

IZU® Plate Warmer

VI3PW



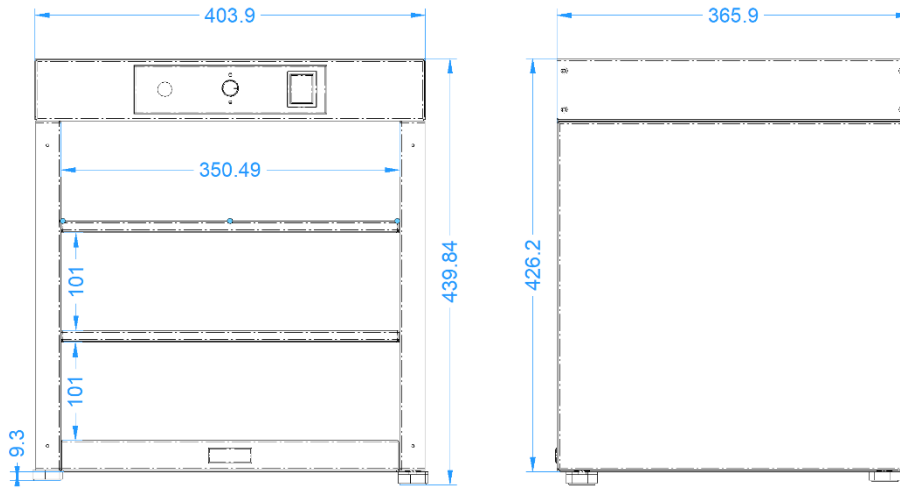
- Designed to hold the food in hot environment.
- Heated shelves for keeping the plates hot
- Adjustable Energy Regulator.

(EN – DA)

Contents

VIZU® 3 Plate/Gastro Warmer	1
VI3PW SPECIFICATION PAGE	3
MODEL VI3PW.....	3
Assembly and Installation Instructions.....	4
Instructions for use.....	5
Description of Plate/Gastro Warmer machines.....	6
Use of the machine.....	6
Cleaning of the machine.....	7
Wiring Diagram	8
SPARE PARTS LIST	9
Cleaning instructions - Daily.....	10
FAULT FINDING	11
Terms and Conditions.....	13
Claims	13
Returns.....	13
Damage Claim Form.....	14
Warranty.....	Error! Bookmark not defined.

VI3PW SPECIFICATION PAGE



MODEL VI3PW

<i>Dimensions</i> Height Width Depth	<i>Machine</i> 440mm 404mm 366mm
<i>Weight</i>	22kg
<i>Electrical</i> Running Amps Connection Type International Option	1 phase, 50HZ AC, 230v 9.2 Amps BSCHUKO 2/3 PIN PLUG N/A

All *Vizu 3 Plate/Gastro Warmer* have been tested and checked for proper operation before leaving the factory.

Upon delivery please check the unit for damage. If the unit is damaged, contact the carrier, or Fast Food Systems, immediately and file a damage claim (found in the back of the manual) Please retain all packing materials.

Damage must be reported within 7 days of delivery

General Description

The unit has been designed to hold cooked food on plate or food on ½ GN pan at warm temperature during the preparation time. The shelves temperature can be adjusted by energy regulator.

Assembly and Installation Instructions

1. Unpack machine from packaging
2. Peel all surfaces of plastic film and wipe down with warm soapy water
3. Position machine on a level surface
4. Machine must be affixed to a fresh mains water supply, or side mounted bottle filled daily with fresh water
5. Machine must be plugged into a 13Amp power supply
6. Position perforated support channels across internal aperture, space to suit.
7. Place gastronome pans and wires into their positions between support channels.

Switch Controls

- Red Switch – 'ON/OFF'
 - Controls the power to the unit
- Rotating Energy Regulator
 - Operates the heated shelves inside the unit to the required temperature.

Instructions for use

1. Ensure Mains power is on – The amber 'POWER' light should be lit
2. Adjust the rotating knob until desired temperature is reached.
3. CAUTION: As the unit heats up the shelves can get hot as the machine powers up.

LED Indication

- When the heater is on, it is lit amber.
- When the heater is off it is unlit.

Description of VI3PW

The Plate Warmer unit must only be used to keep cooked food hot and moist; it must not be used to re-heat cooked foods.

The machine is suitable for holding cooked food on plate.

When the machine is placed in the position that it will be used in it is important to ensure that it is level. Ensure that the surface the VI3PW is mounted on is flat and well supported.

