



# Gastro-Haal

## NÁVOD

pro instalaci a údržbu

---

### VÝKLOPNÉ SMAŽÍCÍ PÁNVE

elektrické s dopouštěním vody  
s nerezovým dnem

**PE-750, PE-980, PE-9120**



7/2024

CE 1299

# Obsah

<b>1. Obecné informace .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Použití .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Bezpečnostní předpisy .....</b>	<b>3</b>
<b>4. Právní prohlášení.....</b>	<b>3</b>
<b>5. Technické údaje.....</b>	<b>4</b>
<b>6. Popis zařízení.....</b>	<b>5</b>
<b>7. Montáž.....</b>	<b>5</b>
<b>8. Obsluha.....</b>	<b>5</b>
<i>8.1. Uvedení zařízení do provozu .....</i>	<i>6</i>
<i>8.2. Nastavení (regulace) teploty .....</i>	<i>6</i>
<i>8.3. Vypnutí zařízení .....</i>	<i>6</i>
<i>8.4. Vyprázdnění varné nádoby .....</i>	<i>6</i>
<b>9. Bezpečnostní prvky.....</b>	<b>7</b>
<b>10. Bezpečnostní pokyny .....</b>	<b>7</b>
<b>11. Údržba a čištění zařízení .....</b>	<b>7</b>
<b>12. Připojovací rozměry .....</b>	<b>9</b>
<b>14. Schéma elektrického zapojení.....</b>	<b>12</b>

Kontakt na dodavatele a poskytovatele servisu naleznete na straně č. 15.

## 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 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.

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 používající varný kotel si musí podrobně prostudovat Návod k instalaci a údržbě. Dále, odpovědná osoba za kupujícího je povinna se zúčastnit spolu s obsluhujícím personálem odborného zaškolení ve smyslu dokumentu Protokol o obsluze a údržbě, který je přílohou Návodu k instalaci a údržbě a vyžaduje se jeho potvrzení podpisem odpovědné osoby a razítkem kupujícího. Odborné zaškolení podle uvedeného probíhá během instalace / montáže zařízení autorizovaným servisním technikem. V případě nesprávného použití a obsluhy kotle, se ztrácí nárok na záruční opravu!!!

Výrobce poskytne záruku na kotel dle přiloženého „Záručního listu“.

**Těsnění výtokových ventilů nejsou předmětem záruky!**

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.**

## 5. Technické údaje

Rada	700	900	900
Označení	<b>PE-750</b>	<b>PE-980</b>	<b>PE-9120</b>
Zařízení	výklopná smažicí pánev - elektrická	výklopná smažicí pánev - elektrická	výklopná smažicí pánev - elektrická
Ovládací panel	klasický analogový	klasický analogový	klasický analogový
Provedení dna vany	nerez	nerez	nerez
Vnější rozměry (mm) šxhxv	800x700x900 mm	800x700x900 mm	900x900x900 mm
Rozměry varný nádoby (mm) šxhxv	700x435x160 mm	700x435x158 mm	800x600x192 mm
Celkový objem varný nádoby (l)	50,1 l	50,1 l	94,6 l
Využitelní objem do výšky výtoku varný nádoby (l)	42,6 l	42,6 l	82,3 l
Užitkový objem varný nádoby (max. ryska) (l)	37,4 l	37,4 l	75,2 l
<b>Ohřev</b>			
Počet topných těles (ks)	6 ks	9 ks	12 ks
Jmenovitý tepelný výkon (kW)	6,9 kW	13,5 kW	18 kW
Jmenovité napětí (V)	3 N - 50 Hz / 400V	3 N - 50 Hz / 400V TN-S	3 N - 50 Hz / 400V TN-S
Jmenovitý proud (A)	TN-S	21 A	27 A
Rozsah pracovního termostatu (°C)	13,5 A	50 - 250 °C	50 - 250 °C
Možná nastavitelná teplota smažení (°C)	50 - 250 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C
<b>Voda, Krytí</b>			
Přípojka vody (")	3/4"	3/4"	3/4"
Krytí IP	IP 41	IP 41	IP 41
Plnění vody z baterie pomocí tlačítka	ano	ano	ano
<b>Konstrukce, úspora, bezpečnost</b>			
Baterie na studenou vodu	ano	ano	ano
Dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikonová ochrana)	ano	ano	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků	ano	ano	ano
Nastavitelné nožičky	ano	ano	ano
Hmotnost (kg)	125 kg	160 kg	180 kg
<b>Opce za příplatek dle ceníku</b>			
Pařák hranatý	ano (příplatek)	ano (příplatek)	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 lze ručně vyklápat pomocí otočného kola umístěného v pravé části zařízení. Rám zařízení je samonosný a je osazen na čtyřech nastavitelných nožičkách. Zařízení je dále vybaveno pracovním termostatem, který je umístěn pod čelním krytem zařízení v elektrické skřínce upevněné na nosném rámu zařízení. Na nosném rámu zařízení v zadní části je umístěn koncový mikrospínač, kterým se ovládá rozpojení elektrického obvodu při vyklápení nádoby. Elektrické pánve jsou vybaveny topnými tělesy, která jsou přichyceny upevňovacími šrouby ke spodní části (o dno) pracovní nádoby.

