



Gastro-Haal

NÁVOD

na inštaláciu a údržbu

VÝKLOPNÉ SMAŽIACE PANVICE

plynové s dopúšťaním vody

s liatinovým dnom

PP-750 C, PP-980 C, PP-9120 C



7/2024

CE 1299

Obsah

1. Všeobecné informácie	3
2. Použitie	3
3. Bezpečnostné predpisy	3
4. Právne prehlásenie	3
5. Technické údaje.....	4
6. Popis výklopnej smažiacej panvice	5
7. Montáž.....	5
8. Obsluha.....	6
9. Uvedenie zariadenia do prevádzky.....	6
<i>9.1 zapnutie večného plameňa</i>	<i>7</i>
<i>9.2. Zapnutie hlavného horáka</i>	<i>8</i>
<i>9.3 Vypnutie zariadenia</i>	<i>8</i>
<i>9.4 Nastavenie (regulácia) teploty.....</i>	<i>8</i>
10. Vypnutie zariadenia	8
<i>10.1. Vyprázdnenie varnej nádoby.....</i>	<i>8</i>
11. Bezpečnostné prvky.....	9
12. Bezpečnostné pokyny	9
13. Údržba a čistenie zariadení	9
14. Prílohy.....	10
<i>14.1. Pripojovacie rozmery.....</i>	<i>10</i>
<i>14.2. Schéma elektrického zapojenia.....</i>	<i>13</i>

Kontakt na dodávateľa a poskytovateľa servisu nájdete na strane č. 14.

1. Všeobecné informácie

Vážený užívateľ, ďakujeme Vám, že ste sa rozhodli pre náš výrobok. Pred používaním spotrebiča si pozorne preštudujte tento návod na obsluhu, aby Vám spotrebič mohol slúžiť k vašej spokojnosti.

2. Použitie

Plynová smažiacia panvica je určená na prípravu rôznych druhov jedál a pokrmov. Potraviny sa pripravujú tepelnou úpravou - smažením v oleji, dusením vo vode. Panvice nájdete uplatnené vo veľkokuchyniach, závodoch spoločného stravovania, bufetoch, bistrách a stánkoch rýchleho občerstvenia.

3. Bezpečnostné predpisy

Výrobca prehlasuje, že zariadenia sú v súlade s predpismi a platnými vyhláškami Európskej únie a príslušnými nariadeniami vlády.

Pozor! Výrobca sa vzdáva akejkoľvek zodpovednosti v prípade priamych i nepriamych poškodení, ktoré sa vzťahujú k nesprávnej inštalácii, nesprávnej montážou alebo inými príčinami.

Spotrebič môžu obsluhovať len kvalifikované osoby. Časti a súčasti nastavené výrobcom alebo odborným servisom, má užívateľ prísny zákaz prestavovať. Je zakázané počas prevádzky sa dotýkať iných častí spotrebiča než ovládacích a výrobcom určených. Ďalej je počas prevádzky zakázané čistenie a umývanie spotrebiča. Je zakázané používať spotrebič na iné účely, než je to určené v návode. Údržbu a opravu môžete previesť len pri vypnutom stave spotrebiča od elektrickej siete.

Odporúča sa kontrola servisnými pracovníkmi určenými výrobcom jedenkrát ročne. Pri výmene náhradných dielov musia byť použité originálne náhradné diely.

Výrobca nezodpovedá za vady vzniknuté neodbornou montážou a obsluhou.

4. Právne prehlásenie

ZÁKAZNÍK, KTORÉMU MONTÁŽ, NASTAVENIE A OPRAVU PREVIEDLA ORGANIZÁCIA, KTORÁ NIE JE POVERENÁ VÝROBNOU ORGANIZÁCIOU, NEMÔŽE U VÝROBCU UPLATŇOVAŤ NÁKLADY SPOJENÉ SO ZÁRUČNOU OPRAVOU.

Obsluha používajúca smažiacu panvicu si musí podrobne preštudovať Návod na inštaláciu a údržbu. Ďalej, zodpovedná osoba za kupujúceho je povinná sa zúčastniť spolu s obsluhujúcim personálom na odbornom zaškolení v zmysle dokumentu Protokol o obsluhu a údržbe, ktorý je prílohou Návodu na inštaláciu a údržbu a vyžaduje sa jeho potvrdenie podpisom zodpovednej osoby a pečiatkou kupujúceho. Odborné zaškolenie podľa uvedeného prebieha počas inštalácie / montáže zariadenia autorizovaným servisným technikom. V prípade nesprávneho použitia a obsluhy smažiacej panvice, sa stráca nárok na záručnú opravu !!!
Výrobca poskytne záruku na smažiacu panvicu podľa priloženého „Záručného listu“.

Vady, ktoré môžu byť odstránené užívateľom, nie sú považované za vady podliehajúce záruke.

Vady spadajúce pod záruku opraví servisná organizácia výrobcu, alebo jeho poverenec.

Upozornenie !

VÝROBCA NEZODPOVEDÁ ZA NESPRÁVNY TECHNOLOGICKÝ POSTUP OBSLUHY PRI VARENÍ.

