

EN

CZ

DE

DK



INSTRUCTION FOR USE AND MAINTENANCE

HEATING PLATES



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 - heat effects	7
2.3.3 Correct use of the appliance	7
HEATING PLATES	9
3. Technical parameters	9
3.1 Technical description	9
3.2 Dimensions and technical specification	9
3.3 Type Labels	9
4. Installation and operation	10
4.1 Seating	10
4.2 Electrical connection	10
4.3 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	16
9. Inquiries	16
Annex 1	17
Heating plate – Wiring diagram	17
Annex 2	18
Heating plate – 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 - heat effects



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

2.3.3 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 PLATES

3. Technical parameters

3.1 Technical description

Heating plates are used to keep food placed on trays or in food containers warm. These plates must not be used for other purposes without an express approval of or, if applicable, structural changes made by Gastro Production s.r.o. Heating plates are built into the table worktop. Table worktop is made of stainless steel sheet 2 mm thick. The plate is heated by a set of heaters placed in a housing underneath. A control panel is supplied for each plate.

The difference between type V1 and V2 is their height a temperature. Type V1 has a height 33mm (~ +100°C) and V2 has a height 39mm (~ +150°C).

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. 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 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.

Before inserting the equipment, make sure the area around the opening designated for installation is free of debris. Slowly and carefully insert the device into the prepared opening. You can use a temporary carrier made of sturdy straps, ropes, or planks, depending on the available movement and the size of the room.

A seal is included with the product to prevent any leaks of cold air and moisture. Check that everything fits securely on the surface and is stable. Once confirmed, you can turn on the device.

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

4.4 Filling the appliance with goods

When the set temperature is reached on the plate, you can put trays with food on the plate. **Follow the principles of proper use of the appliance.**

4.5 Operation of the appliance



- **Keep the heated area clean.**
- **Be careful when handling utensils on the plate. The top of the plate may be heated to a high temperature – burning of the limbs may occur.**
- **There must be free area in front of the vents of the plate chassis. Do not put combustible materials near the vents.**
- **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 Plate surface

- Check visually whether there are no food residues stuck to the plate. Remove any food residues using plastic wool and detergents. Be careful not to scratch the plate surface.
- Wash the plate and wipe dry with a piece of cloth.

6.2.1.2 Controls

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

6.2.1.3 Surface Maintenance – Stainless steel

- To ensure a beautiful and long-lasting stainless steel surface, it is crucial to clean the steel table properly. Correct cleaning can prevent corrosion issues and maintain corrosion protection.
- Any spills should be dried as soon as possible to avoid stains.
- For daily cleaning, use a mild detergent, soapy water, and a soft cloth. Always rinse with clean water afterward. Drying the stainless steel surface with a cloth will prevent water stains from dried residue.

- For thorough cleaning, a suitable stainless steel cleaner is recommended. Lime deposits can be removed with cleaning powder and a soft cloth. Take care to brush in the direction of the steel's grain. Ensure that the cleaner does *not* contain chlorides, ammonia, etc.
- Use a nylon sponge to remove scratches on the surface, brushing in the grain direction.
- The surface can be treated with a spray that provides a protective film.
- Placing hot items on the surface may cause staining.



Never use on stainless steel:

- Abrasive sponges/powder - they leave scratches.
- Cleaners with chlorine if left for a long time - can dull the surface.
- Steel wool sponges - steel particles may get embedded in the surface and cause rust.
- Kitchen salt - must be rinsed off to avoid rust spots.
- Iron-containing items left in a stainless steel sink "overnight" - can cause stains.

6.2.2 Maintenance

6.2.2.1 Daily maintenance

- During maintenance work we comply with the principles set forth in section **6.1 General safety measures**.
- When daily operations are over, switch off the appliance. Remove food from the appliance, clean the top surface of the plate and wipe it dry.
- **With the appliance switched off, perform the inspections set forth in section 6.2.1.1-6.2.1.2.**

