



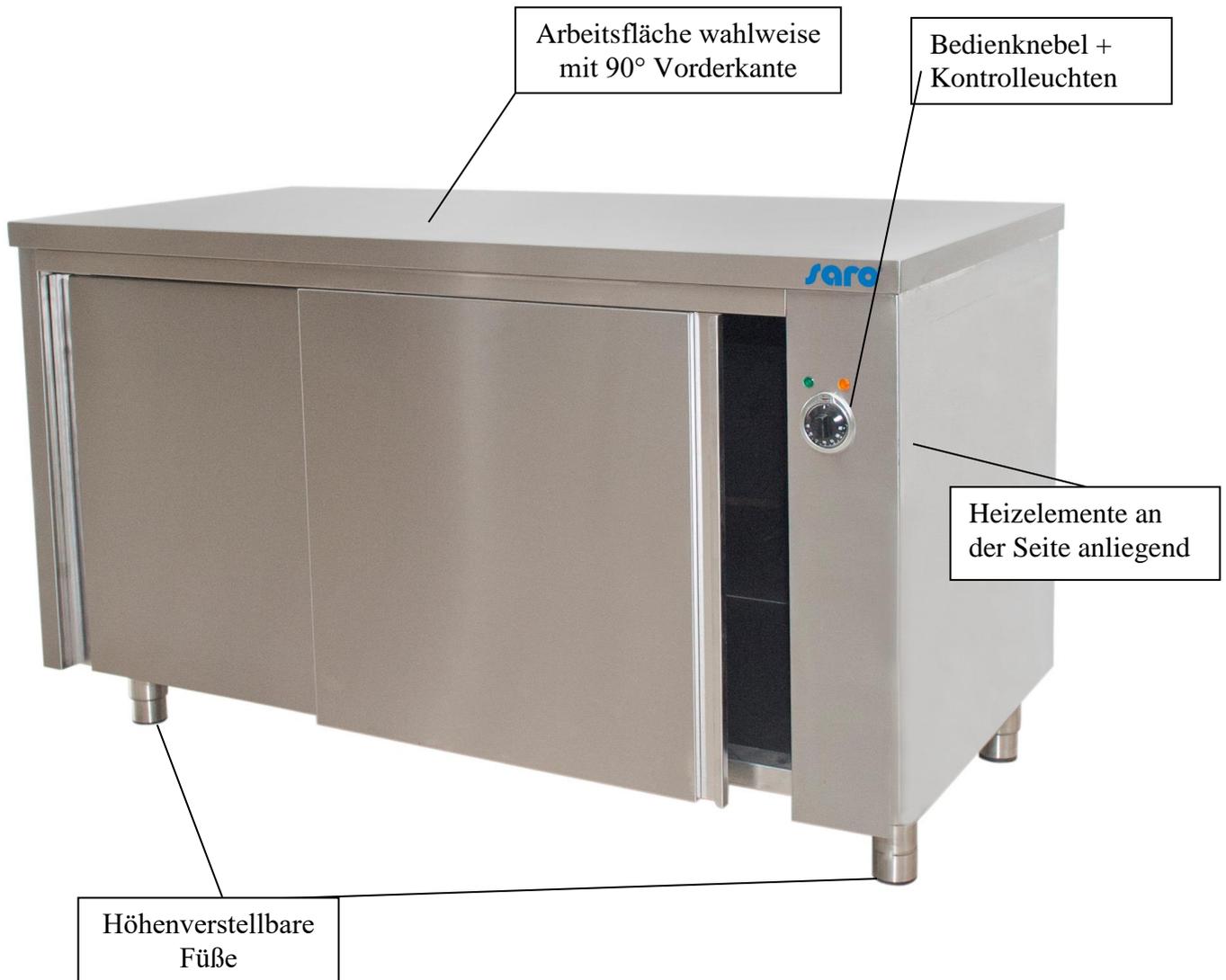
Umluftwärmeschränke und Umluftwandhängeschränke

Modelle:

B 1000 x T 600 x H 850 mm	Bestell-Nr.: 600-2100
B 1200 x T 600 x H 850 mm	Bestell-Nr.: 600-2105
B 1400 x T 600 x H 850 mm	Bestell-Nr.: 600-2110
B 1600 x T 600 x H 850 mm	Bestell-Nr.: 600-2115
B 1800 x T 600 x H 850 mm	Bestell-Nr.: 600-2120
B 2000 x T 600 x H 850 mm	Bestell-Nr.: 600-2125
B 1000 x T 700 x H 850 mm	Bestell-Nr.: 700-2100
B 1200 x T 700 x H 850 mm	Bestell-Nr.: 700-2105
B 1400 x T 700 x H 850 mm	Bestell-Nr.: 700-2110
B 1400 x T 700 x H 850 mm	Bestell-Nr.: 700-2115
B 1800 x T 700 x H 850 mm	Bestell-Nr.: 700-2120
B 2000 x T 700 x H 850 mm	Bestell-Nr.: 700-2125

Aufstellungs-, Bedienungs- und Instandhaltungsanleitung

Geräteaufbau



**Technische Änderungen vorbehalten !
Für Druckfehler übernimmt der Hersteller keinerlei
Haftung!**

**Die Geräteanweisung aufmerksam lesen und für die ganze
Gerätedauer sorgfältig aufbewahren.**

Die Hinweise sollen sofort gelesen werden!

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung	5-6
-------------------	-----

Teil 1: Allgemeine Hinweise und Bemerkungen

1.1. Allgemeine (Sicherheits-) Hinweise	6
1.2. Sicherheitseinrichtungen	7
1.3. Technische Daten	8
1.4. Rechtsverordnungen, Technische Regeln und Richtlinien	8

Teil 2: Aufstellung

2.1. Aufstellung des Geräts	9
2.1.1. Elektroanschluss	9
2.1.2. Schutzleiteranschluss und Potentialausgleich	10

Teil 3: Betrieb des Geräts

3.1. Bedienungsanleitung	10
3.1.1. Bedienungselemente	11
3.1.2. Verhalten bei Störungen	12
3.1.3. Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung	12

Teil 4: Reinigung und Wartung

4.1. Reinigung	12
4.2. Wartung	13
4.3. Analysen einiger Betriebsstörungen	14

Teil 5: Schaltpläne

5.1. Schaltplan bei Gerätebreite bis 2.200mm	15
5.2. Schaltplan bei Gerätebreite ab 2.300mm	15
5.3. Positionierungsplan für Schaltpläne	16
5.4. Ausgeführte Reparaturen	16

ZEICHENERKLÄRUNG



Verbrennungsgefahr



Achtung → besonders wichtiger Punkt dieser Anleitung

Einleitung

Herzlichen Dank, dass Sie sich für dieses hochwertige Gerät entschieden haben.

Vor der Installation

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch. Sie finden darin alle wichtigen Sicherheitshinweise, sowie weitere notwendige Angaben, die für eine ordnungsgemäße Inbetriebnahme - und den Betrieb selbst - erforderlich sind.

Gewährleistung

Lässt der Anwender/Endabnehmer Eingriffe durch unbefugtes Personal vornehmen, oder werden solche durch "Dritte" vorgenommen, erlöschen sämtliche sonstigen Ansprüche und zwar in Anlehnung aller durch solche Eingriffe betroffenen Gegenstände. Dies gilt auch für den Fall, dass das Gerät zweckentfremdet betrieben, falsch bedient oder unsachgemäß behandelt wird.

Änderungen

Das Recht auf technische bzw. konstruktive Änderungen ohne Benachrichtigung bleibt vorbehalten. Es besteht keine Verpflichtung, Änderungen an bereits ausgelieferten Geräten vorzunehmen.

Urheberschutz

Es ist nicht gestattet - soweit nicht anders zugestanden - diese Unterlagen zu vervielfältigen oder weiterzugeben. Auch nicht auszugsweise.
Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Alle Rechte für den Fall der Patentierung oder der GM-Eintragung vorbehalten.

Prüfzeichen

Das Gerät erfüllt die Anforderungen der EU Niederspannungs- und EMV-Richtlinien und wird mit



0085

gekennzeichnet.