## 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 protipožární ochrany. Vždy musí být zaručena protipožární ochrana!!! Zařízení doporučujeme umístit pod odsavač par.

Elektrická pánve se montuje vždy na pevné elektrické vedení. Při montáži 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 jištěnou elektrickou přípojkou 3N~50 Hz/400 V.
- Zařízení nastavíme do vodorovné polohy pomocí výškově stavitelných nožiček.
- Imbusovým klíčem demontujeme otočné kolečko pro vyklápení nádoby.
- Pod čelním krytem pánve se nachází připojovací 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.
- 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.

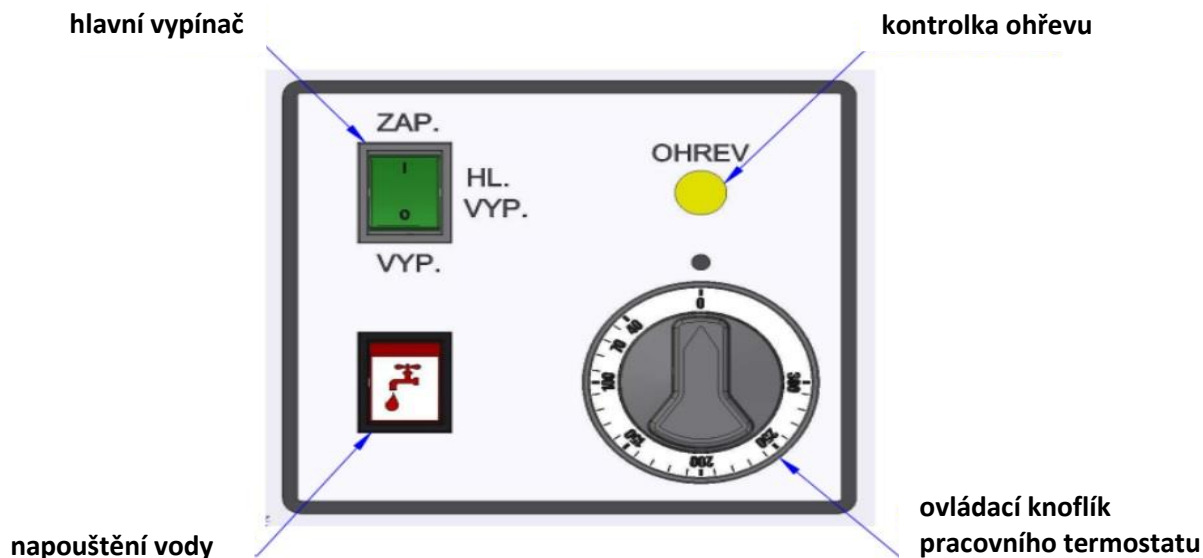
## 8. Obsluha

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 pečlivě uschovejte, zajistěte však jeho přístupnost obsluze.**

### 8.1. Uvedení zařízení do provozu

**Upozornění:** Nezapínejte pánev, pokud v nádobě není voda/olej, snižuje se tím životnost spotřebiče (může dojít k přehřátí a zvlnění nádoby pánve)!

Zařízení se uvádí do provozu přepnutím hlavního vypínače (**MAIN SWITCH**) z polohy „OFF-VYP“ do polohy „ON-ZAP“.



### 8.2. Nastavení (regulace) teploty

Udržování teploty na nastavené hodnotě je automatické, zajišťuje nám to pracovní termostat. Natočením ovládacího knoflíku termostatu ve směru hodinových ručiček na požadovanou hodnotu uvedeme zařízení do činnosti, označené hodnoty jsou uváděny ve stupních °C. Rozsvítí se HEATING kontrolka. Po dosažení požadované teploty ve varné nádobě se kontrolka vypne.

**UPOZORNĚNÍ:** Pracovní termostat má určitou toleranci spínání. Proto při rozehrátí doporučujeme nastavit o 50 °C nižší hodnotu, než je žádaná a po rozehrátí nastavit požadovanou teplotu.

Skutečná doba rozehrátí, vaření a pečení se odvíjí od druhu a množství vařeného pokrmu v nádobě.

### 8.3. Vypnutí zařízení

Hlavní vypínač označený jako „**MAIN SWITCH**“ přepneme z polohy „ON-ZAP“ do polohy „OFF-VYP“, čímž rozpojíme ovládací obvod zařízení.

Signalizuje nám to i zhasnutí zelené signalizační kontrolky na ovládacím panelu. Odpojení zařízení od elektrického napětí je možné provést přes vypínač s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm, který je umístěn na stěně v blízkosti zařízení.

