



Gastro-Haal

NÁVOD

k instalaci, obsluze a údržbě

VÝKLOPNÉ SMAŽICÍ PÁNVE

elektrické s dopouštěním vody
s litinovým dnem vany

Practic 



PRODUKTOVÁ ŘADA:

PRACTIC

P.PE-750-C, P.PE-980-C, P.PE-9120-C

Vydáno: 11/2024

CE 1299

Obsah

1. Všeobecné informácie	3
2. Použití	3
3. Bezpečnostní předpisy	3
4. Právní prohlášení.....	3
5. Technické údaje.....	4
6. Popis výklopné smažicí pánve	5
7. Montáž.....	5
8. Obsluha	5
9. Uvedení zařízení do provozu	6
9.1. Zapnutí zařízení	6
9.2. Dopouštění vody do nádoby pánve	7
9.3. Nastavení (regulace) teploty.....	7
9.4. Vypnutí zařízení.....	7
9.5. Vyprázdnění varné nádoby.....	8
10. Bezpečnostní prvky.....	9
11. Bezpečnostní pokyny	9
12. Údržba a čištění zařízení.....	10
13. Připojovací rozměry	11
14. Schéma elektrického zapojení	14

Kontakt na dodavatele a poskytovatele servisu naleznete na straně č. 17.



www.gastrohaal.sk/registracia-zariadenia

Všeobecné informace

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

1. Použití

Elektrická výklopná smažicí pánev Gastro-Haal z produktové řady Practic je určena k přípravě různých druhů jídel a pokrmů. Potraviny se připravují tepelnou úpravou – smažením v oleji. Pánve najdou uplatnění ve velkokuchyních, provozech společného stravování, bufetech, bistrech a stáncích rychlého občerstvení.

2. Bezpečnostní předpisy

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

Pozor! Výrobce se zříká jakékoli odpovědnosti v případě přímých i nepřímých poškození, která souvisejí s nesprávnou instalací, nesprávnou montáží nebo jinými příčinami.

Spotřebič mohou obsluhovat pouze kvalifikované osoby. Části a součásti nastavené výrobcem nebo odborným servisem má uživatel přísně zakázáno přestavovat. Během provozu je zakázáno dotýkat se jiných částí spotřebiče než ovládacích prvků a částí určených výrobcem. Dále je během provozu zakázáno čištění a mytí spotřebiče. Je zakázáno používat spotřebič k jiným účelům, než je uvedeno v návodu. Údržbu a opravu lze provádět pouze při odpojení 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.

3. Právní prohlášení

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

Obsluha používající smažicí pánev si musí podrobně prostudovat Návod k instalaci a údržbě. Dále je odpovědná osoba kupujícího povinna zúčastnit se spolu s obsluhujícím personálem odborného zaškolení ve smyslu dokumentu Protokol o obsluze a údržbě, který je přílohou Návodu k instalaci a údržbě a jehož potvrzení podpisem odpovědné osoby a razítkem kupujícího je vyžadováno. Odborné zaškolení podle výše uvedeného probíhá během instalace / montáže zařízení autorizovaným servisním technikem. V případě nesprávného používání a obsluhy smažicí pánve zaniká nárok na záruční opravu!!!

Výrobce poskytuje záruku na smažicí pánev podle 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.

4. Technické údaje

Řada	700	900	900
Označení	P.PE-750 C	P.PE-980 C	P.PE-9120 C
Produktová rada	Practic	Practic	Practic
Zařízení	výklopná smažicí pánve - elektrická	výklopná smažicí pánve - elektrická	výklopná smažicí pánve - elektrická
Ovládací panel	klasický analogový	klasický analogový	klasický analogový
Provedení dna vany	litina	litina	litina
Vnější rozměry (mm) šxhxv	800x700x900 mm	900x900x900 mm	1200x900x900 mm
Rozměry varné nádoby (mm) šxhxv	700x435x158 mm	800x600x190 mm	1100x600x210 mm
Celkový objem varné nádoby (l)	50,1 l	94,6 l	147,3 l
Využitelný objem do výšky výtoku varné nádoby (l)	42,6 l	82,3 l	130,2 l
Užitný objem varné nádoby (max. ryska) (l)	37,4 l	75,2 l	120 l
Hmotnost (kg)	125 kg	160 kg	180 kg
Ohřev			
Počet topných těles (ks)	6 ks	9 ks	12 ks
Jmenovitý elektrický výkon (kW)	9 kW	13,5 kW	18 kW
Jmenovité napětí (V)	3 N - 50 Hz / 400V TN-S	3 N - 50 Hz / 400V TN-S	3 N - 50 Hz / 400V TN-S
Jmenovitý proud (A)	13,5 A	21 A	27 A
Rozsah pracovního termostatu (°C)	50 - 250 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C
Možná nastavitelná teplota smažení (°C)	50 - 250 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C
Voda, Krytí			
Přípojka vody (")	3/4"	3/4"	3/4"
Krytí IP	IP 41	IP 41	IP 41
Stupeň krytí ovládacích prvků	IP 65	IP 65	IP 65
Dopouštění vody z baterie pomocí tlačítka	ano	ano	ano
Konstrukce, úspora, bezpečnost			
Baterie na studenou vodu	ano	ano	ano
Dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikónová ochrana)	ano	ano	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků	ano	ano	ano
Nastavitelné nožičky	ano	ano	ano
Volitelné možnosti za příplatek podle ceníku			
Hranatý pařák	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)
Sítka k vypuštění vody	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)