Vorteile der AB-Term Wärmeschränke

- gefertigt aus Edelstahl (Mikrolonschliff)
- Platte allseitig 90°, 40 mm abgekantet, schalldämmend mit Holz unterfüttert
- Unterbau allseitig doppelwandig geschlossen, vorne Schiebetüren
- Schiebetüren werden durch zweipaariges Laufwerk leichtgängig geführt
- Schiebetüren mit durchgehenden Griffmulden, Türen doppelwandig
- Höhenverstellbarer Zwischenboden
- Höhenverstellbaren Füßen
- Beheizung durch thermostatisch geregelte Heißlüfter. Ein- und Ausschalter mit Kontrollampe sowie Anschlusskabel, mit Stecker

1.1. ALLGEMEINE (SICHERHEITS-) HINWEISE



- Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieser Anweisung. Sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit der Installation und der Wartung des Geräts.
- Dieses Handbuch sorgfältig aufbewahren!
- Jede Person, die mit dem Betrieb dieses Gerätes beauftragt ist, muß die Bedienungsanleitung gelesen und verstanden haben und/oder durch unseren Kundendienst eingewiesen sein.
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht betrieben werden.
- Das Gerät darf nur für den sachgemäßen Betrieb, dem Warmhalten bzw. Anwärmen von z.B. Tassen, Tellern oder anderem, geeigneten Geschirr im Trockenbetrieb, verwendet werden; jede andere Verwendung, beispielsweise als Heizung oder dergleichen, ist untersagt und kann Gefahren hervorrufen.



- **Während des Betriebs werden die Oberflächen des Geräts heiß; Vorsicht: Verbrennungsgefahr !**



- **Beim Herausnehmen bzw. Einsetzen des Geschirres Schutzhandschuhe tragen !**
- Im Falle einer Störung bzw. Fehlfunktion ist das Gerät unverzüglich ausschalten.
- Eventuelle Reparatur- bzw. Wartungsarbeiten nur von einem Kundendienst durchführen lassen.
- Alle für den Kundendienst wichtigen Daten des Geräts sind im Kapitel 1.2. „Technische Daten“ sowie im Kapitel 5. „Schaltpläne“ aufgeführt
- Wenn der Kundendienst angesprochen wird, ist es sehr wichtig den Defekt bzw. die Störung detailliert zu beschreiben, so daß der Techniker sich schon ein Bild über den eventuellen Eingriff machen kann.



Achtung! :Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muß sichergestellt sein.



Achtung! :Vor jedem Reinigungsvorgang bzw. Wartungseingriff ist die Stromzufuhr durch Herausziehen des Stromkabels aus der Steckdose zu unterbrechen.

1.2. SICHERHEITSEINRICHTUNGEN



- Es dürfen grundsätzlich keine Sicherheitseinrichtungen außer Betrieb gesetzt oder umgangen werden. Ist eine Demontage einzelner Sicherheitseinrichtungen z.B. bei Wartungs- oder Reparaturarbeiten erforderlich, hat unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten die Remontage und Wirksamkeitüberprüfung der entsprechenden Sicherheitseinrichtungen zu erfolgen.

1.3. TECHNISCHE DATEN

Gerätetyp	Bis 2200 mm Breite	
Nennspannung	230 V ~ 1N AC 50 Hz	
Nennaufnahme	3 kW	
Nennstrom (max. je Phase)	13,6 A	
Schutzklasse	I	
Schutzart	Spritzwassergeschützt	
Netzanschlussleitung mit Schukostecker	H07RN-F	
Abmessungen	B (mm)	bis 2000
	T (mm)	600/700
	H (mm)	850
Lüfter	45 W	

1.4. RECHTSVERORDNUNGEN, TECHNISCHE REGELN UND RICHTLINIEN

Bei der Aufstellung und dem Betrieb des Geräts können folgende Vorschriften verbindlich sein:

- 2014/35/EU LVD
- 2014/30/EU EMC

2.1. AUFSTELLUNG DES GERÄTS

- Das Gerät muss nach den geltenden Vorschriften angeschlossen werden.
- Eine ebene Ausrichtung ist durch die höhenverstellbaren Füße möglich.
- Bevor das Gerät installiert wird, ist es auf Schäden hin zu überprüfen. Im Falle eines sichtbaren Schadens, Gerät nicht anschließen und unverzüglich die Verkaufsstelle benachrichtigen.
- PVC-Schutzfolie von der Oberfläche des Geräts sorgfältig abnehmen. Gegebenfalls zurückbleibende Klebereste sind mit geeigneten Reinigungsmitteln zu entfernen. PVC-Schutzfolie ist entsprechend den geltenden Vorschriften zu entsorgen.

