



Gastro-Haal

NÁVOD

na inštaláciu, obsluhu a údržbu

PLYNOVÉ VARIDLÁ

Practic 



PRODUKTOVÁ RADA:

PRACTIC

P.VP-740, P.VP-920, P.VP-940

Vydané: 11/2024

CE 1299

Obsah

1. Všeobecné informácie	3
2. Použitie	3
3. Bezpečnostné predpisy	3
4. Právne prehlásenie	3
5. Technické údaje	4
6. Popis plynového varidla	5
6.1. <i>Popis varnej plochy</i>	5
7. Montáž	5
7.1. <i>Zostava zapaľovacieho horáka</i>	5
8. Zmena druhu plynu	6
8.2. <i>Nastavenie zapaľovacieho horáka</i>	6
8.3. <i>Nastavenie hlavného horáka</i>	6
9. Obsluha	6
10. Uvedenie zariadenia do prevádzky	7
10.1. <i>Zapnutie a ovládanie horákov</i>	7
10.2. <i>Vypnutie zariadenia</i>	7
11. Údržba a čistenie zariadenia	8
12. Prílohy	9
12.1. <i>Pripojovacie rozmery</i>	9
12.2. <i>Držiak horáka</i>	12
12.3. <i>Plynový ventil</i>	12

Kontakt na dodávateľa a poskytovateľa servisu nájdete na strane č. 13.



www.gastrohaal.sk/registracia-zariadenia

1. Všeobecné informácie

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

2. Použitie

Plynové varidlo Gastro-Haal z produktovej rady Practic, sa používa k vareniu v prevádzkach a zariadeniach verejného stravovania.

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, nesprávnu 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.

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 ORGANIZÁCIU, NEMÔŽE U VÝROBCU UPLATŇOVAŤ NÁKLADY SPOJENÉ SO ZÁRUČNOU OPRAVOU.

Obsluha varidla sa musí podrobne preštudovať návod na použitie a obsluhu. V prípade nesprávneho použitia a obsluhy plynového varidla, sa stráca nárok na záručnú opravu !!!

Výrobca poskytne záruku na plynové varidlo 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 A PEČENÍ !

5. Technické údaje

Rada	700	900	900
Označenie	P.VP-740	P.VP-940	P.VP-960
Produktová rada	Practic	Practic	Practic
Zariadenie	plynové varidlo s podstavcom	plynové varidlo s podstavcom	plynové varidlo s podstavcom
Vonkajšie rozmery (mm) šxhxv	800x700x900 mm	900x900x900 mm	1400x900x900 mm
Horáky (ks)	4 ks	4 ks	6 ks
Hmotnosť (kg)	62 kg	75 kg	100 kg
Ohrev			
Prípojka plynu (")	1/2"	1/2"	1/2"
Tepelný príkon horákov (kW)	2x3,7 kW/2x4,8 kW	1x3,7 kW/2x4,8 kW/1x7 kW	3x3,7 kW/2x4,8 kW/1x7 kW
Celkový tepelný príkon (kW)	17 kW	20,3 kW	27,7 kW
Menovitý tlak plynu (G-20) (kPa)	2 kPa	2 kPa	2 kPa
Menovitý tlak plynu G31 propán - I3P (kPa)	3,7 kPa	3,7 kPa	3,7 kPa
Spotreba plynu (G-20) (m ³ /h)	1,7 m ³ /h	2,03 m ³ /h	2,77 m ³ /h
Spotreba plynu G31 propán - I3P (m ³ /h)	0,66 m ³ /h	0,79 m ³ /h	1,07 m ³ /h
Spotreba plynu G31 propán - I3P (kg/hod)	1,33 kg/hod	1,59 kg/hod	2,17 kg/hod
Konštrukcia, úspora, bezpečnosť			
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohov a výčnelkov	áno	áno	áno
Nastaviteľné nožičky	áno	áno	áno
Opcie za príplatok podľa cenníka			
Mriežka na menšie hrnce	-	grátis	grátis

Pred prvým použitím stiahnite z mriežky ochrannú fóliu!!!

6. Popis plynového varidla

Plynové varidlo Gastro-Haal z produktovej rady Practic, je vyhotovené z potravinársky nezávadného nerezového materiálu. Konštrukcia zariadenia je samonosná (systém stavebnice) a je vybavené nastaviteľnými nožičkami na vyrovnanie nerovností podlahy.

