

EN

CZ

DE

DK



INSTRUCTION FOR USE AND MAINTENANCE

HEATING CABINETS



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	8
HEATING CABINETS	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 Seating	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. Control knob for heating equipments	12
6. Maintenance	12
6.1 General safety measures	12
6.2 Regular maintenance	13
6.2.1 Inspections	13
6.2.2 Maintenance	14
7. Work prohibited on the appliance	15
8. Table of possible defects and their removal	15
9. Inquiries	16
Annex 1	17
Heating cabinets – Wiring diagram	17
Annex 2	18
Heating cabinets – Technical drawing.....	18

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 Heating cabinets, closed bain-maries, 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.
- 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 CABINETS

3. Technical parameters

3.1 Technical description

Heating cabinets are made of a rigid, self-supporting stainless steel structure. The foundation of the heating area is made of an enclosed cabinet with a sliding door on one side. Heating cabinets are used to heat porcelain, steel and heat-resistant utensils for dispensing food to an operating temperature level. These tables must not be used for other purposes without an express approval of or, if applicable, structural changes made by Gastro Production s.r.o.

The Heating cabinets are manufactured as vented, with forced circulation of heated air. Air is heated by a heater and distributed through the table using a fan. Table temperature is controlled by a mechanical thermostat with temperature control between **+30 and +90°C**. The recommended **maximum** temperature is **+60°C**.

To be able to use the tables optimally and keep them in an excellent condition, we recommend performing regular maintenance work. Table operators must be acquainted with instructions regarding operation, maintenance and safety, contained in this manual.

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. Seat the appliance in the place of operation using adjustment legs.

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



After positioning the equipment, wait at least 30 minutes before turning it on. During the winter months, wait 12 hours at room temperature.

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 area temperature by turning the knob further. When the red indicator lamp goes off, the area is heated to the selected temperature.

4.4 Filling the appliance with goods

You can fill the appliance with utensils prior to actuation.

Follow the principles of proper use of the appliance.



- Insert utensils in the cabinet so as not to cover the suction holes of fan.

4.5 Operation of the appliance



- 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.
- Be careful when handling utensils inside the table. The inside area of the table may be heated to a high temperature – burning of the limbs may occur.
- Do not put any obstacles in front of the suction holes of fan – the appliance could be destroyed!
- 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 Cabinet area

- Open the door of the heating area and check the rack for rigidity and the area for cleanliness. Clean the inside of the cabinet.

6.2.1.2 Fans

- It is necessary to check the fans during operation. Open the door and apply a sheet of office paper, format A4, on the suction holes of the fan. While the fan wheel is rotating, the sheet of paper must be stuck to the suction holes. Remove the paper. Switch off the appliance and check visually if the fan wheel is rotating freely. It must not stop immediately. Replace immovable fans.

6.2.1.3 Hinges, sliding surfaces

- Check if the sliding door can move freely. If the door grinds, replace the door bearings.

6.2.1.4 Vents

- Check whether the suction holes of the fan are not clogged with dirt. Clean dirty holes by siphoning out or blowing with pressure air.
- Remove the perforated bottom divided into parts and check whether the area below is clean. Siphon out, wipe any dirt. Return the perforated bottom back in its place.

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.



- **Never put any obstacles in front of the vents!!!**

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 utensils from the appliance, wash the cabinet and wipe dry. Leave the space open to avoid odours inside.
- **With the appliance switched off, perform the inspections set forth in section 6.2.1.1-6.2.1.5.**

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 defects and their removal

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

Designation of defect	Message on the control unit	Possible method of removal
Steam table does not heat, only the green indicator lamp is on – defective mechanical thermostat	No message	Replace the thermostat
Steam table overheats, green and red indicator lamps are on – defective mechanical thermostat	No message	Replace the thermostat
Steam table heats little, continuously switches on and off the mechanical thermostat or electronic unit – defective fan	No message	Replace the fan

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.