5. Popis výklopné smažicí pánve

Zařízení je vyrobeno z potravinářsky nezávadného nerezového materiálu. V horní části zařízení se nachází pracovní nádoba s krytem, která je spojena s nosným rámem a je uložena na kluzných ložiskách. Varnou nádobu je možné ručně vyklápet pomocí otočného kola umístěného na pravé straně zařízení. Rám zařízení je samonosný a je osazen čtyřmi nastavitelnými nožičkami. Zařízení je dále vybaveno pracovním termostatem, který je umístěn pod čelním krytem zařízení v elektrické skříňce upevněné na nosném rámu zařízení. Na nosném rámu zařízení je v zadní části umístěn koncový mikrospínač, který zajišťuje rozpojení elektrického obvodu při vyklápění nádoby. Elektrické pánve jsou vybaveny topnými tělesy, která jsou pomocí upevňovacích šroubů připevněna ke spodní části (ke dnu) pracovní nádoby.

6. Montáž

Montáž provádí pouze pracovník servisní organizace. Servis zajišťuje také prodejce, případně montážní organizace s oprávněním k montáži elektrických zařízení. Zařízení lze montovat také do blokové jednotky. Pokud je zařízení umístěno v blízkosti kuchyňských linek nebo hořlavých látek, musí být dodrženy předpisy protipožární ochrany. Vždy musí být zajištěna protipožární ochrana!!! Zařízení doporučujeme umístit pod odsavač par.

Elektrická pánve Gastro-Haal z produktové řady Practic se montuje vždy na pevné elektrické vedení. Při montáži je třeba dodržovat následující pokyny:

- **Pozor! Před demontáží ochranných krytů svorek 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 nastavitelných nožiček.
- Imbusovým klíčem demontujeme otočné kolečko pro vyklápění nádoby.
- Pod čelním krytem pánve se nachází připojovací svorkovnice na 400 V. Tento panel demontujeme pomocí čtyř šroubů, z nichž dva se nacházejí v horní části krytu a dva ve spodní části.
- Napětí v síti se musí shodovat s napětím uvedeným na štítku.
- Nesmí se použít kabel s gumovým pláštěm, který není odolný vůči oleji.
- Po zapojení hlavního přívodu čelní kryt opět namontujeme na původní místo.
- Zařízení musí být připojeno k elektrické síti přes vypínač s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm. Vypínač musí být umístěn na stěně v blízkosti zařízení.
- **Zařízení musí být uzemněno!!! 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, aby všechna kovová zařízení byla uvedena na stejný potenciál.**
- Připojení smí provést pouze kvalifikovaný odborník podle platných norem, předpisů a schématu elektrického zapojení.

7. Obsluha

Neodborná manipulace je nebezpečná. Výrobce neodpovídá za materiální škody, pokud k nim došlo v důsledku neodborné manipulace (při uvedení zařízení do provozu nebo během jeho provozu). Provozovatel je povinen důkladně seznámit s tímto návodem obsluhující personál i osoby, které se zařízením pracují pouze příležitostně. Pánev musí být používána pod trvalým dohledem. Zařízení smí být používáno pouze k účelům,

pro které je určeno. Jakékoli jiné použití je zakázáno, protože může způsobit nebezpečí. Návod pečlivě uschovejte a zajistěte jeho dostupnost obsluze.

8. Uvedení zařízení do provozu

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

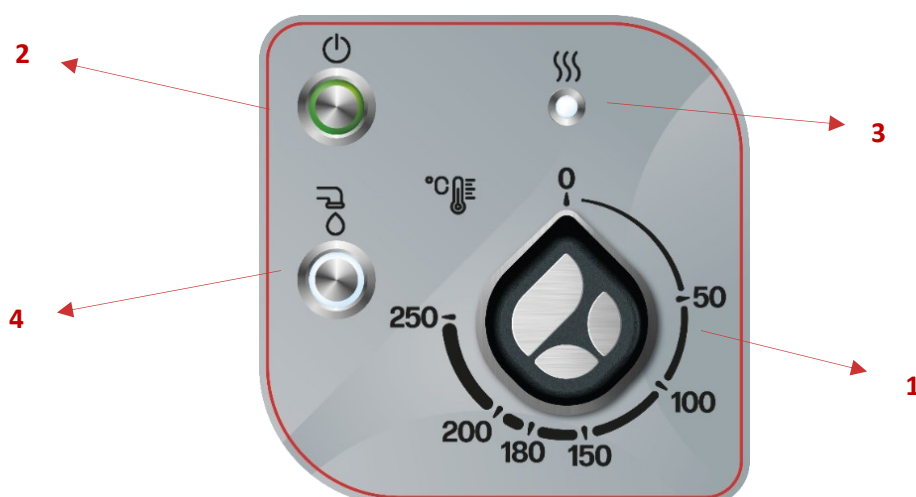
9.1. Zapnutí zařízení

Zařízení se uvádí do provozu zapnutím hlavního vypínače. Rozsvícená kontrolka vypínače zelené barvy signalizuje, že zařízení je pod napětím.

