



Gastro-Haal

NÁVOD

pro instalaci a údržbu

KOTEL – PÁNVICE

elektrická

KED-140



7/2024

CE 1299

Obsah

1. Obecné informace	3
2. Použití	3
3. Bezpečnostní předpisy	3
4. Právní prohlášení	3
5. Technické údaje	4
6. Popis zařízení	4
7. Montáž	5
8. Obsluha	5
8.1. <i>Uvedení zařízení do provozu.</i>	5
8.2. <i>Nastavení (regulace) teploty</i>	6
8.3. <i>Vypnutí zařízení</i>	6
8.4. <i>Vyprázdnění varné nádoby</i>	6
9. Bezpečnostní pokyny	6
10. Údržba a čištění zařízení	6
11. Přílohy elektrický kotel - pánvice	7
11.1. <i>Schéma elektrického zapojení</i>	7
11.2. <i>Připojovací rozměry</i>	8
12. Návod k použití výpustného ventilu	9

Kontakt na dodavatele a poskytovatele servisu naleznete na straně č. 10.

1. Obecné informace

Vážený uživateli, děkujeme Vám, že jste se rozhodli pro náš výrobek. Před používáním spotřebiče si pečlivě prostudujte tento návod k obsluze, aby Vám spotřebič mohl sloužit k vaší spokojenosti.

2. Použití

Elektrická kotel-pánev je určena pro přípravu různých druhů jídel a pokrmů. Potraviny se připravují tepelnou úpravou - smažením v oleji, dušením ve vodě. Pánve najdou uplatnění ve velkokuchyních, závodech společného stravování, bufetech, bistrech a stáncích rychlého občerstvení.

3. Bezpečnostní předpisy

Výrobce prohlašuje, že zařízení jsou v souladu s předpisy a platnými vyhláškami Evropské unie a příslušnými nařízeními vlády.

Pozor! Výrobce se vzdává jakékoli odpovědnosti v případě přímých i nepřímých poškození, které se vztahují k nesprávné instalaci, nesprávnou montáží nebo jinými příčinami.

Spotřebič mohou obsluhovat pouze kvalifikované osoby. Části a součásti nastavené výrobcem nebo odborným servisem, má uživatel přísný zákaz přestavovat. Je zakázáno během provozu se dotýkat jiných částí spotřebiče než ovládacích a výrobcem určených. Dále je během provozu zakázáno čištění a mytí spotřebiče. Je zakázáno používat spotřebič pro jiné účely, než je to určeno v návodu. Údržbu a opravu můžete provést pouze při vypnutém stavu spotřebiče od elektrické sítě.

Spotřebič se smí používat pouze k vaření potravin ve vodě a v mléce.

Doporučuje se kontrola servisními pracovníky určenými výrobcem jednou ročně. Při výměně náhradních dílů musí být použity originální náhradní díly.

Výrobce neodpovídá za vady vzniklé neodbornou montáží a obsluhou.

4. Právní prohlášení

ZÁKAZNÍK, KTERÉMU MONTÁŽ, NASTAVENÍ A OPRAVU PROVEDLA ORGANIZACE, KTERÁ NENÍ POVEŘENA VÝROBNÍ ORGANIZACÍ, NEMŮŽE U VÝROBCE UPLATŇOVAT NÁKLADY SPOJENÉ SE ZÁRUČNÍ OPRAVOU.

Obsluha elektrické pánve si musí podrobně prostudovat návod k použití a obsluze. V případě nesprávného použití a obsluhy elektrické pánve, ztrácí se nárok na záruční opravu!!!

Podnik poskytnete záruku na elektrickou pánev dle přiloženého „Záručního listu“.

Vady, které mohou být odstraněny uživatelem, nejsou považovány za vady podléhající záruce.

Vady spadající pod záruku opraví servisní organizace výrobce nebo jeho pověřenec.

Upozornění!

VÝROBCE NEODPOVÍDÁ ZA NESPRÁVNÝ TECHNOLOGICKÝ POSTUP OBSLUHY PŘI VAŘENÍ A PEČENÍ !

UPOZORNĚNÍ!

Výrobce neodpovídá za nesprávný technologický postup obsluhy při vaření.