5. Technické údaje

Rada	700	900	900
Označenie	PP-750 C	PP-980 C	PP-9120 C
Zariadenie	výklopná smažiacia panvica - plynová	výklopná smažiacia panvica - plynová	výklopná smažiacia panvica - plynová
Ovládací panel	klasický analogový	klasický analogový	klasický analogový
Prevedenie dna vane	liatina	liatina	liatina
Vonkajšie rozmery (mm) šxhxv	800x700x900 mm	900x900x900 mm	1200x900x900 mm
Rozmery varnej nádoby (mm) šxhxv	700x435x158 mm	800x600x190 mm	1100x600x210 mm
Celkový objem varnej nádoby (l)	50,1 l	94,6 l	147,3 l
Využitelný objem do výšky výtoku varnej nádoby (l)	42,6 l	82,3 l	130,2 l
Úžitkový objem varnej nádoby (max. ryska) (l)	37,4 l	75,2 l	120 l
Ohrev			
Prípojka plynu (")	3/4"	3/4"	3/4"
Trubkové horáky	6 trubicový horák	6 trubicový horák	10 trubicový horák
Tepelný príkon (kW)	10,9 kW	18 kW	20,4 kW
Tepelný príkon pri SAVING (sporo) (kW)	7,3 kW	14 kW	15 kW
Menovité napätie (V)	230 V	230 V	230 V
Menovitý elektrický výkon (kW)	0,025 kW	0,025 kW	0,025 kW
Menovitý prúd (A)	0,5 A	0,5 A	0,5 A
Spotreba plynu G-20 - IZH zemný plyn (m ³ /h)	1,09 m ³ /h	1,8 m ³ /h	2,04 m ³ /h
Spotreba plynu G31 propán - I3P (m ³ /h)	0,42 m ³ /h	0,7 m ³ /h	0,79 m ³ /h
Spotreba plynu G31 propán - I3P (kg/hod)	0,85 kg/hod	1,41 kg/hod	1,59 kg/hod
Priemer dýzy (G-20) (mm)	2,6 mm	3,5 mm	3 mm
Priemer dýzy (G31) (mm)	2 mm	2 mm	2 mm
Vstupný tlak plynu (G-20) (kPa)	1,55 kPa	1,4 kPa	1,3 kPa
Menovitý tlak plynu (G-20) (kPa)	2 kPa	2 kPa	2 kPa
Menovitý tlak plynu (G31) (kPa)	3,7 kPa	3,7 kPa	3,7 kPa
Tlak plynu na dýzu pri max. výkone (G-20) (kPa)	1,55 kPa	1,4 kPa	1,3 kPa
Tlak plynu na dýzu pri max. výkone (G31) (kPa)	1,8 kPa	2 kPa	2 kPa
Tlak plynu na dýzu pri sporo príkone (G-20) (kPa)	0,85 kPa	0,85 kPa	0,85 kPa
Tlak plynu na dýzu pri sporo príkone (G31) (kPa)	0,8 kPa	1 kPa	1 kPa
Tlak plynu na dýzu pri men. príkone (G31) (kPa)	0,8 kPa	1 kPa	1 kPa
Rozsah pracovného termostatu (°C)	50 - 250 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C
Možná nastaviteľná teplota smaženia (°C)	50 - 250 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C
Krytie, voda			
Prípojka vody (")	3/4"	3/4"	3/4"

Označenie	PP-750 C	PP-980 C	PP-9120 C
Krytie IP	IP 41	IP 41	IP 41
Dopúšťanie vody z batérie pomocou tlačidla	áno	áno	áno
Konštrukcia, úspora, bezpečnosť			
Batéria na studenú vodu	áno	áno	áno
Dvojitá izolácia na kábloch a vodičoch (silikónová ochrana)	áno	áno	áno
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohov a výčnelkov	áno	áno	áno
Nastaviteľné nožičky	áno	áno	áno
Hmotnosť (kg)	100 kg	150 kg	180 kg
Opcie za príplatok podľa cenníka			
Parák hranatý	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)

6. Popis výklopnej smažiacej panvice

Zariadenie je vyhotovené z **potravinársky nezávadného nerezového materiálu**. V hornej časti zariadenia sa nachádza pracovná nádoba s krytom, ktorá je spojená s nosným rámom a je umiestnená na klzných ložiskách. Varnú nádobu je možné ručne vyklápať pomocou otočného kolesa umiestneného v pravej časti zariadenia. Rám zariadenia je samonosný a je osadený na štyroch nastaviteľných nožičkách.

Zariadenie je ďalej vybavené pracovným a bezpečnostným termostatom, ktorý je umiestnený pod čelným krytom zariadenia v elektrickej skrinke upevnenej na nosnom ráme zariadenia. Na nosnom ráme zariadenia v zadnej časti je umiestnený koncový mikrospínač, ktorý ovláda odpojenie zariadenia od elektrického zdroja resp. plynu pri vyklápaní nádoby. Plynová panvica je vybavená výkonným horákom nachádzajúcim sa v spaľovacej komore pod pracovnou nádobou. Tento horák je ovládaný elektromagnetickým plynovým ventilom umiestneným v spodnej časti zariadenia.

7. Montáž

Montáž vykonáva len pracovník servisnej organizácie. Servis zabezpečuje aj predajca, prípadne montážna organizácia s oprávnením pre montáž plynových zariadení. Zariadenie sa dá montovať aj do blokovej jednotky. Ak je zariadenie umiestnené v blízkosti kuchynských liniek, alebo horľavých látok, musia sa dodržať predpisy protipožiarnej ochrany. Vždy musí byť zaručená protipožiarňa ochrana!!!

Tento spotrebič sa musí inštalovať v priestoroch s dostatočným vetraním, aby sa v týchto priestoroch zabránilo hromadeniu škodlivých látok v neprimeranej koncentrácii. Zariadenie odporúčame umiestniť pod odsávač pár.