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

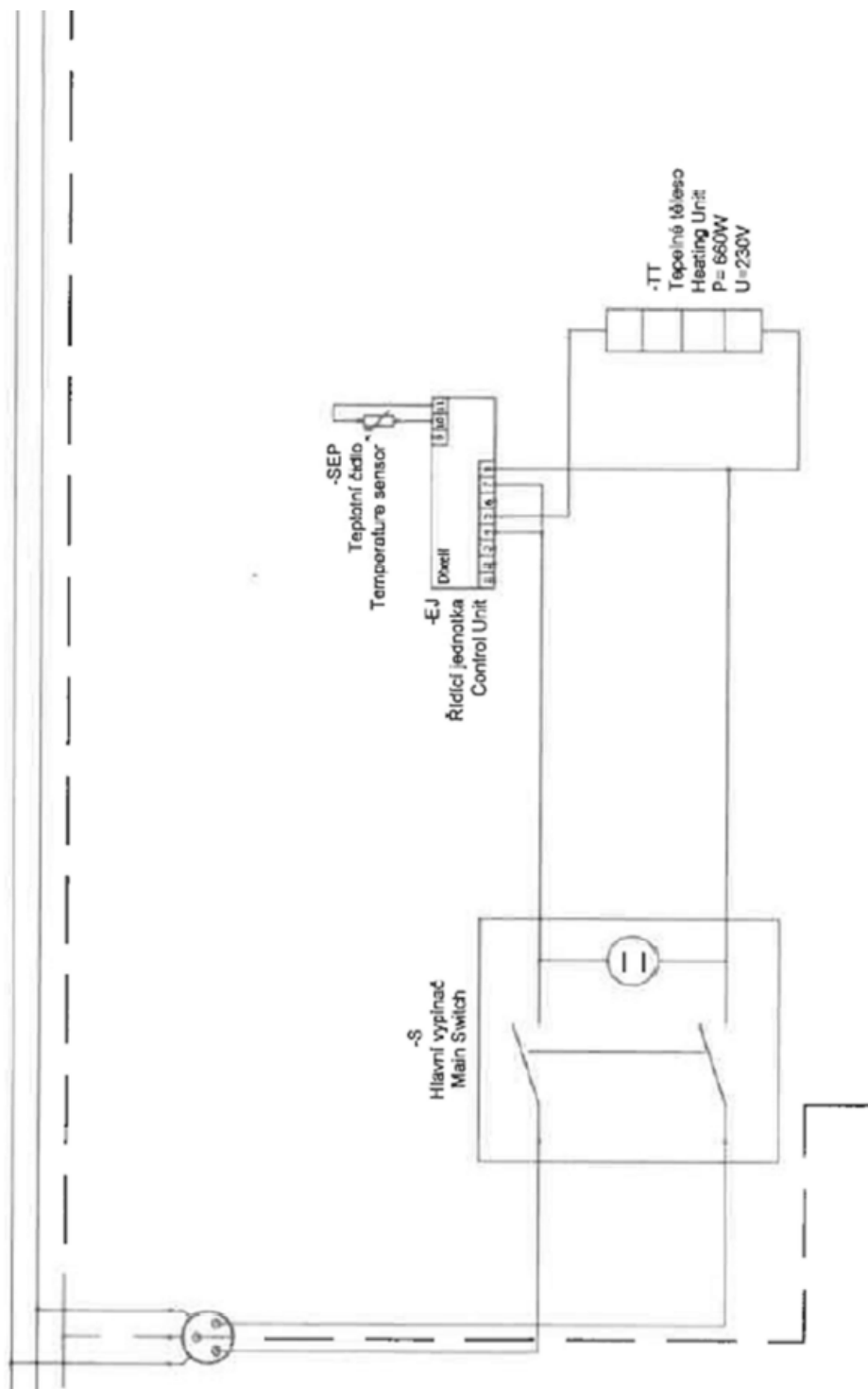
Designation of defect	Message on the control unit	Possible method of removal
Plate does not heat - defective plate heating probe	PF1	Replace the probe
Plate overheats - defective relay of the electronic unit	HiA	Replace the control unit
Plate does not heat, the heating indicator lamp on the electronic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

