



Gastro-Haal

NÁVOD

pro instalaci a údržbu

VÝKLOPNÉ SMAŽÍCÍ PÁNVE

plynové s dopouštěním vody
s nerezovým dnem

PP-750, PP-980, PP-9120



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 výklopní smažicí pánve	5
7. Montáž.....	5
8. Obsluha	6
9. Uvedení zařízení do provozu.....	6
<i>9.1. Zapnutí věčného plamene</i>	<i>7</i>
<i>9.2. Zapnutí hlavního hořáku</i>	<i>7</i>
<i>9.3. Vypnutí zařízení.....</i>	<i>7</i>
<i>9.4. Nastavení (regulace) teploty.....</i>	<i>7</i>
10. Vypnutí zařízení.....	8
<i>10.1. Vyprázdnění varné nádoby</i>	<i>8</i>
11. Bezpečnostní prvky.....	9
12. Bezpečnostní pokyny	9
13. Údržba a čištění zařízení	9
14. Přílohy.....	10
<i>14.1. Připojovací rozměry.....</i>	<i>10</i>
<i>14.2. Schéma elektrického zapojení.....</i>	<i>13</i>

Kontakt na dodavatele a poskytovatele servisu naleznete na straně č. 14.

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

Plynová smažící 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	PP-750	PP-980	PP-9120
Zařízení	výklopná smažicí pánve - plynová	výklopná smažicí pánve - plynová	výklopná smažicí pánve - plynová
Ovládací panel	klasický analogový	klasický analogový	klasický analogový
Provedení dna vany	nerez	nerez	nerez
Vnější rozměry (mm) šxhxv	800x700x900 mm	900x900x900 mm	1200x900x900 mm
Rozměry varné nádoby (mm) šxhxv	700x435x160 mm	800x600x192 mm	1100x600x212 mm
Objem varné nádoby (l)	50,1 l	94,6 l	147,3 l
Užitný objem až do výšky výpusti varné nádoby (l)	42,6 l	82,3 l	130,2 l
Užitkový objem varné nádoby (max. ryska) (l)	37,4 l	75,2 l	120 l
Ohřev			
Přípojka plynu (")	3/4"	3/4"	3/4"
Trubkové hořáky	6 trubkový hořák	6 trubkový hořák	10 trubkový hořák
Tepelný příkon (kW)	10,9 kW	18 kW	20,4 kW
Tepelný příkon při SAVING (sporo) (kW)	7,3 kW	7,5 kW	9 kW
Jmenovité napětí (V)	230 V	230 V	230 V
Jmenovitý elektrický výkon (kW)	0,025 kW	0,025 kW	0,025 kW
Jmenovitý proud (A)	0,5 A	0,5 A	0,5 A
Spotřeba plynu G-20 - I2H zemní plyn (m ³ /h)	1,09 m ³ /h	1,8 m ³ /h	2,04 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 propan - I3P (m ³ /h)	0,42 m ³ /h	0,7 m ³ /h	0,79 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 propan - I3P (kg/hod)	0,85 kg/hod	1,41 kg/hod	1,59 kg/hod
Průměr trysky (G-20) mm	2,6 mm	3,5 mm	3 mm
Průměr trysky (G31) mm	2 mm	2 mm	2 mm
Jmenovitý tlak plynu (G-20) (kPa)	1,55 kPa	1,4 kPa	1,3 kPa
Jmenovitý tlak plynu (G31) (kPa)	2 kPa	2 kPa	2 kPa
Jmenovitý tlak plynu při max. výkonu (G-20) (kPa)	3,7 kPa	3,7 kPa	3,7 kPa
Jmenovitý tlak plynu při max. výkonu (G31) (kPa)	1,55 kPa	1,4 kPa	1,3 kPa
Tlak plynu na trysku při spoře příkonu (G-20) (kPa)	1,8 kPa	2 kPa	2 kPa
Tlak plynu na trysku při spoře příkonu (G31) (kPa)	0,85 kPa	0,85 kPa	0,85 kPa
Tlak plynu na trysce u jmenovitém příkonu (G31) (kPa)	0,8 kPa	1 kPa	1 kPa
Rozsah pracovního termostatu (°C)	0,8 kPa	1 kPa	1 kPa
Možná nastavitelná teplota smažení (°C)	50 - 250 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C
Krytí, voda			
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
Konstrukce, úspora, bezpečnost			
Baterie na studenou vodu	ano	ano	ano

