

# **BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNGEN**

**WÄRMEHALTEVITRINE**



# **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. 1. Einleitung.....	2
1.1 Orientierung in der Betriebsanweisung .....	2
1.2 Erläuterung der im Handbuch verwendeten Zeichen .....	3
2. Gemeinsame Bestimmungen. ....	4
2.1 Transport und Auspacken .....	4
2.1.1 Transport .....	4
2.1.2 Auspacken.....	4
2.1.3 Demontage und Entsorgung.....	4
2.2 Prüfberichte, Gewährleistungsbedingungen .....	4
2.2.1 Prüfen .....	4
2.2.2 Garantie.....	5
2.3 Sicherheit .....	6
2.3.1 Sicherheit - elektrischer Strom.....	6
2.3.2 Sicherheit - Mechanik .....	7
2.3.3 Sicherheit - thermische Effekte.....	8
2.3.4 Correct use of the appliance.....	8
WÄRMEHALTEVITRINE .....	9
3. Technische Eigenschaften.....	9
3.1 Technische Beschreibung.....	9
3.2 Abmessungen und technische Daten.....	10
3.3 Type Labels .....	10
4. Installation und Betrieb.....	10
4.1 Aufstellung .....	10
4.2 Elektrischer Anschluss .....	11
4.3 Einschalten des Geräts .....	11
4.4 Befüllen des Geräts mit Waren .....	11

4.5 Betrieb des Geräts .....	12
5. Steuergerät.....	12
5.1 Drehregler .....	12
5.2 Elektronische Steuereinheit .....	13
5.2.1 Beschreibung und Abmessungen.....	13
6. Instandhaltung .....	17
6.1 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	17
6.2 Regelmäßige Instandhaltung .....	18
6.2.1 Kontrolle .....	18
6.2.2 Instandhaltung .....	19
6.2.3 Videohandbuch.....	20
7. Verbotene Arbeiten am Gerät.....	21
8. Anfragen .....	21
Anhang Nr. 1 .....	22
Wärmehaltevitrine – Technische Zeichnung .....	22

# 1. 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 ordnungsgemäßigem 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 der abklappbaren Glasscheibe gehen Sie vorsichtig vor, um Stöße zu vermeiden, die das Glas beschädigen könnten.
- Seien Sie vorsichtig bei Arbeiten im Inneren der Vitrine, da es sich um ein beheiztes Gerät handelt.
- Achten Sie auch beim Herausziehen der Schublade auf eine sorgfältige Handhabung.

### 2.3.3 Sicherheit - thermische Effekte



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

### 2.3.4 Correct use of the appliance



- **Das Gerät ist für den normalen Gebrauch durch Erwachsene vorgesehen. Es ist nicht für grobe Handhabung oder die Bedienung durch Kinder ausgelegt! Bedienpersonal muss gründlich und nachweislich geschult sein und diese Bedienungsanleitung stets griffbereit haben.**
- **Das Gerät darf nur gemäß dieser Bedienungsanleitung betrieben werden und ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.**
- **Stellen Sie das Heizgerät nicht neben Geräte, die durch die erzeugte Wärmeenergie beschädigt werden könnten.**
- **Heizen Sie das Gerät auf die gewählte Temperatur vor, bevor es mit Waren befüllt wird.**
- **Legen Sie keine hitzeempfindlichen oder leicht verderblichen Lebensmittel in den beheizten Bereich.**
- **Halten Sie den beheizten Bereich sauber.**
- **Lassen Sie die Tür zum beheizten Bereich nicht offenstehen – dies würde die Leistung und Lebensdauer des Geräts verringern.**
- **Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig und führen Sie Wartungsarbeiten gemäß dieser Bedienungsanleitung durch.**

# WÄRMEHALTEVITRINE

Das Gerät kann unter folgenden Bedingungen fehlerfrei arbeiten:

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

## 3. Technische Eigenschaften

### 3.1 Technische Beschreibung

Diese Art von Vitrine ist mit einer QIR-Lampe ausgestattet (mit einem Quarzglas-Heizelement, das sowohl Licht als auch Wärme abgibt), einem herausnehmbaren Regal mit Schneidbrett, GN-Behältern im Inneren und darunter einer Glaskeramikplatte mit darunterliegenden Heizspiralen. Die gläserne Serviceseite (Klappe/Tür) ist kippbar und kann in den oberen Bereich der Vitrine geschoben werden, was einen einfachen Zugang und eine bequeme Handhabung im Inneren des Geräts ermöglicht. Die Vitrine ist für die Platzierung auf einer Arbeitsplatte vorgesehen (mit höhenverstellbaren Füßen), während das Bedienfeld zum Einbau in den Unterschrank bestimmt ist. Die Anzahl der Bedieneinheiten hängt vom Typ der Vitrine ab, da das Gerät in separate Zonen unterteilt ist, von denen jede individuell gesteuert werden kann. Die Innentemperatur richtet sich nach der gewählten Einstellung und kann ungefähr zwischen +30 °C und +100 °C reguliert werden.

Um die Tische optimal nutzen und in einwandfreiem Zustand halten zu können, empfehlen wir eine regelmäßige Wartung. Das Bedienpersonal muss mit den in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen zu Betrieb, Wartung und Sicherheit vertraut sein



.

## 3.2 Abmessungen und technische Daten

I Spezifikationsliste		
	2GN	3GN
Außenmaß:		
Breite (x) [mm]	755	1110
Tiefe (y) x Höhe (z) [mm]	941 + 632	
Die Temperatur hängt von dem von Ihnen gewählten Wert ab und kann im Bereich von +30°C ~ +100°C eingestellt werden		
Voltage	1, N, PE ~ 230V, 50Hz	
Leistungsaufnahme	1,5kW	2,2kW
Verstärker	6,8A	10A

## 3.3 Type Labels

Illustratives Beispiel.

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

## 4. Installation und Betrieb

### 4.1 Aufstellung



Gehen Sie beim Umgang mit dem Gerät stets vorsichtig und langsam vor, um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden! Berücksichtigen Sie das Gewicht des Geräts. Ideal ist, wenn vier Personen das Gerät handhaben. Nach dem Auspacken stellen Sie das Gerät waagrecht an den vorgesehenen Platz. Richten Sie das Gerät mit Hilfe der verstellbaren Füße am Einsatzort aus.

## 4.2 Elektrischer Anschluss

Das Gerät ist werkseitig mit einem Anschlusskabel für die Stromversorgung ausgestattet, das mit einem nicht trennbaren Stecker endet. Der Stecker kann in eine Steckdose mit Spannungssystem 1, N, PE ~ 230 V, 50 Hz (EURO-Steckdose mit Schutzkontakt, SCHUKO-Steckdose mit Schutzkontakten) eingesteckt werden. Stecken Sie den Stecker des Anschlusskabels in die Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker für Bedienpersonal zugänglich bleibt. Das Anschlusskabel muss sichtbar verlegt werden, ohne scharfe Knicke. Es darf nicht auf scharfen Kanten von Stahl oder anderen Teilen liegen.

## 4.3 Einschalten des Geräts



Nach dem Positionieren des Geräts warten Sie mindestens 30 Minuten, bevor Sie es einschalten. In den Wintermonaten beträgt die Wartezeit bei Raumtemperatur 12 Stunden. Durch Einschalten des Hauptschalters am Dixell-Regler aktivieren Sie die Vitrine. Nach kurzer Zeit schalten Sie die Schalter an den Reglern ein. Mit diesen Drehknöpfen stellen Sie die gewünschte Temperatur für die QIR-Lampen ein. Der Dixell-Regler dient zur Steuerung der Heizspiralen unter der Glaskeramikplatte. Der schwarze Schalter ermöglicht das Umschalten zwischen der Temperatur der Glaskeramikplatte und dem Fleischthermometer – so haben Sie jederzeit die aktuelle Fleischtemperatur im Blick und können die gewünschte Temperatur einfach einstellen.