Ovládací panel tvoří:

	1. Otočný knoflík Otočný knoflík pro nastavení teploty smažení v rozsahu od 50°C do 250°C.
	2. Hlavní vypínač -zelená farba signalizuje, že je zařízení zapnuté
	3. Kontrolka signalizující průběh ohřevu - zapnutí pracovního termostatu do činnosti
	4. Spínač / vypínač dopouštění vody z baterie do nádoby pánve • po stisknutí a barevném rozsvícení probíhá dopouštění vody • po opětovném stisknutí kontrolka zhasne a dopouštění vody se zastaví Jedná se o manuální úkon, který je ovládán ručně, nikoli automaticky.

Obrázek: Ovládací panel výklopné smažicí pánve z produktové řady Practic:



- 1** = Hlavní otočný knoflík pro nastavení teploty smažení
- 2** = Hlavní vypínač
- 3** = Kontrolka ohřevu
- 4** = Spínač / Vypínač na dopouštění vody z baterie do nádoby pánve

9.2. Dopouštění vody do nádoby pánve



Otevřeme víko pánve a stisknutím tlačítka dopouštění vody  dopustíme do varné nádoby potřebné množství vody.

Sledujte výšku hladiny vody, protože zařízení nekontroluje množství dopouštěné vody! V případě přetečení vody z varné nádoby a následného poškození zařízení se záruka na zařízení NEVZTAHUJE!

9.3. Nastavení (regulace) teploty

Udržování teploty na nastavené hodnotě je automatické a zajišťuje jej pracovní termostat. Otočením ovládacího knoflíku termostatu ve směru hodinových ručiček na požadovanou hodnotu uvedeme zařízení do činnosti. Označené hodnoty jsou uvedeny v °C. Rozsvítí se kontrolka ohřevu. Po dosažení požadované teploty ve varné nádobě kontrolka ohřevu zhasne.

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

Skutečná doba rozechřátí, vaření a pečení závisí na druhu a množství připravovaného pokrmu v nádobě.

9.4. Vypnutí zařízení

Hlavní vypínač stisknutím vypneme, čímž rozpojíme ovládací obvod zařízení. Vypnutí je signalizováno také zhasnutím hlavního vypínače na ovládacím panelu. Odpojení zařízení od elektrického napětí je možné provést pomocí vypínače s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm, který je umístěn na stěně v blízkosti zařízení.

9.5. Vyprázdnění varné nádoby

Vyprázdnění varné nádoby je možné provést pouze tehdy, když je zařízení vypnuté.

Varná nádoba se vyprazdňuje pomocí ručního otočného kolečka, které se nachází na pravé straně zařízení.

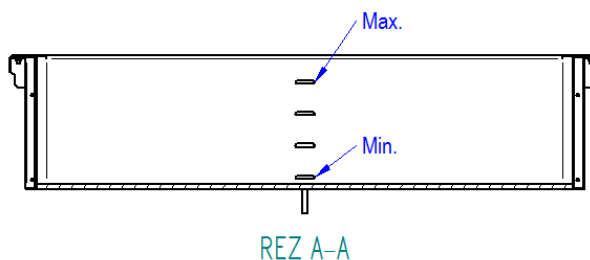
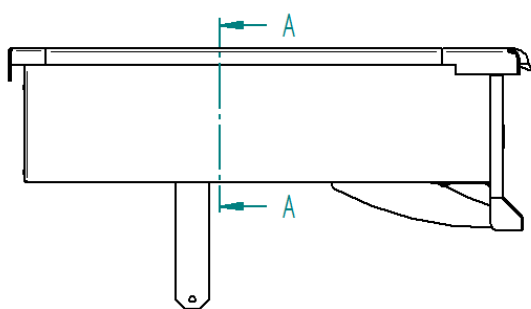


Otáčením tohoto kolečka v směru hodinových ručiček se nádoba začne vyklápět, otáčením v protisměru hodinových ručiček se nádoba vrací do původní vodorovné polohy. Směr je označený aj vizuálně, ikonou.



MAXIMÁLNÍ a MINIMÁLNÍ hladina naplnění nádoby je označena ryskou na zadní stěně nádoby. Výrobce doporučuje, aby bylo dno nádoby pokryto minimálně 5mm souvislou vrstvou oleje. Pokud výška naplnění nedosahuje minimální hladiny, může dojít k nerovnoměrnému rozložení tepla, a tím k trvalé deformaci dna varné nádoby. Přímé ochlazení rozehrátého dna vany (studenou vodou) je z bezpečnostních důvodů a z důvodu rizika trvalé deformace dna varné vany přísně zakázáno. Naplnění nad maximální hladinu je z bezpečnostních důvodů (riziko překypění) rovněž přísně zakázáno.

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



JAK PEČOVAT O NÁDOBU PÁNVE S LITINOVÝM DNEM?