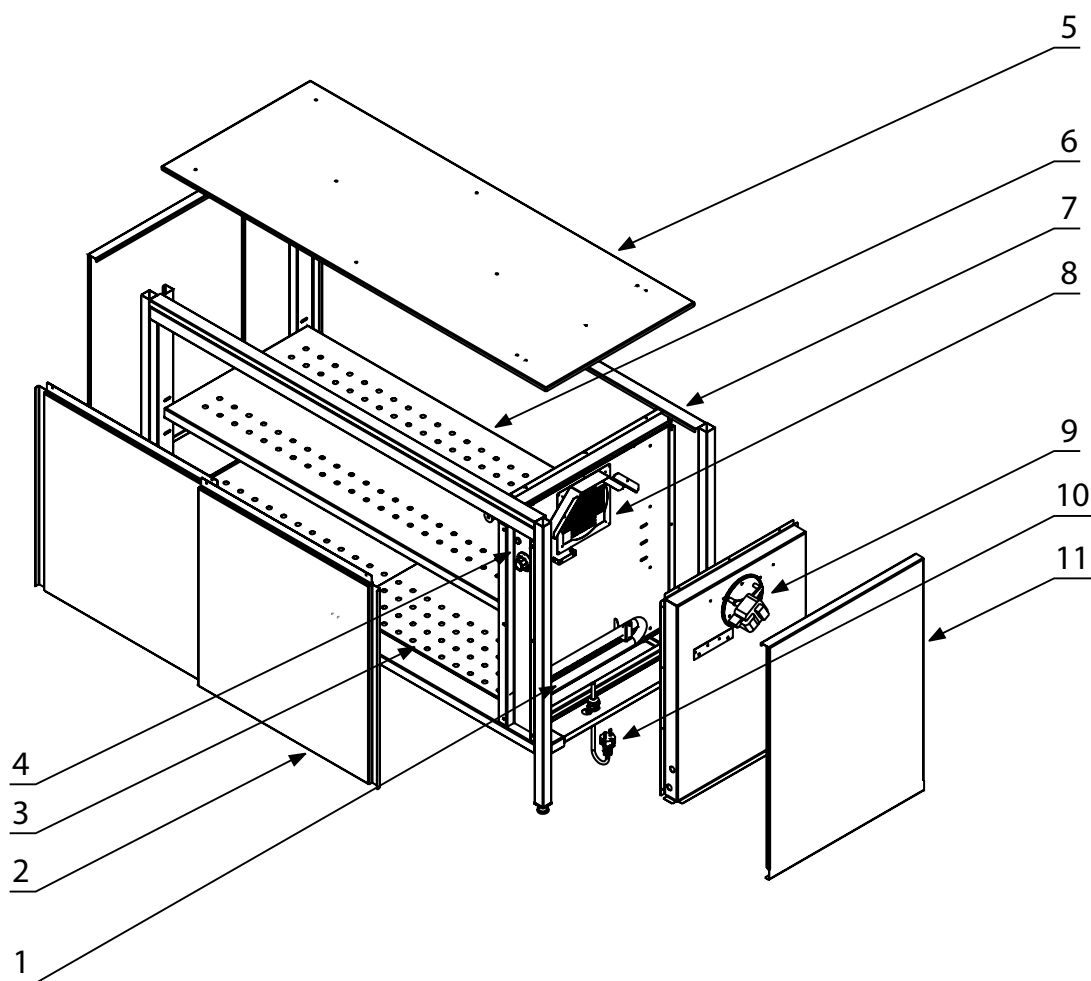
Annex 1

Heating cabinets – Wiring diagram

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

Annex 2

Heating cabinets – Technical drawing



Legend:

1. Heater
2. Sliding doors
3. Perforated bottom plate
4. Button 30-90°C with pilot lights and thermostat
5. Ceiling plate
6. Perforated shelf
7. Back plate
8. Grille and fan bracket
9. Fan
10. Cable
11. Side plate

NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

REŽONY



Poslední aktualizace: 02.03.2026

Návod k použití a údržbě

Dle evropských směrnic

CE

Výrobce nepřebírá žádnou zodpovědnost za případné úpravy nebo technické změny obsahu či údajů obsažených v tomto návodu k použití. Tento návod k použití platí pro všechna chladicí 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
REŽONY.....	8
3. Technické vlastnosti	8
3.1 Technický popis	8
3.2 Rozměry a technické údaje.....	8
3.3 Typové štítky	8
4. Instalace a provoz zařízení.....	9
4.1 Ustavení zařízení	9
4.2 Připojení k elektrické soustavě.....	9
4.3 Zapnutí zařízení	9
4.4 Naplnění zařízení zbožím	10

4.5 Provoz zařízení	10
5. Ovládací knoflík ohřevného zařízení	11
6. Údržba	11
6.1 Všeobecná bezpečnostní opatření	11
6.2 Pravidelná údržba	12
6.2.1 Kontrola	12
6.2.2 Údržba	13
7. Práce na zařízení zakázané	14
8. Tabulka možných poruch a jejich odstranění	14
9. Dotazy	15
Příloha č.1	16
Režon - Elektrické schéma	16
Příloha č.2	17
Režon – Technický výkres	17

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, případně je omývat tlakovou vodou. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



Před započítím údržbových prací je nutné vidlici přívodního kabelu 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, 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 - 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.
- 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.

REŽONY

3. Technické vlastnosti

3.1 Technický popis

Režony jsou vyrobeny z tuhé samonosné nerezové konstrukce. Základ ohřevného prostoru tvoří oplechovaná skříň z jedné strany opatřená posuvnými dveřmi. Ohřívací pulty slouží k ohřívání porcelánového, ocelového a tepelně odolného nádobí určeného k výdeji jídel na provozní teplotu. Tyto pulty nesmějí být bez výslovného povolení případně strukturálních změn firmou GASTRO PRODUCTION s.r.o. používány k jiným účelům. Režony se vyrábějí jako ventilované s nuceným oběhem ohříváného vzduchu. Vzduch je ohříván topným tělesem a rozháněn ventilátorem. Teplota prostoru je hlídána dle typu zařízení buď mechanickým termostatem s regulací teploty **30 až 90°C**. Doporučená teplota je **max 60°C**.

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.	CZ
	Zemědělská 500, 373 81 Kamenný Újezd	CE
SN: 2025_OBP-.....	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. Zařízení ustavíme na místě provozu pomocí seřizovacích nožiček.

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.

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 prostoru dalším pootočením knoflíku. Po zhasnutí červené kontrolky je prostor nahřátý na zvolenou teplotu.