9. Inquiries

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

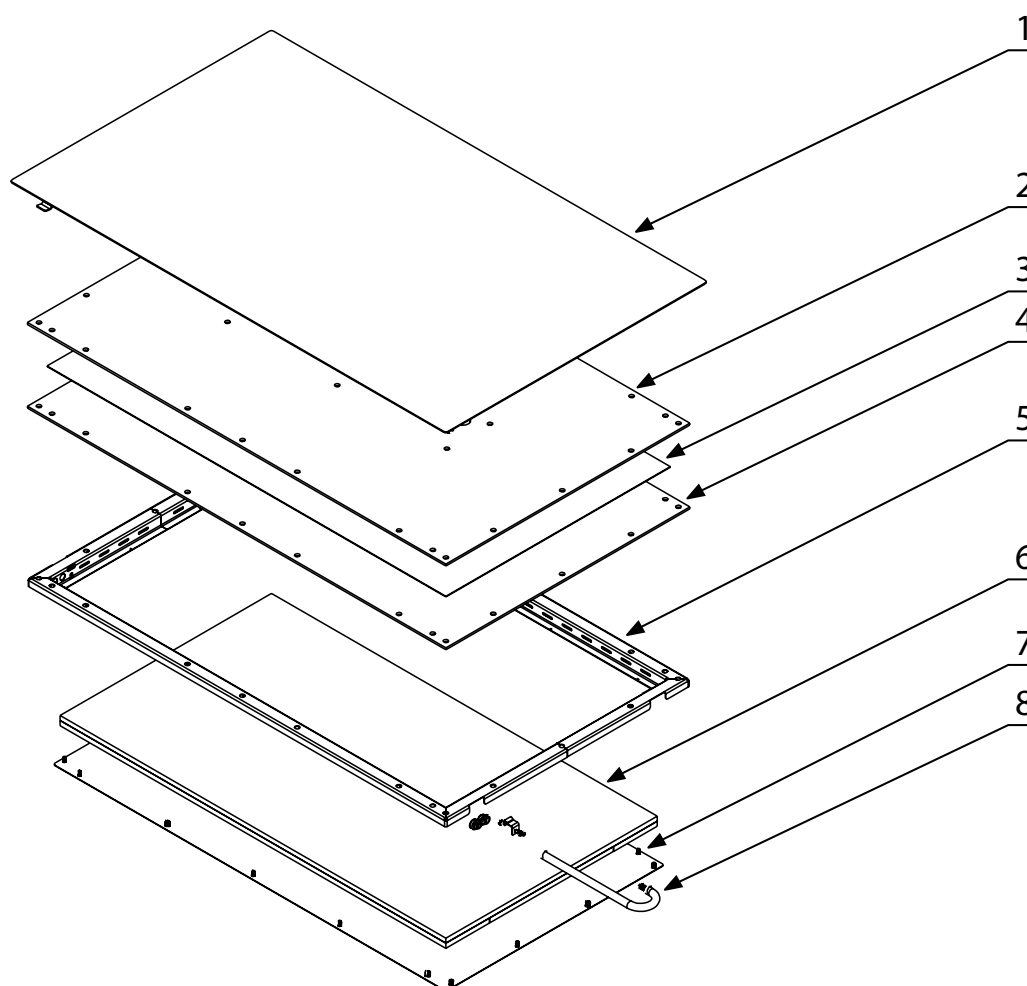
Annex 1

Heating plate – Wiring diagram



Annex 2

Heating plate – Technical drawing



Legend:

1. Top plate
2. Upper body of heating plate
3. Self-adhesive heating element
4. Lower body of heating plate
5. Cover of heating plate
6. Isolation
7. Bottom plate
8. Cable

NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

OHŘEVNÉ DESKY



Poslední aktualizace: 02.03.2026

Návod k použití a údržbě

Dle evropských směrnic

CE

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

Obsah

1. Úvod	1
1.1 Orientace v návodu k použití	1
1.2 Vysvětlení značek použitých v návodu	2
2. Společná ustanovení	3
2.1 Transport a vybalení	3
2.1.1 Transport	3
2.1.2 Vybalení	3
2.1.3 Rozebrání a likvidace	3
2.2 Zkušební protokoly, záruční podmínky	3
2.2.1 Zkoušení	3
2.2.2 Záruka	4
2.3.3 Bezpečnost - tepelné účinky	5
2.3.5 Správné používání zařízení	5
OHŘEVNÉ DESKY	7
3. Technické vlastnosti	7
3.1 Technický popis	7
3.2 Rozměry a technické údaje	7
3.3 Typové štítky	7
4. Instalace a provoz zařízení	8
4.1 Ustavení zařízení	8
4.2 Připojení k elektrické soustavě	8
4.3 Zapnutí zařízení	9
4.4 Naplnění zařízení zbožím	9
4.5 Provoz zařízení	9
5. Ovládací knoflík ohřevného zařízení	10
6. Údržba	11

6.1 Všeobecná bezpečnostní opatření.....	11
6.2 Pravidelná údržba	11
6.2.1 Kontrola	11
6.2.2 Údržba.....	12
7. Práce na zařízení zakázané	12
8. Tabulka možných poruch a jejich odstranění.....	13
9. Dotazy	13
Příloha č.1	14
Ohřevná deska – Elektrické schéma.....	14
Příloha č.2	15
Ohřevné deska – Technický výkres	15

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.

2.3.3 Bezpečnost - tepelné účinky



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

2.3.5 Správné používání zařízení



- Zařízení bylo konstruováno pro normální používání dospělou osobou. Není konstruováno pro hrubé zacházení a obsluhování dětmi! Obsluha pracující se zařízením musí být důsledně a prokazatelně proškolená a musí mít k dispozici návod k používání.
- Zařízení se musí provozovat dle návodu k používání. Zařízení se musí používat jen k účelům ke kterým je určeno.
- Neumísťujte tepelné zařízení k zařízení u kterého by vytvářená tepelná energie mohla způsobit škodu.

- **Před naplněním zařízení zbožím, nechte zařízení nejprve zahřát na zvolenou teplotu.**
- **Do ohřívaného prostoru nekládejte potraviny, kterým teplo způsobuje zkázu.**
- **Udržujte ohřívaný prostor v čistotě.**
- **Nenechávejte otevřené dveře ohřívaného prostoru - snižuje se výkon zařízení a jeho životnost.**
- **Zařízení pravidelně kontrolujte a provádějte údržbové práce dle tohoto návodu k použití.**

OHŘEVNÉ DESKY

3. Technické vlastnosti

3.1 Technický popis

Ohřevné desky slouží k udržování jídel umístěných na tácech či gastronádobách v horkém stavu. Tyto desky nesmějí být bez výslovného povolení případně strukturálních změn firmou GASTRO PRODUCTION s.r.o. používány k jiným účelům. Ohřívací desky jsou vyráběné jako vsazené do pracovní desky stolu. Pracovní plochu desky tvoří nerezový plech tl.2mm. Deska je ohřívána soustavou topných těles umístěných v krytu pod ní. Rozdíl mezi typem V1 a V2 je jejich výška a teplota. V1 má výšku 33mm s teplotou **+30 až +100°C** a V2 má výšku 39mm s teplotou **+30 až +150°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. Zemědělská 500, 373 81 Kamenný Újezd	CZ 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 připraveném místě ke vsazení.