2.1.1. Elektroanschluss



- Der Anschluss am Gerät selbst darf nur von autorisiertem Fachpersonal unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften erfolgen.

Es sind die Vorschriften nach

- DIN VDE 0100 mit den Sonderteilen
- Die EVU-Anschlussbedingungen
- Zutreffende ZH 1/37 u.a. Abschnitt 7.2.
- Die einschlägigen Unfallverhütungsvorschriften

zu beachten.

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem Geräteschild festzustellen, ob die vorhandene Spannung mit der Geräteanschlußspannung übereinstimmt.
- Das Gerät ist für eine Spannung von 230 V ~ 1N AC 50 Hz vorgesehen. Entsprechend der Leistungsaufnahme ist eine Schukosteckdose bzw. eine CEE-Steckdose 3 pol. 16A 6h vorzusehen.
- Eine beschädigte Anschlussleitung darf nur durch den Typ H07RN-F ersetzt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht auf dem Anschlusskabel steht.

2.1.2. Schutzleiteranschluss und Potentialausgleich



- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn der Schutzleiter ordnungsgemäß angeschlossen und geprüft worden ist. Hierbei sind die entsprechenden Bestimmungen und einschlägigen Vorschriften – siehe Kapitel 2.1.1. „Elektroanschluss“ – zu beachten



- Nach dem elektrischen Anschluss ist die Wirksamkeit des Schutzleiters, des Potentialausgleichssystems und der Isolationswert nach der einschlägigen DIN VDE-Bestimmung zu prüfen.

3.1. BEDIENUNGSANLEITUNG

- Das Gerät ist nur für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muss von Fachkräften bedient werden.
- Der Benutzer ist anhand der Bedienungsanleitung mit dem Gerät vertraut zu machen und die Bedienungsanleitung ist ihm zu übergeben. Gegebenfalls sollte die Einweisung durch unseren Kundendienst erfolgen.
- Es ist zweckmäßig, das Gerät einer regelmäßigen Wartung zu unterziehen, und zwar abhängig von der Nutzungshäufigkeit; mindestens sollte dies jedoch einmal pro Jahr erfolgen.
- Vor der ersten Inbetriebnahme: Nach dem Entfernen der Schutzfolie, Gerät säubern (wie im Punkt Reinigung beschrieben), Dtecker einstecken, Demperatur von 90 Grad einstellen und das Gerät ca. 30 Minuten durchheizen lassen. Hier kann es herstellungsbedingt zu einer Geruchsbildung kommen (durch Schutzöle/-fette). Üitte ausreichend Lüften, Bindet keine Geruchsbildung mehr statt, Gerät nach dem Abkühlen nochmals säubern. Ünschließend ist es betriebsbereit für das Wärmen des erste Geschirres.

3.1.1. Bedienungselemente



- Die Wärmefachheizung wird durch den Bedienknebel auf der Gerätefront reguliert. Folgende Schalterstellungen sind möglich:

0	Keine Heizleistung
30-90° C	Gesteuerte Heizleistung

- Die grüne Kontrollleuchte signalisiert, dass das Gerät in Betrieb ist.
- Die orange Kontrolllampe signalisiert den Zeitpunkt zu dem die gewünschte Heiztemperatur erreicht wird.
- Das Geschirr sollte je nach Menge und gewünschter Temperatur etwa 30 bis 60 Minuten vorgewärmt werden. Die maximale Temperatur von 90°C wird in 20 Min. erreicht.
- **Wichtig:** Die Geschirrtemperatur wird durch die Auslegung der Beheizung nicht über 65° C ansteigen; dadurch ist Sorge getragen, dass auch an empfindlichem Geschirr kein Schaden entsteht.

3.1.2. Verhalten bei Störungen



- **Wichtig:** Treten Unregelmäßigkeiten beim Betrieb des Geräts auf, so ist das Gerät sofort außer Betrieb zu setzen und der Netzstecker ist aus der Steckdose zu ziehen.
- Störungen können durch Fehler in der Energieversorgung, Verunreinigungen von Funktionsteilen, falscher Handhabung oder durch Ausfall von Einstell-, Regel- und Sicherheitseinrichtungen hervorgerufen werden.
- Sind die Energieverhältnisse in Ordnung, die Funktion aller relevanten Teile gegeben und ein Fehler in der Handhabung ausgeschlossen, so ist der Kundendienst zu rufen.