4.4 Naplnění zařízení zbožím

Zařízení můžeme naplnit nádobím už před zapnutím zařízení.

Řídíme se zásadami správného používání zařízení.



Nádobí do skříně vkládáme tak, abychom nezakryli sací otvory ventilátoru.

4.5 Provoz zařízení



- **Udržujte ohříváný prostor v čistotě.**
- **Nenechávejte otevřené dveře ohříváného prostoru - snižuje se výkon zařízení a jeho životnost.**
- **Pozor při manipulaci s nádobím uvnitř pultu. Vnitřní prostor pultu může být nahřátý na vysokou teplotu - může dojít k popálení končetiny.**
- **Nestavte žádné překážky před sací otvory ventilátoru 2 - může dojít ke zničení zařízení!**
- **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.

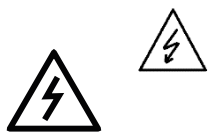
6. Údržba

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 Prostor skříně

- Otevřeme dveře ohřevného prostoru a zkontrolujeme pevnost police, čistotu prostoru. Vnitřní prostor skříně vyčistíme.

6.2.1.2 Ventilátory

- Ventilátory musíme zkontrolovat při provozu. Otevřeme dveře, přiložíme kancelářský papír formátu A4 na sací otvory ventilátoru. Papír musí při otáčení vrtule ventilátoru pevně držet na sacích otvorech. Odstraníme papír. Vypneme zařízení a pohledem zjistíme, jestli se vrtule ventilátoru volně otočí. Nesmí se ihned zastavit. Nehybné ventilátory necháme vyměnit.

6.2.1.3 Panty, kluzné plochy

- Zkontrolujeme posuvné dveře jestli jdou volně posouvat. Jestli-že dveře drhnou, necháme vyměnit ložiska dveří.

6.2.1.4 Větrací otvory

- Překontrolujeme jestli sací otvory ventilátoru nejsou zaneseny nečistotami. Znečištěné otvory vyčistíme vysátím nebo vyfouknutím tlakovým vzduchem.
- Vyndáme děrované dno rozdělené na části a zkontrolujeme zda je prostor pod ním čistý. Případné nečistoty vysajeme, vytřeme. Potom vrátíme děrované dno zpět na místo.

6.2.1.5 Ovládání

- Překontrolujeme pohledem, jestli není ovládací knoflík či světýlka poškozena. Poškozené věci vyměníme za nový.



- **Před větrací otvory nikdy nestavíme žádné překážky!**

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 nádobí, skříň umyjeme a vytřeme do sucha. Necháme prostor otevřený, aby nemohl v prostoru zůstat zápach.
- **Při vypnutém zařízení provedeme kontrolu dle kapitoly 6.2.1.1- 6.2.1.5.**

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

Název závady	Hlášení na řídicí jednotce	Možný způsob odstranění
Režon nehřeje - vadná sonda ohřevu prostoru	PF1	Vyměnit teplotní sondu
Režon se přehřívá - vadné relé el. jednotky	HiA	Vyměnit řídicí jednotku
Režon nehřeje, kontrolka ohřevu na el.jednotce svítí - vadné topné těleso	Bez hlášení	Vyměnit topné těleso
Režon nehřeje, svítí zelená i červená kontrolka - vadné topné těleso	Bez hlášení	Vyměnit topné těleso

Název závady	Hlášení na řídicí jednotce	Možný způsob odstranění
<i>Režon nehřeje, svítí jenom zelená kontrolka - vadný mechanický termostat</i>	Bez hlášení	Vyměnit termostat
<i>Režon se přehřívá, svítí zelená i červená kontrolka - vadný mechanický termostat</i>	Bez hlášení	Vyměnit termostat
<i>Režon hřeje málo, neustále zapíná a vypíná mechanický termostat nebo elektronická jednotka - vadný ventilátor</i>	Bez hlášení	Vyměnit ventilátor

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.