The machine is factory set to 70°C. This is adequate to hold cooked food at a safe and legal temperature (i.e. above 63°C)

Use of VI3PW machines



Switch the machine on (red switch), then rotate the regulator knob until the desired temperature is reached. (The regulator knob controls all the shelves of the unit)

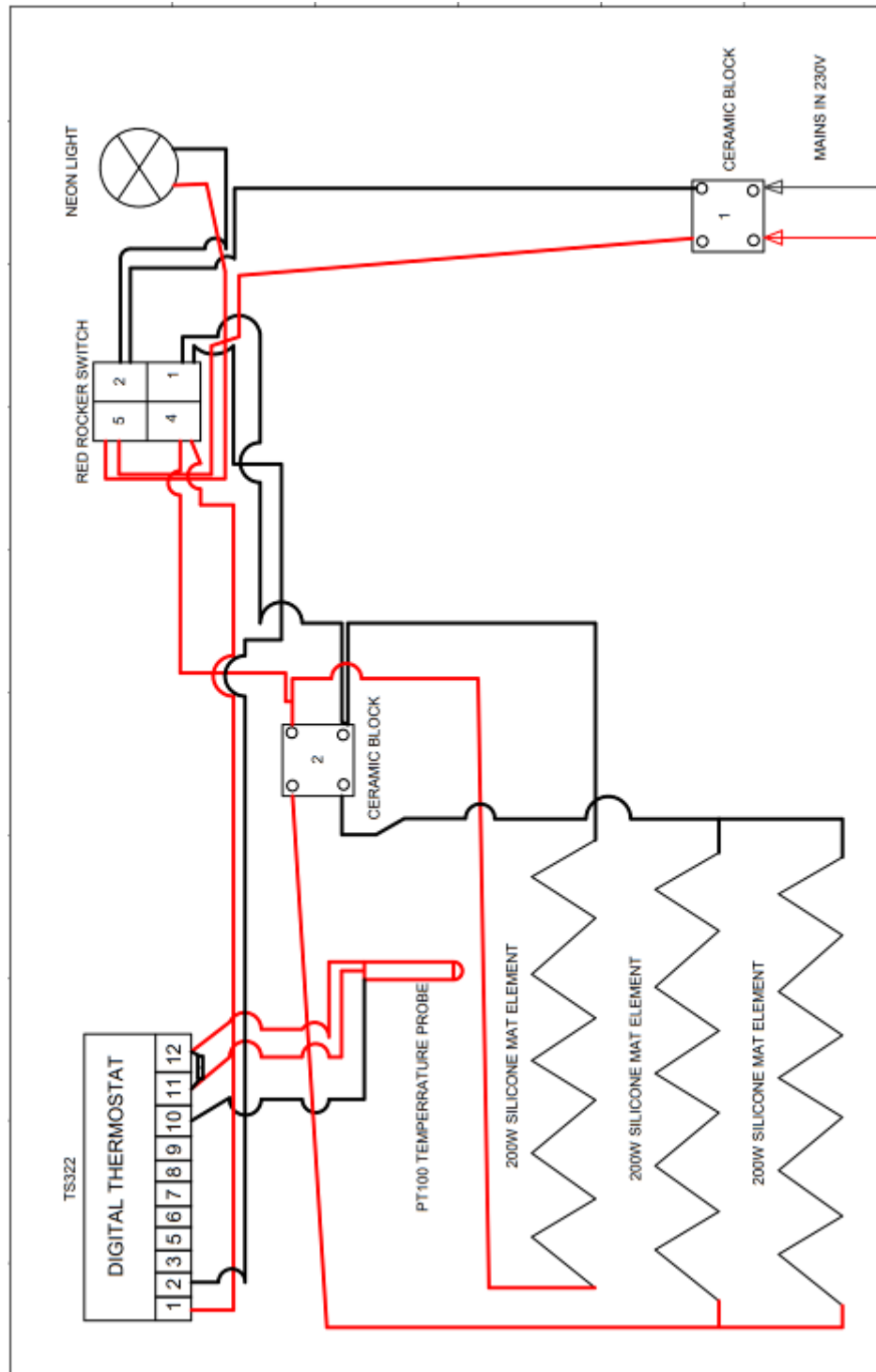
1. The machine should be left for at least 30 minutes to allow it to reach the correct operating temperature.
2. When loading a plate on to the machine ensure there is full contact with plate on flat surface. (DO NOT TOUCH THE SURFACE OF THE SHELVES!)
3. Warming: The Plate can get hot when its stored for prolonged period.

Cleaning of the Machines

1. To clean the machine. Turn eh machine off and allow it to cool down.
2. Using a microfiber or cotton cloth (non-abrasive) clean machine with soapy water or other non-aggressive chemicals.
3. After cleaning the machine wipe it down with dry cloth.
- 4.