Jak již samotný název napovídá, dno nádoby je vyrobeno z litiny, tedy materiálu, který se vyznačuje vysokou odolností, dlouhou životností a výbornou tepelnou vodivostí. Ve srovnání s jinými materiály neobsahuje na svém povrchu žádné materiály tvořené různými chemickými sloučeninami. Díky tomu je nádoba pánve odolná i vůči vysokým teplotám a neuvolňuje žádné toxické látky.

Před prvním použitím pánve je nezbytné nádobu pánve vypálit.

Postup je následující:

1. Nádobu nejprve důkladně potřete ze všech stran stolním olejem, nejlépe slunečnicovým.
2. Pánev nastavte na min. 150 °C a nechte ji zapnutou alespoň 20 minut, dokud se veškerý olej nevypálí. Při vypalování pánve vzniká výrazný zápach připáleného oleje, proto je nutné prostor důkladně větrat.
3. Po vypnutí nechte nádobu pánve vychladnout a teprve poté setřete přebytečný olej.

Takto vypálená nádoba je připravena k používání. Po použití již není nutné nádobu znovu vypalovat. Stačí ji očistit horkou vodou bez použití saponátu a důkladně vysušit. Po vytření nádoby do sucha naneste na její dno tenkou vrstvu stolního oleje, abyste předešli vzniku koroze.

Pokud začne pánev po určité době rezivět, jemne odstraňte rez a nádobu znovu vypalte. V žádném případě **NEPOUŽÍVEJTE SAPONÁT** – odstranili byste tím povrchovou tukovou vrstvu, která vytváří na nádobě nepřilnavý povrch.

Nedoporučujeme vaření na bázi vody (vaření knedlíků, kynutých buchet apod.). **VAŘENÍ DOPORUČUJEME ZAČÍT S POUŽITÍM OLEJE.**

9. Bezpečnostní prvky

Elektrická pánev obsahuje následující bezpečnostní prvky:

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

Požadovaná teplota je regulována pracovním termostatem, který lze nastavit v rozsahu od 50 °C do 250 °C.

10. Bezpečnostní pokyny

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

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

11. Údržba a čištění zařízení

Před čištěním a údržbou je nutné pánev odpojit od elektrické sítě. Pánev je zakázáno čistit stříkající vodou!

Po skončení denního provozu je třeba pánev důkladně umýt vlažnou vodou s neutrálním saponátem a vytřít ji do sucha. Je třeba dbát na to, aby čištěné části (varná nádoba) byly vychladlé. Na nerezové části se nesmí používat čisticí prostředky, které by je mohly poškodit. Je třeba se vyhnout saponátům obsahujícím vysokou koncentraci chlóru, který může způsobit korozi nerezového materiálu. Před použitím takového přípravku je nutné důkladně si přečíst jeho složení a návod k použití. Varnou nádobu doporučujeme umývat běžnými mycími prostředky bez použití brusného papíru. Při větším znečištění je třeba použít syntetickou houbičku.

Také nerezová ocel může korodovat v důsledku přítomnosti kovových nečistot přiváděných přívodem vody, obsahu chlóru v užitkové vodě vyššího než 2 mg/l, vyšší koncentrace soli, hodnoty pH mimo rozsah 7,2–7,6, případně při kontaktu s jinými materiály (např. mědí) nebo v důsledku nesprávného výběru mycího prostředku.