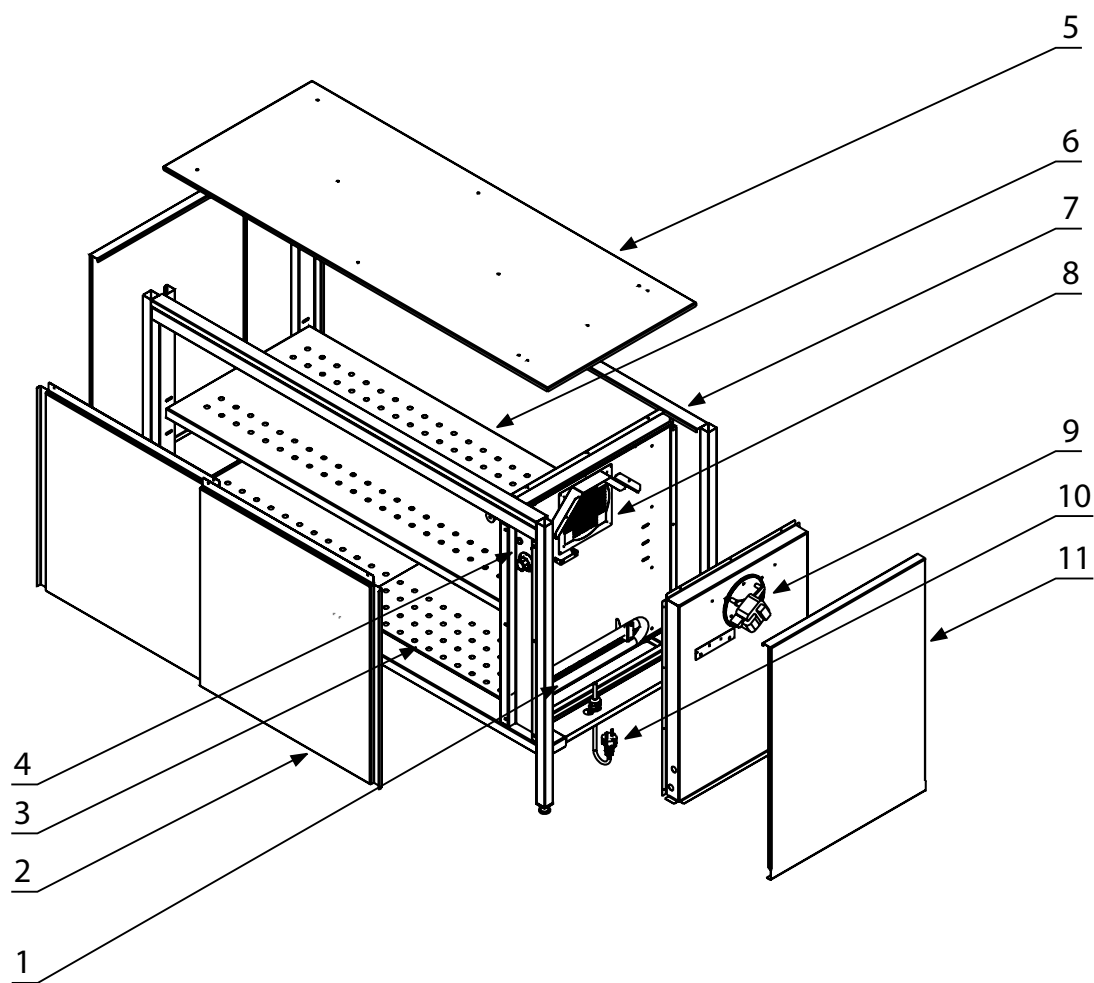
Příloha č.1

Režon - Elektrické schéma

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

Příloha č.2

Režon – Technický výkres



Legenda:

1. Tepelné těleso
2. Posuvné dveře
3. Perforovaný plech
4. Spínač, kontrolky a termostat
5. Horní panel
6. Perforovaná police
7. Zadní panel
8. Mřížka ventilátoru
9. Ventilátor
10. Kabel
11. Boční panel

BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNGEN

WÄRMESCHRÄNKE



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 - thermische Effekte.....	7
2.3.4 Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts	7
WÄRMESCHRÄNKE.....	9
3. Technische Eigenschaften.....	9
3.1 Technische Beschreibung.....	9
3.2 Abmessungen und technische Daten.....	9
3.3 Type Labels	10
4. Installation und Betrieb des Geräts	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	12
5. Reglerknopf für Heizgeräte.....	13
6. Instandhaltung	14
6.1 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	14
6.2 Regelmäßige Instandhaltung	15
6.2.1 Kontrolle	15
6.2.2 Instandhaltung	16
7. Verbotene Arbeiten am Gerät.....	17
8. Tabelle möglicher Störungen und deren Beseitigung	18
9. Anfragen	18
Anhang Nr. 1	19
Wärmeschränke – Schaltplan	19
Anhang Nr. 2	20
Wärmeschränk – Technische Zeichnung	20

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 - thermische Effekte



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

2.3.4 Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts



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

- **Bevor Sie das Gerät mit Ware befüllen, lassen Sie das Gerät zunächst auf die gewählte Temperatur aufwärmen.**
- **Legen Sie keine durch Hitze beschädigten Lebensmittel in den beheizten Bereich.**
- **Halten Sie den beheizten Bereich sauber.**
- **Lassen Sie die Tür des beheizten Raums nicht offen - dies verringert die Leistung des Geräts und seine Nutzungsdauer.**
- **Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig und führen Sie Wartungsarbeiten gemäß dieser Bedienungsanleitung durch.**

WÄRMESCHRÄNKE

3. Technische Eigenschaften

3.1 Technische Beschreibung

Die Wärmeschränke bestehen aus einer starren, selbsttragenden Edelstahlkonstruktion. Die Basis des Heizraumes bildet ein Schrank mit Blechmantel, der auf einer Seite mit einer Schiebetür ausgestattet ist. Die Wärmeschränke ist nicht isoliert und nicht zum Erwärmen von Speisen bestimmt. Es wird nur zum Erhitzen von Platten verwendet. Geeignet für Restaurants oder Speisesäle. Die Wärmeschränke werden verwendet, um Porzellan, Stahl und hitzebeständiges Geschirr, das zum Servieren von Speisen bestimmt ist, auf Betriebstemperatur zu erwärmen. Diese Theken dürfen ohne ausdrückliche Genehmigung von der Firma Gastro Production oder ohne strukturelle Veränderungen nicht für andere Zwecke verwendet werden.