Plynová panvica sa umiestni na vopred pripravené miesto s istenou elektrickou prípojkou 230 V/50 Hz a prívodom plynu.

- Zariadenie nastavíme do vodorovnej polohy pomocou prestaviteľných nožičiek.
- Imbusovým kľúčom demontujeme otočné koliesko na vyklápanie nádoby
- Pod čelným krytom plynovej panvice sa nachádza pripojovacia svorkovnica na 230V. Tento panel demontujeme pomocou štyroch skrutiiek, ktoré sa nachádzajú - dve v hornej časti krytu a dve v spodnej časti.
- Po zapojení hlavného prívodu, čelný kryt opätovne namontujeme.

- Pred pripojením je nutné riadne očistiť od hrdze a prachu prívod plynu. Je zakázané použiť umelé pripojovacie rúry!
- Po pripojení panvice na potrubie prívodu plynu je potrebné skontrolovať, či tlak plynu súhlasí s tlakom uvedeným v technickej tabuľke. Ak je tlak plynu iný ako je uvedené v technickej tabuľke, je potrebné namontovať do okruhu redukčný ventil tlaku.
- Pripojenie plynu k zariadeniu sa vykoná pomocou 3/4" závit. Plynová panvica môže byť prevádzkovaná len v dokonale vetranom prostredí, alebo musí mať inštalované odsávacie zariadenie.
- **Zariadenie treba uzemniť!!!** Na spodnej časti zariadenia (kostre) sa nachádza ochranná svorka, ktorá slúži na pospojovanie neživých kovových častí zariadení kuchyne. Význam tejto svorky spočíva v tom, že vodič ktorý k nej pripojíme zaistí, že všetky kovové zariadenia sa uvedú na rovnaký potenciál.
- Pripojenie môže vykonať len kvalifikovaný odborník podľa platných noriem a predpisov schémy elektrického zapojenia.

8. Obsluha

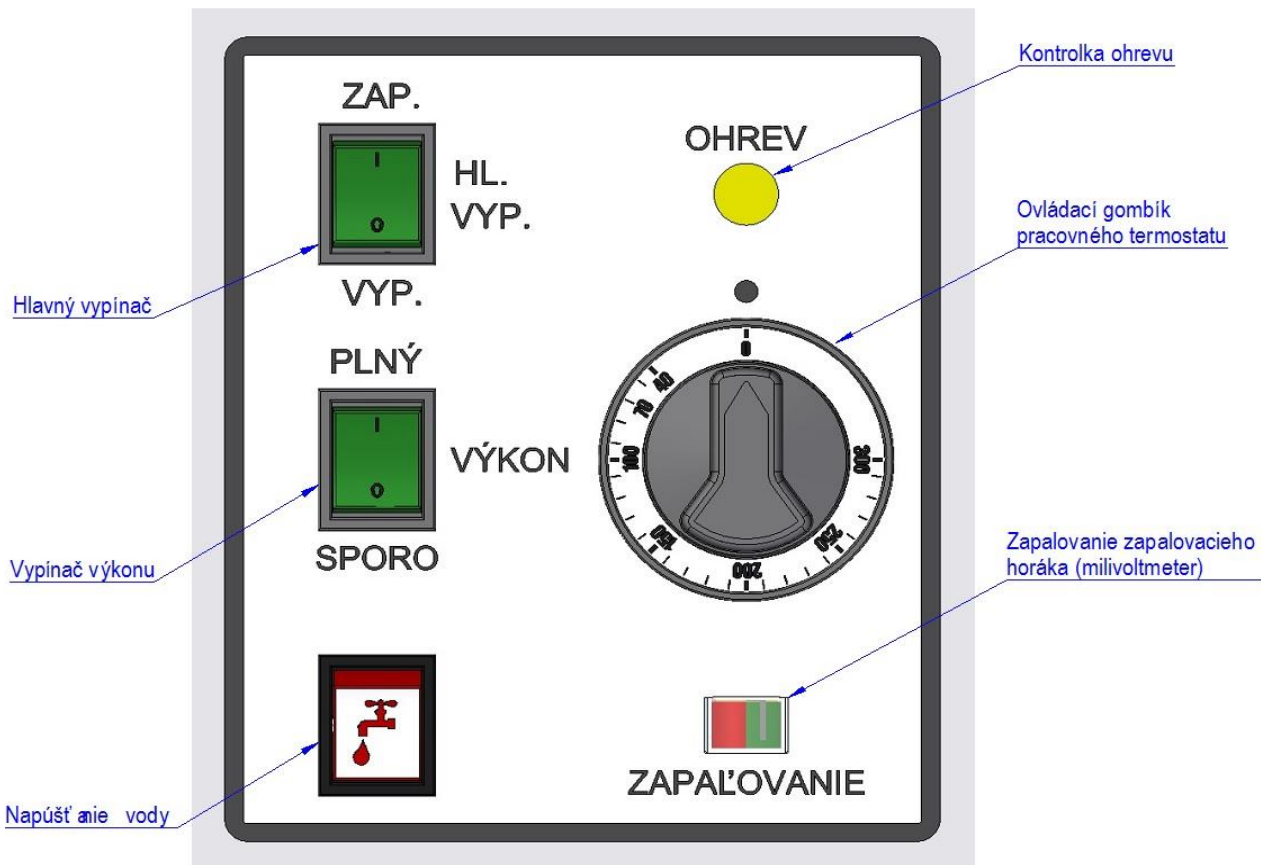
Neodborná manipulácia je nebezpečná. Výrobca nezodpovedá za materiálne škody, ak sa tieto udiali pri neodbornej manipulácii (pri uvedení zariadenia do prevádzky, alebo pri prevádzkovaní). Prevádzkovateľ je povinný dôkladne oboznámiť s týmto návodom obsluhujúci personál, ale aj tých, ktorý so zariadením pracuje len občas. Panvica sa musí používať pod trvalým dozorom. Zariadenie sa môže používať len na účely pre ktoré je určená. Rôzne iné použitie je zakázané, pretože môže spôsobiť nebezpečenstvo.