- **Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden.**

3.1.3. Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung

- Bei längerer Betriebsunterbrechung sowie bei Störungen ist das Gerät außer Betrieb zu nehmen.
- Ferner ist das Stromversorgungskabel aus der Steckdose zu ziehen.

4.1. REINIGUNG



- **Wichtig:** Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger bzw. einem Wasserstrahl gereinigt werden, da das Wasser bis zu den Bauteilen vordringen und dann Schäden hervorrufen könnte.
- **Wichtig:** Vor jeder Reinigung ist das Gerät auszuschalten und die Stromzufuhr ist durch Herausziehen des Stromkabels aus der Steckdose zu unterbrechen.



- **Achtung:** Vor der Reinigung sollte man das Gerät erkalten lassen. Ansonsten besteht Verbrennungsgefahr!

- Für die Reinigung der Edelstahlteile sind geeignete, nicht scheuernde Reinigungsmittel zu verwenden. Auf keinen Fall sollte mit chlorhaltigen Produkten gereinigt werden.
- Das Gerät nie mit Metallwolle oder Scheuermittel reinigen.
- Verfärbungen und Fremdrosterscheinungen sind sofort zu beseitigen, um eine weitere Korrosionsbildung zu vermeiden.
- Die Flächen des Geräts mit einem Schwamm und Warmwasser unter Zusatz eines milden Spülmittels reinigen. Bitte darauf achten, dass alle Reinigungsmittelrückstände beseitigt werden. Nach der Reinigung sind die Oberflächen gut zu trocknen. Leichte Verfärbungen lassen sich mit „Wiener Kalk“ entfernen.
- Ist eine mechanische Reinigung erforderlich, bitte keine Metallreinigungsgeräte verwenden, sondern Bürsten aus Kunststoff- und Naturborsten.

4.2. WARTUNG

-  **Wichtig:** Vor jedem Eingriff ist die Stromzufuhr durch Herausziehen des Stromkabels aus der Steckdose zu unterbrechen!
-  **Wichtig:** Die Wartungsarbeiten dürfen nur durch Fachpersonal ausgeführt werden!
- Eine Gewähr für eine einwandfreie Funktion und Betriebssicherheit kann nur bei sachgemäßer Handhabung des Gerätes, sowie der Beachtung der Hinweise in der Bedienungsanleitung, der entsprechenden Vorschriften sowie der Pflege- und Reinigungshinweise zugesichert werden.
- Dies gilt auch im Hinblick auf die Einhaltung der Bestimmungen des Gerätesicherheitsgesetzes (GSG) sowie der Unfallverhütungsvorschriften ZH 1 und VBG.
- Es ist zweckmäßig, das Gerät einer regelmäßigen Wartung zu unterziehen, und zwar abhängig von der Nutzungshäufigkeit; mindestens sollte dies jedoch einmal pro Jahr erfolgen.

- Es sind nur Original-Ersatzteile zu verwenden!
- Durchgeführte Reparaturen sind vom Kundendienst in die Tabelle „Ausgeführte Reparaturen“ im Kapitel 5.4. einzutragen.