Označení	PP-750	PP-980	PP-9120
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)	100 kg	150 kg	180 kg
Opce za příplatek dle ceníku			
Pařák hranatý	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)

6. Popis výklopní smažicí pánve

Zařízení je vyhotoveno z **potravinářský 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 vyklápet pomocí otočného kola umístěného v pravé části zařízení. Rám zařízení je samonosný a je osazen na čtyřech stavitelných nožičkách.

Zařízení je dále vybaveno pracovním a bezpečnostním termostatem, který jsou umístěny pod čelním krytem zařízení v elektrické skříňce upevněné na nosném rámu zařízení. Na nosném rámu zařízení v zadní části je umístěn koncový mikropínač, který ovládá odpojení zařízení od elektrického zdroje resp. plynu při vyklápení nádoby. Plynová pánev je vybavena výkonným hořákem nacházejícím se ve spalovací komoře pod pracovní nádobou. Tento hořák je ovládán elektromagnetickým plynovým ventilem umístěným ve spodní části zařízení.

7. Montáž

Instalaci provádí pouze zaměstnanec servisní organizace. Servis je také poskytován prodejcem nebo instalační organizací oprávněnou k instalaci plynových zařízení. Zařízení lze také namontovat do blokové jednotky. Pokud je spotřebič umístěn v blízkosti kuchyňské linky nebo hořlavých látek, je třeba dodržovat předpisy požární ochrany. Požární ochrana musí být vždy zaručena!!

Plynová vana je umístěna na předem připraveném místě s elektrickou přípojkou 230 V/50 Hz a přívodem plynu.

- Nastavte zařízení do vodorovné polohy pomocí nastavitelných nožiček.
- Pomocí imbusového klíče sejměte otočné kolečko pro vyklápení kontejneru
- Pod předním krytem plynové vany je připojovací svorkovnice na 230 V. Tento panel rozebereme pomocí čtyř šroubů, které jsou umístěny – dva v horní části krytu a dva ve spodní části.
- Po připojení hlavního vstupu znovu namontujeme přední kryt.
- Před připojením je nutné řádně vyčistit přívod plynu od rzi a prachu. Je zakázáno používat umělé spojovací trubky!
- Po připojení pánve k přívodnímu potrubí plynu je nutné zkontrolovat, zda tlak plynu souhlasí s tlakem uvedeným v technické tabulce. Pokud se tlak plynu liší od tlaku uvedeného v technické tabulce, musí být v okruhu nainstalován redukční ventil.
- Připojení plynu k zařízení se provádí pomocí závitu 3/4". Plynovou vanu lze provozovat pouze v normálním prostředí. Místnost musí být dokonale větraná nebo musí mít nainstalované odsávací zařízení.

- **Zařízení musí být uzemněno!!** Ve spodní části zařízení (kostra) je ochranná svorka, která slouží k připojení neživých kovových částí kuchyňského vybavení. Význam této svorky spočívá v tom, že vodič, který k ní připojujeme, zajišťuje, že všechna kovová zařízení jsou uvedena do stejného potenciálu.
- Připojení může provést pouze kvalifikovaný odborník v souladu s platnými normami a předpisy schématu elektrického zapojení.