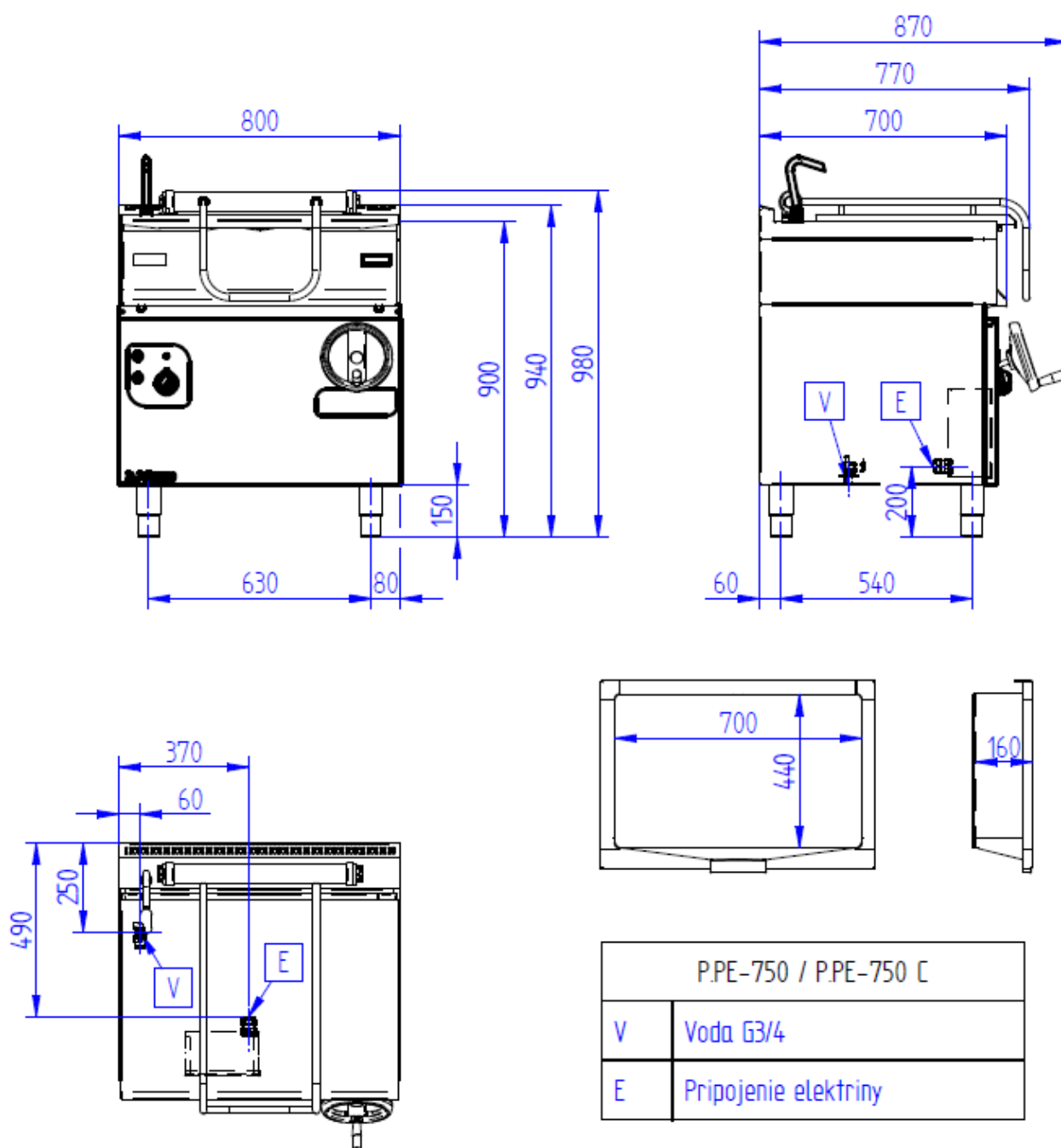
V PŘÍPADĚ NEDODRŽENÍ VÝŠE UVEDENÝCH PODMÍNEK ZTRÁCÍ ZÁKAZNÍK NÁROK NA ZÁRUČNÍ SERVIS!

Při dlouhodobém odstavení pánve z provozu doporučujeme varnou nádobu potřít jedlým olejem.

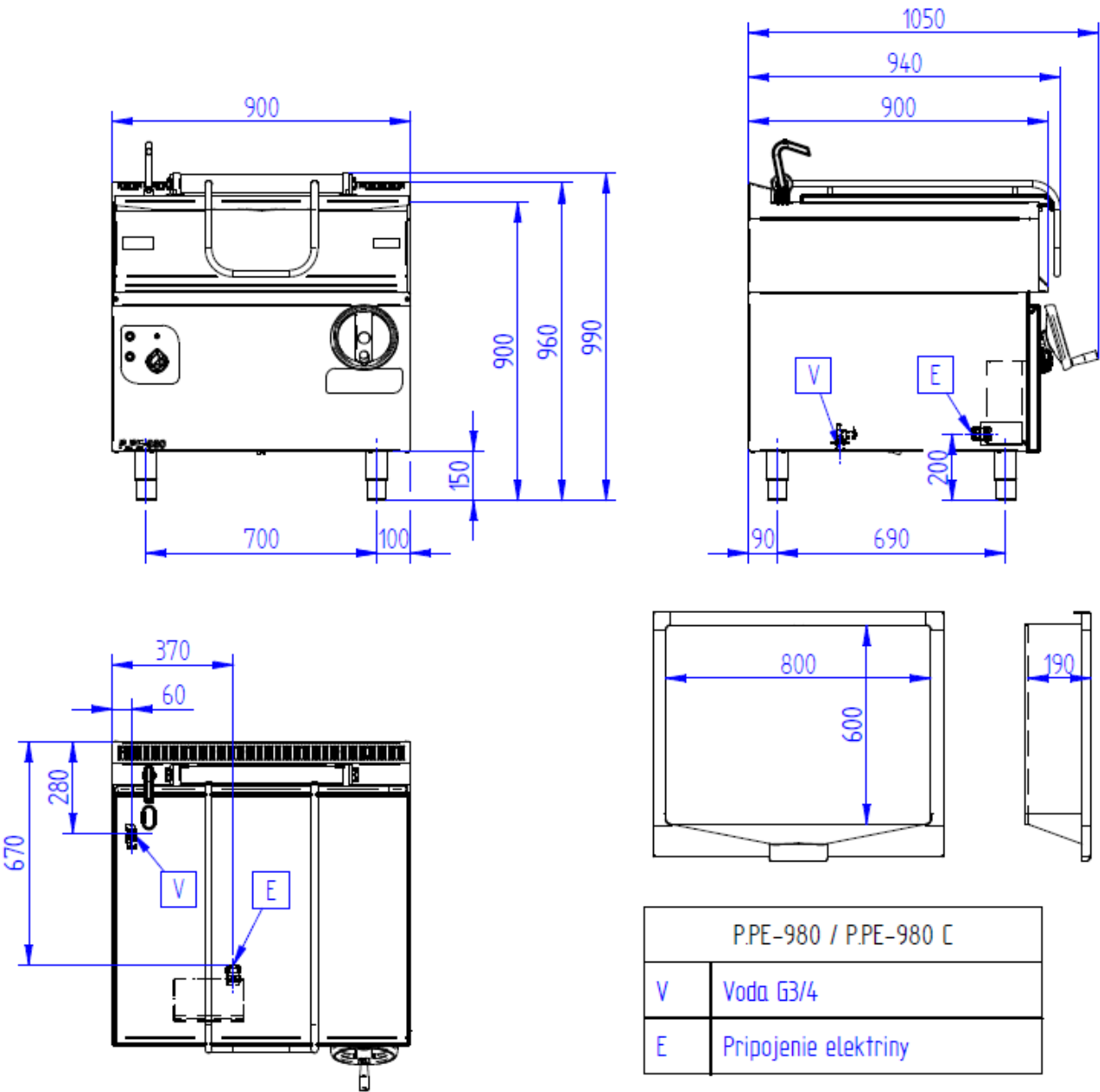
Pro ošetřování zařízení GASTRO-HAAL výrobce doporučuje používat čisticí prostředky značky TIEFFE, které byly výrobcem speciálně testovány, odzkoušeny a jsou pro tento účel vhodné. Čisticí prostředky TIEFFE je možné zakoupit přímo u výrobce zařízení GASTRO-HAAL nebo u obchodního prodejce.

