

EN

CZ

DE

DK



# **INSTRUCTION FOR USE AND MAINTENANCE**

## **HEATING GASTROTAINERS & DISPENZERS**



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 .....                                             | 2  |
| 1.1 Orientation in the Instructions for Use .....                 | 2  |
| 1.2 Explanation of symbols used in the Instructions for Use ..... | 3  |
| 2. Common provisions .....                                        | 4  |
| 2.1 Transport and equipment .....                                 | 4  |
| 2.1.1 Transport .....                                             | 4  |
| 2.1.2 Unpacking .....                                             | 4  |
| 2.1.3 Dismounting and disposal .....                              | 4  |
| 2.2 Test reports, guarantee conditions .....                      | 4  |
| 2.2.1 Testing .....                                               | 4  |
| 2.2.2 Warranty .....                                              | 5  |
| 2.3 Safety .....                                                  | 6  |
| 2.3.1 Safety - electrical current .....                           | 6  |
| 2.3.2 Safety - mechanical parts .....                             | 7  |
| 2.3.3 Safety - heat effects .....                                 | 7  |
| 2.3.4 Correct use of the appliance .....                          | 7  |
| HEATING GASTROTAINERS & DISPENZERS .....                          | 9  |
| 3. Technical parameters .....                                     | 9  |
| 3.1 Technical description .....                                   | 9  |
| 3.2 Dimensions and technical specification .....                  | 9  |
| 3.3 Type Labels .....                                             | 10 |
| 4. Installation and operation .....                               | 10 |
| 4.1 Installation .....                                            | 10 |
| 4.2 Electrical connection .....                                   | 10 |
| 4.3 Turning on the Equipment .....                                | 11 |
| 4.4 Filling the appliance with goods .....                        | 11 |

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| 4.5 Operation of the appliance .....                  | 11 |
| 5.1 Control knob for heating equipments .....         | 12 |
| 5.2 Electronic control unit .....                     | 13 |
| 5.2.1 Description and dimensions .....                | 13 |
| 5.2.2 Operating mode – DIXELL .....                   | 14 |
| 5.3 Programming mode.....                             | 17 |
| 6. Maintenance .....                                  | 17 |
| 6.1 General safety measures .....                     | 17 |
| 6.2 Regular maintenance .....                         | 18 |
| 6.2.1 Inspections .....                               | 18 |
| 6.2.2 Maintenance .....                               | 20 |
| 7. Work prohibited on the appliance .....             | 21 |
| 8. Malfunctions .....                                 | 21 |
| 9. Inquiries .....                                    | 21 |
| Annex 1 .....                                         | 22 |
| Heating Dispenser (drop-in) – Technical drawing ..... | 22 |
| Annex 2 .....                                         | 23 |
| Heating Dispenser (trolley) – Technical drawing ..... | 23 |
| Annex 3 .....                                         | 24 |
| Heating Gastrotainer – Technical drawing .....        | 24 |

# 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, 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 - heat effects



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

### 2.3.4 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. (Gastrotainers)**
- **Do not put any food perishable due to high temperature in the heated area.**
- **Keep the heated area clean.**
- **Do not leave the door of the gastrotainer 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 GASTROTAINERS & DISPENZERS

## 3. Technical parameters

### 3.1 Technical description

**Heating Gastrotainers** are equipped with wing door, handle and four wheels for easy maneuverability. Gastrotainers are insulated, which helps to keep food inside warmer for longer and ready to serve immediately. Inside, there are shelves inserts that can be adjusted in height as needed. Staff can transport and serve hot meals. These gastrotainers 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 gastrotainers optimally and keep them in an excellent condition, we recommend performing regular maintenance work.

**Heating dispensers** are designed for warming plates, which are then ready for serving, and the dishes remain warm longer thanks to the heated plates. The Dispenser - trolley features two stacking compartments, a handle, and wheels for easy handling and moving. Two out of the four wheels are equipped with brakes for increased safety. The version intended for drop-in a worktop comes in two types – with one or two stacking compartments.

### 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](http://www.gastro.cz).

## 3.3 Type Labels

Illustrative example.

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

## 4. Installation and operation

### 4.1 Installation



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.

### 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 Turning on the Equipment



**Make sure the ventilator cover is in place inside the gastrotainer. The device must not be turned on without it.** After positioning the equipment, wait at least 30 minutes before turning it on. During the winter months, wait 12 hours at room temperature.

Turn on the equipment by setting the main power switch to **position 1**. **The indicator light should come on.** For setting the temperature of the space on the electronic control unit (gastrotainer) or control knob (dispensers), refer to section 5.



**CAUTION!** When heating and operating, the gastrotainer must be closed 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 gastrotainer and the life cycle of the appliance is reduced.

## 4.4 Filling the appliance with goods

When the set temperature is reached, you can fill the gastrotainer with goods and put them on shelves or plates into stacking compartment in heating dispensers. Follow the principles of proper use of the appliance in part 2.3.4.

## 4.5 Operation of the appliance



- **Keep the heating area clean.**
- **Do not leave the gastrotainer opened – 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.**

## 5.1 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.

## 5.2 Electronic control unit

DIXELL is used to control the heating equipments. The manufacturer is not responsible for a failure of the appliance in case of interference with the settings of the electronic control unit. This does not concern the settings permitted in these Instructions for Use.

**For proper cooling function and condensation evaporation from the evaporator tray, product needs to be set to 'stand-by' mode. This can be done as follows:**

- **Press the lower right button to turn the 'stand-by' mode on/off.**
- **Display shows 'OFF' / after turning on, the temperature value (...°C) will appear on the control unit display**

### 5.2.1 Description and dimensions

DIXELLS are electronic thermostats with passive defrosting, fitted with a microprocessor, suitable for cooling applications at normal temperatures. They are also suitable for mounting in a panel and their size is 32x74 mm. They are equipped with one, two or three relay outputs for controlling the compressor, fans, defrosting and lighting. Up to three PTC or NTC sensors can be connected to them.