**CARE MUST BE TAKEN WHEN CLEANING THE INTERIOR OF THE MACHINE
BECAUSE ELEMENTS, PANELS ETC. MAY REMAIN HOT FOR SOMETIME AFTER THE
HEATING HAS BEEN SWITCHED OFF.**

Wiring Diagram



SPARE PARTS LIST

PART NO.	PART NAME	QTY.	
VISW17	RED SWITCH	1	
VILE14	SWITCH COVER	1	
MFNE30	RED NEON	1	
MF225WELEMENT	WATER TRAY MAT ELEMENT	1	
MFOHSL01	HIGH TEMPERATURE SLEEVING	2	
MF354Z	2 POLE 5AMP TERM BLOCK TB06	1	
MF605-649	GROMMET	8	
BESCHUKO	H05RR-F 2MTR. RUBBER C032	1	
MF817-8877	Black Nylon 66, strain relief cable bush	1	
MFEUROCONVERT	EURO TO UK CONVERTERPLUG IN BLACK19-1032	1	

Cleaning instructions - Daily

1. Disconnect the machine from the power supply before cleaning and allow to cool.
2. Remove food gastronome pans and wire insets, wash thoroughly in warm soapy water, rinse and dry.
3. Remove the spacing racks and wash in warm soapy water, rinse and dry.
4. Doors may be wiped with a soft damp cloth, dry thoroughly taking care not to damage the plastic.
5. Remove the water tray assembly, lift the float and take out water gastronome plan and clean thoroughly, (take care not to damage float assembly).
6. Note once the bottom water tray assembly has been removed the two outer trays May be removed and wiped clean.

NEVER use wire wool, scourers, abrasive cleaners, acids or bleach.

DO NOT flood or allow electrical parts to become wet.

NEVER handle the lamps; if they become dirty they should be wiped with a soft, damp, grease free cloth.

DO Dry all surfaces thoroughly removing all moisture.

A stainless steel cleaner/polish may be applied to the exterior.

N.B - For Hard Water Areas

To avoid the risk of scale build up, we advise to either fit an in-line softener if using the mains supply or use a water softener. If the unit is being used with a remot water tank use de-ionised water.

Please be aware of these guidelines as scale is not covered by our warranty, as noted earlier in this manual

FAULT FINDING

Any servicing must only be carried out by qualified personnel. Unit must be removed from electrical supply before servicing.

Problem	Probable Cause	Solution
1. Indicated ON/OFF switch does not light up	No power to machine. ON/OFF switch faulty	Check machine is plugged in and switched on. Check fuse in 13a plug, replace if faulty. Check circuit breaker at main supply board is in (ON). Check Switch, replace if faulty.
2. Digital thermostat does not indicate temperature reading.	ON/Off switch OFF Unit overheated ON/OFF switch faulty Digital thermostat faulty	Switch ON Allow to cool. Replace switch Replace if thermostat faulty
3. Lamps do not work	No power Green switch OFF Lamp not correctly seated. Faulty lamp	See section 1 Switch ON Adjust to required setting. Check fitted correctly Replace lamp
4. Unit does not heat up.	No power to machine ON / OFF switch off ON / OFF switch faulty Digital thermostat faulty Thermocouple faulty Switching relay faulty Heat element faulty	See section 1. Switch ON Replace Switch Replace thermostat As indicated on controller replace thermocouple Replace relay Replace element

Problem	Probable Cause	Solution
5. No water flow	Flow valve shut. Solenoid valve faulty. Water lime blocking pipe/valve system. Water drawer not in and locked.	Open flow regulator valve to suit. Replace valve. Remove system and clear or replace. Check micro switch – replace as necessary.
6. LED Does not light	Humidity Switch Off Circuit Faulty Water drawer not in and locked	Switch On. Check and replace if necessary. Check micro switch – replace as necessary.
7. Water supply does not flow.	ON/OFF switch off. Mains Water Off. Bottle Empty. Faulty Solenoid.	Switch on. Switch on. Fill Bottle Replace Solenoid.

Terms and Conditions

Claims

No claim shall be entertained by the Company unless made in writing. Claims arising from damage or partial loss in transit must reach the Company within 7 days from the date of delivery. Claims for non-delivery must reach the Company within 10 days from the date of dispatch. All other claims must reach the Company within 7 days. Damaged goods must be retained for inspection/collection.

Returns

The Company does not operate a returns policy unless the goods are defective:

In circumstances where the Company agrees to accept return of goods, a charge of 25% of the invoice value will be made.

Damage Claim Form

Machine: **VI3PW**

Product code: **V3PW**

Customer name.....

