generelle sikkerhedsforanstaltninger.
- Udfør de aktiviteter, der er angivet i afsnit 6.2.1 Inspektioner og 6.2.2.1 Daglig vedligeholdelse under den månedlige vedligeholdelse.

7. Forbudte håndteringsprocedurer



- Brug ikke udstyret til andre formål end det tilsigtede!
- Bland ikke i udstyrets kredsløb!
- Udfør ikke andre aktiviteter, der er forbudt andetsteds i denne brugervejledning!
- Vask ikke udstyret med trykvand!
- Overbelast ikke glashylderne og skufferne i det kølede rum!
- Håndter ikke udstyret hårdt!
- Det er forbudt at betjene udstyret uden forudgående træning og uden at have denne brugervejledning tilgængelig!

8. Tabel over mulige fejlfunktioner og deres udbedring

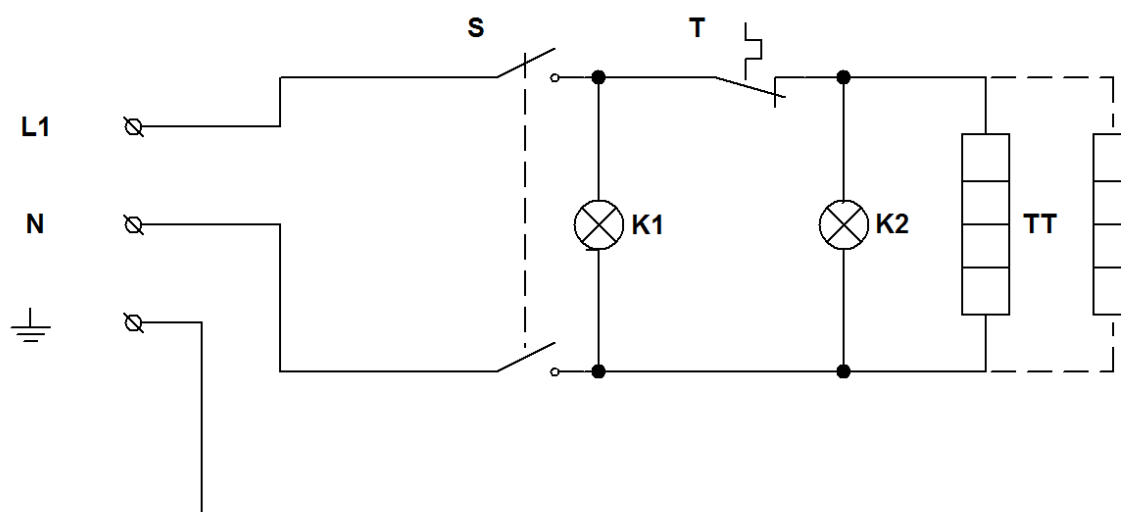
Fejlbetegnelse	Besked på kontrolenheden	Mulig metode til fjernelse
Bad varmer ikke - defekt vandkarvarmesonde	PF1	Udskift proben
Bad overophedes - defekt relæ i den elektroniske enhed	HiA	Udskift kontrolenheden
Bad varmer ikke, varmeindikatorlampen på den elektroniske enhed er tændt – defekt varmelegeme	Ingen besked	Udskift varmelegemet
Bad varmer ikke, grønne og røde indikatorlamper lyser – defekt varmelegeme	Ingen besked	Udskift varmelegemet
Bad varmer ikke, kun den grønne indikatorlampe lyser – defekt mekanisk termostat	Ingen besked	Udskift termostaten
Bad overophedes, grønne og røde indikatorlamper lyser – defekt mekanisk termostat	Ingen besked	Udskift termostaten

9. Henvendelser

Hvis du har brug for hjælp og rådgivning, er du velkommen til at kontakte os, og vi vil assistere dig med alt. Du kan finde vores kontaktinformation på vores hjemmeside www.gastro.cz.