5. Technické údaje

Rada	900
Označení	KED-140
Zařízení	elektrická kotel pánvice
Vnější rozměry (mm) šxhxv	klasický analogový
Vnější rozměry (mm) šxhxv	1400x900x900 mm
Rozměry varné nádoby (mm) ŠxHxV	1226x680x208 mm
Celkový objem varné nádoby (l)	177 l
Využitelný objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l)	140 l
Ohřev	
Počet topných těles (ks)	12 ks
Jmenovitý tepelný výkon (kW)	18 kW
Jmenovité napětí (V)	3 N - 50 Hz / 400V TN-S
Jmenovitý proud (A)	27 A
Rozsah pracovního termostatu (°C)	50 - 200 °C
Možná nastavitelná teplota vaření (°C)	50 - 250 °C
Voda, ventil, krytí	
Přípojka vody (")	3/4"
Výpustný ventil (")	2"
Vývod k výtokovému ventilu (")	2"
Krytí IP	IP 41
Konstrukce, úspora, bezpečnost	
Dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikonová ochrana)	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků	ano
Hmotnost (kg)	180 kg
Krytování ze spodu	ano
Opce za příplatek dle ceníku	
Pařák kulatý nebo hranatý	ano (příplatek)

6. Popis zařízení

Zařízení je vyhotoveno z potravinářsky nezávadného nerezového materiálu. V horní části zařízení se nachází pracovní nádoba s krytem, která je spojena s nosným rámem a je umístěna na kluzných ložiskách. Varnou nádobu nelze ručně vyklápat. Vyprázdnění nádoby provádíme pomocí výpustného ventilu, který je umístěn na přední straně nádoby. Rám zařízení je samonosný a je osazen na čtyřech stavitelných nožičkách. Zařízení je dále vybaveno pracovním termostatem, který je umístěn pod čelním krytem zařízení v elektrické skřínce upevněné na nosném rámu zařízení. Elektrická pánev je vybavena 12 topnými elektrickými tělesy umístěnými na spodku nádoby, které jsou přitaženy upevňovacími šrouby. Víko varného kotle lze ručně otevřít do úhlu asi 80°.

JE NEPOLOHOVATELNÝ!!!

7. Montáž

Montáž provádí jen pracovník servisní organizace. Servis zajišťuje i prodejce, popřípadě montážní organizace s oprávněním pro montáž elektrických zařízení. Zařízení lze montovat i do blokové jednotky. Je-li zařízení umístěno v blízkosti kuchyňských linek nebo hořlavých látek, musí být dodrženy předpisy požární ochrany. Vždy musí být zaručena požární ochrana!!! Zařízení doporučujeme umístit pod odsavač par.

Elektrická kotel - pánvice se montuje vždy na pevné revidované elektrické vedení.

Při instalaci je třeba dodržovat následující pokyny:

- **POZOR!** Před odmontováním ochranných krytů ke svorkám, musí být přívod odpojen od elektrické sítě.
- elektrická pánve se umístí na předem připravené místo s jistěnou elektrickou přípojkou 3N~50 Hz /400 V
- zařízení nastavíme do vodorovné polohy pomocí výškově stavitelných nožiček
- pod čelním krytem KED-140 se nachází přípojovací svorkovnice na 400 V. Tento panel demontujeme pomocí čtyř šroubů, které se nacházejí - dva v horní části krytu a dva ve spodní části.
- Napětí v síti se musí shodovat s napětím vyznačeným na štítku
- dimenzování kabelu přívodu je (5x10 mm²). Nesmí se použít kabel s gumovým pláštěm, který není odolný vůči oleji.
- po zapojení hlavního přívodu, čelní kryt opětovně namontujeme na původní místo.
- Zařízení musí být připojeno k elektrické síti přes vypínač s minimální vzdáleností kontaktu 3 mm a vypínač musí být umístěn na stěně v blízkosti zařízení!
- Zařízení je třeba uzemnit!!! Na spodní části zařízení (kostře) se nachází ochranná svorka, která slouží k pospojování neživých kovových částí zařízení kuchyně. Význam této svorky spočívá v tom, že vodič, který k ní připojíme, zajistí, že všechna kovová zařízení se uvedou na stejný potenciál.
- připojení může provést pouze kvalifikovaný odborník podle platných norem a předpisů schématu elektrického zapojení.

8. Obsluha

Neodborná manipulace je nebezpečná. Výrobce neodpovídá za materiální škody, pokud se tyto udály při neodborné manipulaci (při uvedení zařízení do provozu nebo při provozování). Provozovatel je povinen důkladně seznámit s tímto návodem obsluhující personál, ale i ty, kteří se zařízením pracuje jen občas. Pánve se musí používat pod trvalým dozorem.

Zařízení lze používat pouze pro účely pro které je určena. Různé jiné použití je zakázáno, protože může způsobit nebezpečí.

NÁVOD PÉČE USCHOVEJTE, ZAJISTĚTE VŠAK JEHO PŘÍSTUPNOST OBSLUZE.