#### **Technical parameters:**

Package: **self-extinguishing plastic ABS.**

Cabinet: **front panel 32x74 mm, depth 60 mm.**

Installation: **in a panel with a cut-out 71x29 mm.**

Front panel coverage: **IP65.**

Connection: **screw-on terminal block for wires up to the diameter of 2.5 mm<sup>2</sup>.**

Supply voltage: **230 V~, ±10%; 50, 60 Hz.**

Input power: **3 VA max.**

Data memory: **EEPROM.**

Working temperature range: **0 to 60°C.**

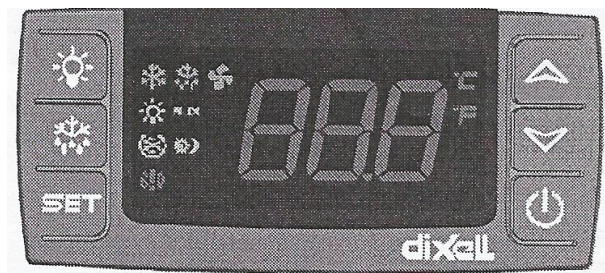
Storage temperature range: **-30 to 85°C.**

Relative humidity: **20 to 85%.**

Accuracy: (at an ambient temperature of 25°C): **±0.7°C ± 1 digit.**

## 5.2.2 Operating mode – DIXELL

### FRONT PANEL COMMANDS:



#### Button description

|                                                                                     |                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SET</b>                                                                          | <i>Displays the desired value. In programming mode serves for selecting a parameter or confirming an operation.</i>                                    |
|    | <i>(UP): Displays maximum temperature recorded. In programming mode serves for navigating the parameter list and increasing the displayed value.</i>   |
|  | <i>(DOWN): Displays minimum temperature recorded. In programming mode serves for navigating the parameter list and decreasing the displayed value.</i> |
|  | <i>Turns the device on and off.</i>                                                                                                                    |
|  | <i>Turns the lighting on and off, if available.</i>                                                                                                    |
|  | <i>(DEF): Not applicable.</i>                                                                                                                          |

#### Key combinations

|                                                                                                                                                                         |                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|   | <i>Locks and unlocks the keyboard.</i>                                        |
| <b>SET</b>                                                                           | <i>Enters the programming mode.</i>                                           |
| <b>SET</b>                                                                           | <i>Returns to displaying the value of the refrigerated space temperature.</i> |

### ***Explanation of indicator lamps:***



- lit up – heating on.



- lit up – alarm.

### **DISPLAY OF MIN. ACHIEVED TEMPERATURE:**

1. Press the button .
2. The message "Lo" appears on the display, followed by the minimum achieved temperature.
3. By pressing the button  again or waiting for 5 s, the appliance returns to normal mode, i.e. displays the measured temperature.

### **DISPLAY OF MAX. ACHIEVED TEMPERATURE:**

1. Press the button .
2. The message "Hi" appears on the display, followed by the maximum achieved temperature.
3. By pressing the button  again or waiting for 5 s, the appliance returns to normal mode, i.e. displays the measured temperature.

### **DELETION OF THE RECORDED MIN./MAX. TEMPERATURE:**

1. In the MIN./MAX. temperature display mode, press the button **SET** for longer than 3 s before the message "rSt" appears
2. Confirm by pressing **SET**, the message "rSt" starts flashing. The measured temperature is displayed.

## **MAIN FUNCTIONS**

### **DISPLAY OF TEMPERATURE SET POINT:**

1. Press the button **SET** on the display shortly to display the set point.
2. To return to current temperature, press **SET** shortly again or wait for 5 s.

### CHANGE OF TEMPERATURE SET POINT:

1. Press the button **SET** for longer than 2 s.
2. The value of the set point is displayed and the °C indicator lamp starts flashing.
3. The set point can be changed by pressing the button  or  (within 10 s).
4. The new set point can be saved by pressing the button **SET** again or automatically after 10 s.

### KEYBOARD LOCK:

1. Hold the buttons  +  together for at least 3 s.
2. The message "**POF**" appears and the keyboard is locked. Now it is possible to monitor only the setting of the set point or the recorded MIN / MAX temperature.
3. If any key is pressed for longer than 3 s, the message "**POFP**" appears.

### KEYBOARD UNLOCKING:

Hold the buttons  +  together for at least 3 s, the message "**PON**" appears.

### ON/OFF FUNCTION:

The appliance can be switched off by pressing the button . The message "**OFF**" appears on the display. Control is not active in this mode. It can be reactivated by pressing the button  again.

**CAUTION!!! – Loads connected to contacts of the appliance closed in the rest position remain always live even if the appliance is OFF.**

## 5.3 Programming mode.



The programming mode may only be entered by a service organization holding a permit from the factory.

## 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 Overall view of the product

- Check visually whether the gastrotainer or heating dispenser is not damaged (deformed, perforated, etc.). If it is damaged, it is necessary to contact a service organization.
- If you see any dirt or dust, you can wipe it with a damp cloth, but only after you turn off the gastrotainer or dispenser and let it cool down.
- For the heating dispenser drop-in the worktop, you can access it from the top if side access is not possible, for example, through a cabinet. Further cleaning instructions for the dispenser can be found in section 6.2.1.3
- **Never use on a stainless steel surface: scouring sponges, scrubbing powder, products containing chlorine, steel wool and table salt.**



#### 6.2.1.2 The inside of the gastrotainer

- Visually check for any dirt inside. In case of cleaning the inside of the gastrotainer, make sure it is turned off and cooled down to avoid burning yourself while cleaning.

- After the interior has cooled down, you can use a mild detergent, sulfonated water and a soft cloth for daily cleaning. Always rinse with clean water afterward and dry with a cloth. For thorough cleaning, it is recommended to use a suitable stainless steel cleaner.



#### 6.2.1.3 The inside of the dispenser

- Visually check for any dirt inside. In case of cleaning the inside of the gastrotainer, make sure it is turned off and cooled down to avoid burning yourself while cleaning.
- For the dispenser - trolley, the sides can be removed, allowing the interior to be easily cleaned with a damp cloth for daily cleaning. Always use clean water and then wipe dry.
- For the dispenser drop-in the worktop, you can access it from the top. If there is no other access to the dispenser (e.g., through a cabinet) or if the dispenser cannot be easily removed from the worktop, it is necessary to be careful and use a vacuum cleaner to remove dust and dirt from the top where the plates are inserted.