## 4.4 Befüllen des Geräts mit Waren

Öffnen Sie die Glaspaneele/Tür und platzieren Sie dann die Waren in GN-Behältern in der Vitrine.

## 4.5 Betrieb des Geräts



- Halten Sie den beheizten Bereich sauber.
- Lassen Sie die Türen nicht über längere Zeit vollständig geöffnet (verwenden Sie bei Bedarf die Zwischenöffnung zur Belüftung), da dies die Effizienz der Speisenerwärmung verringern kann.
- Seien Sie vorsichtig beim Arbeiten im Inneren der Vitrine, da die hohen Temperaturen Verletzungen oder Verbrennungen verursachen können.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig und führen Sie die Wartungsarbeiten gemäß Abschnitt 6 dieser Bedienungsanleitung durch.

## 5. Steuergerät

### 5.1 Drehregler



Zur Steuerung der Heizelemente (in diesem Fall für die QIR-Lampen) wird der Drehknopf am Thermostat verwendet. Mit diesem Regler können Sie die gewünschte Temperatur für das jeweilige Gerät entsprechend der Markierungen einstellen. Einige Regler verfügen über eine visuelle Anzeige, wie z. B. einen sich vergrößernden Bereich an einem Ende, der die Wärmezufuhr anzeigt. Darüber hinaus gibt es Regler mit Temperaturbeschriftungen für eine präzise Einstellung.

## 5.2 Elektronische Steuereinheit



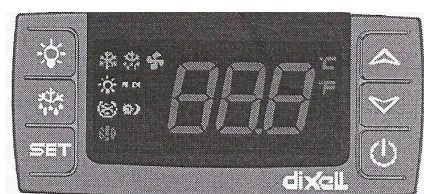
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Funktionsstörungen des Geräts bei Eingriffen in die Einstellungen der elektronischen Steuereinheit. Ausgenommen sind die in dieser Bedienungsanleitung erlaubten Einstellungen.



### 5.2.1 Beschreibung und Abmessungen

DIXELL-Geräte sind elektronische Thermostate mit Mikroprozessor, geeignet für Heizungsanwendungen. Sie sind für die Frontplattenmontage mit den Maßen 32 x 74 mm konzipiert. Sie verfügen über ein, zwei oder drei Relaisausgänge zur Steuerung von Heizelementen, Lüftern und Beleuchtung (sofern das Heizgerät damit ausgestattet ist). Es können bis zu drei PTC- oder NTC-Sensoren angeschlossen werden, was eine präzise Temperaturregelung gewährleistet.




#### Bedienmodus – DIXELL

BEFEHLE AUF DER FRONTPLATTE DES GERÄTS:







<b>SET</b>	<i>Sollwertanzeige. Im Programmiermodus wird sie verwendet, um einen Parameter auszuwählen oder einen Vorgang zu bestätigen.</i>
	<i>(UP): MAX-Anzeige. Die aufgezeichneten Temperaturen und im Programmiermodus dient zum Bewegen in der Parameterliste und zum Vergrößern des angezeigten Werts.</i>
	<i>(DOWN): MIN-Anzeige. Die aufgezeichneten Temperaturen und im Programmiermodus dient zum Bewegen in der Parameterliste und zum Verkleinern des angezeigten Werts.</i>



	<i>Ein- und Ausschalten des Geräts bei Einstellung des Parameters onF = OFF.</i>
	<i>Schaltet das Licht ein und aus, falls verwendet.</i>
	<i>(DEF): Nicht verwendet.</i>

### Tastenkombinationen

 	<i>Tastatur sperren und entsperren.</i>
<b>SET</b> 	Programmiermodus aufrufen.
<b>SET</b> 	Zurück zur Anzeige des Raumtemperaturwertes.