Návod starostlivo uschovajte, zaistíte však jeho prístupnosť obsluhu.

9. Uvedenie zariadenia do prevádzky

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

Pre zapnutie zariadenia je potrebné prepnúť hlavný vypínač (MAIN SWITCH) z polohy „VYP-OFF“ do polohy „ZAP-ON“. Tento vypínač je vybavený kontrolkou. Rozsvietená kontrolka signalizuje, že zariadenie je pod napätím. Otvoríme poklop na panvici, zapnutím spínača označený „kohútikom napúšťania-H2O“ môžeme dopustiť do nádoby patričné množstvo vody. **Zariadenie nesleduje výšku hladiny dopustenej vody! V prípade pretečenia a následného poškodenia zariadenia sa záruka na zariadenie NEVZŤAHUJE!**



UPOZORNENIE !


Nezapínajte panvicu ak v nádobe nie je voda/olej, znižuje sa tým životnosť spotrebiča (**môže dôjsť k prehriatiu a zvlneniu nádoby panvice**)!

9.1 Zapnutie večného plameňa

Horenie večného plameňa môžeme skontrolovať pomocou kruhového otvoru na prednom kryte . Gombík PLYN s polohy 0 nastavíme do polohy * (zapalovanie) a zatlačíme ho a necháme zatlačený cca 15-20 sekúnd, týmto úkonom sa spustí zapalovací režim zapalovacieho horáka. Zapálenie večného horáka zistíme pohľadom na ukazovateľ zapalovania (IGNITION, ručička prejde zo zeleného poľa do červeného) . Gombík PLYN držíme naďalej zatlačený až kým na ukazovateli zapalovania ručička neprejde zo zeleného políčka do červeného.



9.2. Zapnutie hlavného horáka

Po úspešnom zapálení večného horáka nasleduje zapálenie hlavného horáka. Hlavný horák uvedieme do činnosti tak, že gombík PLYN nastavíme do polohy  (horák-HLAVNÝ PLAMENĚ). Teraz už nám horák funguje podľa nastavenia prepínača výkonu. Na zohriatie odporúčame prepnúť vypínač POWER do polohy FULL. Na udržiavanie konštantnej teploty do polohy SAVING. Prevádzku horákov signalizuje kontrolka HEATING.

9.3 Vypnutie zariadenia

Hlavný vypínač označený ako „MAIN SWITCH“ prepneme z polohy „ON-ZAP“ do polohy „OFF-VYP“, čím rozpojíme ovládací obvod zariadenia. Signalizuje nám to aj zhasnutie zelenej signalizačnej kontrolky na ovládacom paneli. Odpojenie zariadenia od elektrického napätia je možné vykonať cez vypínač s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm, ktorý je umiestnený na stene v blízkosti zariadenia.

9.4 Nastavenie (regulácia) teploty

Udržiavanie teploty na nastavenej hodnote je automatické, zabezpečuje pracovný termostat. Natočením ovládacieho gombíka termostatu v smere hodinových ručičiek na požadovanú hodnotu uvedieme zariadenie do činnosti, označené hodnoty sú uvádzané v stupňoch °C. Rozsvieti sa HEATING kontrolka. Po dosiahnutí požadovanej teploty vo varnej nádobe sa kontrolka vypne.

UPOZORNENIE: Pracovný termostat má určitú toleranciu spínania. Preto pri rozohriatí odporúčame nastaviť o 50 °C nižšiu hodnotu, ako je žiadaná a po rozohriatí nastaviť požadovanú teplotu. Skutočný čas rozohriatia, varenia a pečenia sa odvíja od druhu a množstva vareného pokrmu v nádobe.

10. Vypnutie zariadenia

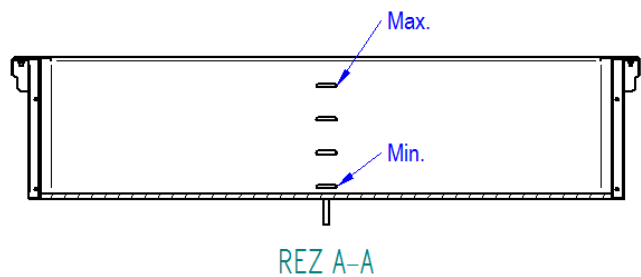
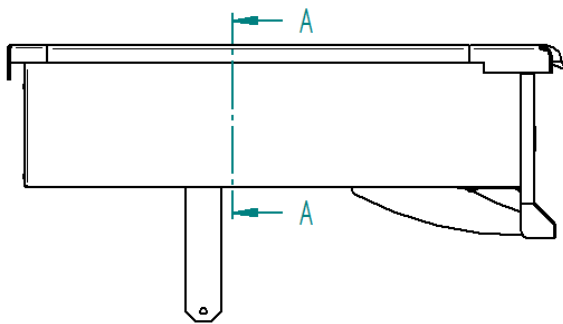
Hlavný vypínač (MAIN SWITCH) prepneme z polohy „zap-ON“ do polohy „vyp-OFF“, tým sa preruší prívod elektrického prúdu. Zhasnutie zelenej signalizačnej kontrolky signalizuje, že zariadenie je odpojené od elektrickej siete. Gombík plyn treba otočiť na polohu „0“.