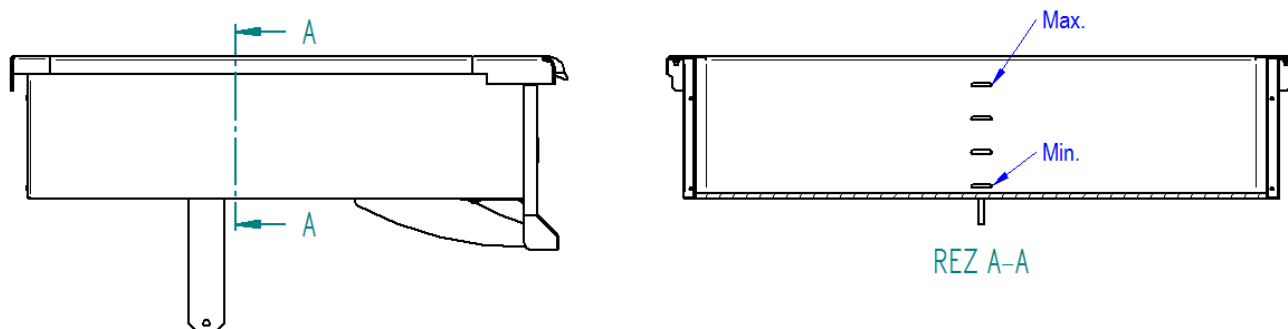
### 8.4. Vyprázdnění varné nádoby

Vyprázdnění varné nádoby lze provést pouze tehdy, když je zařízení vypnuto.

Varná nádoba se vyprázdňuje ručním otočným kolečkem, který se nachází na pravé straně zařízení. Otáčením tohoto kolečka ve směru hodinových ručiček se nádoba začne vyklápět, otáčením v protisměru hodinových

ručiček se nádoba vrací do původní vodorovné polohy. Směr je označen také vizuálně, směrovými šipkami. MAXIMÁLNÍ a MINIMÁLNÍ hladina naplnění nádoby je označena ryskou na zadní stěně nádoby. Výrobce doporučuje mít dno nádoby pokryté minimálně 5 mm souvislou vrstvou oleje. Pokud výška plnění nedosáhne výšky minimální hladiny, může dojít k nerovnoměrnému rozložení tepla, a tak k trvalé deformaci spodku varné nádoby. Rozehřátý spodek vany přímo zchladit (studenou vodou) je přísně zakázáno kvůli bezpečnosti a trvalé deformaci spodku varné vany. **Výše plnění nad maximální hladinu je kvůli bezpečnosti (možnost vyvření) také přísně zakázáno.**

**V PŘÍPADĚ NEDODRŽENÍ NAHORU UVEDENÝCH PODMÍNEK ZTRÁCÍ ZÁKAZNÍK NÁROK NA ZÁRUČNÍ SERVIS.**



## 9. Bezpečnostní prvky

Elektrická pánev obsahuje jako bezpečnostní prvek:

- **koncový mikropsínač** – není-li pánev v pracovní poloze (nádoba je vyklopená), mikropsínač vyřadí z činnosti topná tělesa a napouštění vody.
- **bezpečnostní termostat**

Požadovaná teplota je regulována pracovním termostatem, který může být nastaven na teplotu v rozmezí od 50 °C do 300 °C.

## 10. 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!**

## 11. Údržba a čištění zařízení

**Před čištěním a údržbou je nutno vypnout pánev z elektrické sítě. Pánev je zakázáno čistit stříkající vodou!**

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 vychlazené. Na nerezové části se nesmí používat čisticí prostředky, které je mohou poškodit. Je třeba se vyhnout saponátům obsahujícím velkou koncentraci chlóru, který může způsobit korozi nerezového materiálu. Je třeba si před použitím takového

přípravku důkladně přečíst jeho složení a návod k použití. Varnou nádobu doporučujeme mýt běžnými mycími prostředky bez použití smirkového papíru. Při větších nečistotách je třeba použít syntetickou houbu.

I nerezová ocel může rezivět z důvodu připlavení kovových nečistot přes přívod vody, hladinou chloru v užitkové vodě více než 2 mg/l, vlivem větší koncentrace soli, PH mimo rozsah 7,2-7,6, případně při kontaktu s jinými materiály (např. mědi) nebo z důvodu nesprávného výběru mycího saponátu.