#### 6.2.1.4 Fan cover (Gastrotainer)

- **Always make sure the fan cover is in place after cleaning inside of the gastrotainer. The device must not be turned on without it.**

#### 6.2.1.5 Hinges (Gastrotainer)

- Check if the wing door can move freely. Also check that all hinges are properly attached and do not show signs of deformation. If the door grinds, replace the door bearings. **Do not lubricate the hinges or sliding surfaces with any petroleum jelly or oils!**

#### 6.2.1.6 Sealing surfaces (Gastrotainer)

- Check all rubber sealing on doors, drawers, etc. Replace all damaged sealing.

### 6.2.1.7 Wheels

- Check that the wheels do not bind anywhere and move freely.
- If you see any damage or does not work as it should, it's best to replace them with new ones to avoid an accident.

### 6.2.1.8 Controls

- Check the control knob and the mechanical thermostat for cracks. Replace a defective knob with a new one.

## 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 from the appliance, 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 6.2.1.1-6.2.1.8.**

### 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. Malfunctions

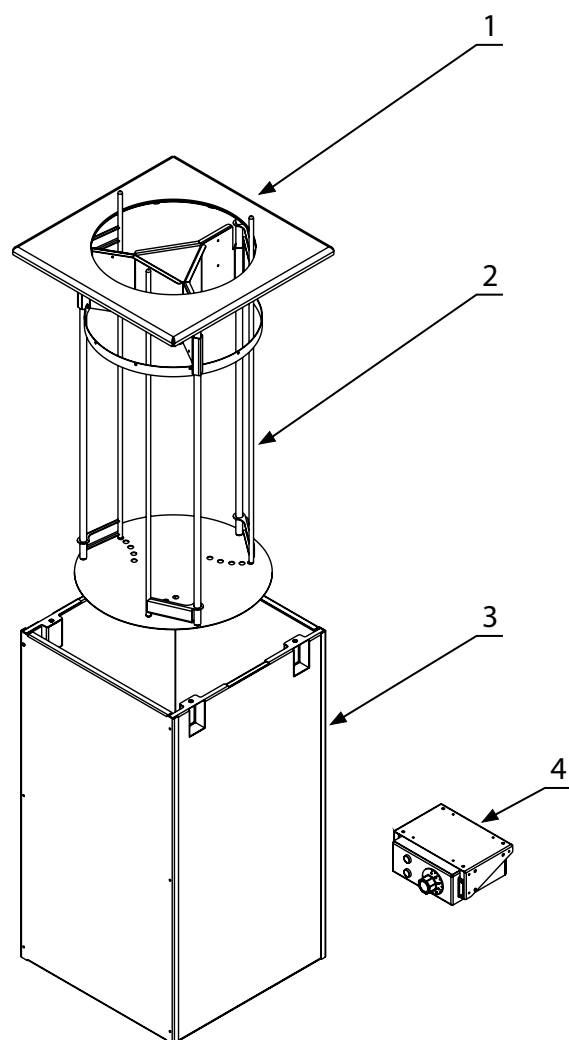
If there is any error, do not interfere with the internal parts in any way and call the service.