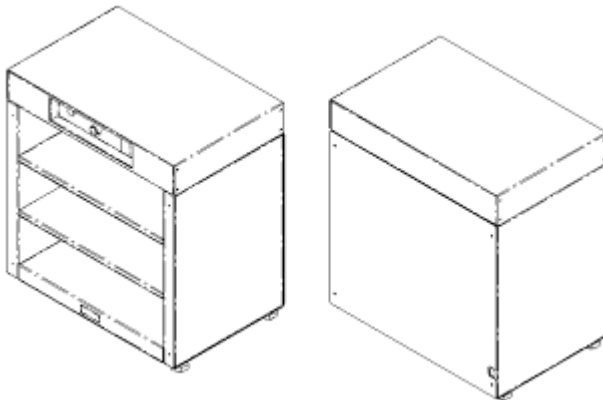
Date of delivery.....

Machine serial number.....

Damage comments.....

.....
.....
.....
.....
.....

Please indicate on the picture where the unit is damaged



Courier name.....

Please cut this page out and post to **Fast Food Systems**

(The address is on the back of this manual)



Guaranties and Warranties

ENGLAND & WALES

Except where otherwise specified all products are subject to 12 months' parts and labour warranty. Goods found defective will be repaired, credited or replaced without charge according to the terms of the Company's standard warranty, provided written notice is given within the guarantee period. In no case will the company be liable for repairs made without its knowledge or sanction, or for indirect damage, or any consequential loss or expense incurred by purchasers.

Fast Food Systems Ltd. Warrants to the original purchaser that the equipment supplied is free from defective materials or workmanship for a period of 12 (twelve) months.

In respect of goods under the value of £1,000.00, to affect warranty the goods must be returned to Fast Food Systems Ltd premises, carriage cost for this to be paid for by Fast Food Systems Ltd.

All non-account customers must pay for one call out and one hour's labour prior to an engineer attending a warranty service request. This will be refunded if the unit is found to be faulty and requires repair.

The following are NOT covered by warranty:

1. Failure or breakdown caused by incorrect installation.
2. Glass parts, electric lamps or door seals.
3. Adjustment or calibration of controls - this is a routine maintenance function.
4. Abuse or misuse, including cleaning.
5. Warranty labour is only carried out during normal working hours, calls attended to out of hours may be subject to surcharges.
6. The warranty will commence from the date of dispatch.
7. Warranty on spare parts purchased for equipment outside of the warranty period is 3 (three) months from date of sale.
8. Any faulty spare parts replaced under warranty must be returned with 7 days of supply.
9. Warranty is non-transferable.

FFS Ltd will not be held responsible, financially or otherwise, for any loss of business as a result of equipment breakdown.

Model Number.....

Order ID/Job No.....

Machine serial number.....

Date of Manufacture/...../.....

Date of delivery...../...../.....

Date of Commissioning...../...../.....



ENGLISH

Electrical equipment marked with this symbol may not be disposed of in European public disposal systems after 12 August 2005. In conformity with European local and national regulations (EU Directive 2002/96/EC), European electrical equipment users must now return old or end-of-life equipment to the manufacturer for disposal at no charge to the user.

Note: For return for recycling, please contact the equipment manufacturer or supplier for instructions on how to return end-of-life equipment for proper disposal.

Fast Food Systems Limited

Manufacturer & Distributor of Catering Equipment

Unit 1 Headley Park 9 Headley Road East

Woodley Reading Berkshire RG5 4SQ

Tel: 0118 944 1100

Email: service@fast-food-systems.co.uk

Website: www.fast-food-systems.com

ISSUE 05: 12th June 2026

VIZU® Pladevarmer

VI3PW



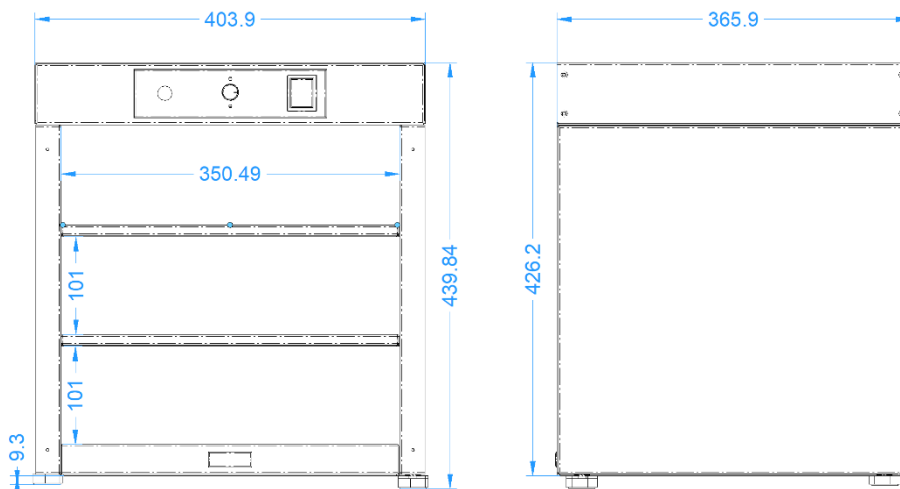
- Designet til at holde maden i varme omgivelser.
- Opvarmede hylder til at holde tallerkenerne varme
- Justerbar energiregulator.