#### **V PŘÍPADĚ NEDODRŽENÍ HOŘEVEVEDENÝCH PODMÍNEK ZTRÁCÍ ZAKAZNÍK NÁROK NA ZÁRUČNÍ SERVIS!**

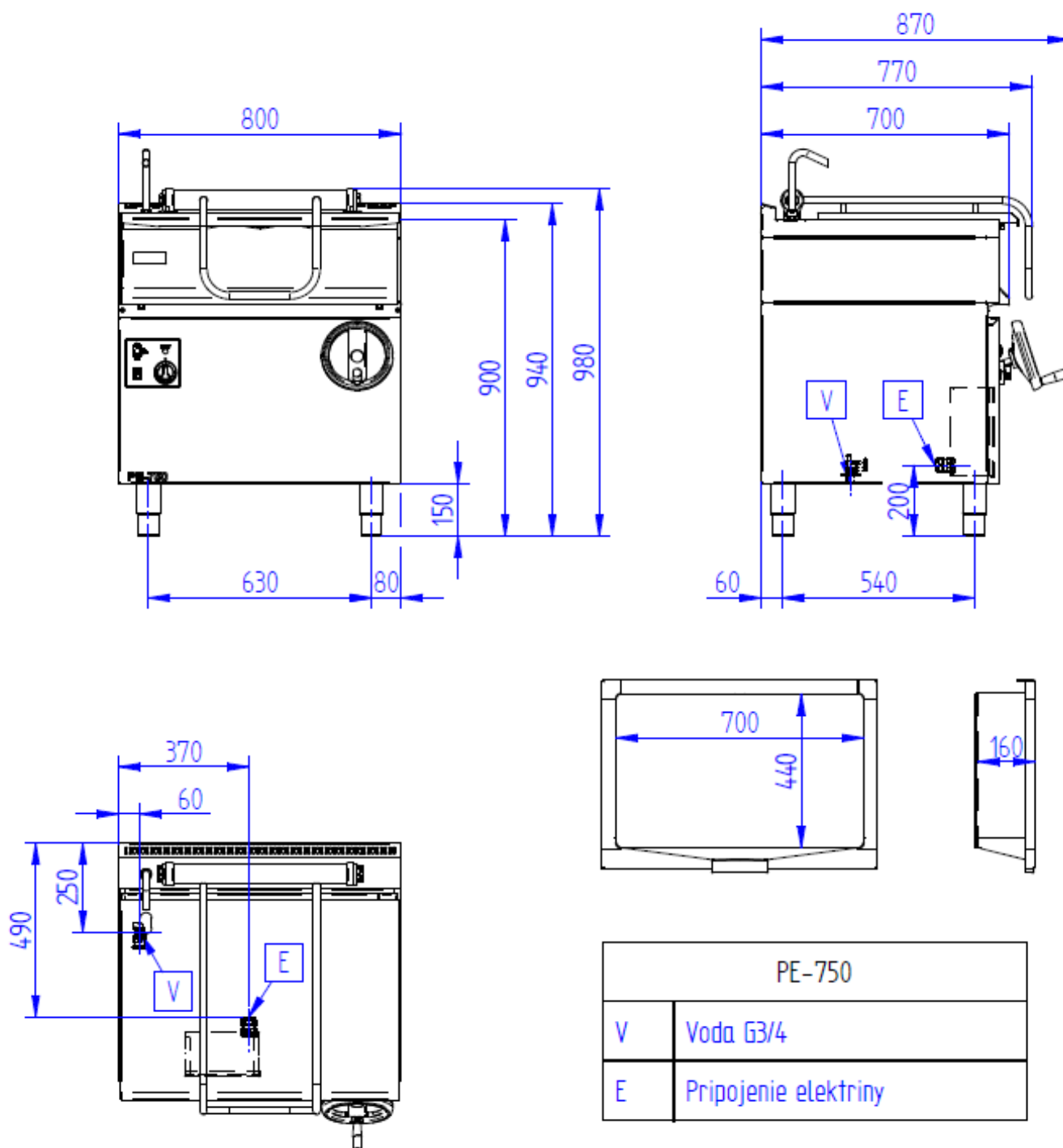
Při dlouhodobém odstavení pánve z provozu doporučujeme varnou nádobu natřít jedním olejem!!!

