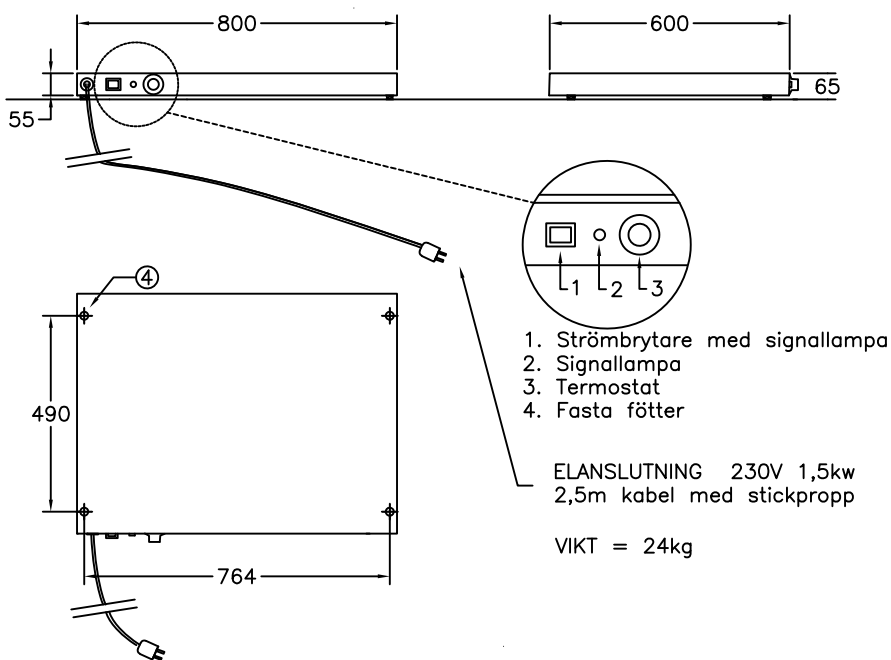


# Värmehäll GT1382



För varmhållning av varm mat  
Helt i rostfritt  
Fasta 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**

#### 1. Leveransk kontroll/transportskada:

Personen som tar emot gods/leverans ansvarar för att en leveransk kontroll 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 enheten på ett 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 termostaten slocknar när inställd temperatur är uppnådd, detta tar cirka 20-30 min.

Vi rekommenderar max 60°C.

Observera att inställd temperatur reglerar temperaturen på aluminiumkärnan som värmer toppskivan och återspeglar inte alltid temperaturen på ytan. Den kan variera utifrån omgivande temperatur och om det finns värmelampa över osv. Anpassa inställt temperatur efter just ert nyttjande/behov.

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.

**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. Torka av produkten vid behov.

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

**Apparaten får inte rengöras med högtryckstvätt eller överspolas med slang.**

#### 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

E-Mail: [info@gastroteknik.se](mailto:info@gastroteknik.se)

Org.nr:

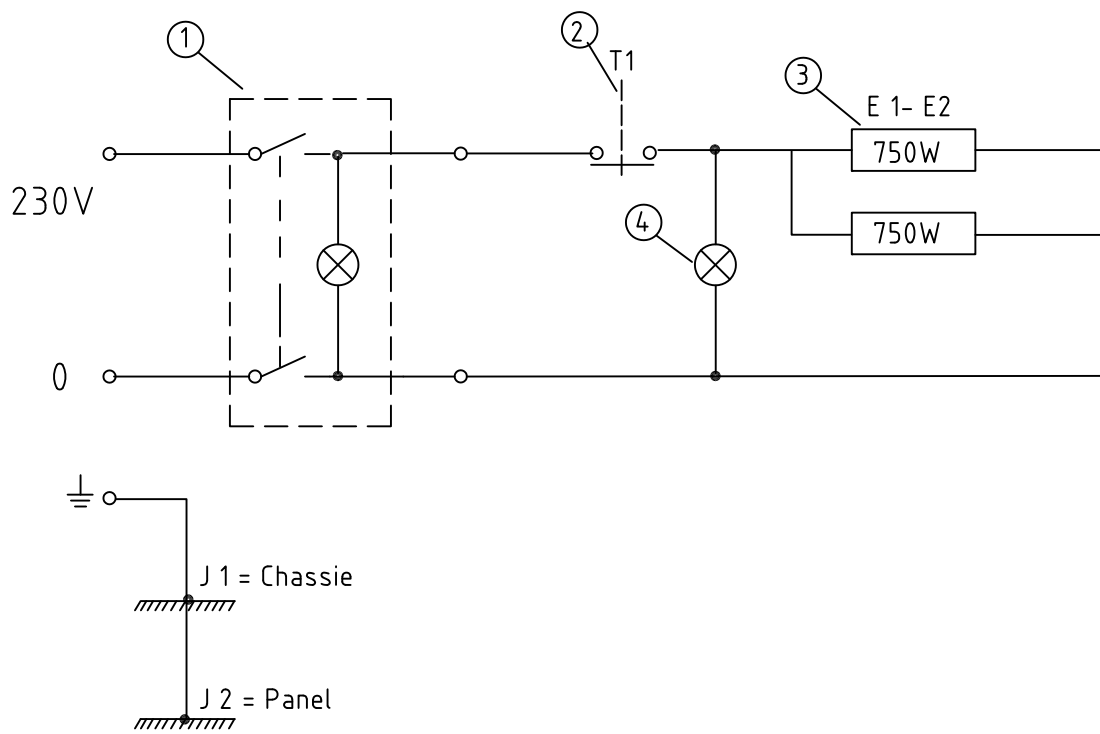
556481-1346

[www.gastroteknik.se](http://www.gastroteknik.se)

Vat.nr:

SE556481134601

1N 230V 1,5kW



4	1	Lampa, signal 230V		19	orange
3	2	Element 230V 750W	E1-E2	618	o
2	1	Termostat	T1	336	1-polig, 30-90 C
1	1	Strömbrytare 230V		413	2-polig, med lampa

Detalj-nr	Ant.	Benämning			Material		Mod.-nr		Anmärkning	
		Konstr.	Ritad MA	Kop	Kontr.	Stand.	Godk.	Skala		
		GT 1382								
									Datum 23 01 25	
									Ritnings-nr	

**Reservdelslista till :**

**GT1381, GT1382 Värmehäll**

Art.nr :	Benämning :
482	Kabelställ, sladdställ 2,5 meter
307	Fot, Gummibuffert 20H8

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



**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 :  
Adress :

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

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: GT1382

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 2023-03-08

Bemyndigad persons namn, namnteckning och befattning:

*Name, unterschift, position an verantwortlich person:*

Name, signature and title of authorized person:

Mattias Adolfsson, Production Manager

Adress:

Gastro Teknik AB  
Brunnsängsvägen 26  
152 42 Södertälje  
Sweden

Telefon:

08-550 207 60

E-Mail: [info@gastroteknik.se](mailto:info@gastroteknik.se)

Org.nr:

556481-1346

[www.gastroteknik.se](http://www.gastroteknik.se)

VAT.nr:

SE556481134601