6.1. Popis varnej plochy

- Štyri výkonné horáky s nastaveným plameňom.
- Plynové ventily s bezpečnostnou zložkou a regulátorom min.- max.
- Na zapaľovanie každého horáka slúži zapaľovací horák.
- Varná plocha je vybavená termočlánkom na bezpečnostný chod zariadenia.
- Mriežka na malé hrnčeky. **Pred prvým použitím stiahnite z mriežky ochrannú fóliu!**
- Masívne liatinové mriežky na horáky.
- Tácky z nehrdzavejúcej ocele pod horákmi – jednoduché čistenie.

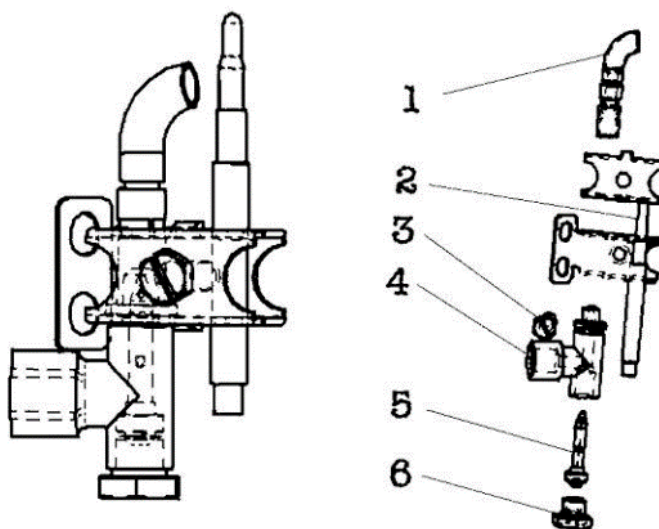
7. Montáž

Zapojenie, montáž a opravy na zariadení môže vykonávať len organizácia alebo osoba poverená výrobcom na uvedené práce!

Varidlo sa nastaví do vodorovnej polohy. Odstráni sa ochranná fólia z plechov aby sa pri prevádzke nepripálila. Prípojka plynu sa nachádza na spodku zariadenia (vid'. v podkapitole 12.1. Pripojovacie rozmery). Pripojenie plynového média treba previesť podľa platných noriem STN. Pracovník prevádzajúci montáž preskúša tesnosť plynového rozvodu a nastaví horáky. Pred zariadenie je nutné namontovať uzatvárací plynový ventil.

7.1. Zostava zapaľovacieho horáka

1. zapaľovací horák
2. termočlánok
3. pripevňovacia skrutka
4. telo zapaľovacieho horáka
5. skrutka na regulovanie tlaku
6. krycia skrutka



8. Zmena druhu plynu

Ak chcete zmeniť druh plynu, treba vymeniť dýzy varných horákov (viď technickú tabuľku). Po výmene dýz sa nastaví plameň jednotlivých horákov na minimálne horenie pomocou skrutky BY PASS.(bod 12.3/3,6). Zmenu druhu plynu a nastavenie zapaľovacieho horáka môže vykonať len servisný pracovník poverený výrobnou organizáciou.

Tab 1 . Popis horákov na zemný plyn G20 - I2H

	Výkon horáka(ZP)	Vstupný tlak	Priemer dýzy ZP
Veľký horák	1 x 7 kW	2kPa	1,9 mm
Stredný horák	2 x 4,8 kW	2kPa	1,6 mm
Malý horák	1 x 3,7 kW	2kPa	1,4 mm

Tab 2. Popis horákov na propán G31 - I3P

	Výkon horáka(propán)	Vstupný tlak	Priemer dýzy propán
Veľký horák	1 x 7 kW	3,7kPa	1,3 mm
Stredný horák	2 x 4,8 kW	3,7kPa	1,0 mm
Malý horák	1 x 3,7 kW	3,7kPa	0,8 mm

8.2. Nastavenie zapaľovacieho horáka

K zapaľovaciemu horáku sa dostaneme nasledovne: odmontujeme liatinovú mriežku, následne kryt horáka a miskú pod horákmi. Ak sme sa dostali k zapaľovaciemu horáku je potrebné odskrutkovať (kľúč č. 11) kryciu skrutku. Nastaviť zapaľovací horák môžeme pomocou skrutky na regulovanie tlaku. Pri uvoľňovaní (smerom doľava) zvyšujeme, pri zaskrutkovaní (smerom doprava) znižujeme tlak. Ďalej je potrebné nastaviť pomocou difuzéra prívod vzduchu. Ten sa nachádza v držiaku zapaľovacieho horáka. Otáčame ním do tej chvíle kým plameň nehorí modrastým plameňom bez iskier.