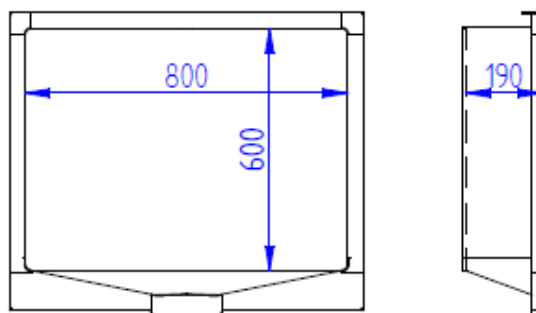
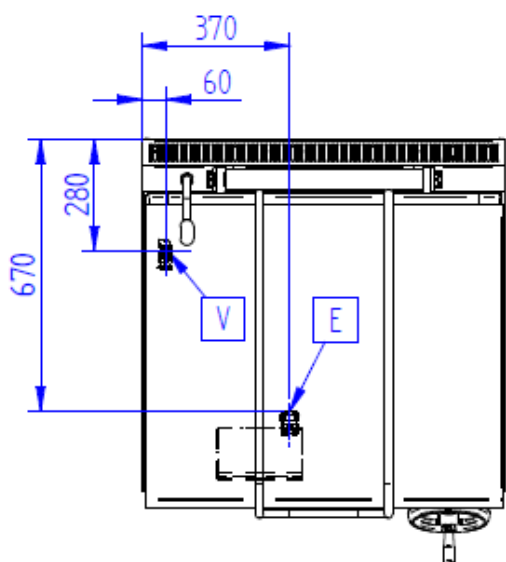
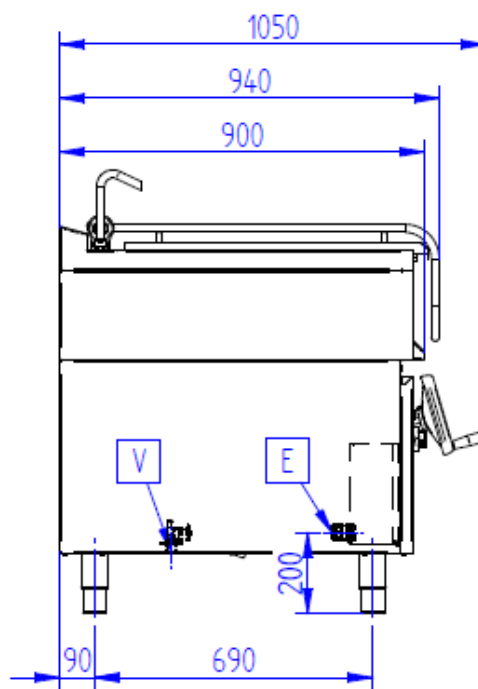
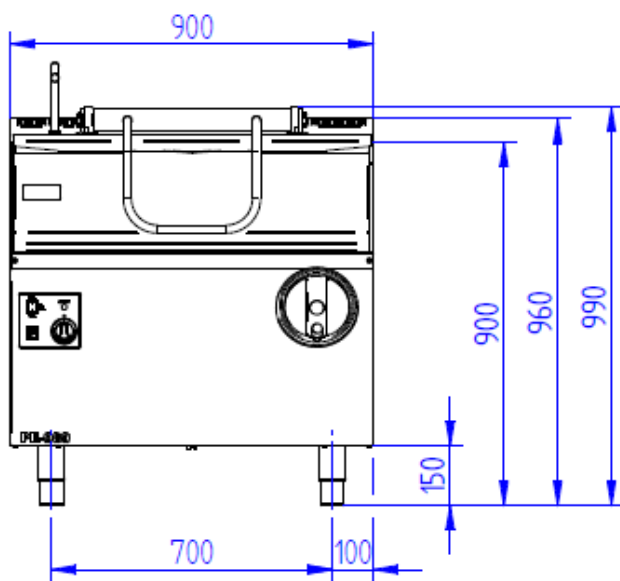
**Pro ošetřování zařízení GASTRO-HAAL výrobce doporučuje používání čistících prostředků značky TIEFFE, které jsou speciálně výrobcem testovány, odzkoušeny a vyhovující. Možnost zakoupení čistících prostředků TIEFFE přímo u výrobce zařízení GASTRO-HAAL nebo obchodního prodejce.**