(DA – EN)

Indhold

VIZU® 3 Tallerken/Gastro-varmer	1
VI3PW SPECIFIKATIONSSIDE	3
MODEL VI3PW	3
Monterings- og installationsinstruktioner	4
Brugsanvisninger	5
Beskrivelse af plade-/gastrovarmemaskiner	6
Brug af maskinen	6
Rengøring af maskinen	7
Ledningsdiagram	8
RESERVEDELSLISTE	9
Rengøringsinstruktioner - Dagligt	10
FEJLFINDELSE	11
Vilkår og betingelser	13
Krav	13
Tilbagevenden	13
Skadeskravsformular	14
Garanti	Error! Bookmark not defined.

VI3PW SPECIFIKATIONSSIDE



MODEL VI3PW

<i>Dimensioner</i>	<i>Maskine</i>
Højde	440mm
Bredde	404 mm
Dybde	366mm
<i>Vægt</i>	22 kg
<i>Elektrisk</i>	1-fase, 50Hz AC, 230v
Kørende forstærkere	9,2 ampere
Forbindelsestype	BSCHUKO 2/3-PINS STIK
International mulighed	Ikke tilgængeligt

Alle *Vizu 3 plade-/gastro-varmere* er blevet testet og kontrolleret for korrekt funktion, før de forlader fabrikken.

Ved levering bedes du tjekke enheden for skader. Hvis enheden er beskadiget, kontakt straks transportøren eller Fast Food Systems og indgiv en skadeanmeldelse (fundet bagerst i manualen). Behold venligst alt emballagemateriale.

Skader skal rapporteres inden for 7 dage efter levering

Generel beskrivelse

Enheden er designet til at opbevare tilberedt mad på tallerken eller mad på en 1/2 GN pande ved varm temperatur under tilberedningstiden. Hylernes temperatur kan justeres med energiregulator.

Monterings- og installationsinstruktioner

8. Udpakningsmaskine fra emballage
9. Pill alle overflader af plastikfilmen og tør af med varmt sæbevand
10. Positionsmaskine på en jævn overflade
11. Maskinen skal tilsluttes en ferskvandsforsyning eller monteres dagligt med ferskvand på siden af en flaske med ferskvand
12. Maskinen skal tilsluttes en 13 ampere strømforsyning
13. Placer perforerede støttekanaler over den indvendige åbning, plads passende.
14. Placer gastronome-pander og ledninger på deres pladser mellem støttekanalerne.

Kontaktcontroller

- Rød kontakt – 'TÆND/SLUK'
 - Styrer strømmen til enheden
- Roterende energiregulator
 - Driver de opvarmede hylder inde i enheden til den ønskede temperatur.

Brugsanvisninger

4. Sørg for, at netstrømmen er tændt – Det gule 'POWER'-lys skal være tændt
5. Juster den roterende knap, indtil den ønskede temperatur er nået.
6. DØDSFORLØB: Når enheden varmes op, kan hylderne blive varme, når maskinen starter.

LED-indikation

- Når varmeapparatet er tændt, er det oplyst ravgult.
- Når varmeapparatet er slukket, er det slukket.

Beskrivelse af VI3PW

Tallerkenvarmeren må kun bruges til at holde tilberedt mad varm og fugtig; den må ikke bruges til at genopvarme tilberedt mad.

Maskinen er egnet til at opbevare tilberedt mad på tallerkenen.

Når maskinen placeres i den position, den skal bruges i, er det vigtigt at sikre, at den er i vater. Sørg for, at overfladen, som VI3PW er monteret på, er flad og godt understøttet.

Maskinen er fabriksindstillet til 70°C. Dette er tilstrækkeligt til at holde tilberedt mad ved en sikker og lovlig temperatur (dvs. over 63°C)

Brug af VI3PW-maskiner



Tænd maskinen (rød kontakt), og drej derefter regulatorknappen, indtil den ønskede temperatur er nået. (Regulatorknappen styrer alle hylderne i enheden)