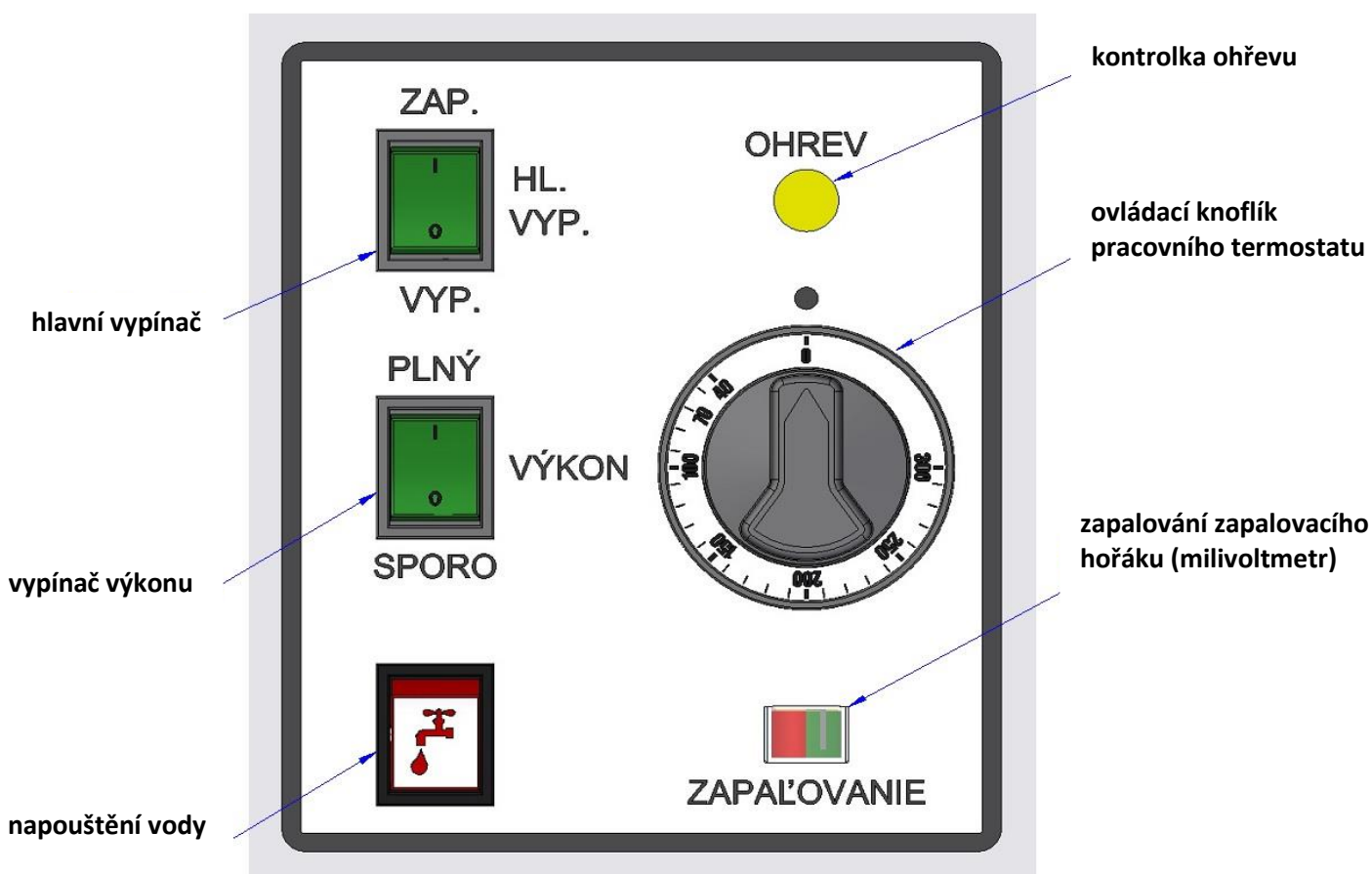
8. Obsluha

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. Pánev 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.**

9. Uvedení zařízení do provozu

JE POTREBNÉ OTVORIŤ HLAVNÝ UZÁVER PLYNU A HLAVNÝ ELEKTRICKÝ VYPÍNAČ, KTORÉ SÚ UMIESTNENÉ MIMO PANVICE.

Pro zapnutí zařízení je nutné přepnout HLAVNÍ VYPÍNAČ z polohy "OFF-OFF" do polohy "ON-ON". Tento vypínač je vybaven světelnou kontrolkou. Rozsvícená kontrolka signalizuje, že je zařízení pod napětím. Otevřete víko na pánvi, zapnutím spínače označeného "H2O plnicí kohout" můžeme do nádoby vpustit odpovídající množství vody. **Zařízení nemonitoruje hladinu vody! V případě netěsnosti a následného poškození zařízení se na zařízení NEVZTAHUJE záruka!**



UPOZORNĚNÍ!