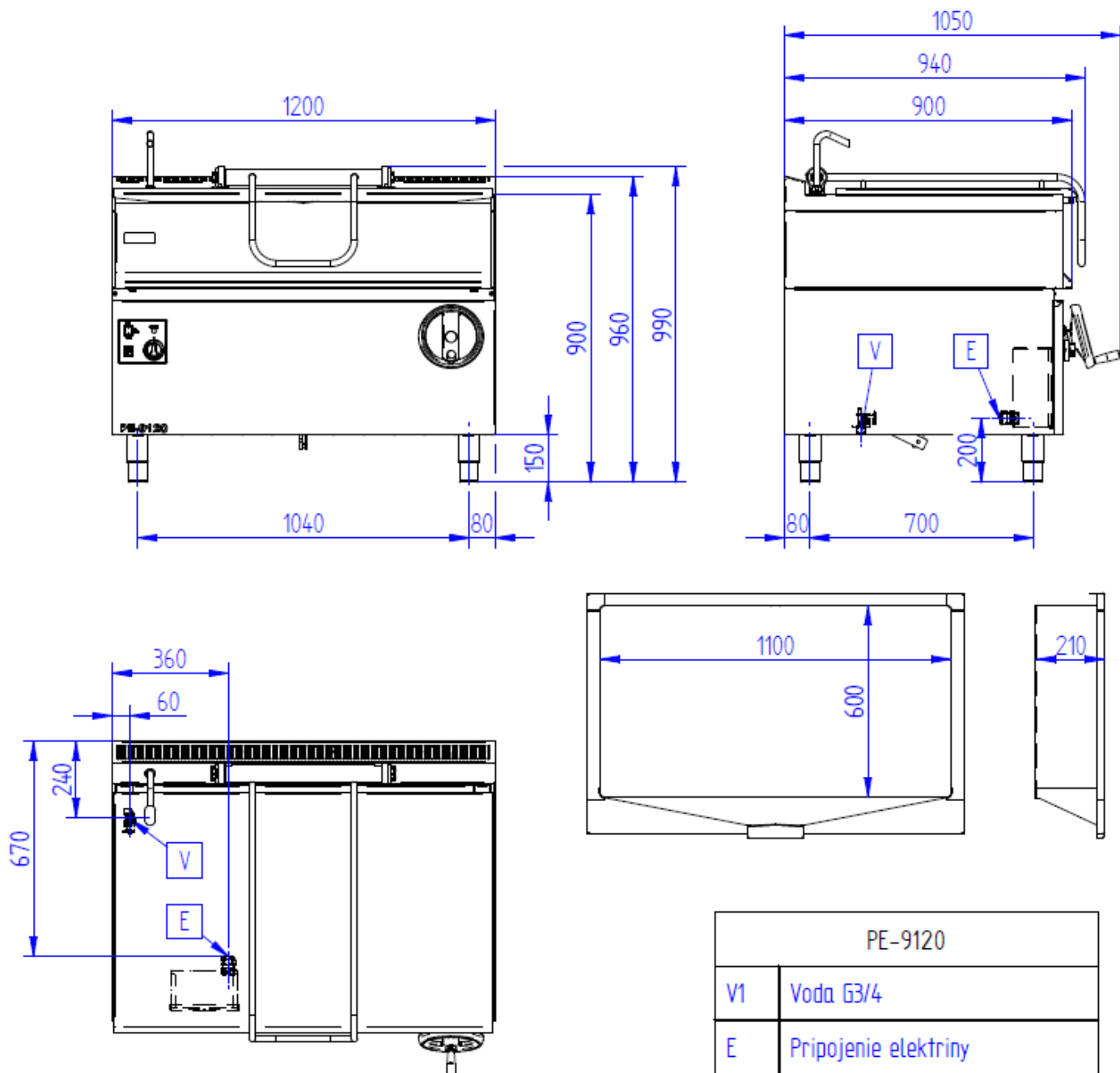
## 12. Připojovací rozměry

PE-750



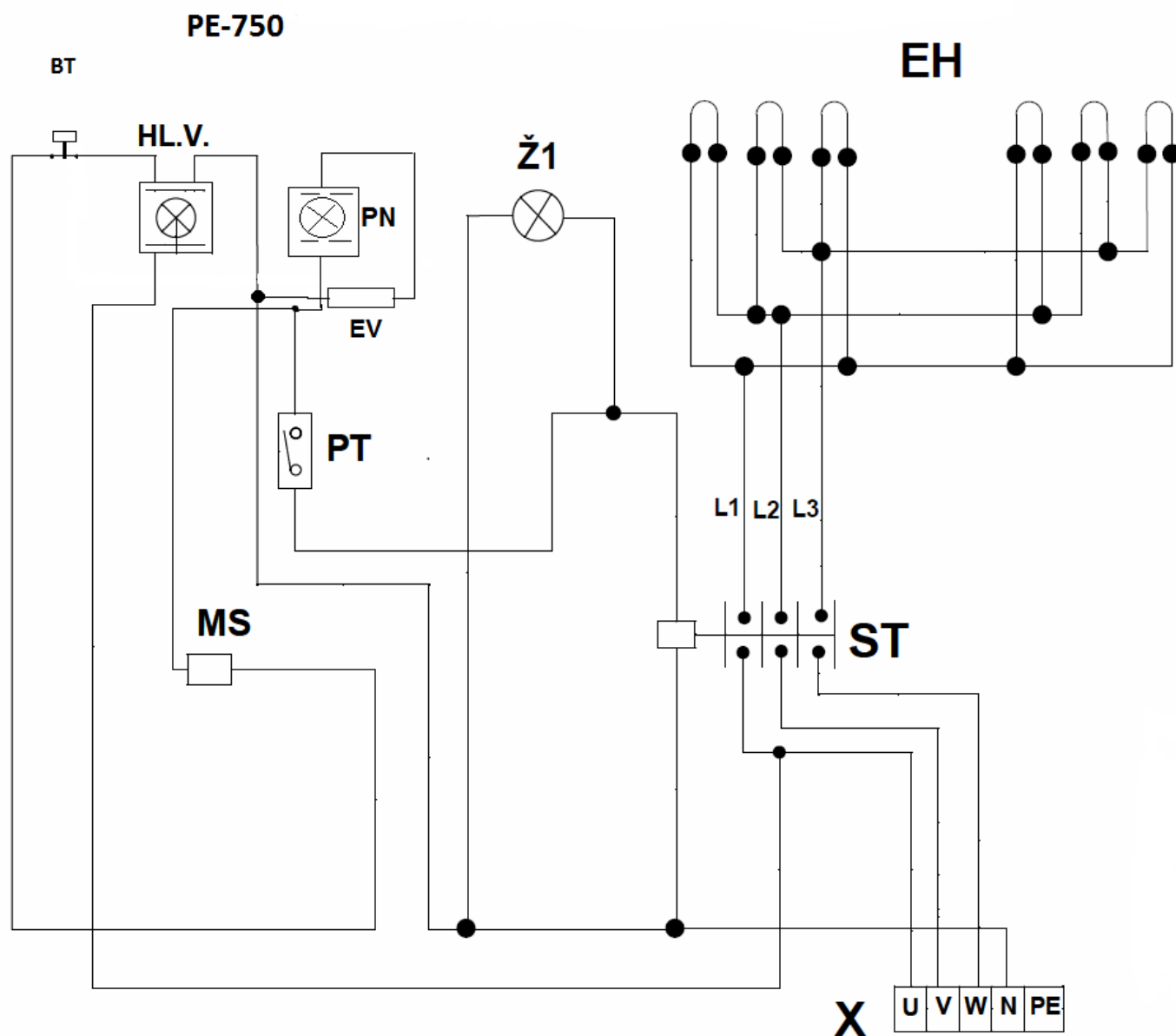


PE-980	
V	Voda G3/4
E	Pripojenie elektriny



## 14. Schéma elektrického zapojení

PE-750