## 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](http://www.gastro.cz).

## Annex 1

### Heating Dispenser (drop-in) – Technical drawing

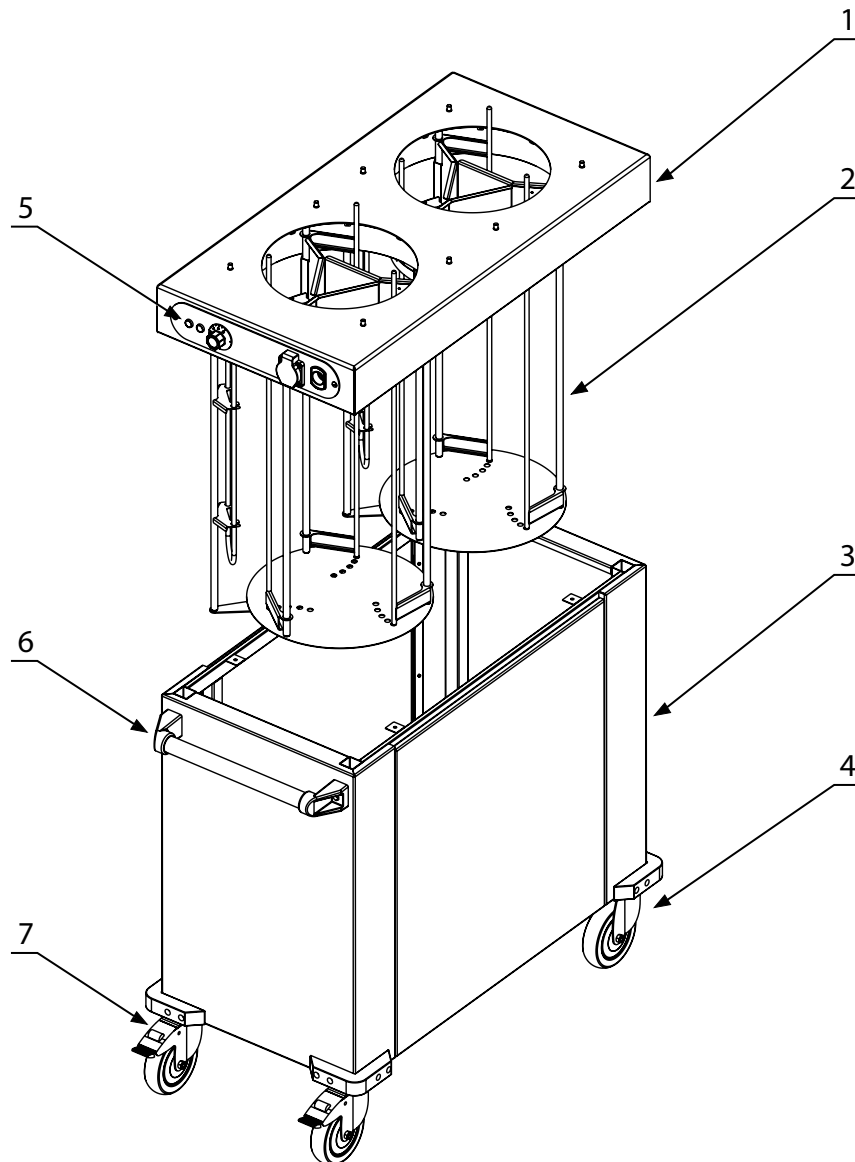


#### Legend:

1. Frame (drop-in)
2. Stacking compartment
3. Outer cover
4. Control knob with pilot light

## Annex 2

### Heating Dispenser (trolley) – Technical drawing

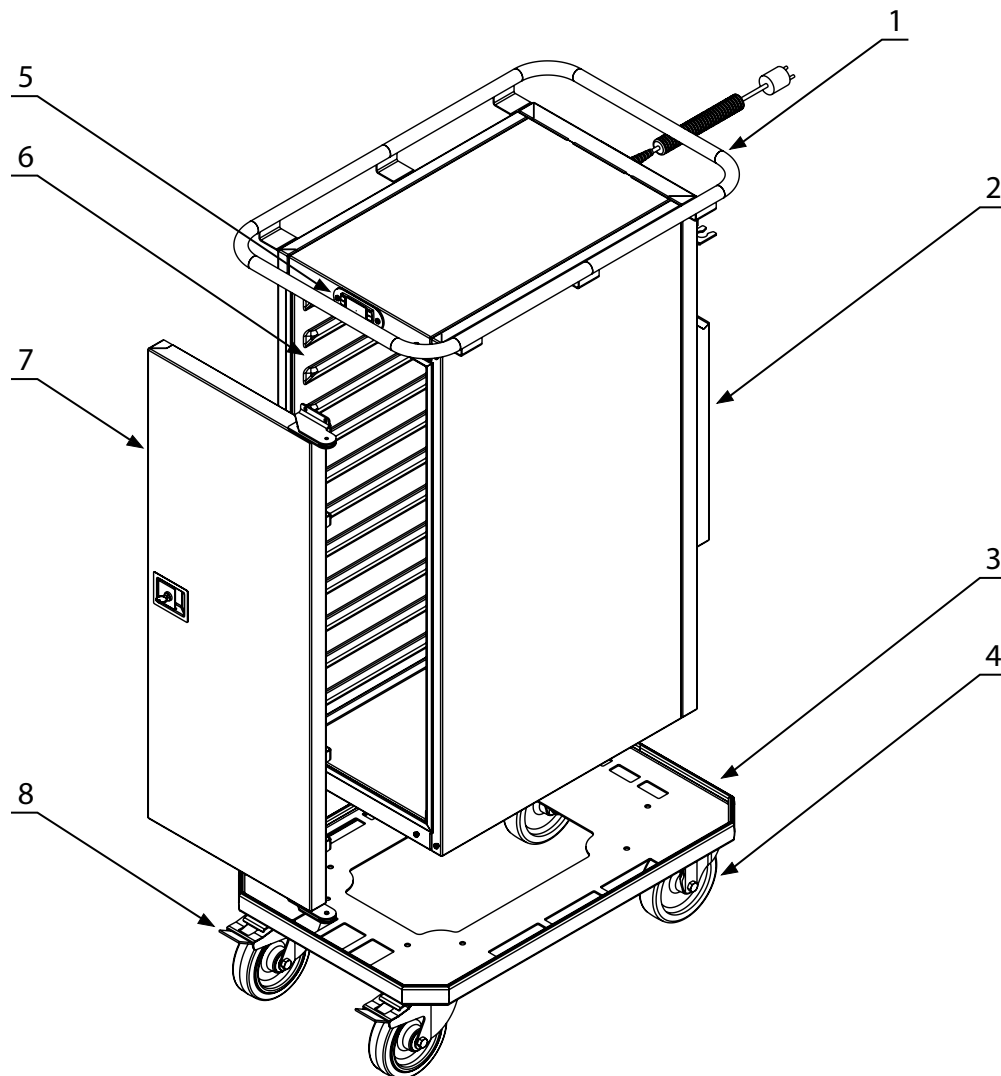


#### Legend:

1. Upper plate
2. Stacking compartments
3. Trolley assembly with removable sides
4. Standard wheels
5. Control panel with control knob, pilot lights and 230V socket with cover
6. Handle
7. Wheels with brakes

## Annex 3

### Heating Gastrotainer – Technical drawing



#### Legend:

1. Handle
2. Fan
3. Base of the Gastrotainer
4. Standard wheels
5. Dixell
6. Inserts
7. Wing door
8. Wheels with brakes

# NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

## OHŘEVNÉ GASTROTAINERY & DISPENZORY



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 .....                                 | 1  |
| 1.1 Orientace v návodu k použití.....         | 1  |
| 1.2 Vysvětlení značek použitých v návodu..... | 2  |
| 2. Společná ustanovení .....                  | 3  |
| 2.1 Transport a vybalení .....                | 3  |
| 2.1.1 Transport .....                         | 3  |
| 2.1.2 Vybalení .....                          | 3  |
| 2.1.3 Rozebrání a likvidace .....             | 3  |
| 2.2 Zkušební protokoly, záruční podmínky..... | 3  |
| 2.2.1 Zkoušení.....                           | 3  |
| 2.2.2 Záruka .....                            | 4  |
| 2.3 Bezpečnost .....                          | 5  |
| 2.3.1 Bezpečnost - elektrický proud.....      | 5  |
| 2.3.2 Bezpečnost - mechanika .....            | 6  |
| 2.3.3 Bezpečnost - tepelné účinky.....        | 6  |
| 2.3.4 Správné používání zařízení .....        | 7  |
| OHŘEVNÉ GASTROTAINERY & DISPENZORY .....      | 8  |
| 3. Technické vlastnosti .....                 | 8  |
| 3.1 Technický popis .....                     | 8  |
| 3.2 Rozměry a technické údaje .....           | 8  |
| 3.3 Typové štítky .....                       | 9  |
| 4. Instalace a provoz zařízení .....          | 9  |
| 4.1 Ustavení zařízení .....                   | 9  |
| 4.2 Připojení k elektrické soustavě.....      | 9  |
| 4.3 Zapnutí zařízení .....                    | 10 |
| 4.4 Naplnění zařízení zboží .....             | 10 |