Die Wärmeschränke werden als belüftet mit erzwungener Zirkulation der erwärmten Luft hergestellt. Die Luft wird durch eine Heizung erwärmt und durch einen Ventilator um die Theke geblasen. Thermostat mit einer Temperaturregelung von 30 bis 90 °C. Die empfohlene Temperatur beträgt max. 60 °C.

Um die Theken optimal nutzen und in einwandfreiem Zustand halten zu können, empfehlen wir Ihnen, regelmäßige Wartungsarbeiten durchzuführen. Das Kassenpersonal muss unbedingt mit den Bedienungs-, Instandhaltungs- und Sicherheitshinweisen in dieser Anleitung vertraut gemacht werden.

3.2 Abmessungen und technische Daten

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

3.3 Type Labels

Illustratives Beispiel.

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

4. Installation und Betrieb des Geräts

4.1 Aufstellen des Geräts

Das ausgepackte Gerät stellen wir am Einsatzort mittels Stellfüßen waagrecht auf oder Unterlegscheiben aus Edelstahl.

4.2 Anschluss an das elektrische System

Das Gerät ist mit einem Anschlusskabel für Stromleitungen aus der Produktionsanlage 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).

Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. Wir achten darauf, dass der Stecker für den Bediener zugänglich bleibt. Das Netzkabel muss sichtbar ohne Knicke verlegt werden. Das Netzkabel darf nicht über scharfe Kanten von Blechen und anderen Bauteilen geführt werden.

4.3 Gerät einschalten



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

4.4 Befüllen der Anlage mit Waren

Wir können das Gerät mit Geschirr füllen, bevor wir das Gerät einschalten. **Wir befolgen die Grundsätze zur korrekten Verwendung von Geräten.**



Wir stellen das Geschirr so in den Schrank, dass wir die Ansaugöffnungen des Lüfters nicht abdecken.

4.5 Gerätebetrieb



- Halten Sie den beheizten Bereich sauber.
- Lassen Sie die Tür des beheizten Raums nicht offen - dies verringert die Leistung des Geräts und seine Nutzungsdauer.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Geschirr in der Theke. Der Innenraum der Theke kann sehr heiß werden – es kann zu Verbrennungen an den Gliedmaßen kommen.
- Stellen Sie keine Hindernisse vor die Ansaugöffnungen des Lüfters - das Gerät kann beschädigt werden!
- 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 Schrankraum

- Wir öffnen die Tür des Heizraums und prüfen die Festigkeit der Ablage, die Sauberkeit des Raums. Wir reinigen den Innenraum des Schrankes.

6.2.1.2 Ventilatoren

- Wir müssen die Ventilatoren während des Betriebs überprüfen. Wir öffnen die Tür, legen A4-Büropapier auf die Lüfteransaugöffnungen. Das Papier muss fest an den Sauglöchern angesaugt werden, wenn sich das Lüfterrad dreht. Wir entfernen das Papier. Wir schalten das Gerät aus und schauen, ob sich das Lüfterrad frei dreht. Es darf nicht sofort aufhören. Die unbeweglichen Ventilatoren ersetzen lassen.

6.2.1.3 Türbänder, Gleitflächen

- Wir prüfen die Schiebetür, ob sie frei gleiten kann. Wenn die Tür reibt, lassen wir die Türlager ersetzen.

6.2.1.4 Lüftungsöffnungen

- Überprüfen Sie, dass die Ansaugöffnungen des Lüfters nicht mit Schmutz verstopft sind. Wir reinigen die schmutzigen Löcher durch Absaugen oder Ausblasen mit Druckluft.
- Wir nehmen den in Teile geteilten perforierten Boden heraus und prüfen, ob der Raum darunter sauber ist. Wir saugen Schmutz auf, wischen ihn ab. Dann setzen wir den perforierten Boden wieder ein.

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. Wir ersetzen die beschädigten durch neue.

- Wir prüfen die obere Abdeckung der elektronischen Steuereinheit auf Beschädigungen. Wir ersetzen den beschädigten Thermostat durch einen neuen.



- **Wir stellen niemals Hindernisse vor die Lüftungsöffnungen!**

6.2.1.6 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. 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 - 6.2.1.5.**

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

Fehlerbezeichnung	Meldung am Steuergerät	Mögliche Behebung
Heiztisch heizt nicht - Raumheizungsfühler defekt	PF1	Den Temperaturfühler austauschen
Heiztisch überhitzt - Relais der el. Einheit defekt	HiA	Tauschen Sie das Steuergerät aus
Heiztisch heizt nicht, die Heizungslampe an der Elektroeinheit leuchtet - defekter Heizkörper	Keine Meldung	Heizkörper ersetzen
Heiztisch wärmt nicht auf, die grünen und roten Lichter leuchten - defekter Heizkörper	Keine Meldung	Heizkörper ersetzen

Fehlerbezeichnung	Meldung am Steuergerät	Mögliche Behebung
Heiztisch heizt nicht auf, nur die grüne Kontrollleuchte leuchtet - defekter mechanischer Thermostat	Keine Meldung	Thermostat ersetzen
Heiztisch überhitzt, die grünen und roten Lichter leuchten - defekter mechanischer Thermostat	Keine Meldung	Thermostat ersetzen
Heiztisch erwärmt sich zu wenig, schaltet ständig das mechanische Thermostat oder die elektronische Einheit ein und aus - ein defekter Lüfter	Keine Meldung	Lüfter austauschen

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.