8.3. Nastavenie hlavného horáka

Hlavné horáky nastavuje výrobca. Ak je ale potrebná prestavba na iný druh plynu, je nutné vymeniť dýzy. Pri nastavení jednotlivých horákov treba postupovať podľa pokynov uvedených vyššie.

9. 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). Prevádzkovateľa treba oboznámiť s návodom na použitie a poučiť ho.


Pred prvým použitím treba varidlo prečistiť vlhkou handrou (vlažná voda + neutrálny saponát) a poutierať ho do sucha.

Zariadenie používať bez dozoru je zakázané! Použitie masti a oleje sa môžu počas prevádzky vznietiť. Vadnú prevádzku alebo poruchu na zariadení treba ihneď ohlásiť servisnej organizácii.

10. Uvedenie zariadenia do prevádzky


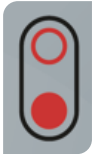
10.1. Zapnutie a ovládanie horákov




Ovládací gombík pootočíme doľava v protismere hodinových ručičiek **do polohy symbolu** .

Týmto spôsobom aktivujeme zapaľovací horák s termočlánkom. Pri prvom zapálení počkáme približne 20 sekúnd, kým sa plyn dostane do plynového rozvodu. Zapaľovací horák potom zapálime priamym ohňom. Po zapálení zapaľovacieho horáka je potrebné zatlačený gombík podržať 10-15 sekúnd, kým sa zohreje termočlánok. Pri zhasnutí zapaľovacieho horáka je potrebné činnosť opakovať. Horenie zapaľovacieho horáka je možné sledovať cez kontrolný otvor na nerezovej obruči horáka. **Zapaľovací horák automaticky zapaľuje horák po otočení gombíka na polohu max. výkonu alebo min. výkonu.**

Ovládací panel horákov na varidle tvorí:

	<p>Otočný gombík</p> <p>1. Otočný gombík pre nastavenie výkonu ohrevu</p> <p>0 = vypnutý stav bez ohrevu</p> <p>Iskra = zapaľovanie</p> <p>Veľký plameň = plný výkon, úplné otvorenie príkonu</p> <p>Malý plameň = polovičný výkon, znížený príkon</p>
	<p>2. Poloha horáka</p> <p>- ikona znázorňuje zadnú alebo prednú polohu horáka</p>

10.2. Vypnutie zariadenia

Po dokončení varenia otočíme **gombíkom pre vypnutie varidla**  do polohy „0,“. Po ukončení dennej prevádzky, (ak zariadenie bude dlhšiu dobu mimo prevádzky), pri chybnnej prevádzke, alebo pri poruchách treba zariadenie odpojiť hlavným vypínačom od elektrickej siete.

11. Údržba a čistenie zariadenia

UPOZORNENIE!

Pred čistením a údržbou je nutné vypnúť varidlo z elektrickej siete. Zariadenie sa nesmie čistiť striekajúcou vodou!!!

Akýkoľvek zásah do konštrukcie zariadenia JE ZAKÁZANÝ!!!

Po skončení dennej prevádzky sa odporúča varidlo dôkladne umyť vlažnou vodou s neutrálnym saponátom a utrieť ho do sucha. Na nerezové časti sa **nesmú** používať čistiace prostriedky, ktoré môžu poškriabať tieto časti. Môže dôjsť ku korózii. Z tohto dôvodu treba obchádzať dotyky kovových predmetov s nerezovými časťami. Pri väčších nečistotách treba použiť syntetickú špongiu alebo štetec.

Odporúčame, aby sa liatinové dosky čistili, kým sú ešte teplé pomocou škrabky. Kvôli ochrane proti korózii ich treba natrieť olejom.