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

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

4.2 Připojení k elektrické soustavě

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

4.3 Zapnutí zařízení



Po ustavení zařízení počkáme min ½ hodiny než zařízení zapneme. V zimních měsících 12 hodin při pokojové teplotě.

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 na desce dalším pootočením knoflíku. Po zhasnutí červené kontrolky je deska nahřátá na zvolenou teplotu.

4.4 Naplnění zařízení zbožím

Po dosažení nastavené teploty na desce můžeme na desku pokládat tácy s jídlem.

Řídíme se zásadami správného používání zařízení.

4.5 Provoz zařízení



- Udržujte ohřívaný prostor v čistotě.
- Pozor při manipulaci s nádobím na desce. Vrchní část desky může být nahřátá na vysokou teplotu - může dojít k popálení končetiny.
- Před větracími otvory šasí desky musí být volný prostor. Nepřikládejte hořlavé látky k větracím otvorům.
- 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 Povrch desky

- Pohledem zjistíme, jestli není deska napečená zbytky jídla. Zbytky jídla odstraníme plastovou drátěnkou s pomocí saponátů. Dáváme pozor, abychom nepoškrábali povrch desky.

6.2.1.2 Ovládání

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

6.2.2 Údržba

6.2.2.1 Denní údržba

- Při pracích spojených s údržbou dodržujeme zásady uvedené v kapitole **6.1 Všeobecná bezpečnostní opatření**.
- Po ukončení denního provozu zařízení vypneme. Ze zařízení vyjmeme potraviny, vrchní povrch desky vyčistíme a vytřeme do sucha.
- **Při vypnutém zařízení provedeme kontrolu dle kapitoly 6.2.1.1-6.2.1.2.**

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
<i>Deska nehřeje - vadná sonda ohřevu desky</i>	PF1	Vyměnit teplotní sondu
<i>Deska se přehřívá - vadné relé el. jednotky</i>	HiA	Vyměnit řídicí jednotku
<i>Deska nehřeje, kontrolka ohřevu na el. jednotce svítí - vadné topné těleso</i>	Bez hlášení	Vyměnit topné těleso
<i>Deska nehřeje, svítí zelená i červená kontrolka - vadné topné těleso</i>	Bez hlášení	Vyměnit topné těleso
<i>Deska nehřeje, svítí jenom zelená kontrolka - vadný mechanický termostat</i>	Bez hlášení	Vyměnit termostat
<i>Deska se přehřívá, svítí zelená i červená kontrolka - vadný mechanický termostat</i>	Bez hlášení	Vyměnit termostat