### Legenda:

HL.V – hlavní vypínač

PN – přepínač napouštění

EV – elektromagnetický ventil

PT – pracovní termostat

ST – stykač

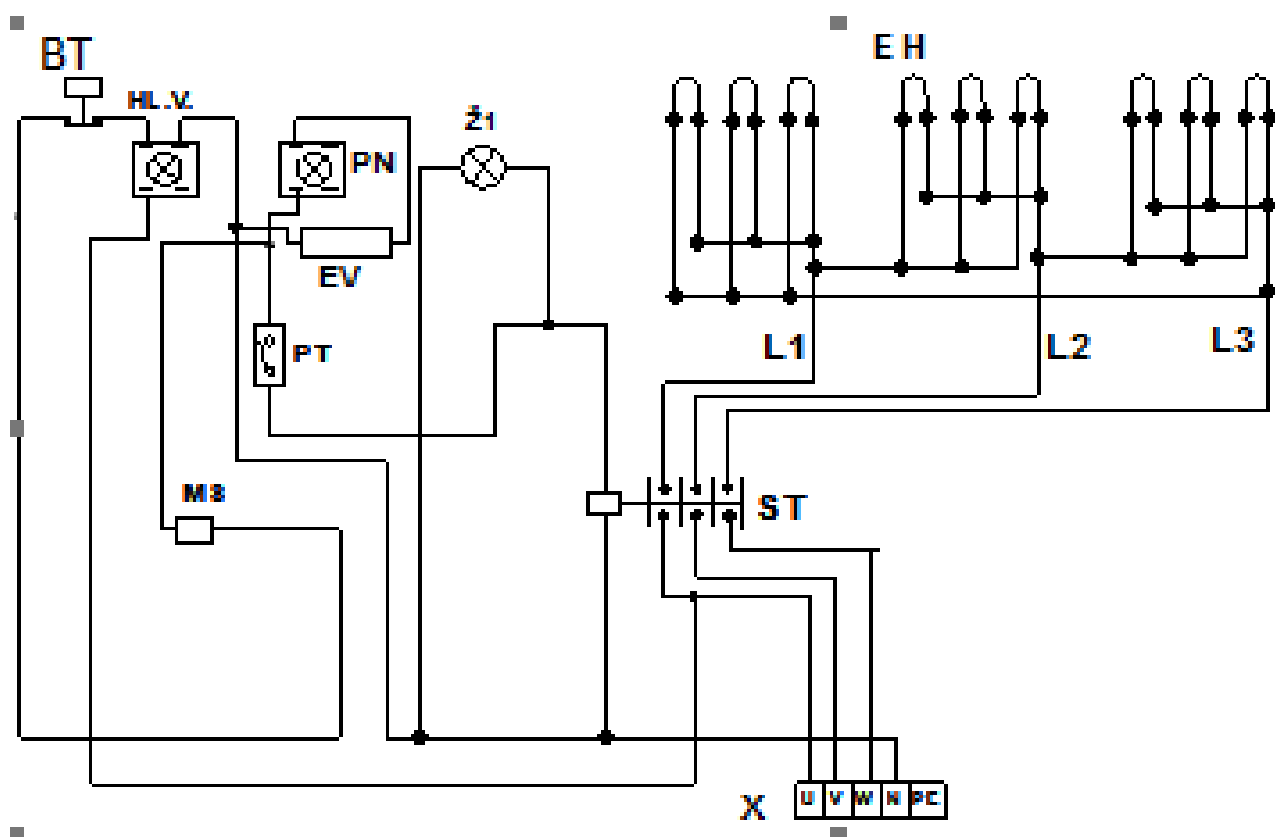
EH – topné vložky

MS – mikrospínač

Ž1 – kontrolka ohřevu (žlutá)

