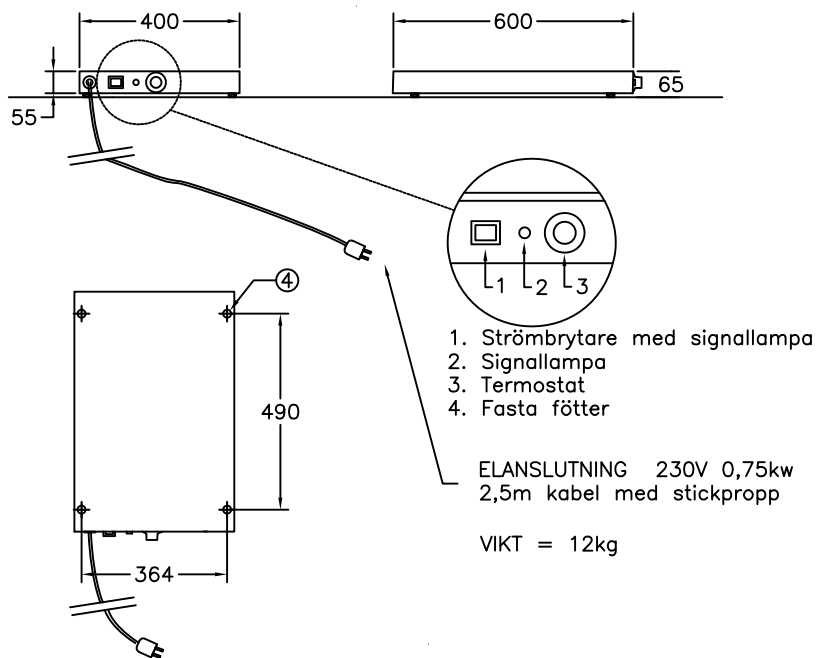


Värmehäll GT1381



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. 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 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

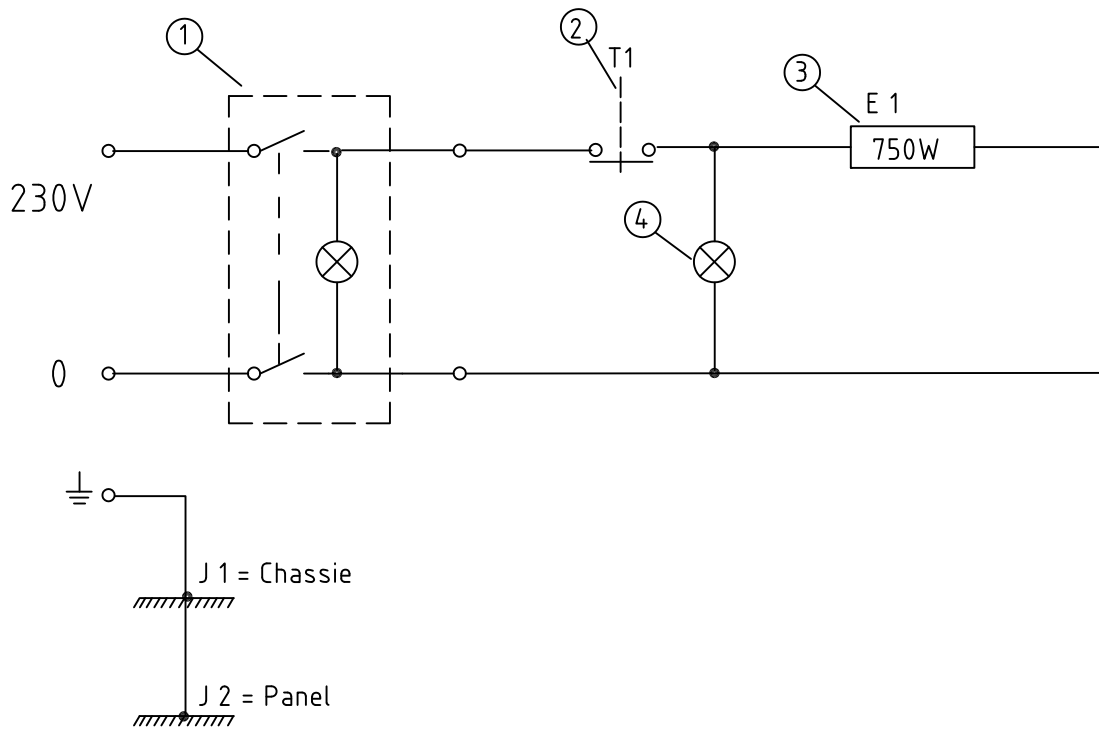
Org.nr:

556481-1346
www.gastroteknik.se

Vat.nr:

SE556481134601

1N 230V 0,75kW



4	1	Lampa, signal 230V				19	orange				
3	2	Element 230V 750W			E1	618	o				
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 MA	Kop	Kontr.	Stand.	Godk.	Skala			
		GT 1381									Datum 23 01 25
										Ritnings-nr	



**GASTRO
TEKNIK AB**

*Rostfria produkter till storkök
Specialitet värmeenheter*

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)

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

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.*

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

Art: GT1381

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

Org.nr:

556481-1346

www.gastroteknik.se

VAT.nr:

SE556481134601