9. Dotazy

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

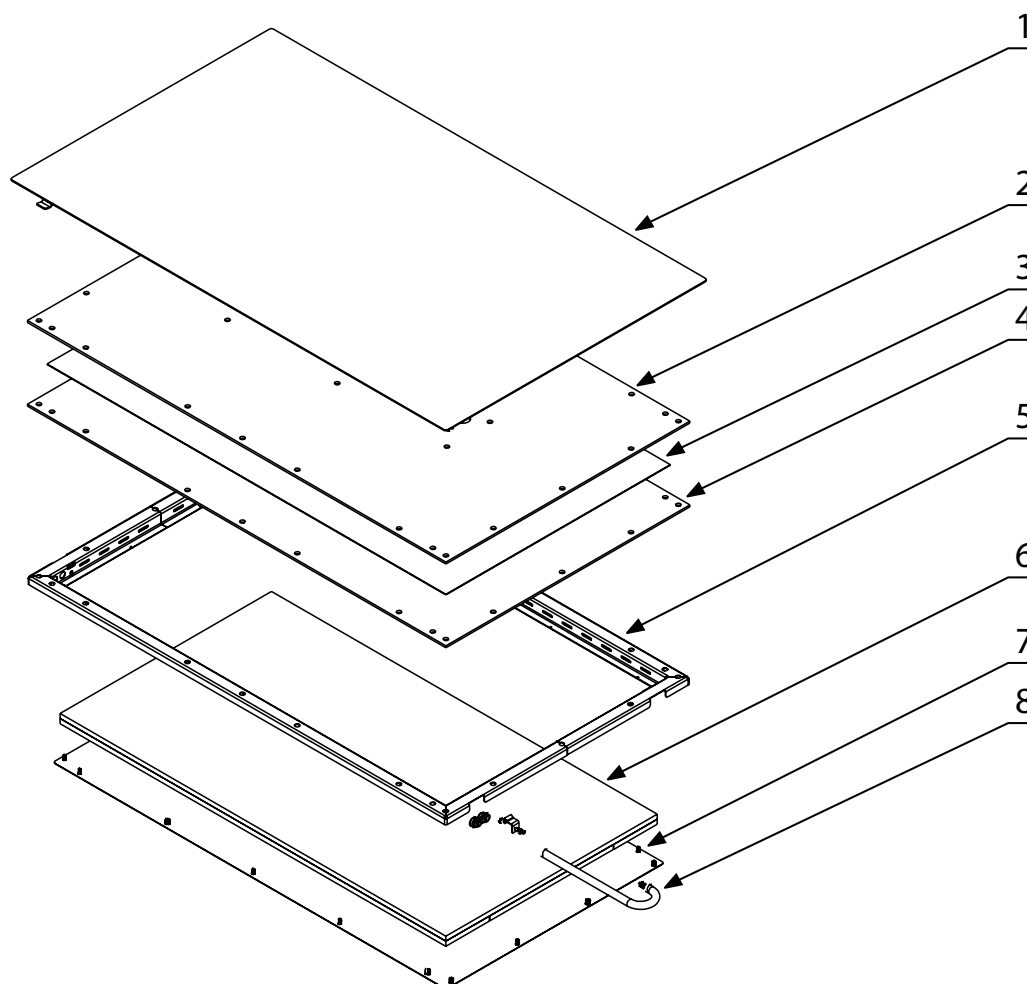
Příloha č.1

Ohřevná deska – Elektrické schéma

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

Příloha č.2

Ohřevné deska – Technický výkres



Legenda:

1. Horní panel
2. Vrchní část těla desky
3. Topné těleso
4. Spodní část těla desky
5. Kryt desky
6. Izolace
7. Spodní panel
8. Kabel

BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNGEN

HEIZPLATTEN



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
HEIZPLATTEN	9
3.Technische Eigenschaften.....	9
3.1 Technische Beschreibung.....	9
3.2 Abmessungen und technische Daten.....	9
3.3 Type Labels	9
4. Installation und Betrieb von Geräten	10
4.1 Aufstellen des Geräts.....	10
4.2 Anschluss an das elektrische System	10
4.3 Gerät einschalten	11
4.4 Befüllen der Anlage mit Waren	11

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

1. Einleitung

1.1 Orientierung in der Betriebsanweisung

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

1.2 Erläuterung der im Handbuch verwendeten Zeichen



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



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



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



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



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



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

2. Gemeinsame Bestimmungen.

2.1 Transport und Auspacken

2.1.1 Transport

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

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

2.1.2 Auspacken

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



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

2.1.3 Demontage und Entsorgung

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

2.2 Prüfberichte, Gewährleistungsbedingungen

2.2.1 Prüfen

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

2.2.2 Garantie



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

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



Die kostenlosen Dienstleistungen decken keine der folgenden Schäden ab:

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

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



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

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

2.3 Sicherheit

2.3.1 Sicherheit - elektrischer Strom

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



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



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



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

2.3.2 Sicherheit - Mechanik

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



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

2.3.3 Sicherheit - thermische Effekte



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

2.3.4 Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts



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

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

HEIZPLATTEN

3. Technische Eigenschaften

3.1 Technische Beschreibung

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

3.2 Abmessungen und technische Daten

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

3.3 Type Labels

Illustratives Beispiel.