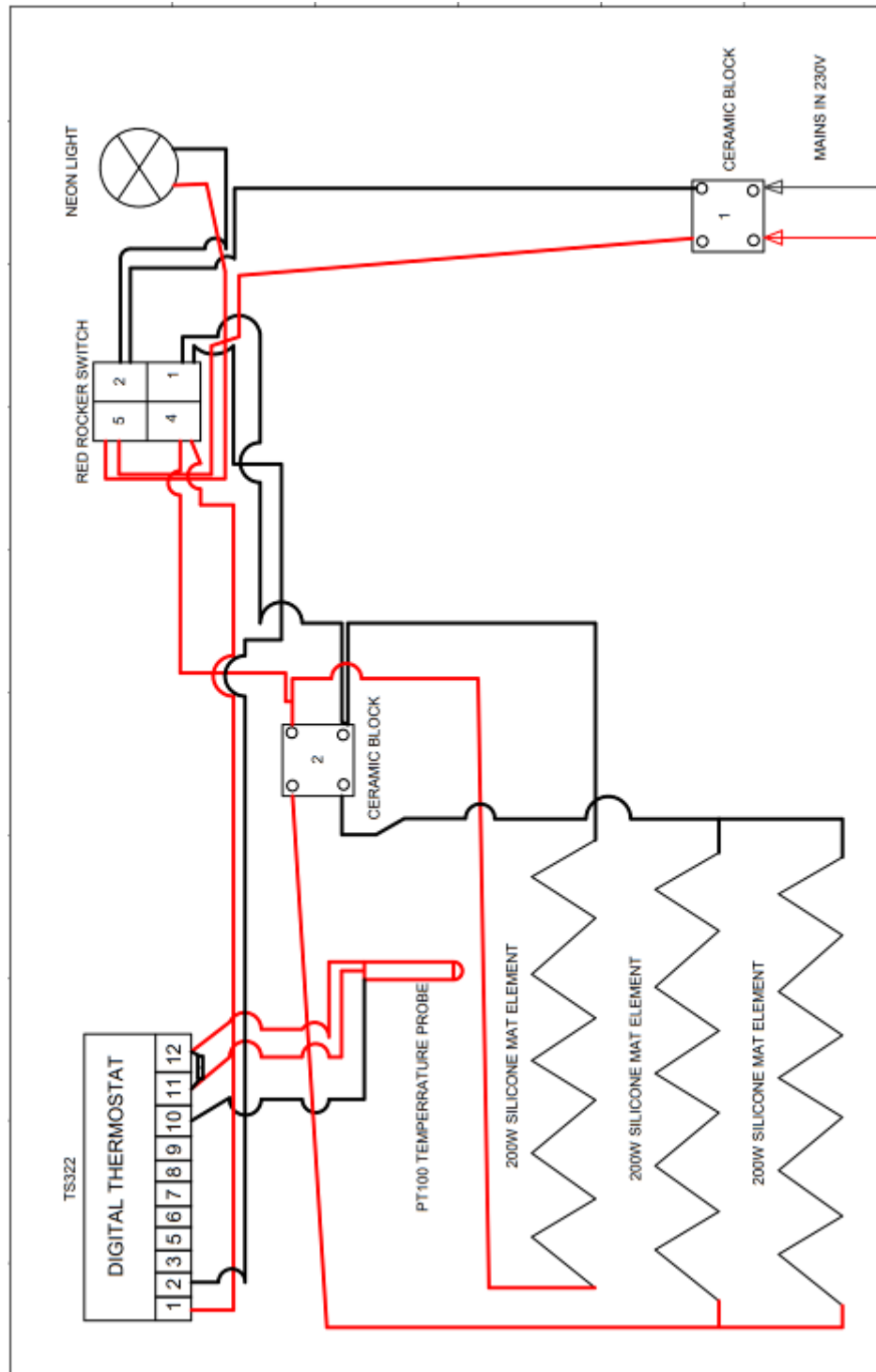
4. Maskinen bør stå i mindst 30 minutter for at nå den korrekte driftstemperatur.
5. Når du lægger en plade på maskinen, skal du sikre fuld kontakt med pladen på en flad overflade. (RØR IKKE VED HYLDERNES OVERFLADE!)
6. Opvarmning: Pladen kan blive varm, når den opbevares i længere tid.

Rengøring af maskinerne

5. For at gøre maskinen ren. Sluk maskinen og lad den køle ned.
6. Brug en mikrofiber- eller bomuldsklud (ikke-slibende) rengøringsmaskine med sæbevand eller andre ikke-aggressive kemikalier.
7. Efter rengøring af maskinen tørrer du den af med en tør klud.
- 8.

DER SKAL UDVISES FORSIGTIGHED VED RENGØRING AF MASKINENS INDRE, DA ELEMENTER, PANELER OSV. KAN FORBLIVE VARME I NOGET TID EFTER, AT VARMEN ER SLUKKET.