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| 4.5 Provoz zařízení .....                                | 10 |
| 5.1 Ovládací knoflík ohřevného zařízení.....             | 11 |
| 5.2 Elektronická řídicí jednotka.....                    | 12 |
| 5.2.1 Popis a rozměry zařízení .....                     | 12 |
| 5.2.2 Obslužný režim – COPELAND.....                     | 13 |
| 5.3 Programovací režim .....                             | 16 |
| 6. Údržba .....                                          | 16 |
| 6.1 Všeobecná bezpečnostní opatření.....                 | 16 |
| 6.2 Pravidelná údržba .....                              | 17 |
| 6.2.1 Kontrola .....                                     | 17 |
| 6.2.2 Údržba.....                                        | 19 |
| 7. Práce na zařízení zakázané .....                      | 20 |
| 8. Poruchy .....                                         | 20 |
| 9. Dotazy .....                                          | 20 |
| Příloha 1.1 .....                                        | 21 |
| Ohřevný Dispenzor (pro vsazení) – Elektrické schéma..... | 21 |
| Příloha 1.2 .....                                        | 22 |
| Ohřevný Dispenzor (pro vsazení) – Technický výkres ..... | 22 |
| Příloha 2.1 .....                                        | 23 |
| Ohřevný Dispenzor (vozík) – Elektrické schéma.....       | 23 |
| Příloha 2.2 .....                                        | 24 |
| Ohřevný Dispenzor (vozík) – Technický výkres .....       | 24 |
| Příloha 3.1 .....                                        | 25 |
| Ohřevný Gastrotainer – Elektrické schéma.....            | 25 |
| Příloha 3.2 .....                                        | 26 |
| Ohřevný Gastrotainer – Technický výkres .....            | 26 |

# 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 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“.

### 2.3.2 Bezpečnost - mechanika

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

- Při otevírání a zavírání dveří (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 - tepelné účinky



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

### 2.3.4 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. (Gastrotainery)
- Udržujte ohřívaný prostor v čistotě.
- Nenechávejte otevřené dveře gastrotaineru ohřívaného prostoru - snižuje se výkon zařízení a jeho životnost.
- Zařízení pravidelně kontrolujte a provádějte údržbové práce dle tohoto návodu k použití.

# OHŘEVNÉ GASTROTAINERY & DISPENZORY

## 3. Technické vlastnosti

### 3.1 Technický popis

**Ohřevné Gastrotainery** disponují křídlovými dvěřmi, rukojetí a čtyřmi kolečky pro snadnou manipulaci. Gastrotainery jsou izolované, což umožňuje udržet pokrmy déle teplé a připraveny ihned k servírování. Uvnitř se nachází vsuny pro police, které lze libovolně výškově nastavit. Gastrotainery nesmějí být bez výslovného povolení případně strukturálních změn firmou Gastro production s.r.o. používány k jiným účelům. Doporučujeme provádět pravidelnou údržbu, aby se docílilo dobrého stavu produktu.

**Ohřevné dispenzory** jsou navrženy pro ohřev talířů, které budou připraveny pro servírování a díky teplým talířům vydrží pokrmy na nich déle teplé. Dispenzor – vozík disponuje dvěma stohovacími přihrádkami, rukojetí a kolečky pro snadnou manipulaci a převoz talířů. Dvě kolečka ze čtyř mají brzdy pro zvýšení bezpečnosti při převozu. Varianta dispenzoru pro vsazení do pracovní desky může být s jednou nebo dvěma stohovacími přihrádkami.

### 3.2 Rozměry a technické údaje

Rozměry a veškeré technické údaje o zařízení je možno zjistit dle typu zařízení na [www.gastro.cz](http://www.gastro.cz).

### 3.3 Typové štítky

Jedná se o ilustrativní obrázek.

|                                                                                   |                                                                            |                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>GASTRO PRODUCTION s.r.o.</b><br>Zemědělská 500, 373 81<br>Kamenný Újezd | <b>CZ</b><br> |
| SN: <b>2025_OBP</b> -.....                                                        |                                                                            | Type: .....                                                                                    |
| Input P: ..... kW                                                                 | V1-000000-0000                                                             |                                                                                                |
| Current load Iv: ..... 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 připravené místo.**

### 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.

**Ujistěte se, že kryt ventilátoru uvnitř Gastrotaineru je na svém místě. Zařízení nesmí být zapnuto bez něj.** Zapneme zařízení pomocí spínače do pozice 1 a kontrolní světlo by se mělo rozsvítit. Jak nastavit teplotu prostoru pomocí ovládací jednotky (Gastrotainer) nebo kontrolního knoflíku (Dispenzory) se dozvíte v sekci 5.



**POZOR!** Při ohřevu i provozu musí být Gastrotainer uzavřen, 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 zboží

Po dosažení nastavené teploty, můžeme naplnit Gastrotainery zbožím umístěným na policích nebo talíře do stohovací přihrádky v dispenzoru. Řídíme se zásadami správného používání zařízení podle sekce.

## 4.5 Provoz zařízení



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

## 5.1 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.

## 5.2 Elektronická řídicí jednotka

K řízení ohřevných zařízení se používá COPELAND. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nefunkčnost zařízení při zasahování do nastavení elektronické řídicí jednotky. Toto se netýká nastavení povolené tímto návodem k použití.



**Pro správnou funkci chlazení a odpařování kondenzátu z odpařovací vaničky je třeba produkt nastavit do „pohotovostního“ režimu. To lze provést následovně:**

- **Stisknutím pravého dolního tlačítka zapnete/vypnete pohotovostní režim**
- **Displej zobrazuje 'OFF' / po zapnutí se na displeji řídicí jednotky zobrazí hodnota teploty (...°C)**

### 5.2.1 Popis a rozměry zařízení

Jednotky COPELAND jsou elektronické termostaty s pasivním odtáváním osazené mikroprocesorem, vhodné pro aplikace chlazení či ohřevu při normálních teplotách. Vhodné jsou pro montáž do panelu s rozměry 32x74 mm. Jsou vybaveny jedním, dvěma nebo třemi reléovými výstupy pro ovládání kompresoru, ventilátorů, odtávání, osvětlení. Je možno k nim připojit až tři čidla PTC nebo NTC.