8.1. Uvedení zařízení do provozu.

Zařízení se uvádí do provozu přepnutím kolébkového vypínače z polohy „0-VYP“ do polohy „1-ZAP“. Rozsvícená kontrolka vypínače zelené barvy signalizuje, že zařízení je pod napětím.

8.2. Nastavení (regulace) teploty

Udržování teploty na nastavené hodnotě je automatické. Toto nám zajišťuje pracovní termostat. Natočením ovládacího knoflíku termostatu ve směru hodinových ručiček (obr.4-poz.4) na požadovanou hodnotu uvedeme zařízení do činnosti. Rozsvítí se žlutá kontrolka (obr.4-poz.2). Po dosažení požadované teploty ve varné nádobě se kontrolka žluté barvy vypne. Skutečný čas se odvíjí od druhu a množství vařeného pokrmu v nádobě.

8.3. Vypnutí zařízení

Kolébkový vypínač označený jako „HLAVNÍ VYPÍNAČ“ (obr.4-poz.3) přepneme z polohy „1-ZAP“ do polohy „0-VYP“, čímž rozpojíme ovládací obvod zařízení.

Signalizuje nám to i zhasnutí zelené signalizační kontrolky na ovládacím panelu.

Odpojení zařízení od elektrického napětí lze provést přes vypínač s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm, kt. je umístěn na zdi v blízkosti zařízení.

8.4. Vyprázdnění varné nádoby

Varná nádoba se vyprazdňuje ručním otočným ventilem, který se nachází na přední straně zařízení. Otáčením tohoto ventilem ve směru hodinových ručiček se nádoba vyprazdňuje. MAX a MIN hladina naplnění nádoby je označena ryskou na zadní stěně nádoby.

9. Bezpečnostní pokyny

- Je zakázáno vylévání horkého oleje z nádoby!
- V případě vznícení oleje v nádobě, je třeba víko okamžitě zavřít a neotevírat jej!
- Dbejte zvýšené opatrnosti při provozu. Povrch zařízení je horký, obzvláště okraje nádoby!

PANVICE SE NESMÍ POUŽÍVAT JAKO FRITÉZA! PŘI NESPRÁVNÉ MANIPULACI BY MOHLO DOJÍT K VZNÍCENÍ OLEJE V NÁDOBĚ!

10. Údržba a čištění zařízení

UPOZORNĚNÍ!

Před čištěním a údržbou je nutno vypnout kotel z elektrické sítě. Zařízení se nesmí čistit stříkající vodou!!!

Jakýkoliv zásah do konstrukce zařízení JE ZAKÁZÁN!!!

Po skončení denního provozu je třeba pánev důkladně umýt vlažnou vodou s neutrálním saponátem a otřít jej do sucha. Třeba dbát na to, aby čištěné části (varná nádoba) byly vychladlé. Na nerezové části se nesmí používat čisticí prostředky, které je mohou poškodit. Je třeba se vyhnout saponátům obsahujícím velkou koncentraci chlóru, protože nejvíce poškozuje nerezové plochy. Mohlo by dojít ke korozi! Je třeba si před použitím takového přípravku důkladně přečíst jeho složení a návod k použití. Varnou nádobu doporučujeme mýt běžnými mycími prostředky bez použití smrkového papíru. Při větších nečistotách je třeba použít syntetickou houbu. I nerezová ocel může rezivět z důvodu nesprávného výběru mycího saponátu.