### Bedeutung der einzelnen Kontrollleuchten





- leuchtet - Heizung an.



- leuchtet - Alarm.

### Anzeige der min. erreichten Temperatur

1. Drücken Sie die Taste .
2. Auf dem Display erscheint die Meldung „ **Lo**“, gefolgt von der erreichten Mindesttemperatur.
3. Durch erneutes Drücken der Taste  oder nach Abwarten von 5 s kehrt das Gerät in den normalen Modus zur Anzeige der gemessenen Temperatur zurück.

### Anzeige der max. erreichten Temperatur

1. Drücken Sie die Taste .
2. Auf dem Display erscheint die Meldung „ Hi “, gefolgt von der erreichten Höchsttemperatur.
3. Durch erneutes Drücken der Taste  oder nach Abwarten von 5 s kehrt das Gerät in den normalen Modus zur Anzeige der gemessenen Temperatur zurück.



### Löschen der aufgezeichneten MIN. / MAX. Temperatur

1. Im Anzeigemodus MIN./MAX-Temperatur die Taste **SET** für länger als 3 s gedrückt halten, es erscheint die Meldung „rSt,,.
2. Bestätigen Sie den Vorgang durch Drücken von **SET** und die Meldung „rSt,, beginnt zu blinken und die gemessene Temperatur wird angezeigt.



### Anzeige der Soll-Temperaturdaten

1. Drücken Sie kurz die Taste **SET** und das Display zeigt den gewünschten Wert an.
2. Um zur aktuellen Temperatur zurückzukehren, die Taste **SET** erneut kurz drücken oder 5 s warten.



### Temperatursollwertänderung

1. Halten Sie die Taste **SET** länger als 2 Sekunden gedrückt.
2. Der Sollwert wird angezeigt und die °C-Leuchte beginnt zu blinken.
3. Der eingestellte Wert kann durch Drücken der Tasten  oder  (innerhalb von 10 Sekunden) geändert werden.
4. Der neu eingestellte Wert kann durch erneutes Drücken der Taste **SET** oder automatisch nach 10 s gespeichert werden.



### Tastatursperre

1. Die Tasten  +  gleichzeitig für mindestens 3 Sekunden gedrückt halten.
2. Die Meldung " **POF** " wird angezeigt und die Tastatur ist gesperrt. Es ist jetzt nur möglich, die Sollwerteinstellungen oder die MIN./ MAX. aufgezeichnete Temperatur zu überwachen.
3. Wenn eine Taste länger als 3 Sekunden gedrückt wird, wird die Meldung „**POF**„ angezeigt.

### Tastatur wieder entsperren

1. Die Tasten  +  gleichzeitig für mindestens 3 s gedrückt halten, bis die Meldung „**PON**„ angezeigt wird.

### EIN/AUS-Funktion

Mit der Taste  kann das Gerät ausgeschaltet werden, im Display erscheint die Meldung „**OFF** “. In diesem Modus ist die Regelung ausgeschaltet. Zum erneuten Einschalten die Taste  erneut drücken.

**VORSICHT! - Lasten, die an die in Ruhe geschalteten Kontakten des Geräts angeschlossen sind, bleiben immer unter Spannung, auch wenn sich das Gerät im AUS-Modus befindet.**

### Programmiermodus

Der Zugriff zum Programmiermodus ist nur Serviceorganisationen mit Genehmigung des Produktionswerks gestattet.

## 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 Innenreinigung**

- Kippen Sie die Tür und schieben Sie sie in den oberen Bereich der Vitrine, um einen bequemen Zugang zur Wartung zu ermöglichen. Entfernen Sie dann die Schneidebretter, die Auffangschale für Restwasser oder Fett und heben Sie das gesamte vordere Regal heraus. Anschließend nehmen Sie die Trennwand heraus, um vollen Zugang zum Reinigen zu erhalten (*siehe Abschnitt 6.2.3*).
- Je nach Oberflächenart verwenden Sie geeignete Reinigungsmittel und folgen dem Verfahren in den Abschnitten 6.2.1.2 und 6.2.1.3. Reinigen Sie das Glas mit speziell für Glasoberflächen entwickelten Produkten.