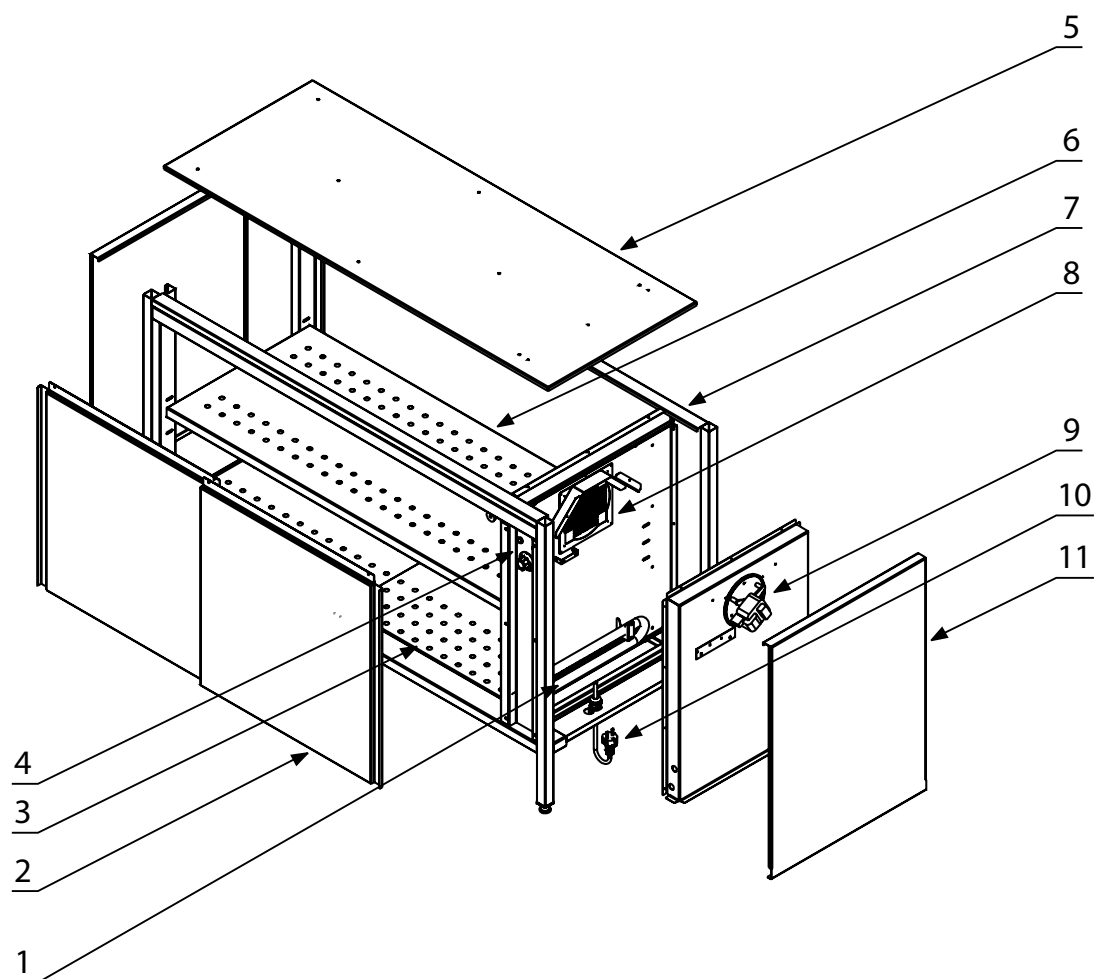
Anhang Nr. 1

Wärmeschränke – Schaltplan

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

Anhang Nr. 2

Wärmeschränk – Technische Zeichnung



Legende:

1. Heizung und Gitter
2. Schiebetüren
3. Perforierter Boden
4. Taste 30–90 °C mit Kontrollleuchten und Thermostat
5. Obere Platte
6. Perforierter Bord
7. Rückseite
8. Gitter und Lüfterhalterung
9. Ventilator
10. Kabel
11. Seite

BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSESVEJLEDNING

VARMESKABE



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	2
1.1 Orientering i brugervejledningen	2
1.2 Forklaring af symboler brugt i brugervejledningen	3
2.1 Transport og udpakning	4
2.1.1 Transport	4
2.1.2 Udpakning	4
2.1.3 Nedtagning og bortskaffelse	4
2.2 Testprotokoller, Garantibetingelser	5
2.2.1 Testning	5
2.2.2 Garanti	5
2.3 Sikkerhed	6
2.3.1 Sikkerhed – elektrisk strøm	6
2.3.2 Sikkerhed – termiske effekter	7
2.3.3 Sikkerhed - mekaniske dele	7
2.3.4 Korrekt brug af apparatet	8
VARMESKABE	9
3. Tekniske egenskaber	9
3.1 Teknisk beskrivelse	9
3.2 Dimensioner og tekniske specifikationer	9
3.3 Typeplader	10
4. Installation og drift	10
4.1 Indstilling af udstyret	10
4.2 Tilslutning til elnettet	10
4.3 Tænding af udstyret	11
4.4 Udfyldning af udstyret med varer	11
4.5 Drift af udstyret	11