10.1. Vyprázdnenie varnej nádoby

Vyprázdnenie varnej nádoby je možné vykonať len vtedy, keď je zariadenie vypnuté.

Varná nádoba sa vyprázdňuje ručným otočným kolieskom, ktorý sa nachádza na pravej strane zariadenia. Otáčaním tohto kolieska v smere hodinových ručičiek sa nádoba začne vyklápať, otáčaním v protismere hodinových ručičiek sa nádoba vracia do pôvodnej vodorovnej polohy. Smer je označený aj vizuálne, smerovými šípkami. **MAXIMÁLNA a MINIMÁLNA hladina naplnenia nádoby je označená ryskou na zadnej stene nádoby. Výrobca odporúča mať dno nádoby pokryté minimálne 5 mm súvislou vrstvou oleja. Ak výška plnenia nedosiahne výšku minimálnej hladiny, môže dôjsť k nerovnomernému rozloženiu tepla a tak k trvalej deformácii spodku varnej nádoby. Rozohriaty spodok vane priamo schlaďte (studenou vodou) je prísne zakázané kvôli bezpečnosti a trvalej deformácii spodku varnej vane. Výška plnenia nad maximálnu hladinu je kvôli bezpečnosti (možnosť vyvretia) tiež prísne zakázané.**

V PRÍPADE NEDORŽANIA HOREUVEDENÝCH PODMIENOK STRÁCA ZÁKAZNÍK NÁROK NA ZÁRUČNÝ SERVIS.



11. Bezpečnostné prvky

Plynová panvica obsahuje ako bezpečnostný prvok:

- **koncový mikrospínač** - ak panvica nie je v pracovnej polohe (nádobu je vyklopená), mikrospínač vyradí z činnosti hlavný horák a napúšťanie vody.
- **bezpečnostný termostat**

Požadovaná teplota je regulovaná pracovným termostatom, ktorý môže byť nastavený na teplotu v rozpätí od 50 °C do 250 °C.

12. Bezpečnostné pokyny

- Je zakázané vylievanie horúceho oleja z nádoby!
- V prípade vznietenia oleja v nádobe, treba veko okamžite zatvoriť a neotvárať ho!
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť pri prevádzke. Povrch zariadenia je horúci, obzvlášť okraje nádoby!

PANVICA SA NESMIE POUŽÍVAŤ AKO FRITÉZA! PRI NESPRÁVNEJ MANIPULÁCII BY MOHLO DÔJSŤ K VZNIETENIU OLEJA V NÁDOBE!

13. Údržba a čistenie zariadení

Pred čistením a údržbou je nutné vypnúť panvicu z elektrickej siete. Panvicu je zakázané čistiť striekajúcou vodou!

Po skončení dennej prevádzky treba panvicu dôkladne umyť vlažnou vodou s neutrálnym saponátom a utrieť ho do sucha. Treba dbať na to, aby čistené časti (varná nádoba) boli vychladnuté. Na nerezové časti sa nesmú používať čistiace prostriedky, ktoré ich môžu poškodiť. Treba sa vyhnúť saponátom obsahujúcich veľkú koncentráciu chlóru, ktorý môže spôsobiť koróziu nerezového materiálu. Je potrebné si pred použitím takéhoto prípravku dôkladne prečítať jeho zloženie a návod na použitie. Varnú nádobu odporúčame umývať bežnými mycími prostriedkami bez použitia šmirgľového papiera. Pri väčších nečistotách treba použiť syntetickú špongiu.

Aj nerezová oceľ môže hrdzaviť z dôvodu priplavenia kovových nečistôt cez prívod vody, hladinou chlóru v úžitkovej vode viac ako 2 mg/l, vplyvom väčšej koncentrácie soli, PH mimo rozsahu 7,2-7,6, prípadne pri kontakte s inými materiálmi (napr. medi) alebo z dôvodu nesprávneho výberu mycieho saponátu.

V PRÍPADE NEDODRŽANIA HOREUVEDENÝCH PODMIENOK STRÁCA ZAKAZNÍK NÁROK NA ZÁRUČNÝ SERVIS!