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

4. Installation und Betrieb von Geräten

4.1 Aufstellen des Geräts



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

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

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

4.2 Anschluss an das elektrische System

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

4.3 Gerät einschalten



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

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

4.4 Befüllen der Anlage mit Waren

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

4.5 Gerätebetrieb



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

5. Reglerknopf für Heizgeräte



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

6. Instandhaltung

6.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



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



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

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

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



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

6.2 Regelmäßige Instandhaltung

6.2.1 Kontrolle

6.2.1.1 Oberfläche der Platte

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

6.2.1.2 Steuerung

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

6.2.2 Instandhaltung

6.2.2.1 Tägliche Instandhaltung

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

6.2.2.2 Monatliche Instandhaltung

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

7. Verbotene Arbeiten am Gerät



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

8. Tabelle möglicher Störungen und deren Beseitigung

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

9. Anfragen

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

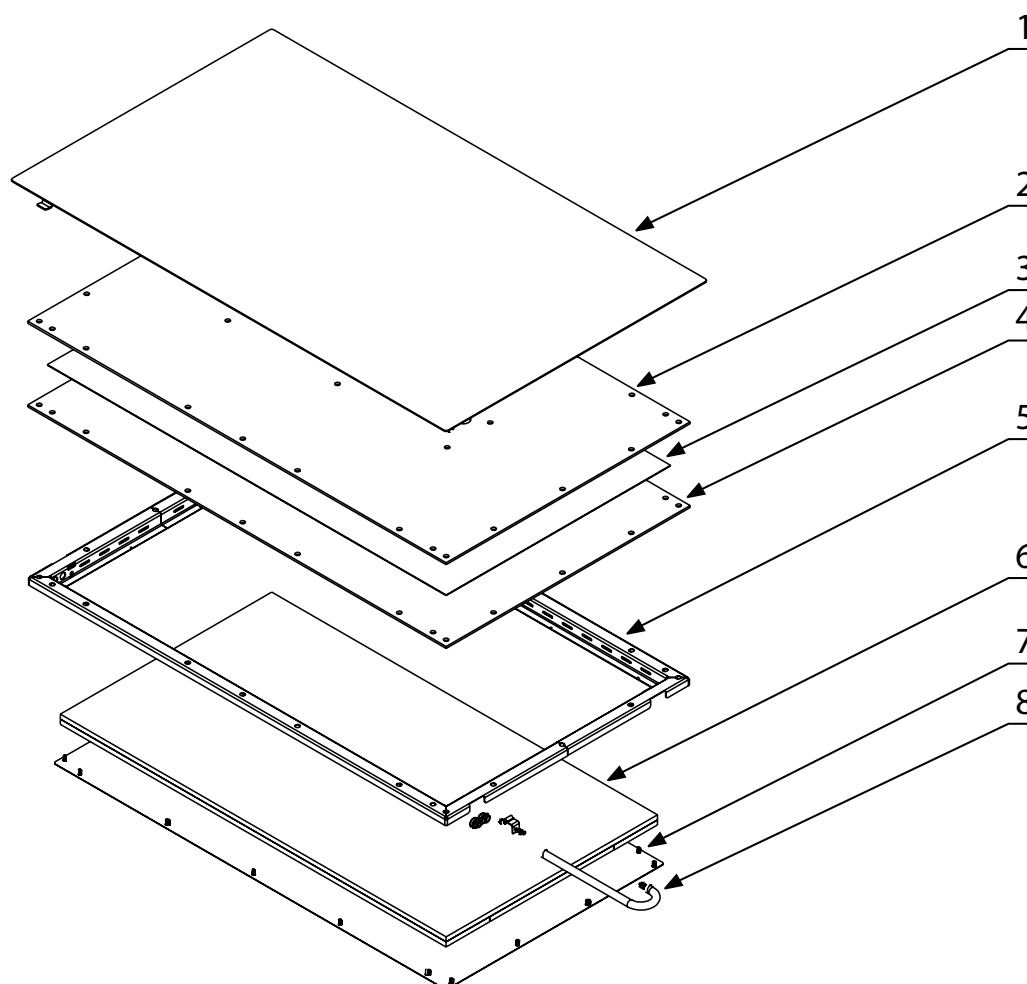
Anhang 1

Heizplatten - Schaltplan

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

Anhang 2

Heizplatten - Technische Zeichnung



Legende:

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

BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSESVEJLEDNING

VARMEPLADE



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. 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 Korrekt brug af apparatet.....	7
VARMEPLADE	9
3. Tekniske egenskaber.....	9
3.1 Teknisk beskrivelse	9
3.2 Dimensioner og tekniske specifikationer	9
3.3 Typeplader	9
4. Installation og drift	10
4.1 Indstilling af udstyret	10
4.2 Tilslutning til elnettet.....	11
4.3 Tænding af udstyret	11
4.4 Udfyldning af udstyret med varer	11
4.5 Drift af udstyret.....	12
5. Kontrolknap til opvarmningsudstyr.....	12

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

VARMEPLADE

3. Tekniske egenskaber

3.1 Teknisk beskrivelse

Varmeplader anvendes til at holde mad, placeret på bakker eller i madbeholdere, varm. Disse plader må ikke bruges til andre formål uden udtrykkelig godkendelse fra, eller om nødvendigt, strukturelle ændringer foretaget af Gastro Production s.r.o. Varmeplader er indbygget i bordpladen. Bordpladen er fremstillet af rustfrit stål med en tykkelse på 2 mm. Pladen opvarmes af et sæt varmelegemer, som er placeret i et kabinet nedenunder. Hver plade leveres med et kontrolpanel.

Forskellen mellem type V1 og V2 er deres højde og temperatur. Type V1 har en højde på 33 mm (~ +100°C), og V2 har en højde på 39 mm (~ +150°C).

3.2 Dimensioner og tekniske specifikationer

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

3.3 Typeplader

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

4. Installation og drift

4.1 Indstilling af udstyret



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

Inden du indsætter udstyret, skal du sørge for, at området omkring åbningen, der er beregnet til installation, er fri for affald. Indsæt langsomt og forsigtigt udstyret i den forberedte åbning. Du kan bruge en midlertidig støtte lavet af solide stropper, reb eller planker, alt efter den tilgængelige bevægelsesplads og rummets størrelse.