Bilag 1.1

Vandbad – Kredsløbsdiagram over den mekaniske termostat



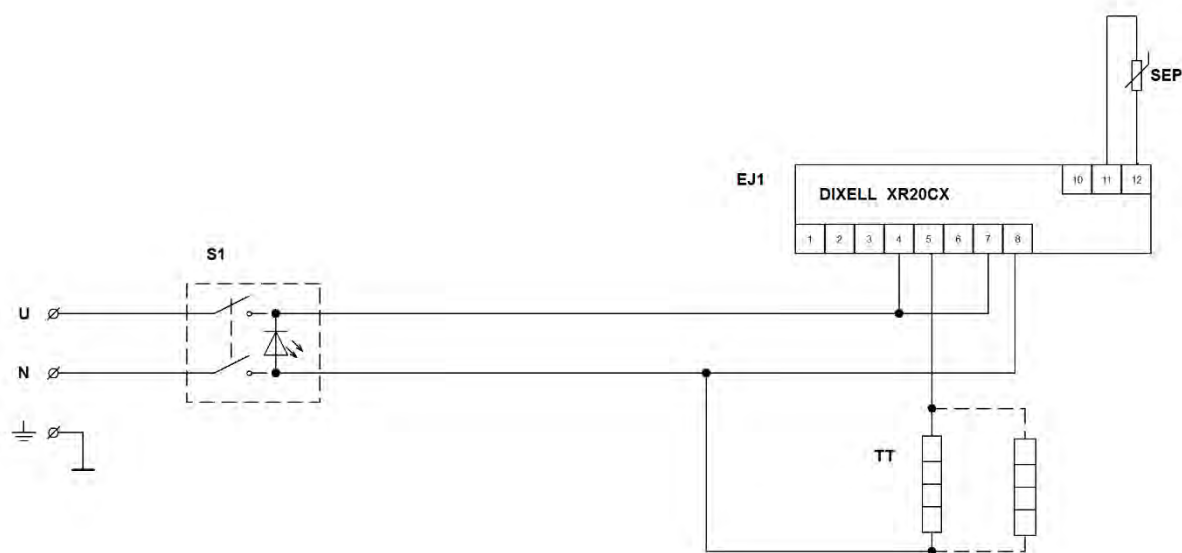
Legend:

- S - hovedafbryder
- K1 - forsyningsspændingsindikatorlampe – grøn
- T - termostat 30-90°C
- K2 - varmeindikatorlampe – rød
- TT - varmelegeme 660 W/230 V

- 1GN - 1 x 660 W
- 2GN - 3 x 660 W
- 3GN - 4 x 660 W
- 4GN - 5 x 660 W

Bilag 1.2

Vandbad – Kredsløbsdiagram for den elektriske enhed DIXELL



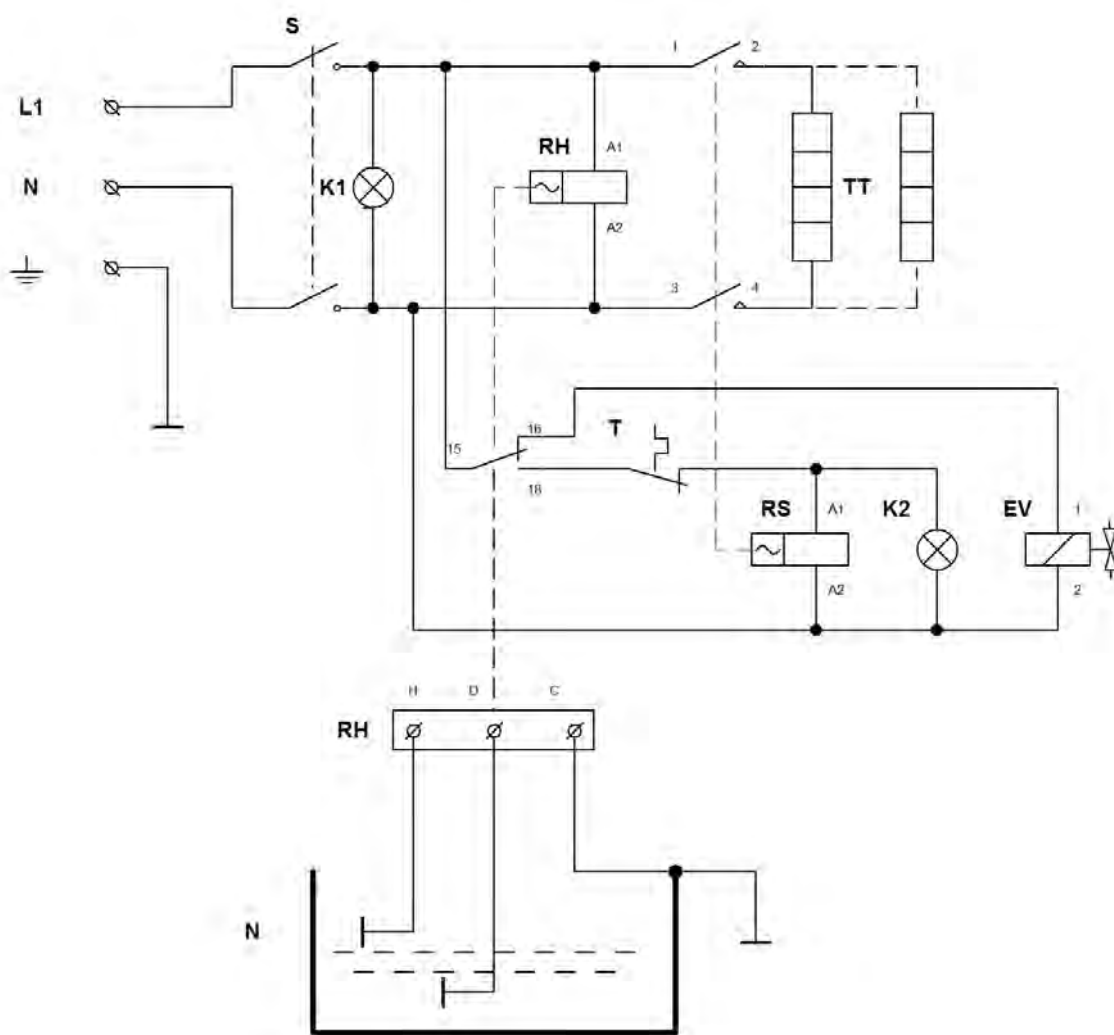
Legend:

- S1 - hovedafbryder
- EJ1 - elektronisk styreenhed
- SEP - vandbadstemperaturføler
- TT - varmelegeme 660 W/230 V

- 1GN - 1 x 660 W
- 2GN - 3 x 660 W
- 3GN - 4 x 660 W
- 4GN - 5 x 660 W

Bilag 1.3

Vandbad – Kredsløbsdiagram over den mekaniske termostat + Automatisk niveauovervågning og vandpåfyldning

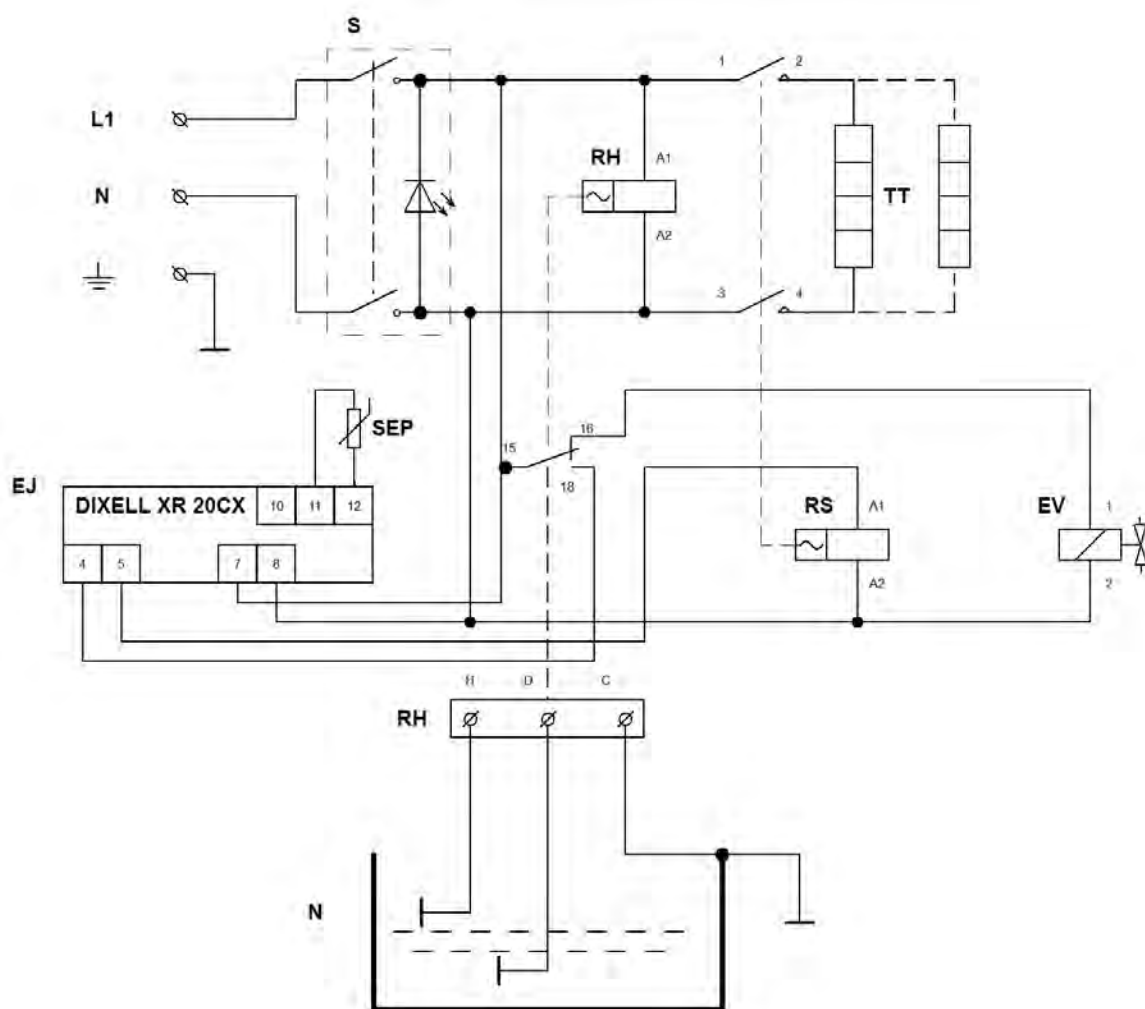


Legend:

S	-	hovedafbryder
K1	-	forsyningsspændingsindikatorlampe – grøn
T	-	termostat 30-90°C
K2	-	varmeindikatorlampe – rød
TT	-	varmelegeme 660 W/230 V
RH	-	overfladerelæ HRH5
RS	-	strømrelæ
EV	-	vandpåfyldningsmagnetventil
N	-	opvarmet vandbad
1GN	-	1 x 660 W
2GN	-	3 x 660 W
3GN	-	4 x 660 W
4GN	-	5 x 660 W

Bilag 1.4

Vandbad – Kredsløbsdiagram af El. enhed + Automatisk niveauovervågning og vandpåfyldning