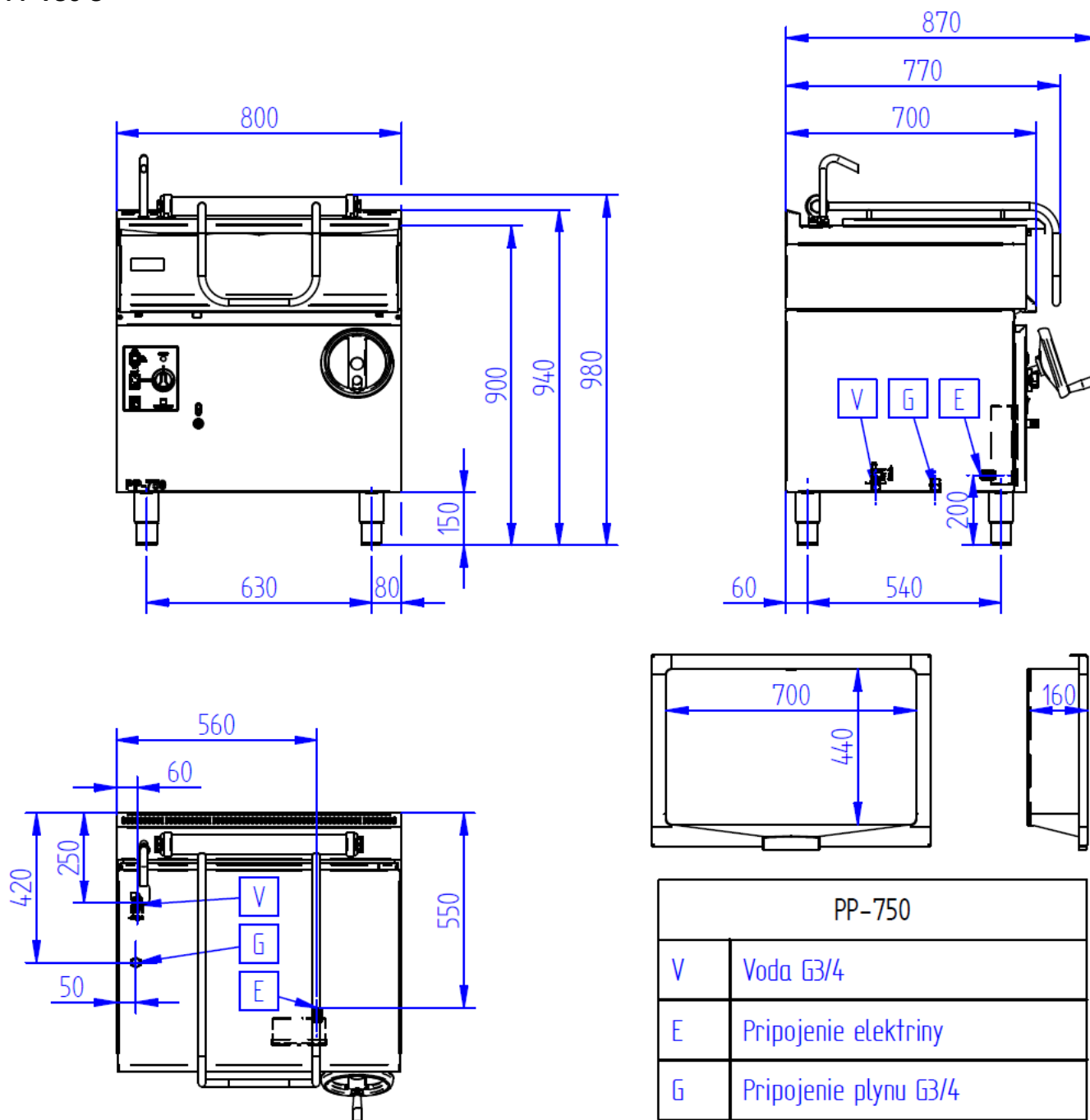
Pri dlhodobom odstavení panvice z prevádzky, odporúčame varnú nádobu natrieť jedným olejom!!!

Pre ošetrovanie zariadení GASTRO-HAAL výrobca odporúča používanie čistiacich prostriedkov značky TIEFFE, ktoré sú špeciálne výrobcom testované, odskúšané a vyhovujúce. Možnosť zakúpenia čistiacich prostriedkov TIEFFE priamo u výrobcu zariadení GASTRO-HAAL, alebo obchodného predajcu.