4.3. ANALYSEN EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN

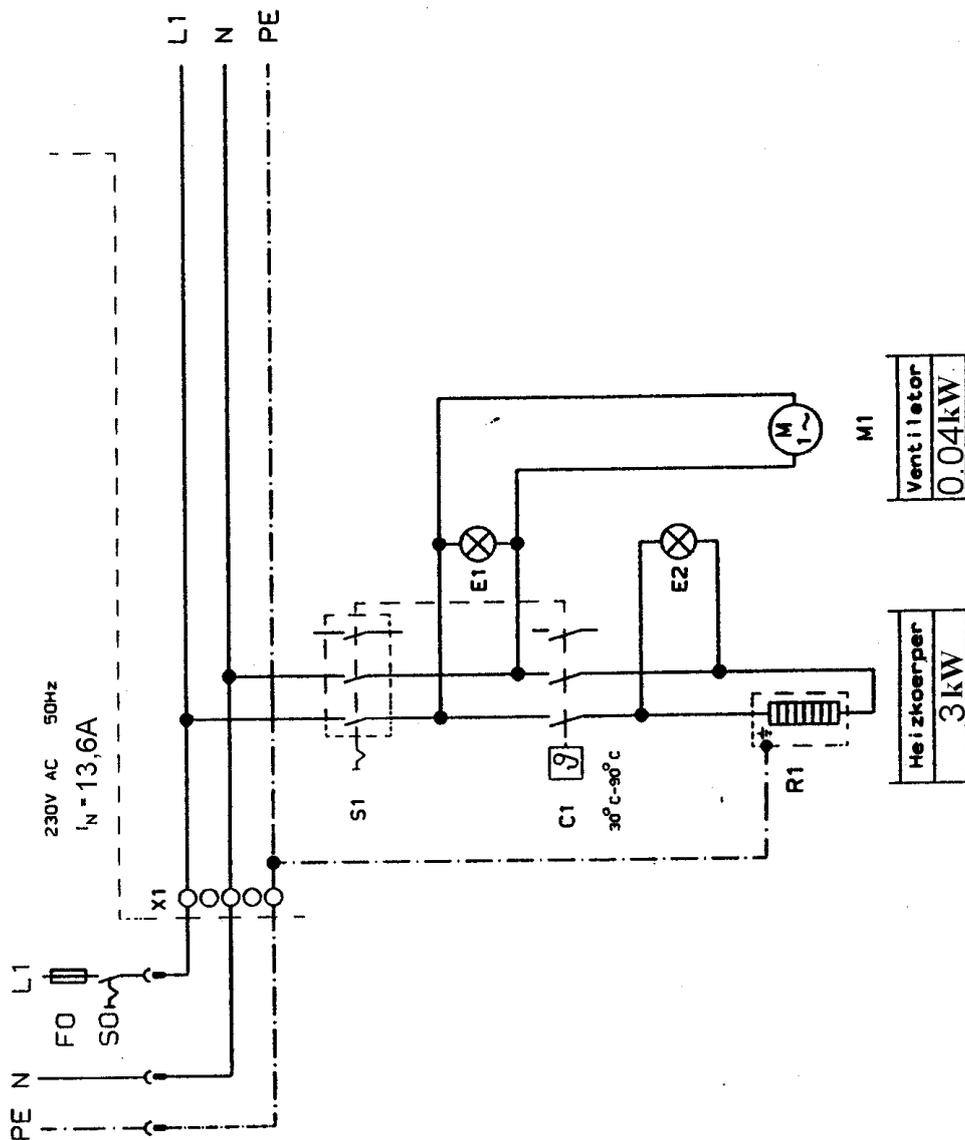
Was ist zu tun, wenn

Problem	Ursache	Lösung
Der Wärmeschrank bleibt kalt	Zuleitung unterbrochen	Zuleitung überprüfen
	Der Geräteschalter ist nicht eingeschaltet	Geräteschalter einschalten
	Hauptschalter/ Sicherungen bauseits nicht aktiv	Hauptschalter/ Sicherungen überprüfen
	Der Geräteschalter ist defekt	Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst/ Händler oder an die Fa. SARO
	Der Heizkörper ist defekt	
Der Temperaturregler ist defekt		
Der Heizkörper ist eingeschaltet, aber die entsprechende Kontrolleuchte leuchtet nicht	Glühbirne ist defekt	Glühbirne erneuern
Das Umluftgebläse funktioniert nicht	Der Ventilator ist defekt	Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler



Wichtig: Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden!

5.1. SCHALTPLAN BEI GERÄTEBREITE BIS 2.200 MM



5.2. POSITIERUNGSPLAN FÜR SCHALTPLÄNE

Position	Bemerkung	Bezeichnung
1	S1	Ein – Ausschalter
2	C1	Thermostat
3	E1	Meldeleuchte Ein/Aus
4	E2	Meldeleuchte „Heizen“
5	R1	Heizkörper 3,0 kW
7	M1	Ventilator

5.3. AUSGEFÜHRTE REPARATUREN

TAG	GRUND	FIRMA/ UNTERSCHRIFT

5.4. SERVICE

Bei Serviceeinsätzen bzw. bei der Beschaffung von Ersatzteilen und Zubehör wenden sie sich bitte zuerst an Ihren Fachhändler, in Ausnahmefällen dann direkt beim Großhändler Saro Gastro-Products GmbH:

Hergestellt in Bulgarien

Lieferant

Saro Gastro-Products GmbH
Sandbahn 6, 46446 Emmerich,
Germany
+49 (0) 2822 9258-0
www.saro.de