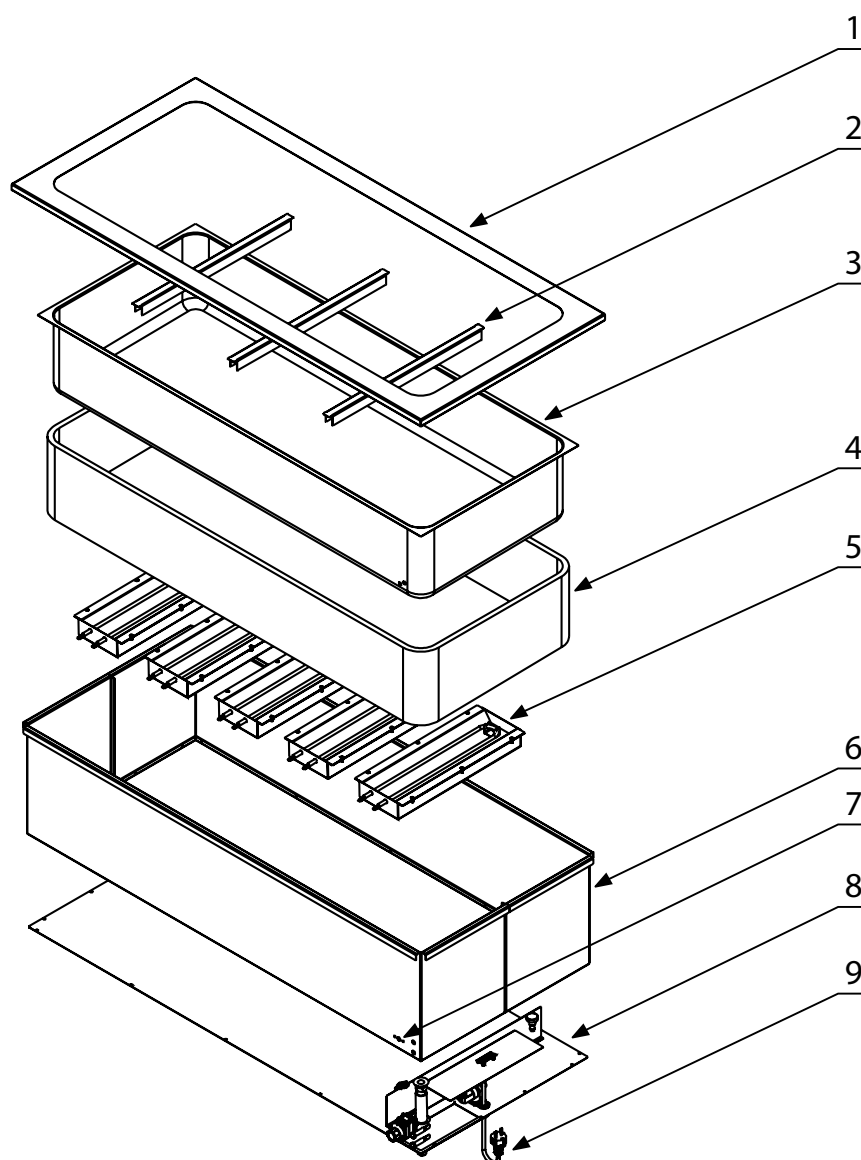


S	-	hovedafbryder
EJ	-	el. enhed
SEP	-	temperaturføler
TT	-	Varmelegeme 660W/230V
RH	-	overfladerelæ HRH5
RS	-	strømrelæ
EV	-	vandpåfyldningsmagnetventil
N	-	opvarmet vandbad

1GN	-	1 x 660 W
2GN	-	3 x 660 W
3GN	-	4 x 660 W
4GN	-	5 x 660 W

Bilag 1.4

Vandbad – Teknisk tegning



Legend:

1. Ramme (drop-in)
2. Skillevægge
3. Presset kar
4. Isolation
5. Varmelegeme
6. Baljedæksel
7. Fyld sensor
8. Bundplade med skillevæg (termostat, pilotlys, ventil, afløb,...)