En tætning følger med produktet for at forhindre lækage af kold luft og fugt. Kontroller, at alt sidder sikkert på overfladen og er stabilt. Når dette er bekræftet, kan du tænde for udstyret.



Advarsel! Sørg for, at udstyret er placeret, så kondensatoren er tilgængelig, da den skal rengøres regelmæssigt. Når du installerer udstyret i speciallavet møbel, skal du sikre, at der er tilstrækkelig luftstrøm på niveau med enheden gennem perforeringer i møblet.

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 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.

4.5 Drift af udstyret



- Hold det opvarmede område rent.
- Vær forsigtig, når du håndterer redskaber på pladen. Overfladen kan blive meget varm, hvilket kan føre til forbrændinger.
- Der skal være fri plads foran pladens ventilationsåbninger. Undgå at placere brændbare materialer i nærheden af ventilationsåbningerne.
- Kontroller regelmæssigt apparatet og udfør vedligeholdelse i overensstemmelse med 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 Pladernes overflade

- Kontroller visuelt, om der ikke er nogen madrester, der er fastgjort til pladen. Fjern eventuelle madrester med plastuld og rengøringsmidler. Vær forsigtig med ikke at ridse pladens overflade.
- Vask pladen og tør den af med et stykke klud.

6.2.1.2 Kontroller

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

6.2.2 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 6.2.1.1-6.2.1.2..

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

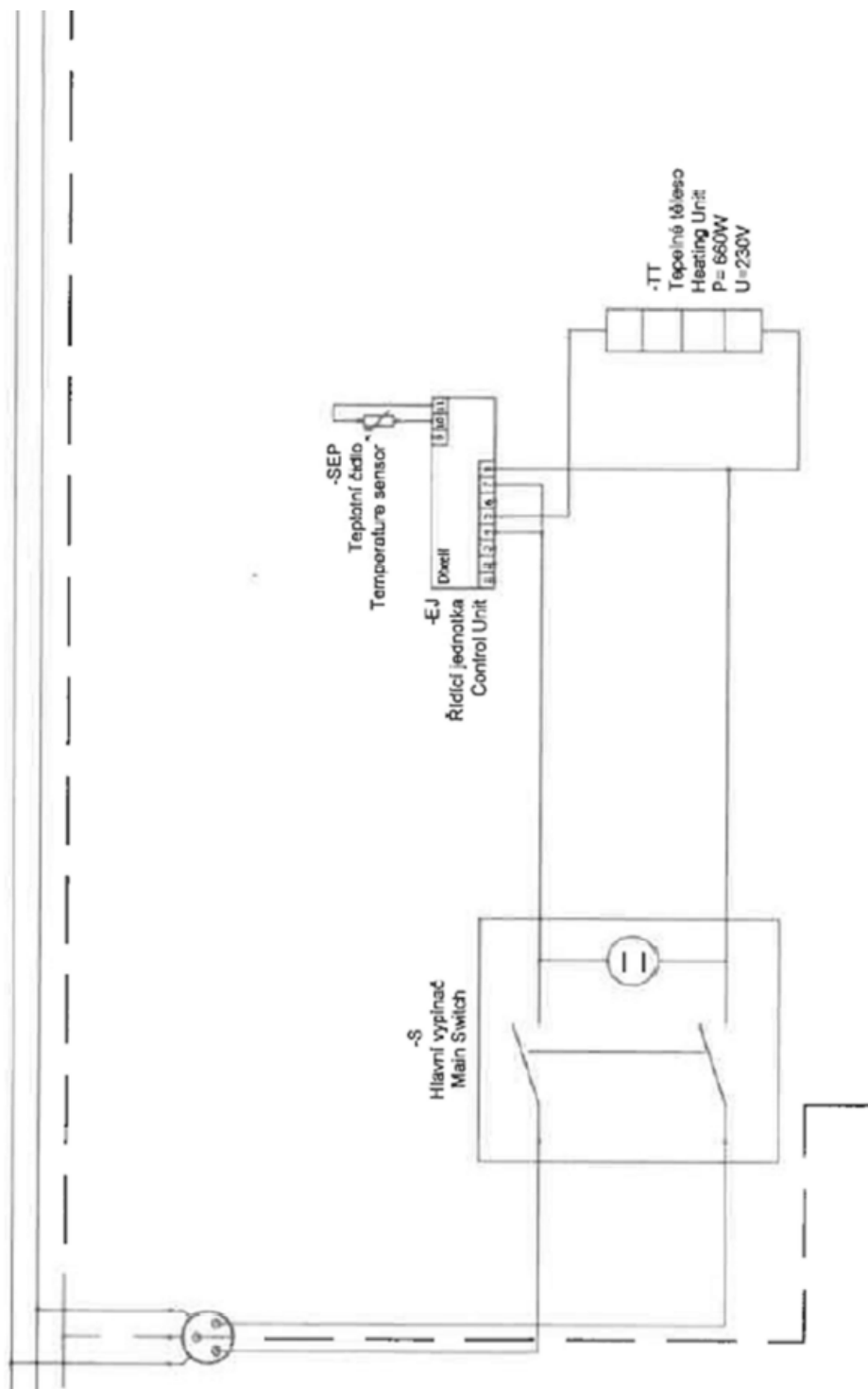
Fejlbetegnelse	Besked på kontrolenheden	Mulig metode til fjernelse
Pladen varmer ikke - defekt pladsværkningsprobe	PF1	Udskift proben
Pladen overopheder - defekt relæ i den elektroniske enhed	HiA	Udskift kontrolenheden
Pladen varmer ikke, den røde varmeindikatorlampe på den elektroniske enhed lyser - defekt varmelegeme	Ingen besked	Udskift varmelegemet
Pladen varmer ikke, den grønne og røde indikatorlampe lyser - defekt varmelegeme	Ingen besked	Udskift varmelegemet
Pladen varmer ikke, kun den grønne indikatorlampe lyser - defekt mekanisk termostat	Ingen besked	Udskift termostaten
Pladen overopheder, den grønne og røde indikatorlampe lyser - defekt mekanisk termostat	Ingen besked	Udskift termostaten