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

9.1. Zapnutí věčného plamene

Hoření věčného plamene můžeme zkontrolovat pomocí kruhového otvoru na předním krytu. Knoflík PLYN s polohy 0 nastavíme do polohy * (zapalování) a zatlačíme jej a necháme zatlačený cca 15-20 sekund, tímto úkonem se spustí zapalovací režim zapalovacího hořáku. Zapálení věčného hořáku zjistíme pohledem na ukazatel zapalování (IGNITION, ručička přejde ze zeleného pole do červeného). Knoflík PLYN držíme nadále zatlačený dokud na ukazateli zapalování ručička nepřejde ze zeleného políčka do červeného.



9.2. Zapnutí hlavního hořáku

Po úspěšném zapálení věčného hořáku následuje zapálení hlavního hořáku. Hlavní hořák uvedeme do činnosti tak, že knoflík PLYN nastavíme do polohy 🔥 (hořák-HLAVNÍ PLAMEN). Teď už nám hořák funguje podle nastavení přepínače výkonu. Pro zahřátí doporučujeme přepnout vypínač POWER do polohy FULL. Pro udržování konstantní teploty do polohy SAVING. Provoz hořáků signalizuje kontrolka HEATING.

9.3. 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.

9.4. Nastavení (regulace) teploty

Udržování teploty na nastavené hodnotě je automatické, zajišťuje 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.

10. Vypnutí zařízení

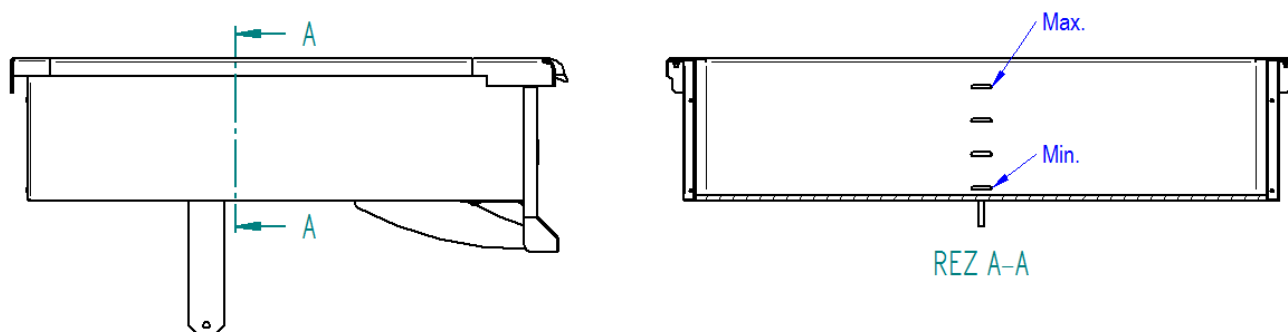
Hlavní vypínač (**MAIN SWITCH**) přepneme z polohy „zap-ON“ do polohy „vyp-OFF“, tím se přeruší přívod elektrického proudu. Zhasnutí zelené signalizační kontrolky signalizuje, že zařízení je odpojeno od elektrické sítě. Knoflík plyn je třeba otočit na polohu „0“.

10.1. Vyprázdnění varné nádoby

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

Varná nádoba se vyprazdňuje 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. Rozehrátý 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 NEDORŽÁNÍ HOŘEVEVEDENÝCH PODMÍNEK ZTRÁCÍ ZÁKAZNÍK NÁROK NA ZÁRUČNÍ SERVIS.



11. Bezpečnostní prvky

Elektrická pánev obsahuje jako bezpečnostní prvek:

- **koncový mikrospínač** – není-li pánev v pracovní poloze (nádoba je vyklopená), mikrospínač 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.

12. 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!

13. 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 vychladlé. 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!