#### Technické parametry

Obal: samozhášivý plast ABS

Skříň: přední panel 32 x 74mm, hloubka 60mm

Montáž: do panelu s vyříznutým otvorem 71 x 29mm

Krytí předního panelu: IP65

Připojení: šroubovací svorkovnice pro vodiče do průřezu 2,5mm<sup>2</sup>

Napájecí napětí: 230V~, ±10%; 50, 60Hz

Příkon: 3VA max

Paměť dat: EEPROM

Rozsah pracovních teplot: 0 až 60°C

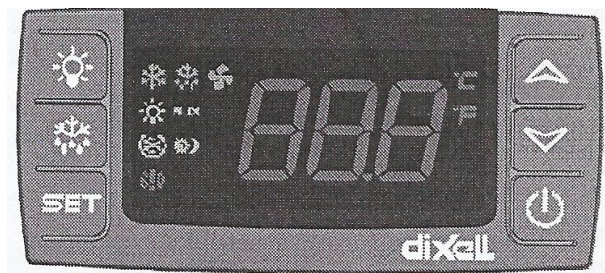
Rozsah teplot při skladování: -30 až 85°C

Relativní vlhkost: 20 až 85%

Přesnost: (při teplotě okolí 25°C): ±0,7°C±1 digit.

## 5.2.2 Obslužný režim – COPELAND

Povely na čelním panelu přístroje:



### Popis tlačítek

|                                                                                     |                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SET</b>                                                                          | Zobrazení žádané hodnoty. V režimu programování slouží k výběru parametru nebo potvrzení operace.                                             |
|    | <b>(UP)</b> : Zobrazení MAX. Zaznamenané teploty a v režimu programování slouží k pohybu v seznamu parametrů a ke zvětšení zobrazené hodnoty. |
|  | <b>(DOWN)</b> : Zobrazení MIN. Zaznamenané teploty a v režimu programování slouží k pohybu v seznamu parametrů a ke zmenšení hodnoty.         |
|  | Zapnutí a vypnutí přístroje při nastavení parametru on a off.                                                                                 |
|  | Zapíná a vypíná osvětlení, pokud je použito.                                                                                                  |
|  | <b>(DEF)</b> : Není použito.                                                                                                                  |

### Kombinace kláves

|                                                                                                                                                                         |                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|   | Zamknutí a odemknutí klávesnice.               |
| <b>SET</b>                                                                           | Vstup do režimu programování.                  |
| <b>SET</b>                                                                           | Návrat k zobrazení hodnoty prostorové teploty. |

### **Explanation of indicator lamps:**



- svítí – zahřívá se.



- svítí – alarm.

### **Zobrazení min. dosažené teploty**

1. Stiskněte tlačítko .
2. Na displeji se zobrazí hlášení "**Lo**" a následuje minimální dosažená teplota.
3. Opětovným stisknutím tlačítka  nebo vyčkáním 5s se přístroj vrátí do normálního režimu zobrazování měřené teploty.

### **Zobrazení max. dosažené teploty**

1. Stiskněte tlačítko .
2. Na displeji se zobrazí hlášení "**Hi**" a následuje maximální dosažená teplota.
  1. Opětovným stisknutím tlačítka  nebo vyčkáním 5s se přístroj vrátí do normálního režimu zobrazování měřené teploty.

### **Vymazání zaznamenané min. / max. teploty**

1. V režimu prohlížení MIN. / MAX. teploty stiskněte tlačítko **SET** na déle než 3s, než se zobrazí hlášení "**rSt**".
2. Potvrďte operaci stisknutím **SET** a hlášení "**rSt**" začne blikat. Zobrazí se měřená teplota.

## **HLAVNÍ FUNKCE**

### **Zobrazení údaje o žádané teplotě**

1. Krátce stiskněte tlačítko **SET** a na displeji se zobrazí žádaná hodnota.
2. Pro návrat k aktuální teplotě opět krátce stiskněte **SET** nebo 5s počkejte.

### Změna žádané hodnoty teploty

1. Podržte tlačítko **SET** déle než 2s.
2. Zobrazí se údaj žádané hodnoty a kontrolka °C začne blikat.
3. Nastavenou hodnotu lze měnit stiskem tlačítek  nebo  (do 10s).
1. Nově nastavenou hodnotu lze uložit opětovným stiskem tlačítka **SET** nebo automaticky po 10s.

### Uzamčení klávesnice

1. Podržte po dobu alespoň 3s současně tlačítka  + .
2. Zobrazí se hlášení "**POF**" a klávesnice je uzamčena. Nyní je možné sledovat pouze nastavení žádané hodnoty nebo MIN. / MAX. zaznamenanou teplotu.
3. Bude-li kterákoliv klávesa stisknuta déle než 3s, zobrazí se hlášení "**POF**".

### Opětovné odblokování klávesnice

1. Podržte po dobu alespoň 3s současně tlačítka  + , než se zobrazí hlášení "**PON**".

### Funkce ON/OFF:

1. Přístroj je možno vypnout tlačítkem . Na displeji se zobrazí hlášení "**OFF**".  
V tomto režimu je regulace vypnuta. Opětovné zapnutí se provádí opět tlačítkem .

**POZOR!** - Zátěže připojené na v klidu sepnutých kontaktech přístroje zůstávají vždy pod napětím, i když je přístroj v režimu OFF.

## 5.3 Programovací režim



Vstup do programovacího režimu je povolen pouze servisním organizacím s povolením výrobního závodu.

## 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 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“.

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 Celkový pohled na produkty

- Pohledem zjistíme, jestli není produkt poškozen (zkroucen, dřavý, atd.) Při poškození je nutno kontaktovat servisní organizaci.
- Pokud uvidíte jakoukoli nečistotu nebo prach, použijte vlhký hadřík, ale pouze pokud je Gastrotainer nebo dispensor vypnutý a zchlazený.
- U varianty dispensoru vsazeného do pracovní desky se lze podívat ze shora. Pokud není jiný přístup k dispensoru. Více o čištění dispensoru se dozvíte v sekci 6.2.1.3
- **Nikdy nepoužívejte na nerezovou ocel: drátěnky, sůl, drsné houby nebo čističí prášky a další produkty obsahující chlór.**



#### 6.2.1.2 Uvnitř Gastrotaineru

- Pohledem zjistíme, jestli není uvnitř nečistota či prach. V případě čištění se ujistěte, že je zařízení vyjmuto ze zásuvky.
- Po vychladnutí vnitřku můžete pro každodenní čištění použít jemný čisticí prostředek, sulfonovanou vodu a měkký hadřík. Vždy poté opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha. Pro důkladné čištění se doporučuje použít vhodný čistič na nerez.