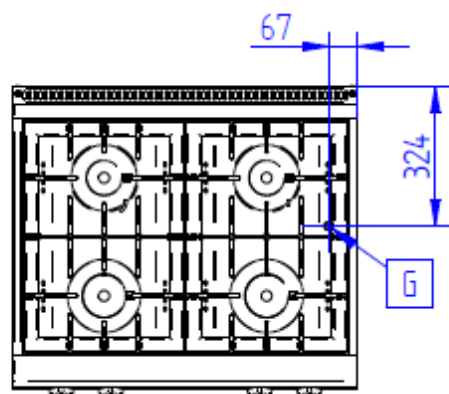
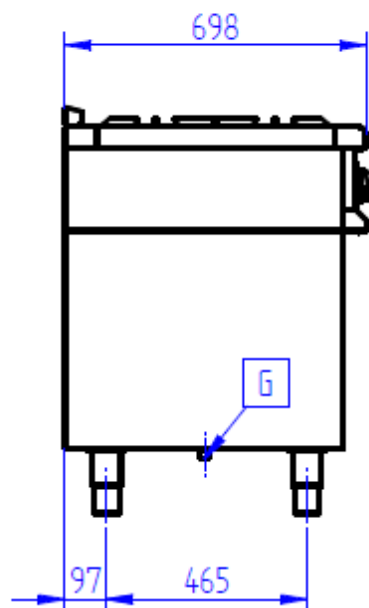
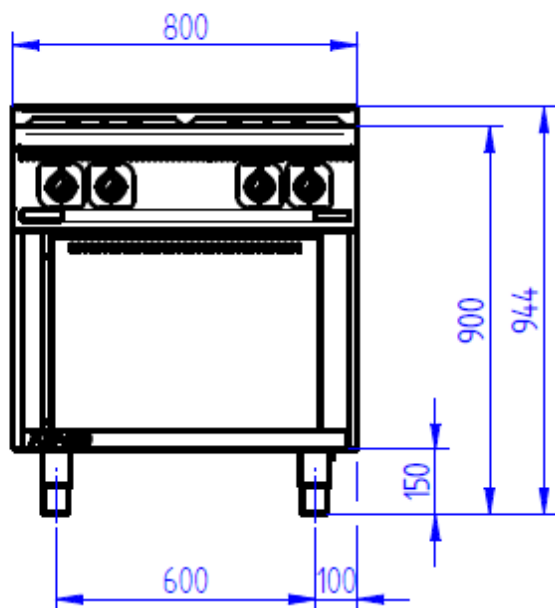
Odporúča sa pravidelná kontrola zariadenia servisnou organizáciou.

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.

12. Prílohy

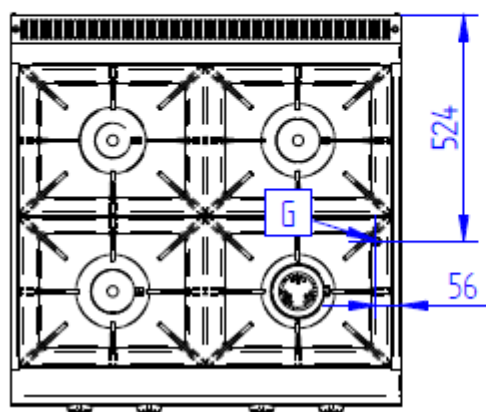
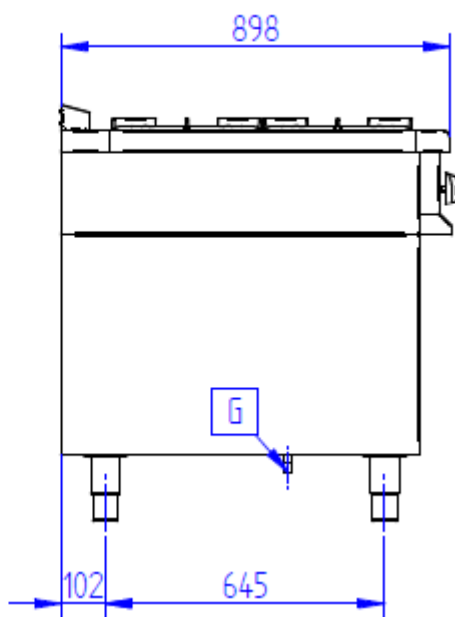
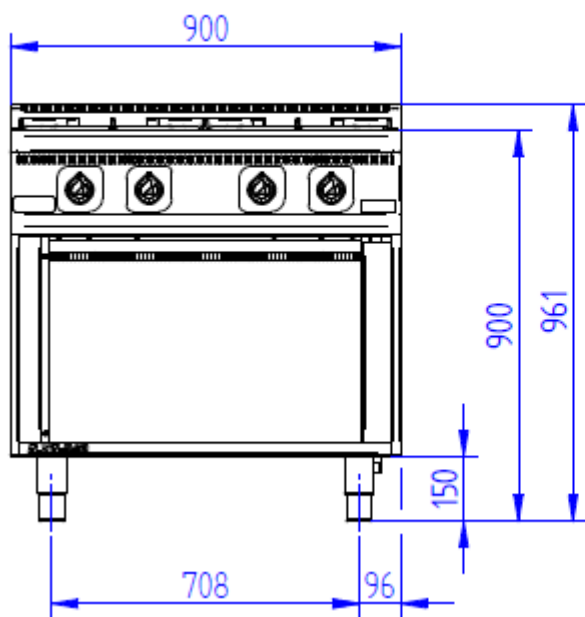
12.1. Pripojovacie rozmery