X – hlavní svorkovnice

BT – pojistný termostat

**Legenda:**

HL.V – hlavní vypínač

PN – přepínač napouštění

EV – elektromagnetický ventil

PT – pracovní termostat

ST – stykač

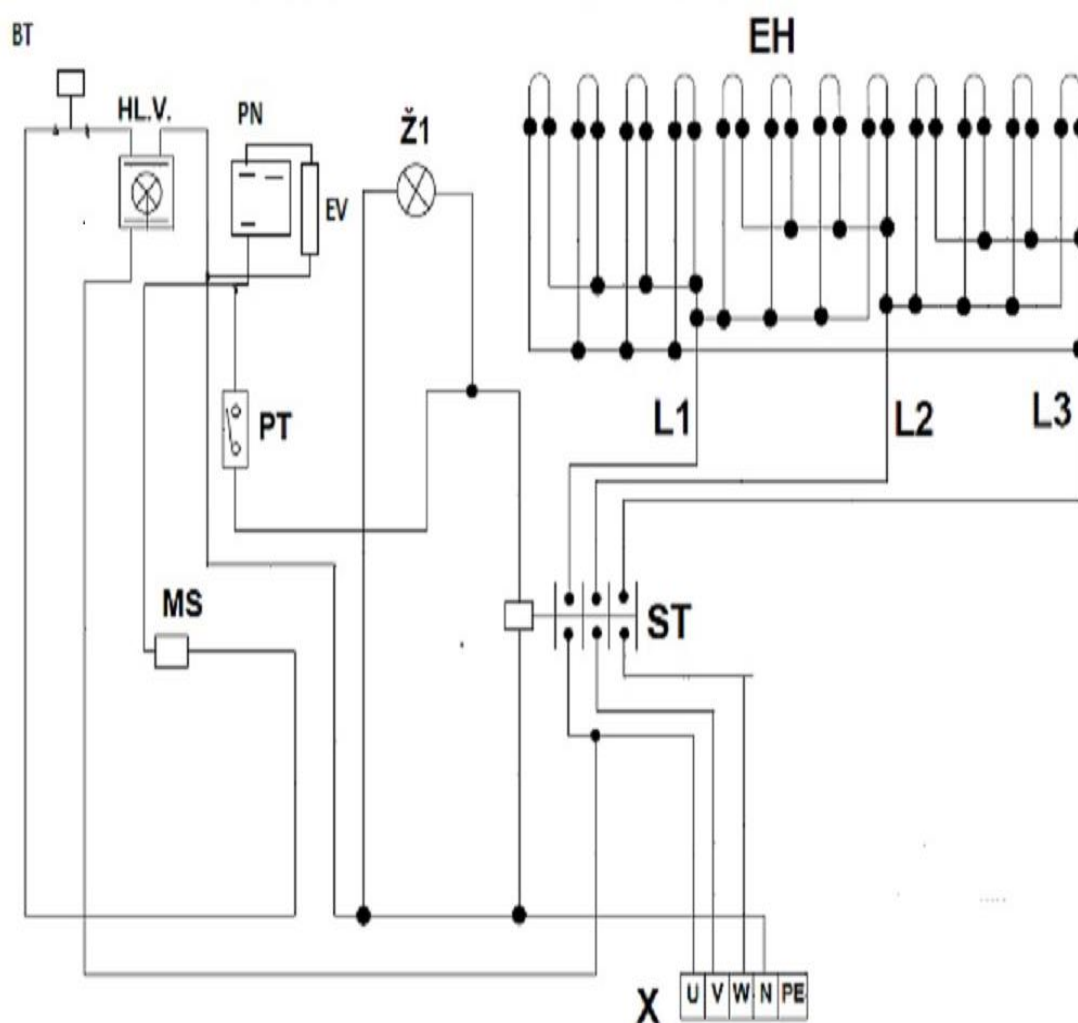
EH – topné vložky

MS – mikropřepínač

Ž1 – kontrolka ohřevu (žlutá)

X – hlavní svorkovnice

BT – pojistný termostat

**Legenda:**

HL.V – hlavní vypínač

PT – pracovní termostat

ST – stykač

PN – přepínač napouštění

EV – elektromagnetický ventil

PT – pracovní termostat

EH – topné vložky

MS – mikrospínač

Ž1 – kontrolka ohřevu (žlutá)

X – hlavní svorkovnice

BT – pojistný termostat

## **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