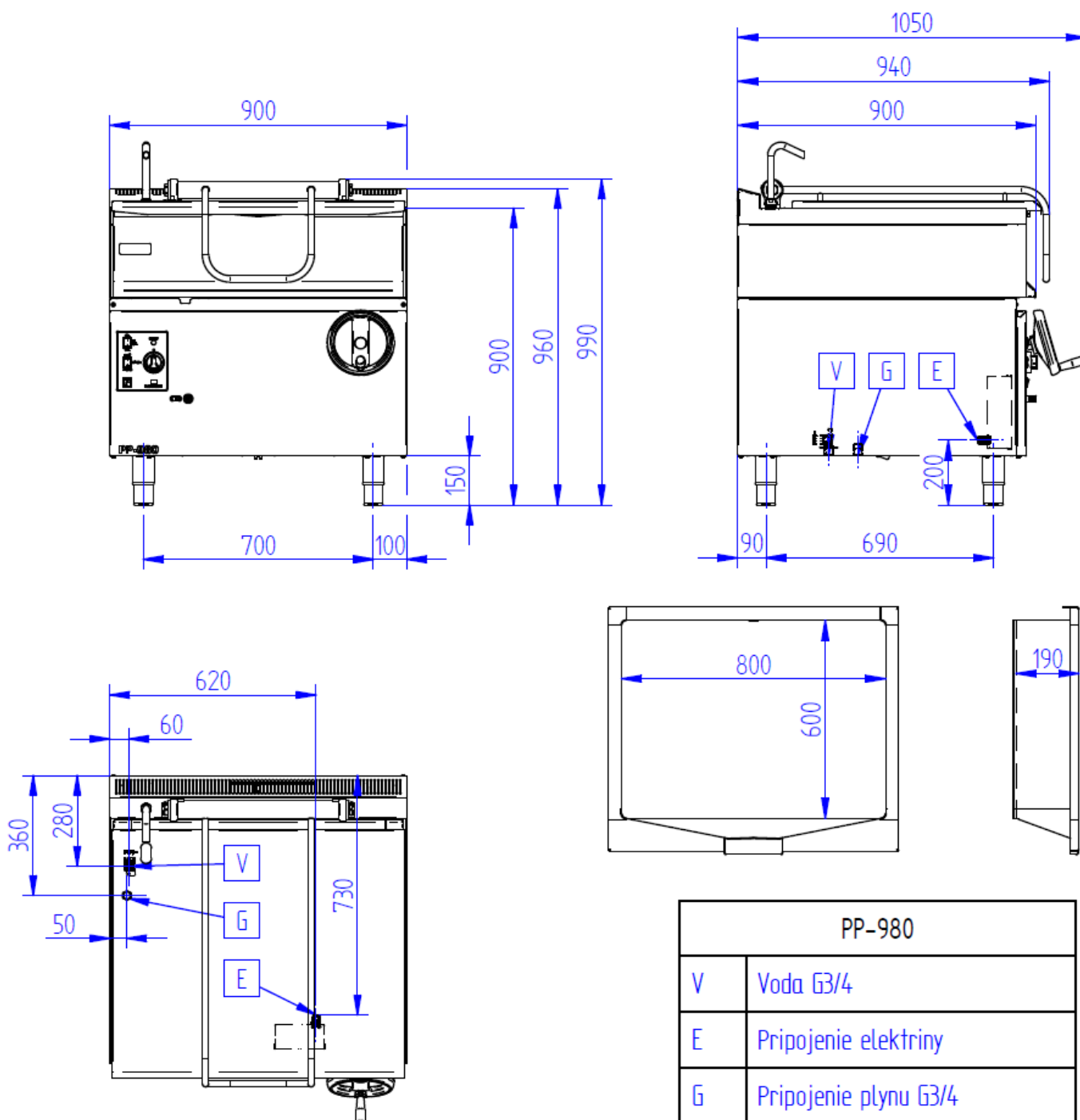
14. Prílohy

14.1. Pripojovacie rozmery

PP-750 C

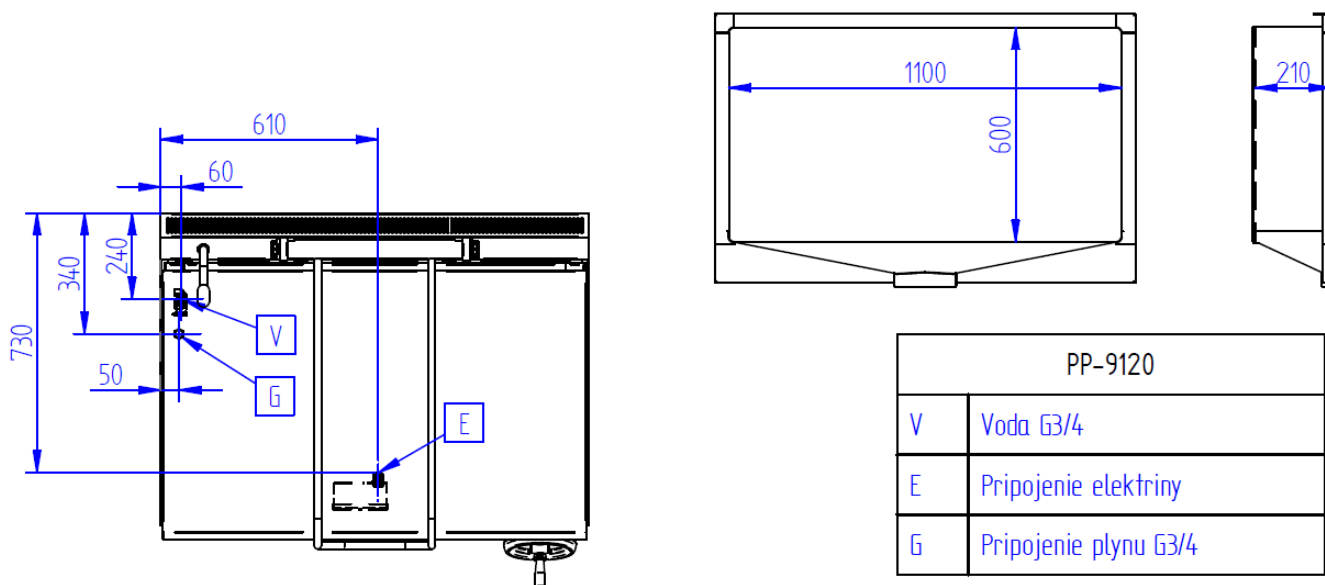
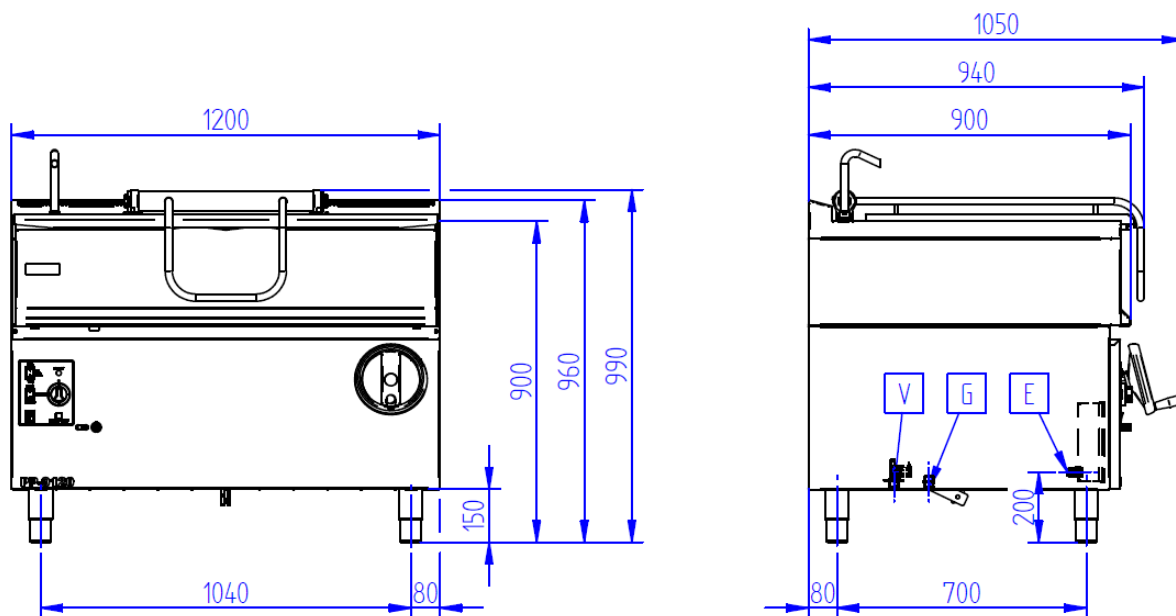