12. Připojovací rozměry

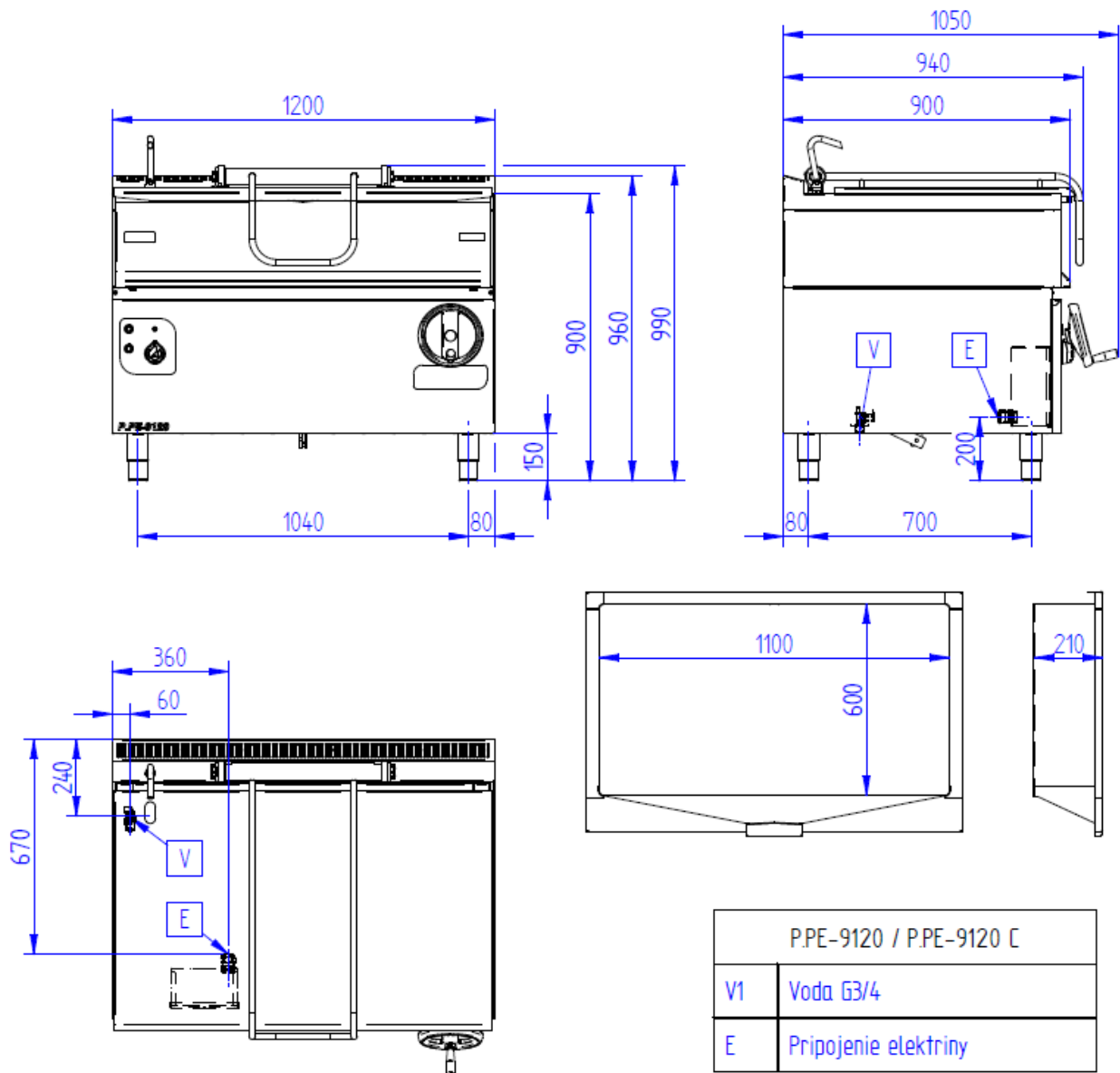
P.PE-750-C



P.PE-980-C

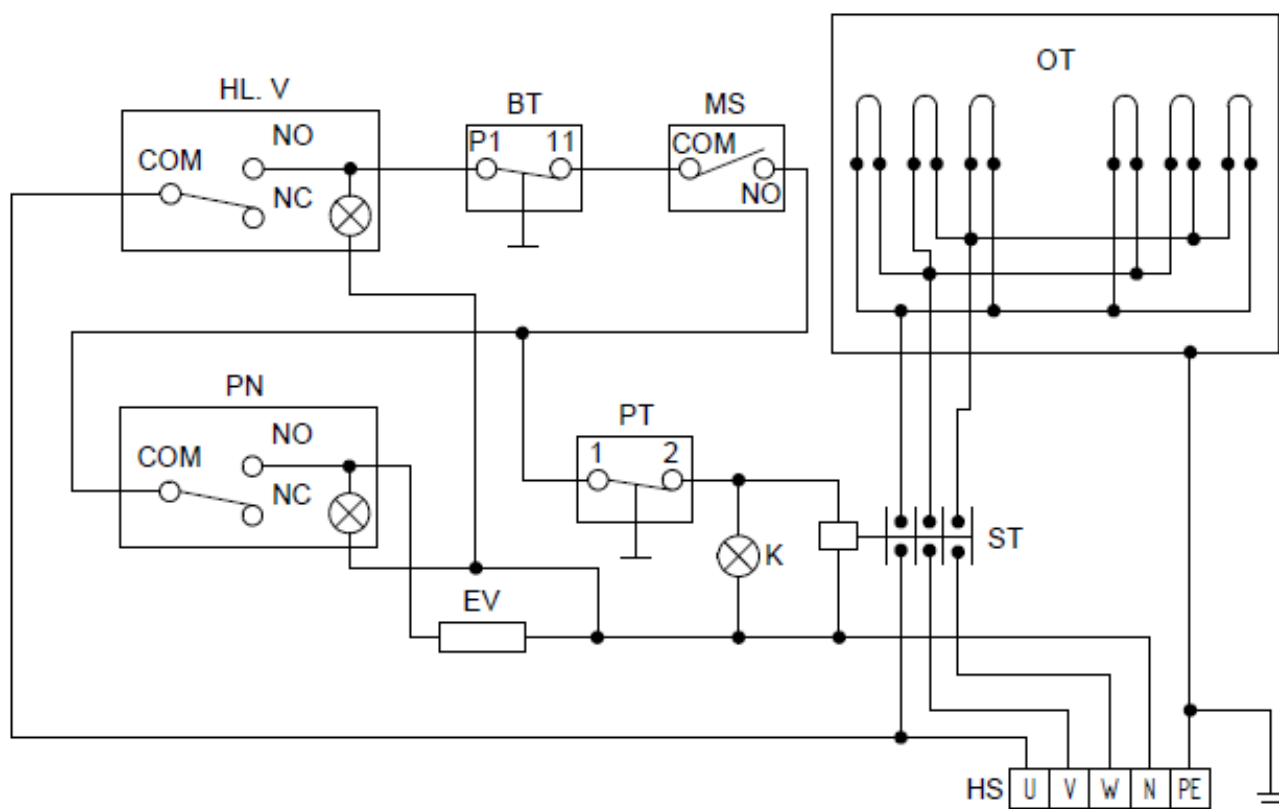


P.PE-9120-C



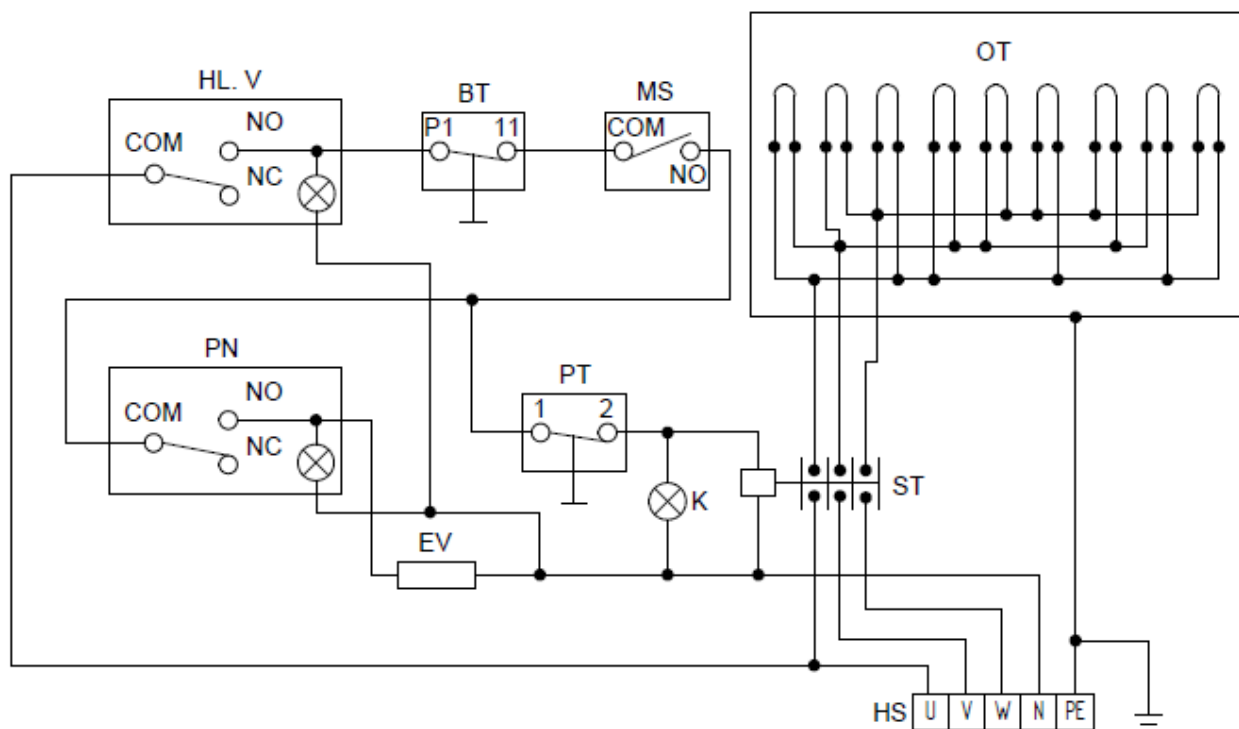
14. Schéma elektrického zapojení

P.PE-750-C



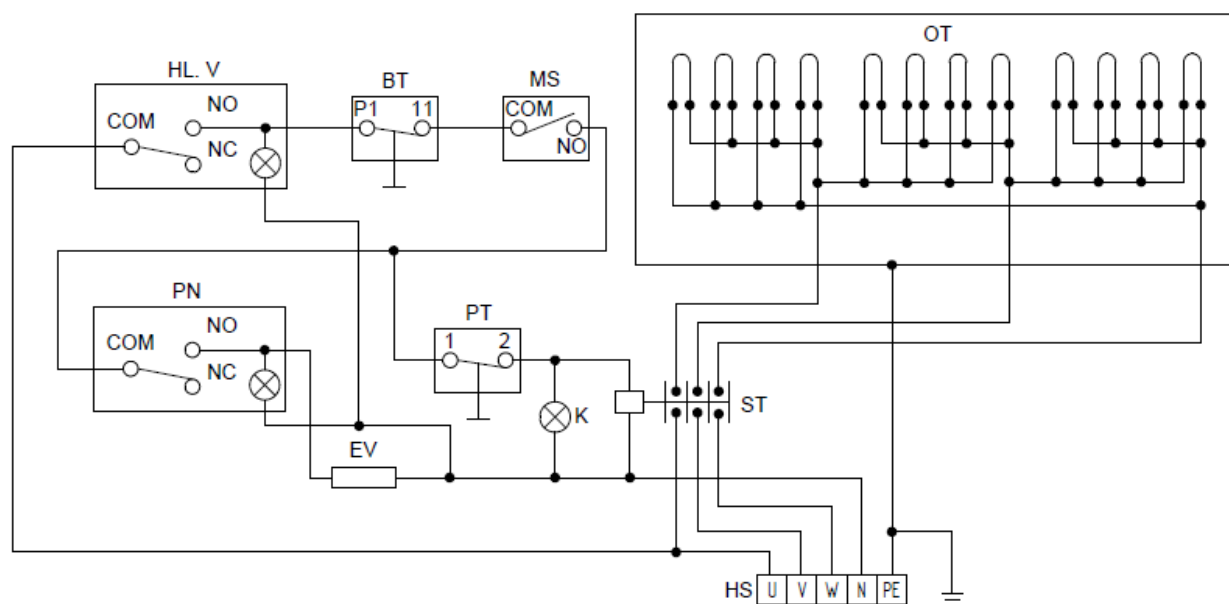
Legenda:

- HL. V – hlavní vypínač
- PN – přepínač napouštění vody
- EV – elektromagnetický ventil
- PT – pracovní termostat
- ST – stykač
- OT – topná tělesa
- MS – mikropínač
- K – kontrolka ohřevu
- HS – hlavní svorkovnice
- BT – bezpečnostní termostat



Legenda:

- HL. V – hlavní vypínač
- PN – přepínač napouštění vody
- EV – elektromagnetický ventil
- PT – pracovní termostat
- ST – stykač
- OT – topná tělesa
- MS – mikropínač
- K – kontrolka ohřevu
- HS – hlavní svorkovnice
- BT – bezpečnostní termostat



Legenda:

- HL. V – hlavní vypínač
- PN – přepínač napouštění vody
- EV – elektromagnetický ventil
- PT – pracovní termostat
- ST – stykač
- OT – topná tělesa
- MS – mikrospínač
- K – kontrolka ohřevu
- HS – hlavní svorkovnice
- BT – bezpečnostní termostat

DODAVATEL:

(sem přidejte kontakt na dodavatele)

POSKYTOVATEL SERVISU:

(sem 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