Ledningsdiagram



RESERVEDELSLISTE

DEL NR.	DELNAVN	ANTYDER.	
VISW17	RØD KONTAKT	1	
VILE14	KONTAKTDÆKSEL	1	
MFNE30	RØD NEON	1	
MF225WELEMENT	ELEMENT TIL VANDBAKKEMÅTTEN	1	
MFOHSL01	HØJTEMPERATUR-HYLSTER	2	
MF354Z	2-POLS 5 AMP TERM BLOK TB06	1	
MF605-649	GUMMI	8	
BESCHUKO	H05RR-F 2MTR. RUBBER C032	1	
MF817-8877	Sort Nylon 66, spændingsavlastningskabelbøsning	1	
MFEUROCONVERT	EURO TIL UK KONVERTER STIK I BLACK19-1032	1	

Rengøringsinstruktioner - Dagligt

7. Afbryd maskinen fra strømforsyningen før rengøring og lad den køle ned.
8. Fjern madgryder og trådindlæg, vask grundigt i varmt sæbevand, skyl og tør.
9. Fjern afstandsristerne og vask i varmt sæbevand, skyl og tør.
10. Døre kan tørres af med en blød, fugtig klud, og tørres grundigt uden at beskadige plastikken.
11. Fjern vandbakke-samlingen, løft flyderen og tag vand-gastronom-planen ud og rengør grundigt (pas på ikke at beskadige flydemonteringen).
12. Bemærk, at når bunden af vandbakke er fjernet, kan de to yderste bakker fjernes og tørres af.

Brug ALDRIG tråduld, skuremidler, slibemidler, syrer eller blegemiddel.

OVERVANDL IKKE eller lad elektriske dele blive våde.

HÅNDTER ALDRIG lamperne; hvis de bliver beskidte, bør de tørres af med en blød, fugtig, fedtfri klud.

TØR alle overflader grundigt og fjern al fugt.

En rustfri stålrenser/polish kan påføres ydersiden.

N.B - For områder med hårdt vand

For at undgå risikoen for kalkophobning anbefaler vi enten at montere en in-line blødgører, hvis du bruger hovednettet, eller at bruge en vandblødgører. Hvis enheden bruges med en remot-vandtank, brug deioniseret vand.

Vær opmærksom på disse retningslinjer, da skala ikke er dækket af vores garanti, som nævnt tidligere i denne manual

FEJLFINDELSE

Enhver service må kun udføres af kvalificeret personale. Enheden skal fjernes fra elforsyningen før service.

Problem	Sandsynlig årsag	Løsning
1. Den indikerede TÆND/SLUK-kontakt lyser ikke op	Ingen strøm til maskinen. TÆND/SLUK-knappen er defekt	Tjekkemaskinen er tilsluttet og tændt. Tjek sikringen i 13A-stikket, udskift hvis den er defekt. Tjek sikringen på hovedforsyningskortet (ON). Tjek Switch, udskift hvis den er defekt.
2. Digital termostat angiver ikke temperaturlæsning.	TÆND/sluk-knap SLUK Enheden overophedet TÆND/SLUK-knappen er defekt Digital termostat defekt	Tænd Lad det køle af. Udskift kontakten Udskift hvis termostaten er defekt
3. Lamper virker ikke	Ingen strøm Grøn kontakt SLUKKET Lampen sidder ikke korrekt. Defekt lampe	Se afsnit 1 Tænd Juster til den nødvendige indstilling. Tjek korrekt tilpasset Udskift lampen
4. Enheden bliver ikke varm.	Ingen strøm til maskinen TÆND/SLUK sluk TÆND/SLUK-knappen er defekt Digital termostat defekt Termoelement defekt Koblingsrelæet er defekt Varmeelementet er defekt	Se afsnit 1. Tænd Udskift kontakten Udskift termostaten Som angivet på controlleren, udskift termoelementet Udskift relæet Erstat elementet

Problem	Sandsynlig årsag	Løsning
5. Ingen vandgennemstrømning	Flowventilen er lukket. Magnetventilen er defekt. Vandkalkblokerende rør/ventilsystem. Vandskuffen er ikke i og låst.	Åbn flowregulatorventilen for at passe. Udskift ventilen. Fjern systemet og fjern eller udskift det. Tjek mikrokontakten – udskift efter behov.
6. LED lyser ikke	Fugtighedsslukning Kredsløbsfejl Vandskuffen er ikke i og låst	Tænd for det. Tjek og udskift om nødvendigt. Tjek mikrokontakten – udskift efter behov.
7. Vandforsyningen flyder ikke.	TÆND/SLUK-knap slukket. Hovedvandet er slukket. Flasken er tom. Defekt solenoid.	Tænd for det. Tænd for det. Fyld flaske Udskift solenoiden.

Vilkår og betingelser

Krav

Selskabet vil ikke tage stilling til noget krav, medmindre det fremsættes skriftligt. Krav som følge af skade eller delvist tab under transport skal nå selskabet inden for 7 dage fra leveringsdatoen. Krav om manglende levering skal nå virksomheden inden for 10 dage fra afsendelsesdatoen. Alle andre krav skal nå virksomheden inden for 7 dage. Beskadigede varer skal opbevares til inspektion/afhentning.