5. Kontrolknap til opvarmningsudstyr.....	12
6. Vedligeholdelse	12
6.1 Generelle sikkerhedsforanstaltninger.....	12
6.2 Regelmæssig vedligeholdelse	13
6.2.1 Inspektion	13
6.2.2 Vedligeholdelse	14
7. Forbudte håndteringsprocedurer	15
8. Tabel over mulige fejlfunktioner og deres udbedring	15
9. Henvendelser	16
Bilag 1.....	17
Varmeskabe – Kredsløbsdiagram.....	17
Bilag 2.....	18
Varmeskabe – Teknisk tegning.....	18

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.
- Brugerne 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. 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 – termiske effekter



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

2.3.3 Sikkerhed - mekaniske dele

Ved betjening af apparatet er det nødvendigt at udvise særlig forsigtighed, især i følgende tilfælde:

- Ved åbning og lukning af døre på varmeovne, bain-maries og skabe; dørene er monteret på rullehængsler og kan bevæge sig let. Det er nødvendigt at være ekstra opmærksom ved lukning af dørene, da der er risiko for at klemme en kropsdel.

- Ved betjening af et varmeapparat med blæsere: rør ikke ved og indsæt ikke genstande gennem ventilatorens dækning. De roterende ventilatorblade kan forårsage skader.

2.3.4 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.

VARMESKABE

3. Tekniske egenskaber

3.1 Teknisk beskrivelse

Varmeskabe er lavet af en stiv, selvbærende rustfri stålkonstruktion. Fundamentet for opvarmningsområdet består af et lukket kabinet med en skydedør på den ene side. Varmeskabene bruges til at opvarme porcelæn, stål og varmebestandige redskaber til at opretholde en drifts-temperatur for servering af mad. Disse borde må ikke bruges til andre formål uden udtrykkeligt godkendelse eller, hvis relevant, strukturelle ændringer foretaget af Gastro Production s.r.o.

Varmeskabene er designet med ventileret luftcirkulation og tvungen luftstrøm. Luften opvarmes af et varmeelement og distribueres gennem bordet ved hjælp af en ventilator. Bordets temperatur styres af en mekanisk termostat med temperaturregulering mellem +30 og +90°C. Den anbefalede maksimale temperatur er +60°C.

For at kunne bruge bordene optimalt og holde dem i fremragende stand, anbefales det at udføre regelmæssigt vedligeholdelsesarbejde. Bordoperatørerne skal være bekendt med de instruktioner vedrørende drift, vedligeholdelse og sikkerhed, som er indeholdt i denne manual.

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 I _v : A		Climatic class "3"
		OBP-.....
Voltage system:		

4. Installation og drift

4.1 Indstilling af udstyret



Vær altid forsigtig og langsom, når du håndterer udstyret, for at undgå skader eller beskadigelse! Tænk på udstyrets vægt. Ideelt set kræves der fire personer til at håndtere udstyret. Efter udpakning placeres udstyret i en vandret position på den afsatte plads. Sørg for, at apparatet er korrekt placeret ved hjælp af justerbare ben.

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 skal du vente mindst 30 minutter, før du tænder det. I vintermånederne skal der ventes 12 timer ved stuetemperatur. I Tænd apparatet ved at dreje kontrolknappen med uret; den grønne spændingsindikator tænder. Drej knappen yderligere, så lyser den røde varmeindikator. Vælg den ønskede temperatur på pladen ved at dreje knappen videre. Når den røde indikator slukker, er pladen opvarmet til den valgte temperatur.

4.4 Udfyldning af udstyret med varer

Når varmerummet når den ønskede temperatur, kan du fylde det med varer. Følg venligst principperne for korrekt brug af udstyret som beskrevet. Indsæt redskaber i kabinettet for ikke at dække blæserens sugehuller.

4.5 Drift af udstyret



- **Hold det opvarmede område rent.**
- **Lad ikke døren til det opvarmede område stå åben - dette vil reducere apparatets ydeevne og livscyklus.**
- **Vær forsigtig, når du håndterer redskaber inde i bordet. Det indvendige område af bordet kan opvarmes til en høj temperatur - forbrænding af lemmerne kan forekomme.**
- **Sæt ingen forhindringer foran ventilatorens sugehuller – apparatet kan blive ødelagt!**
- **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 Kabinetområde

- Åbn døren til varmeområdet og kontroller stativet for stivhed og området for renlighed. Rengør indersiden af skabet.

6.2.1.2 Ventilatorer

- Det er nødvendigt at kontrollere ventilatorerne under drift. Åbn døren og anvend et A4-ark på ventilatorens sugehuller. Når ventilatorhjulet roterer, skal papiret sidde fast på sugehullerne. Fjern papiret. Sluk for apparatet og kontroller visuelt, om ventilatorhjulet roterer frit. Det må ikke stoppe med det samme. Udskift stationære ventilatorer.

6.2.1.3 Hængsler, glidesider

- Kontroller, om den glidende dør kan bevæge sig frit. Hvis døren gnider, skal du udskifte dørens lejer.

6.2.1.4 Ventiler

- Kontroller, om ventilatorens sugehuller ikke er tilstoppet med snavs. Rengør snavsede huller ved at suge dem ud eller blæse med trykluft.
- Fjern den perforerede bund opdelt i dele og kontroller, om området nedenfor er rent. Sug ud og tør eventuelt snavs af. Sæt den perforerede bund tilbage på plads.

