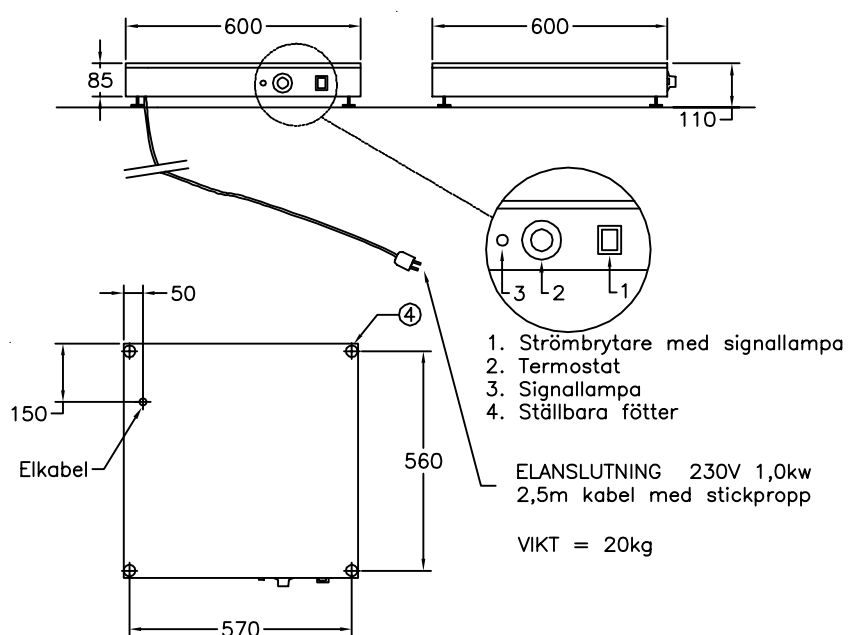


Värmehäll D13812



För varmhållning av varm mat
Helt i rostfritt
Ställbara plastfötter
Huvudströmbrytare med signallampa
Termostatreglerad värme 30-90 C
Signallampa indikerar inställd temperatur
Servicevänlig
Olika storlekar finns, se prislista

INSTALLATION OCH BRUKSANVISNING, FÖR PERSONER MED BEHÖRIG UTBILDNING INOM RESTAURANG & STORKÖK.

VÄRMEHÄLL / VARM TOPPSKIVA

1. Leveranskontroll/transportskada:

Personen som tar emot gods/leverans ansvarar för att en leveranskontroll utförs innan transportören lämnar platsen. Godset måste kontrolleras direkt oavsett emballage samt kontrollera att antal kolli och produkt överensstämmer med följesedel samt fraktsedel. Vid konstaterat fel eller transportskada så skall detta noteras på fraktsedeln och chauffören för transportören ska skriva sin namnteckning samt bilnummer eller registreringsnummer. Personen som utför kontrollen ska behålla en kopia på den noterade transportsedeln.

Om detta inte utförs så kan vi inte hantera en reklamation jämt emot transportören då de anser att de har lämnat en fullgod leverans.

Dolda transportskador måste anmälas inom 24 timmar, allt emballage ska sparas.

Har skadan inte anmälts inom 24 timmar så är det inte möjligt att få ersättning för dold skada.

Vid reklamerad transport får produkten under inga omständigheter användas/brukas.

2. Användningsområde:

Värmeapparaten är konstruerad för att varmhålla uppvärmd mat, som placeras ovanpå hällen och är förvarad i lämpligt kärl, enligt lag minimum 60°C.

3. Uppställning - anslutning:

Placera in apparaten helt vågrätt, använd vattenpass.

Mobila enheter placeras på plant underlag. Installationen skall utföras av behörig elektriker enligt gällande föreskrifter.

4. Bruksanvisning:

Slå på strömbrytaren. Lampan tänds. Ställ in termostaten på önskad temperatur. Signallampan vid resp. termostat slocknar när inställd temperatur är uppnådd, detta tar 30 - 60 minuter.

Vi rekommenderar max 60°C.

Rostfri plåt kan vidga sig vid uppvärmning. Av den anledningen så kan värmeplattan vidga sig uppåt eller nedåt några millimeter vid användning. Det är helt normalt.

Vi kan inte garantera att hällen håller sig 100 % plan vid användning.

OBS: TÄNK PÅ ATT HELA YTAN ÄR UPPHETTAD VID ANVÄNDNING.

5. Rengöring:

Ur hygiensynpunkt och för att förebygga driftstörningar är det viktigt med den dagliga rengöringen.

Vi rekommenderar att man använder en lätt fuktad trasa samt skonsamt diskmedel/rengöringsmedel.

Apparaten får inte rengöras med högtryckstvätt eller överspolas med slang.

Värmeskåp ska inte spolas ur med vattenslang.

6. Felsökning:

Apparaten fungerar inte:

Kontrollera inkommande ström inklusive säkringar.

7. Garanti och teknisk service:

Denna produkt är försedd med 24 månaders garanti enligt Branschförbundets för Storköksleverantörers bestämmelser (B.F.S).

Garantireparationer får inte utföras utan vårt medgivande!

Vid driftstörning står vår tekniska service gärna till tjänst. Ange då vilken apparattyp, modell och fabrikationsnummer som gäller. Typskylt finns på apparatens front, tak eller rygg.

Garanti gäller inte förbrukningsartiklar såsom säkringar, lampor o.d.

Vid export omfattas garantin endast av fria reservdelar.