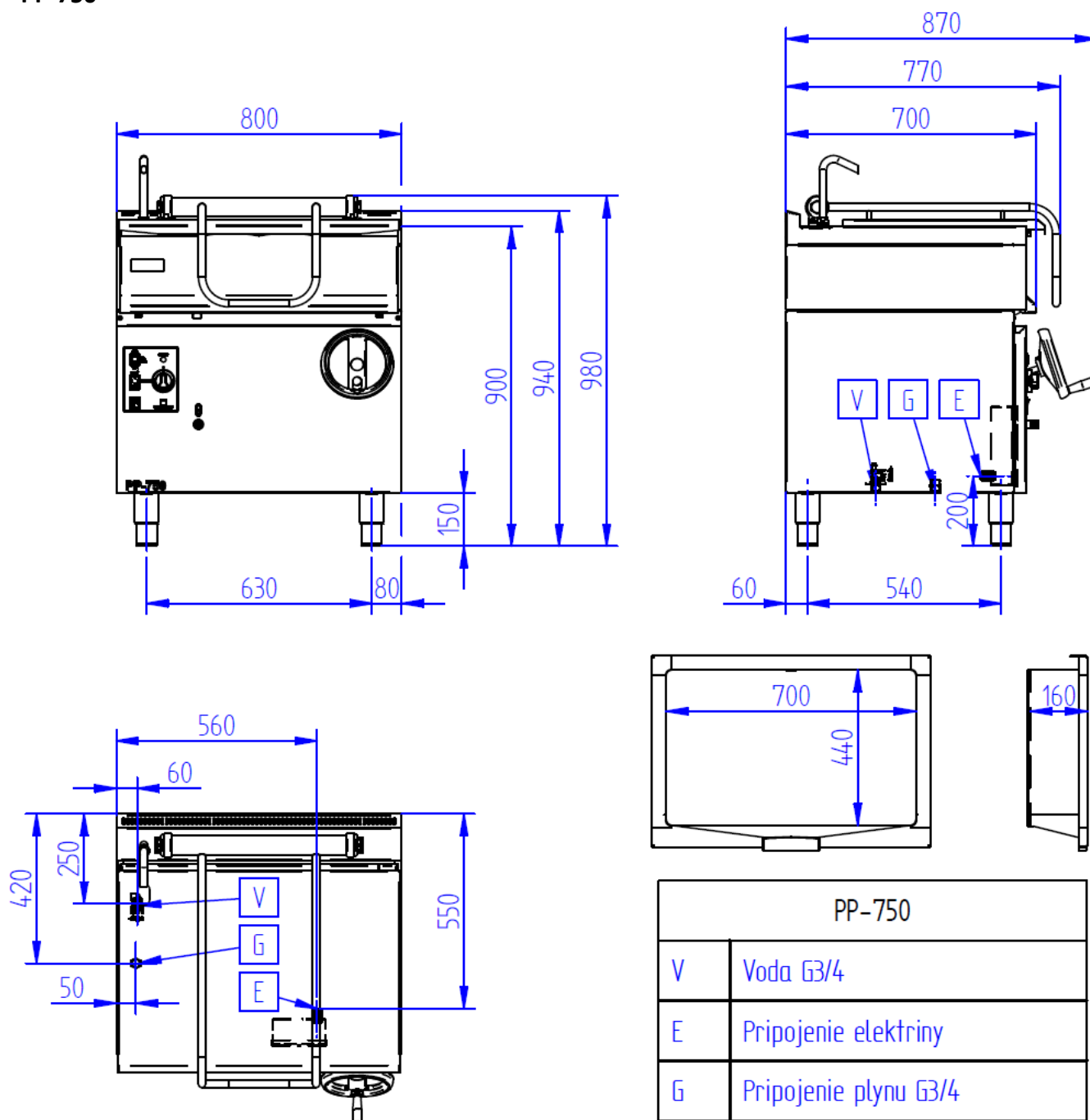
Při dlouhodobém odstavení pánve z provozu doporučujeme varnou nádobu natřít jedním olejem!!!

Pro ošetřování zařízení GASTRO-HAAL výrobce doporučuje používání 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.