Tilbagevenden

Selskabet har ikke en returpolitik, medmindre varerne er defekte:

I tilfælde hvor selskabet accepterer at modtage retur af varer, vil der blive opkrævet et gebyr på 25 % af fakturaens værdi.

Skadeskravsformular

Maskine: **VI3PW**

Produktkode: **V3PW**

Kundenavn.....

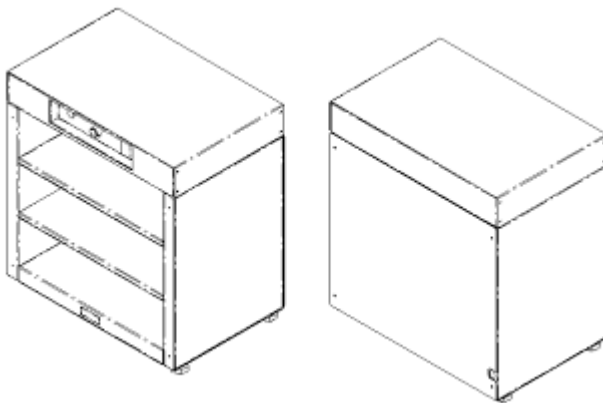
Leveringsdato.....

Maskinens serienummer.....

Skadekommentarer.....

.....
.....
.....
.....

Angiv venligst på billedet, hvor enheden er beskadiget



Kurernavn.....

Venligst klip denne side ud og post på **Fast Food Systems**

(Adressen står på bagsiden af denne manual)



Garantier og garantier

ENGLAND & WALES

Medmindre andet er angivet, er alle produkter underlagt 12 måneders reservedels- og arbejdsgaranti. Varer, der findes defekte, vil blive repareret, krediteret eller erstattet uden gebyr i henhold til selskabets standardgaranti, forudsat at der gives skriftlig meddelelse inden for garantiperioden. Under ingen omstændigheder vil selskabet være ansvarlig for reparationer udført uden dets viden eller sanktion, eller for indirekte skade eller eventuelle følgetab eller udgifter, som køberne har pådraget sig.

Fast Food Systems Ltd. garanterer over for den oprindelige køber, at det leverede udstyr er fri for defekte materialer eller håndværk i en periode på 12 (tolv) måneder.

For varer under værdien af £1.000,00 skal varerne returneres til Fast Food Systems Ltd's lokaler for at påvirke garantien, og transportomkostningerne for dette skal betales af Fast Food Systems Ltd.

Alle kunder uden konto skal betale for én afværgelse og en times arbejde, før en ingeniør kan tage sig af en garantiserviceanmodning. Dette vil blive refunderet, hvis enheden viser sig at være defekt og kræver reparation.

Følgende er IKKE dækket af garantien:

10. Fejl eller nedbrud forårsaget af forkert installation.
11. Glasdele, elektriske lamper eller dørtætninger.
12. Justering eller kalibrering af kontroller – dette er en rutinemæssig vedligeholdelsesfunktion.
13. Misbrug eller misbrug, inklusive rengøring.
14. Garantiarbejde udføres kun i normale arbejdstider, og opkald, der håndteres uden for normal arbejdstid, kan medføre tillæg.
15. Garantien træder i kraft fra afsendelsesdatoen.
16. Garantien på reservedele købt til udstyr uden for garantiperioden er 3 (tre) måneder fra salgsdatoen.
17. Eventuelle defekte reservedele, der udskiftes under garanti, skal returneres inden for 7 dages levering.
18. Garantien kan ikke overdrages.

FFS Ltd vil ikke holdes ansvarlig, hverken økonomisk eller på anden måde, for tab af forretning som følge af udstyrsbrud.

Modelnummer.....
Ordre-ID/Job nr.....
Maskinens serienummer.....
Produktionsdato/...../.....
Leveringsdato...../...../.....
Indsættelsesdato...../...../.....

**ENGLISH**

Electrical equipment marked with this symbol may not be disposed of in European public disposal systems after 12 August 2005. In conformity with European local and national regulations (EU Directive 2002/96/EC), European electrical equipment users must now return old or end-of-life equipment to the manufacturer for disposal at no charge to the user.

Note: For return for recycling, please contact the equipment manufacturer or supplier for instructions on how to return end-of-life equipment for proper disposal.

Fast Food Systems Limited

Producent og distributør af cateringudstyr
Enhed 1 Headley Park 9 Headley Road East
Woodley Reading Berkshire RG5 4SQ
Tlf: 0118 944 1100
Email: service@fast-food-systems.co.uk
Hjemmeside: www.fast-food-systems.com

NUMMER 05: 12. juni 2026