#### **6.2.1.2 Glaskeramikplatte**

- Berühren Sie die heiße Glaskeramikplatte während und nach dem Gebrauch nicht. Lassen Sie die Oberfläche vor der Reinigung oder Berührung abkühlen und wischen Sie sie anschließend mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Vermeiden Sie den Gebrauch von scheuernden Pads oder aggressiven Reinigungsmitteln, um Kratzer zu verhindern.
- Verschüttetes sofort entfernen, um Flecken oder Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden. Lassen Sie die Oberfläche vor der Reinigung abkühlen. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder Papiertuch, um Verschüttetes vorsichtig abzuwischen.
- Kratzer: Vermeiden Sie es, schwere oder raue Gegenstände über die Oberfläche zu ziehen oder zu schieben, da dies Kratzer verursachen kann.

#### **6.2.1.3 Oberflächenpflege – Edelstahl**

- Um eine schöne und langlebige Edelstahloberfläche zu gewährleisten, ist eine korrekte Reinigung des Edelstahltisches entscheidend. Richtige Reinigung kann Korrosionsprobleme verhindern und den Korrosionsschutz erhalten.
- Verschüttetes sollte so schnell wie möglich getrocknet werden, um Flecken zu vermeiden.

- Für die tägliche Reinigung verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel, Seifenwasser und ein weiches Tuch. Anschließend immer mit klarem Wasser nachspülen. Das Abtrocknen der Edelstahloberfläche mit einem Tuch verhindert Wasserflecken durch getrocknete Rückstände.
- Für eine gründliche Reinigung empfiehlt sich ein geeignetes Edelstahl-Reinigungsmittel. Kalkablagerungen können mit Reinigungs-Pulver und einem weichen Tuch entfernt werden. Achten Sie darauf, in Richtung der Stahlstruktur zu bürsten. Stellen Sie sicher, dass das Reinigungsmittel keine Chloride, Ammoniak usw. enthält.
- Verwenden Sie einen Nylon-Schwamm, um Kratzer auf der Oberfläche zu entfernen, und bürsten Sie dabei in Faserrichtung.
- Die Oberfläche kann mit einem Spray behandelt werden, das einen Schutzfilm bildet.
- Das Abstellen heißer Gegenstände auf der Oberfläche kann Flecken verursachen.



**Niemals auf Edelstahl verwenden:**

- Scheuerschwämme/-pulver – sie hinterlassen Kratzer.
- Reiniger mit Chlor, wenn diese lange einwirken – sie können die Oberfläche stumpf machen.
- Stahlwollschwämme – Stahlpartikel können sich in der Oberfläche festsetzen und Rost verursachen.
- Kochsalz – muss abgespült werden, um Rostflecken zu vermeiden.
- Eisenhaltige Gegenstände, die über Nacht in einem Edelstahlpülbecken liegen bleiben – können Flecken verursachen.

## **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. Nehmen Sie das Geschirr aus dem Gerät, spülen Sie den Schrank und wischen Sie ihn trocken. Wir lassen den Raum offen, damit kein Geruch im Raum verbleiben kann.
- **Bei ausgeschaltetem Gerät prüfen wir nach Kapitel 6.2.1.1; 6.2.1.3.**

### **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.

### **6.2.3 Videohandbuch**

Ein Videohandbuch zur allgemeinen Wartung finden Sie auf YouTube. Bitte beachten Sie, dass das im Video gezeigte Bedienfeld leicht abweichen kann, da es je nach den Besonderheiten Ihres Projekts angepasst werden kann.

<https://www.youtube.com/watch?v=ofkrGrGdqTQ>

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



# Anhang Nr. 1

## Wärmehaltevitrine – Technische Zeichnung