#### 6.2.1.3 Uvnitř dispensoru

- Pohledem zjistíme, jestli není uvnitř nečistota či prach. V případě čištění se ujistěte, že je zařízení vyjmuto ze zásuvky. Po vychladnutí vnitřku můžete začít s čištěním.
- U varianty vozíku jdou boky odejmout a lze tak pohodlně vyčistit vnitřek vlhkým hadříkem pro denní čištění. Vždy použijte čistou vodu a poté vytřete do sucha.

- U varianty dispenzoru vsazeného do pracovní desky se lze podívat ze shora. Pokud není jiný přístup k dispenzoru (například skrze skříňku) nebo nelze snadno vyndat dispenzor z pracovní desky, tak je nutno dbát opatrnosti a pomocí vysavače vysát prach a nečistoty z horního přístupu kudy se vkládají talíře.



#### **6.2.1.4 Kryt ventilátoru (Gastrotainer)**

- **Ujistěte se, že kryt ventilátoru uvnitř Gastrotaineru je na svém místě. Zařízení nesmí být zapnuto bez něj.**

#### **6.2.1.5 Panty (Gastrotainer)**

- Zkontrolujte, zda se křídlové dveře mohou volně pohybovat. Zkontrolujte také, zda jsou všechny panty správně připevněny a nevykazují známky deformace. Pokud se dveře drtí, vyměňte ložiska dveří.
- **Nemažte panty ani kluzné plochy žádnou vazelínou nebo oleji!**

#### **6.2.1.6 Těsnící plochy (Gastrotainer)**

- Zkontrolujte všechna těsnění na dvířkách, zásuvkách atd. Vyměňte všechna poškozená těsnění.

### 6.2.1.7 Kolečka

- Zkontrolujte, zda kolečka nikde neváznou a zda se volně pohybují.
- Pokud vidíte nějaké poškození nebo nefunguje, jak má, je nejlepší je vyměnit za nové, abyste předešli nehodě.

### 6.2.1.8 Ovládání

- Zkontrolujte jestli není ovládací knoflík nebo termostat poškozený nebo prasklý. Vyměňte poškozený za nový.

## 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 gastronádoby s jídlem, vanu vypustíme, umyjeme a vytřeme do sucha. Necháme prostor otevřený, aby nemohl v prostoru zůstat zápach.
- **Při vypnutém zařízení provedeme kontrolu dle kapitoly 6.2.1.**

### 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. Poruchy

Pokud dojde k nějaké chybě, nijak nezasahujte do vnitřních částí a zavolejte servis.