PP-980 C



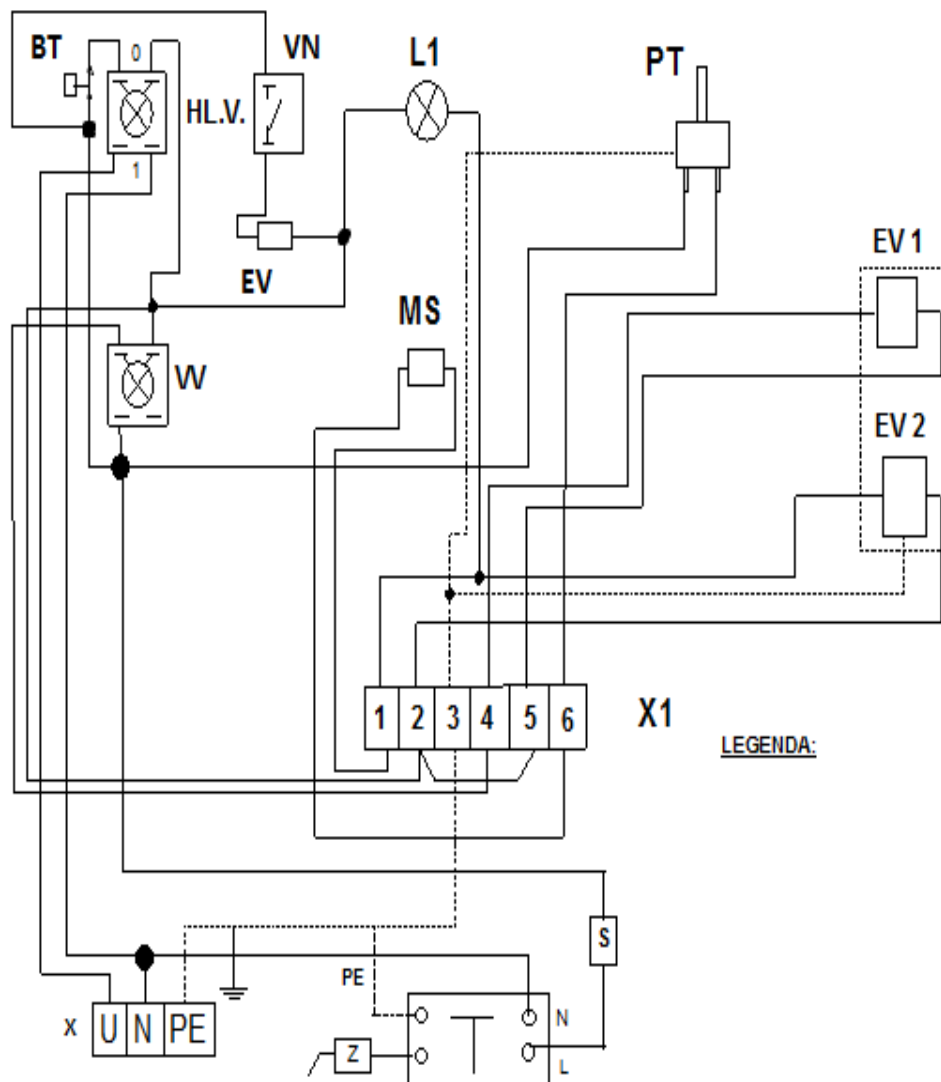
PP-980	
V	Voda G3/4
E	Pripojenie elektriny
G	Pripojenie plynu G3/4

PP-9120 C



14.2. Schéma elektrického zapojenia

PP-750-C, PP-980-C, PP-9120-C



LEGENDA:

Legenda:

HL.V-Hlavný vypínač

VV-Voliteľný vypínač SPORO/PLNÝ

X-Hlavná svorkovnica

X1-Prepojovacia svorkovnica

PT-Pracovný termostat

BT-Bezpečnostný termostat

L1-Kontrolka ohrevu (žltá)

MS-Mikrospínač

EV1/EV52-Pripojovacie cievky plynového ventilu

T-Trafo

Z-Zapaľovacia sviečka

S-Spínač trafa

VN- Vypínač napúšťania vody

EV-Elektromagnetický ventil

DODÁVATEĽ:

(sem pridajte kontakt na dodávateľa)

POSKYTOVATEĽ SERVISU:

(sem pridajte kontakt na servis)

VÝROBCA

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