9. Flex kabel

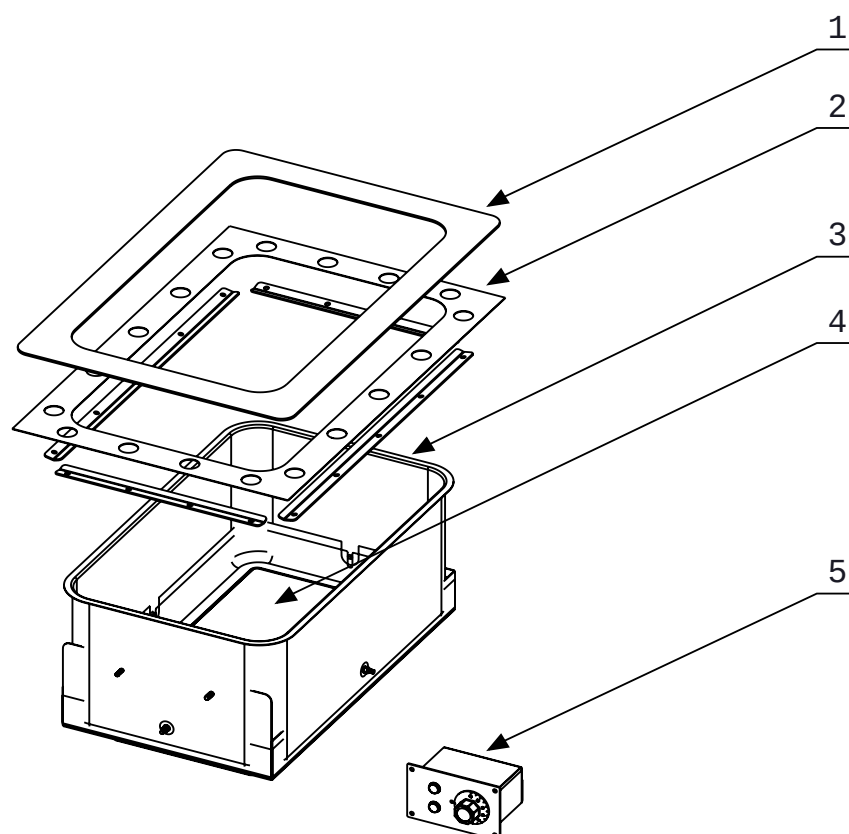
Bilag 2.1

Bad med glaskeramisk plade – Kredsløbsdiagram

Vi opdaterer kredsløbsdiagrammet for at give mere detaljerede oplysninger. For spørgsmål, kontakt os venligst.

Bilag 2.2

Bad med glaskeramisk plade – Teknisk tegning



Legend:

1. Ramme (drop-in)
2. Monteringsarmaturer til kar
3. Baljesamling (presset kar, kardæksel...)
4. Glaskeramisk plade med varmelegemer
5. Kontrolknap med pilotlys