## 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](http://www.gastro.cz).

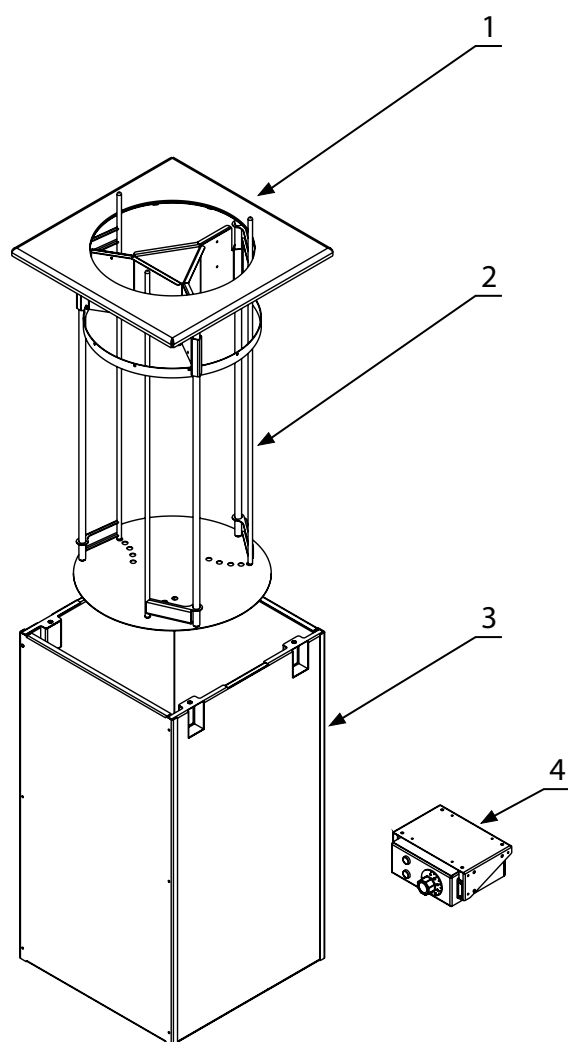
## **Příloha 1.1**

### **Ohřevný Dispenzor (pro vsazení) – Elektrické schéma**

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

## Příloha 1.2

### Ohřevný Dispenzor (pro vsazení) – Technický výkres



#### Legenda:

1. Rám (pro vsazení)
2. Stohovací přihrádka
3. Vnější kryt
4. Ovládací knoflík s kontrolními světly

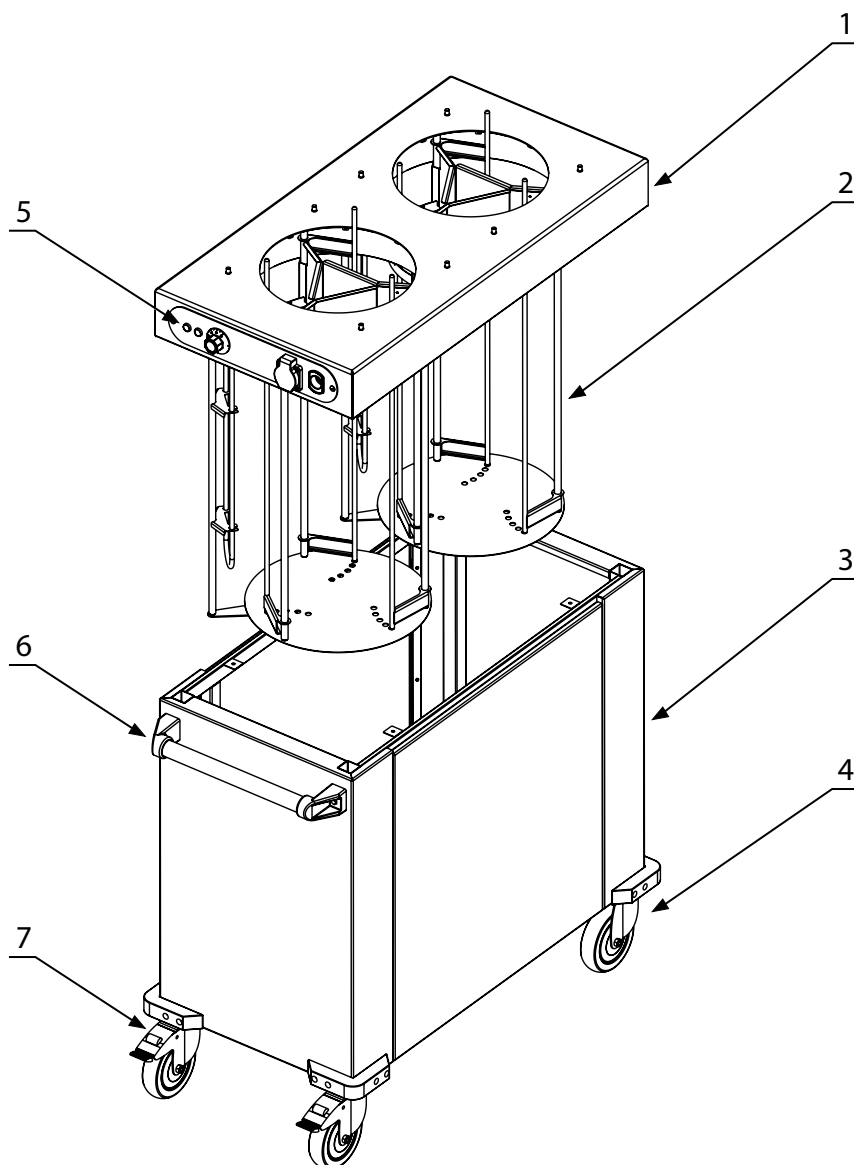
## **Příloha 2.1**

### **Ohřevný Dispenzor (vozík) – Elektrické schéma**

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

## Příloha 2.2

### Ohřevný Dispenzor (vozík) – Technický výkres



#### Legenda:

1. Horní díl
2. Stohovací přihrádky
3. Sestava vozíku s vyjmutelnými boky
4. Standardní kolečka
5. Ovládací panel s ovládacím knoflíkem, kontrolními světly a 230V zásuvka s krytem
6. Rukojeť

7. Kolečka s brzdami

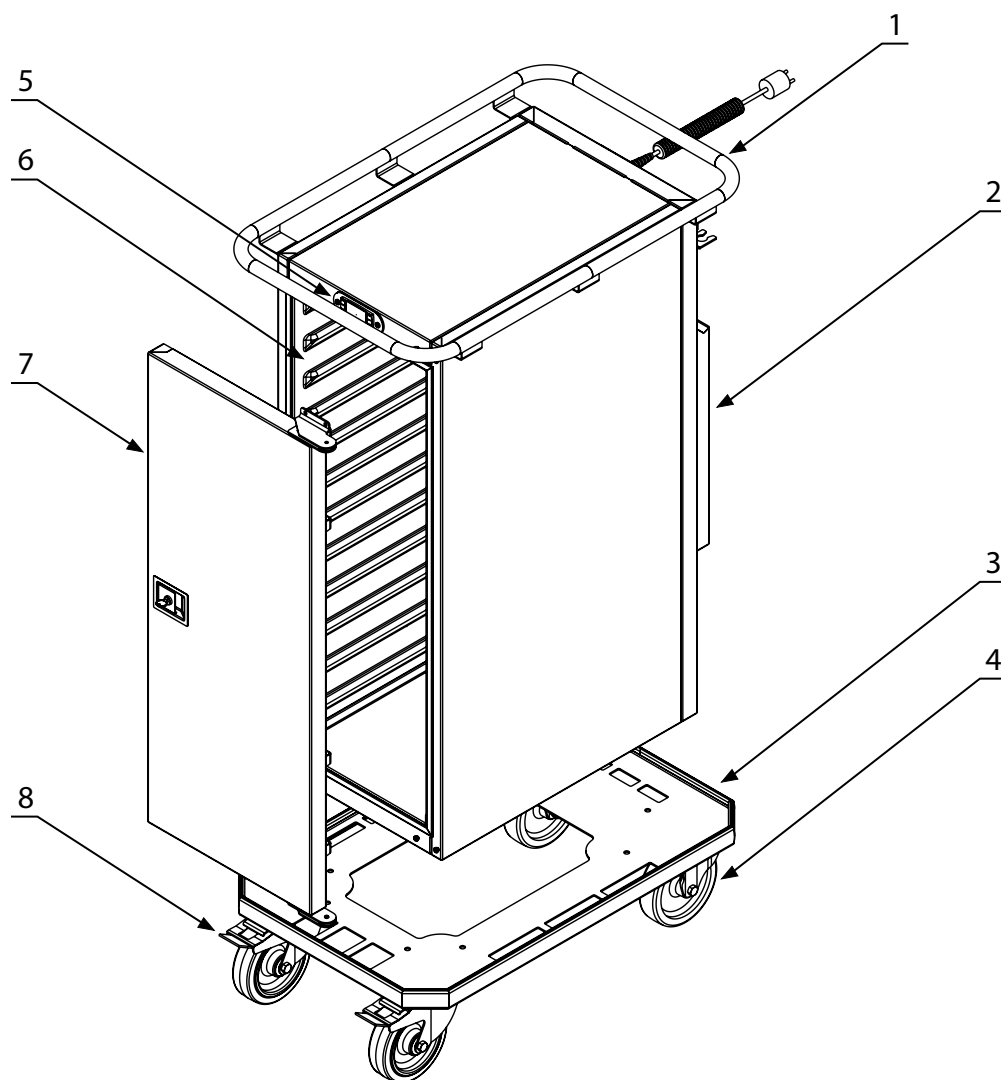
## **Příloha 3.1**

### **Ohřevný Gastrotainer – Elektrické schéma**

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

## Příloha 3.2

### Ohřevný Gastrotainer – Technický výkres



#### Legenda:

1. Rukojeť
2. Ventilátor
3. Základna Gastrotaineru
4. Standardní kolečka
5. Řídící jednotka COPELAND
6. Vsuny
7. Křídlové dveře
8. Kolečka s brzdami