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.



- **Sæt aldrig nogen forhindringer foran ventilationsåbningerne!!!**

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 **6.2.1.1-6.2.1.5**.

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
Dampbord varmer ikke - defekt områdeopvarmningsprobe	PF1	Udskift proben
Dampbord overopheder - defekt relæ i den elektroniske enhed	HiA	Udskift kontrolenheden
Dampbord varmer ikke, den elektroniske enheds varmeindikatorlampe er tændt – defekt varmer	Ingen besked	Udskift varmelegemet
Dampbord varmer ikke, grønne og røde indikatorlamper er tændt – defekt varmer	Ingen besked	Udskift varmelegemet

Fejlbetegnelse	Besked på kontrolenheden	Mulig metode til fjernelse
Dampbord varmer ikke, kun den grønne indikatorlampe er tændt – defekt mekanisk termostat	Ingen besked	Skift termostat
Dampbord overopheder, grønne og røde indikatorlamper er tændt – defekt mekanisk termostat	Ingen besked	Skift termostat
Dampbord varmer lidt, tænder og slukker kontinuerligt mekanisk termostat eller elektronisk enhed – defekt ventilator	Ingen besked	Skift ventilator

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.

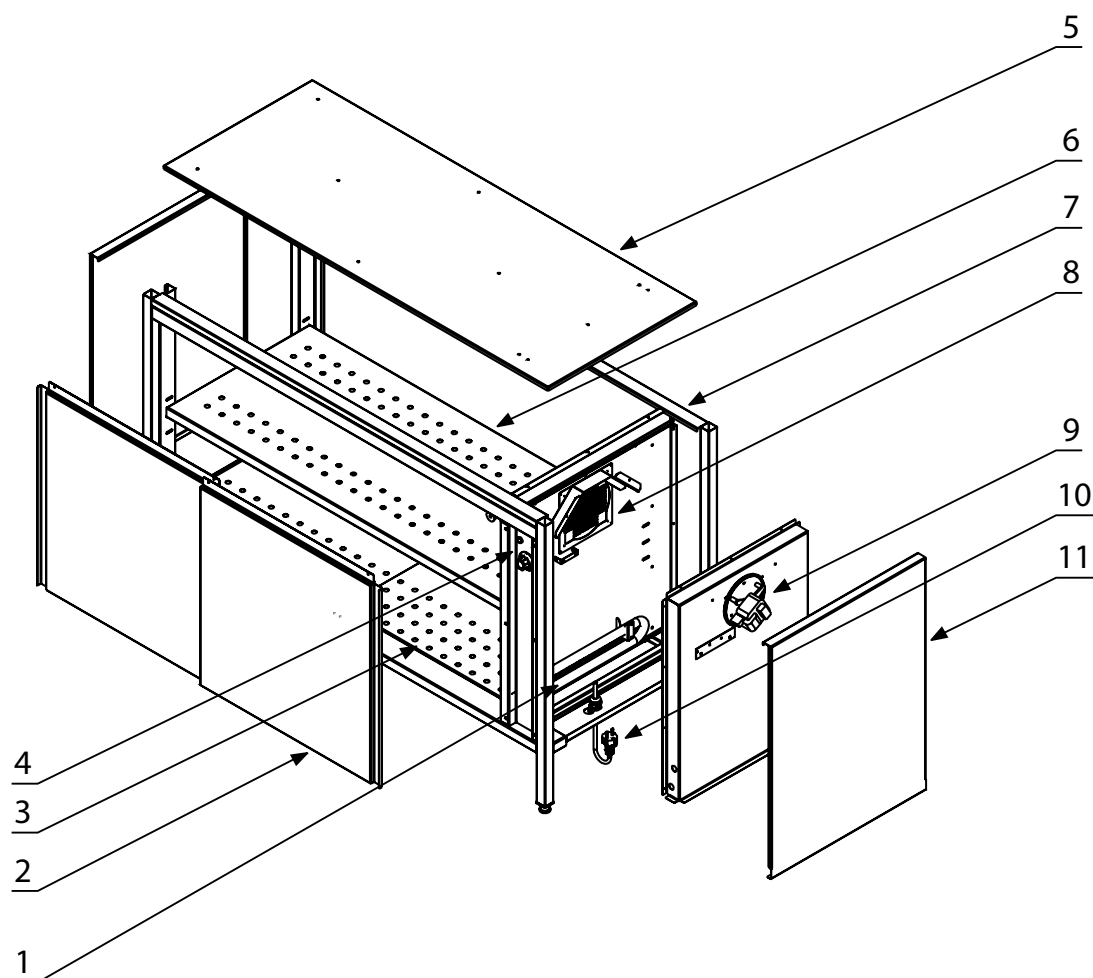
Bilag 1

Varmeskabe – Kredsløbsdiagram

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

Bilag 2

Varmeskabe – Teknisk tegning



Legend:

1. Varmelegeme
2. Skydedøre
3. Perforeret bundplade
4. Knap 30-90°C med indikatorlamper og termostat
5. Tagplade
6. Perforeret hylde
7. Bagplade
8. Gitter og ventilatorbeslag
9. Ventilator
10. Kabel Side plate