9. Henvendelser

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

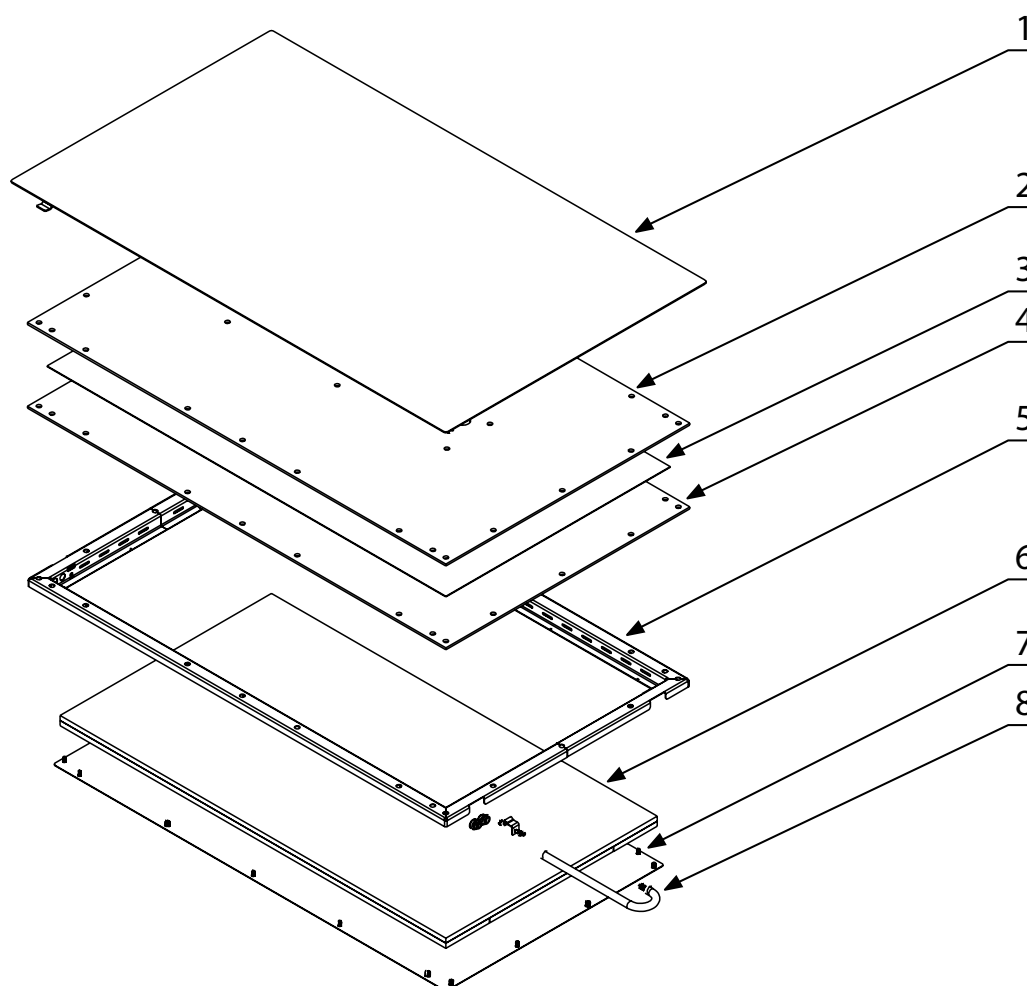
Bilag 1

Varmeplade – Kredsløbsdiagram



Bilag 2

Varmeplade – Teknisk tegning



Legend:

1. Øverste plade
2. Øvre del af varmepladen
3. Selvklæbende varmeelement
4. Nedre del af varmepladen
5. Dæksel af varmeplade
6. Isolering
7. Bundplade
8. Kabel