Adress:

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
152 42 Södertälje
Sweden

Telefon:

08-550 207 60

Telefax:

08-550 188 40

Org.nr:

556481-1346

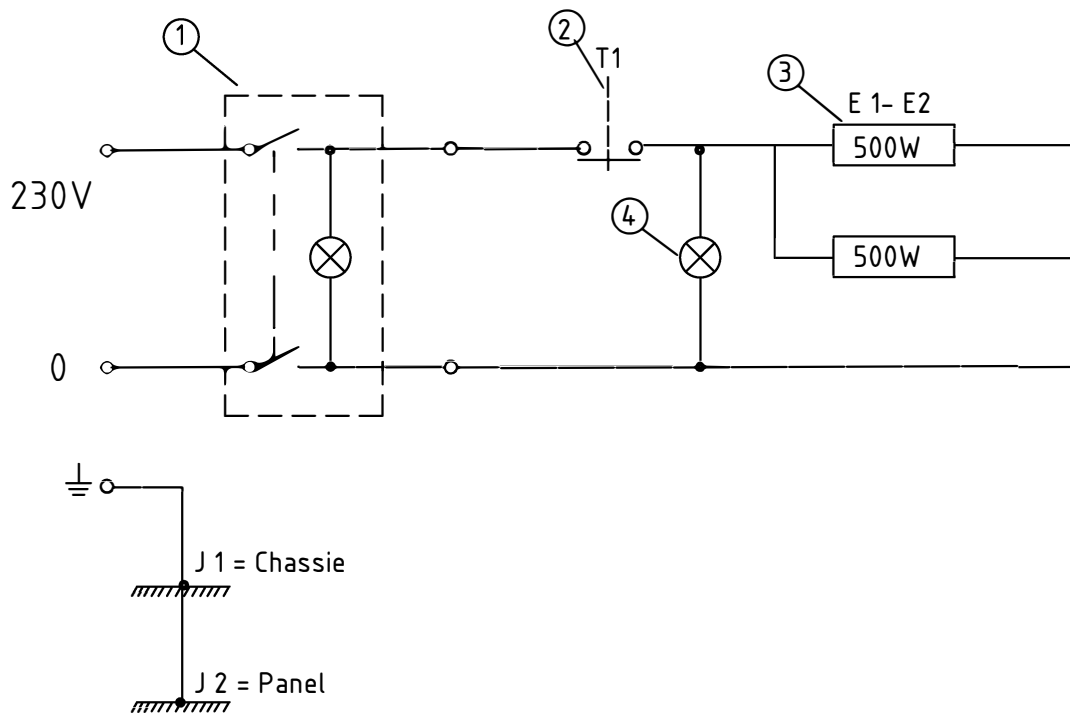
Vat.nr:

SE556481134601

E-Mail: info@gastroteknik.se

www.gastroteknik.se

230V 1,0kW



4	1	Lampa, signal 230V		20						
3	2	Element 230V 500W	E1-E2	95	orange °					
2	1	Termostat	T1	212	1-polig, 30-110 C					
1	1	Strömbrytare 230V		413	2-polig, med lampa					
Detalj-nr	Ant.	Benämning			Material		Mod.-nr		Anmärkning	
		Konstr.	Ritad	Kop	Konstr.	Stand.	Godk.	Skala		
			GE							
13812									Datum 22 06 08	
Rifnings-nr										



**GASTRO
TEKNIK AB**

*Rostfria produkter till storkök
Specialitet värmeenheter*

Reservdelslista till :

D13802-D13822, Värmehäll

Art.nr :	Benämning :
482	Kabelställ, sladdställ 2,5 meter
637	Fot, ställbar skruv M6 x 50 mm

(alla el-komponenter finns med på bifogat el-schema)

Adress:
Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
152 42 Södertälje
Sweden

Telefon:

Int. +46
08-550 20760

E-Mail: info@gastroteknik.se

Org.nr:

556481-1346

Bankgiro:

5100-1907

www.gastroteknik.se



**GASTRO
TEKNIK AB**

*Rostfria produkter till storkök
Specialitet värmeenheter*

CE

**FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
KONFORMITÄTS - ERKLÄRUNG
DECLARATION OF CONFORMITY**

Datum / Date :

2022 - 01 - 11

Tillverkare / Hersteller / Manufacturer :

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
S-152 42 Södertälje
Schweden / Sweden

Adress :

Försäkrar helt på eget ansvar att följande produkter namn, typ, modell:
Hiermit erklären wir in eigener Verantwortung, dass die vorstehend aufgeführten Geräte mit den unten genannten Richtlinien und Normen übereinstimmen.

Art: D13812

Declare under our sole responsibility that the product, name, type, model:

No:

Till vilken denna försäkran hör, uppfyller kraven i följande standard eller annat normativa dokument.

Beteckning, årtal eller publiceringsdatum:

Angewandte harmonisierte Normen:

To which this declaration relates is in conformity with the following standard or other normative document.

Designation or number year or dates of issue:

EN 60 335-1:12

EN 60 335-2-49:03

Och följer följande direktivs bestämmelser:

Gemäss:

And in conformity with orders of following directive:

LVD 2014/35/EU

EMC Direktiv 2014/30/EU

Ort, Datum / Place, Date :

Södertälje 2022-06-08

Bemyndigad persons namn, namnteckning och befattning:

Name, unterschift, position an verantwortlich person:

Name, signature and title of authorized person:

Mattias Adolfsson

Mattias Adolfsson, Production Manager

Adress:

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
152 42 Södertälje
Sweden

Telefon:

08-550 207 60

E-Mail: info@gastroteknik.se

Org.nr:

556481-1346

www.gastroteknik.se

VAT.nr:

SE556481134601