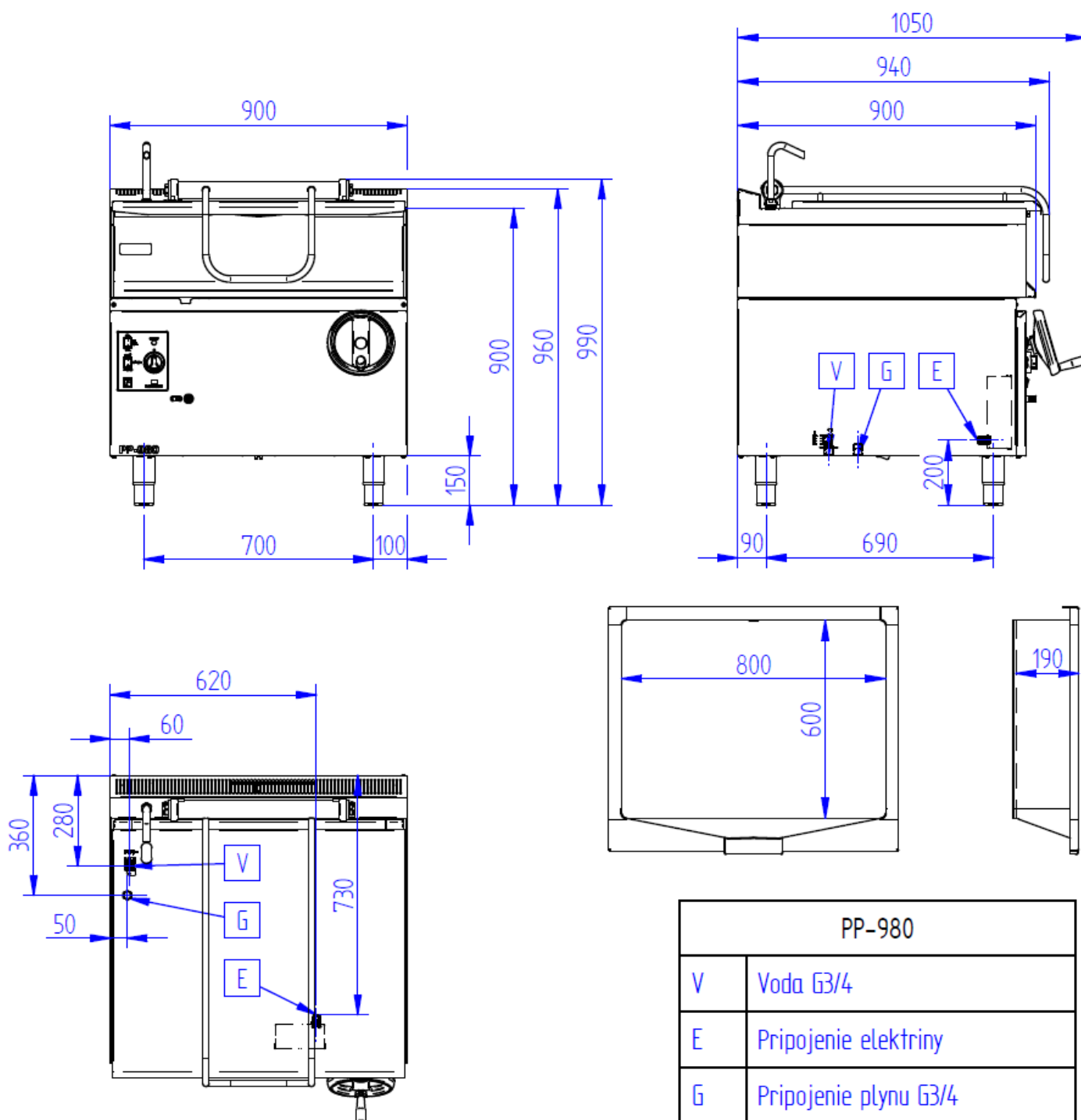
14. Přílohy

14.1. Připojovací rozměry

PP-750

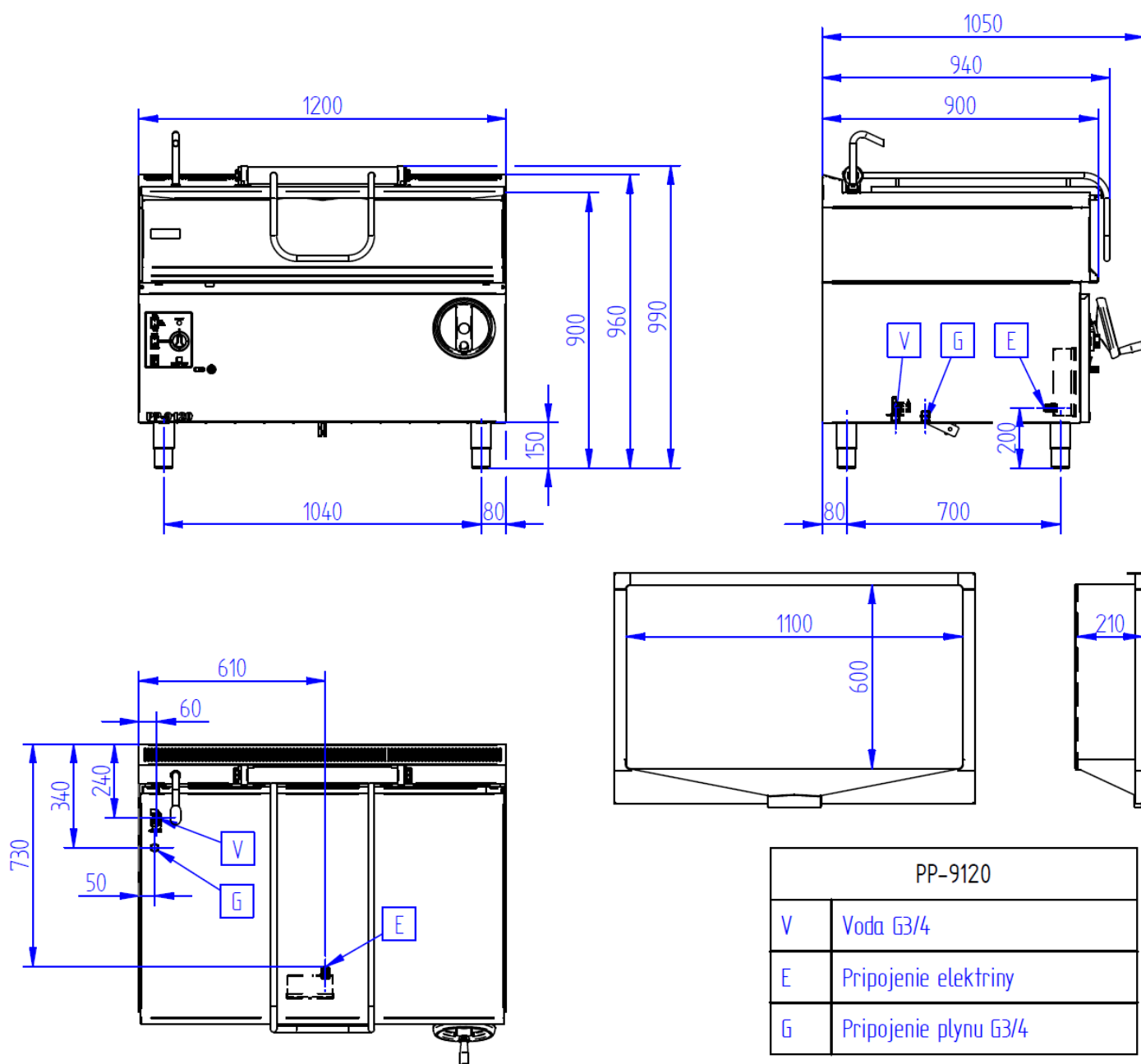


PP-750	
V	Voda G3/4
E	Pripojenie elektriny
G	Pripojenie plynu G3/4



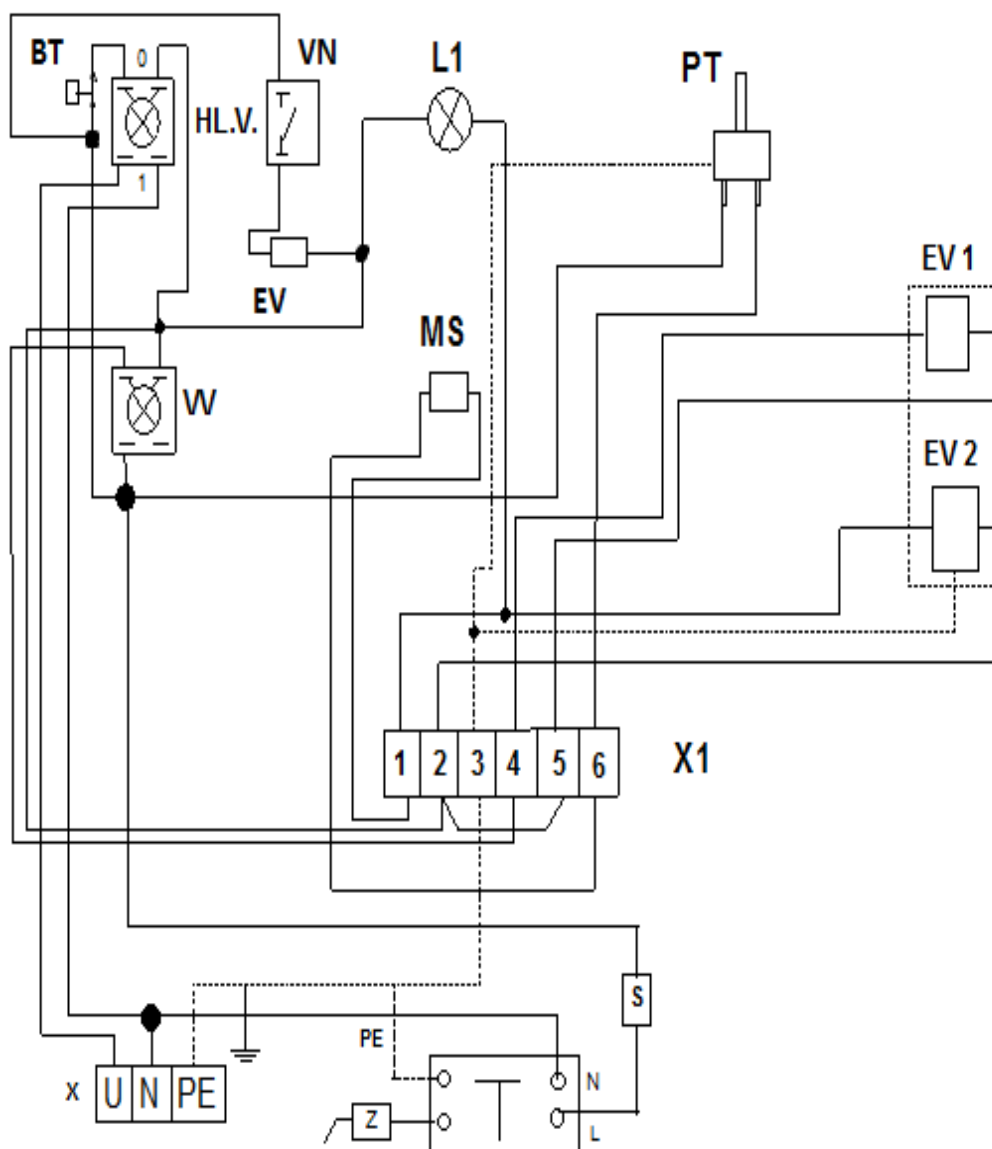
PP-980	
V	Voda G3/4
E	Pripojenie elektriny
G	Pripojenie plynu G3/4

PP-9120



PP-9120	
V	Voda G3/4
E	Pripojenie elektriny
G	Pripojenie plynu G3/4

14.2. Schéma elektrického zapojení



Legenda:

HL.V. – hlavní vypínač

VN – volitelný vypínač SPORO/PLNÝ

X-hlavní svorkovnice

X1-propojovací svorkovnice

PT-pracovní termostat

BT-bezpečnostní termostat

L1-kontrolka ohřevu (zelená)

MS-mikro spínač

EV1/EV2 – připojovací cívky plynového ventilu

T-trafo

Z-zapalovací svíčka

S-spínač

VN-vypínač nap. vody

EV-el. magnetický ventil

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