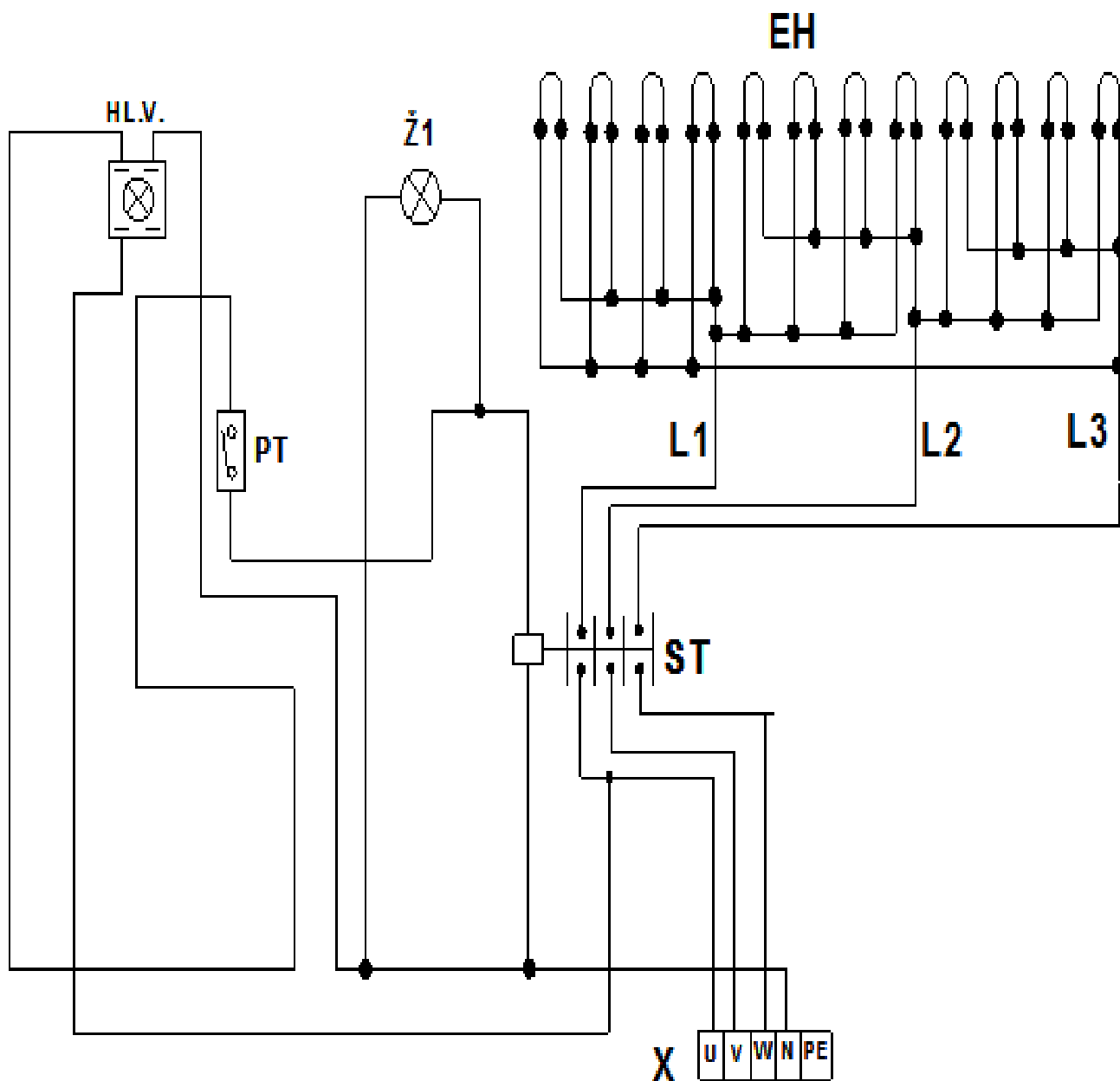
Při dlouhodobém odstavení pánve z provozu doporučujeme varnou nádobu natřít jedlým olejem!!!

Pro ošetření zařízení GASTRO-HAAL výrobce doporučuje používání čisticích prostředků značky TIEFFE, které jsou speciálně výrobcem testovány, odzkoušeny a vyhovující. Možnost zakoupení čisticích prostředků TIEFFE přímo u výrobce zařízení GASTRO-HAAL nebo obchodního prodejce.

11. Přílohy elektrický kotel - pánvice

11.1. Schéma elektrického zapojení

KED-140



Legenda:

HL.V- hlavní vypínač

PT- pracovní termostat

ST-stykač

PT-pracovní termostat

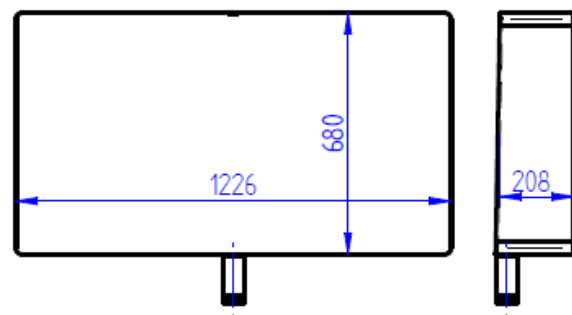
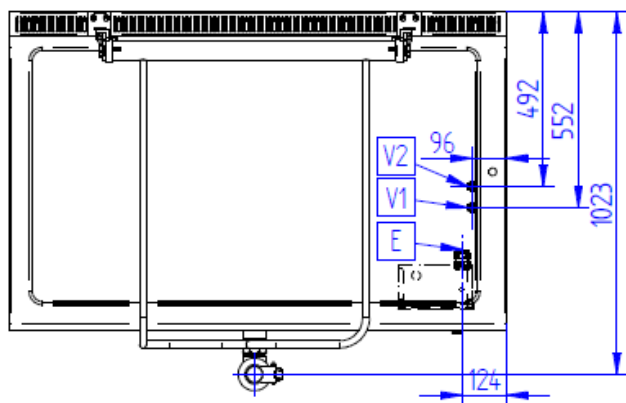
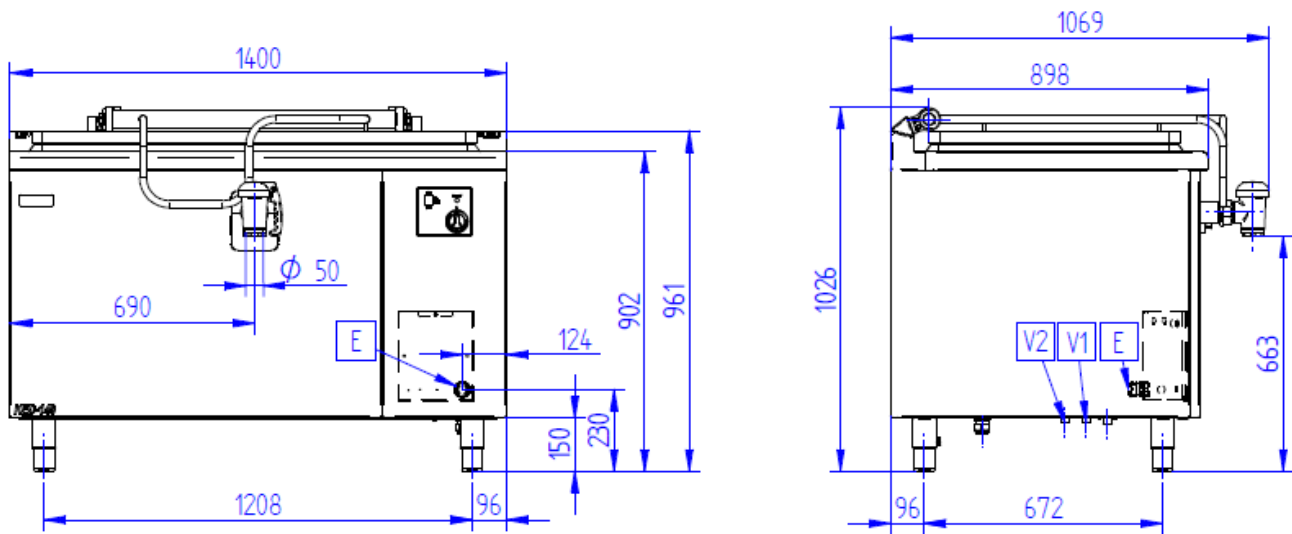
EH-Topné vložky

Ž1-Kontrolka ohřevu (žlutá)

X-Hlavní svorkovnice

11.2. Připojovací rozměry

KED-140



KED-140	
V1	Neupravená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcionál)
E	Pripojenie elektriny

12. Návod k použití výpustného ventilu

Použití a instalace

Výpustný ventil se používá k vypouštění potravinářských kapalin nebo tekutin sloužících k výrobě potravin.

Údržba

Doporučuje se provést čištění a údržbu po každém použití. Nepoužívejte toxické nebo škodlivé chemikálie.

Údržbu a čištění provádějte při dodržení následujících pokynů:

1. Otevřete a uzavřete ventil, abyste se přesvědčili, že neteče žádná další kapalina z výtokového ventilu.
2. Uvolněte spodní imbusový šroub (6), demontujte kovový kroužek (5) – pozor, ať Vám nevypadne těsnění kovového kroužku (8) – směrem nahoru umíte vyjmout vložku výpustného ventilu (2).
3. Vyčistěte všechny části, je nezbytné namazat vložku ventilu s potravinářskou vazelínou.
4. Postup složení výpustného ventilu je opačný, než jeho rozebrání.

Popis:

- 1 – tělo výpustného ventilu
- 2 – vložka výpustného ventilu
- 3 – rukojeť výpustného ventilu
- 4 – hřídel rukojeti výpustného ventilu
- 5 – kovový kroužek
- 6 – šroub imbusový
- 7 – těsnění výpustného ventilu
- 8 – těsnění kovového kroužku



DODAVATEL:

(zde přidejte kontakt na dodavatele)

POSKYTOVATEL SERVISU:

(zde přidejte kontakt na servis)

VÝROBCE

GASTRO – HAAL, s.r.o. Považská 16, 940 67 Nové Zámky, SR +421 35 6 430 115 gastro@gastrohaal.sk
IČO: 31435076 DIČ: 2020413659 IČ DPH: SK2020413659 www.gastrohaal.sk