P.VP-740



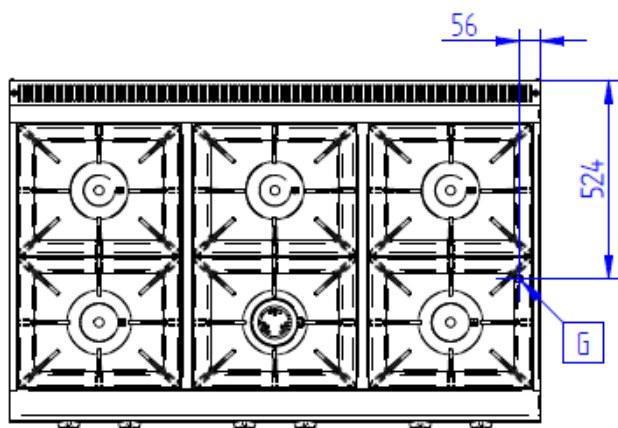
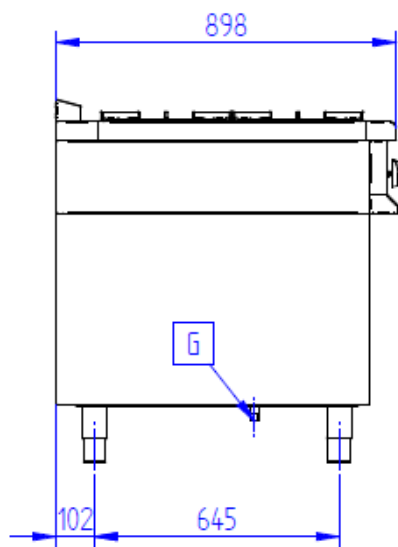
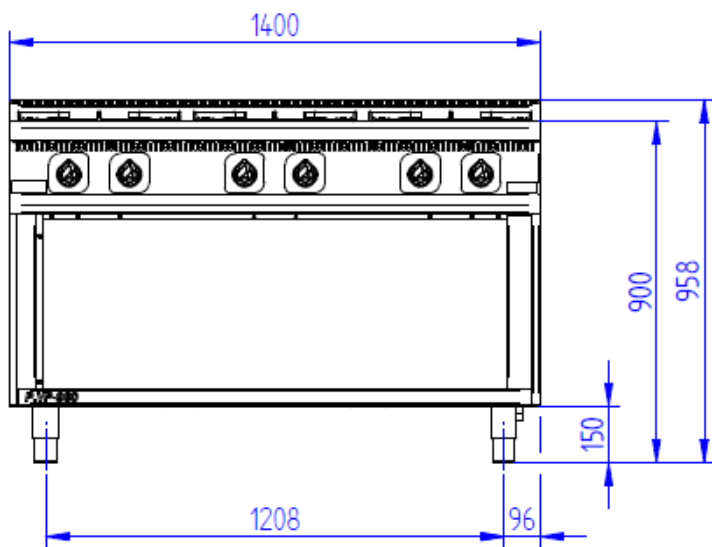
P.VP-740	
G	Pripojenie Plynu

P.VP-940



P.VP-940	
G	Pripojenie plynu

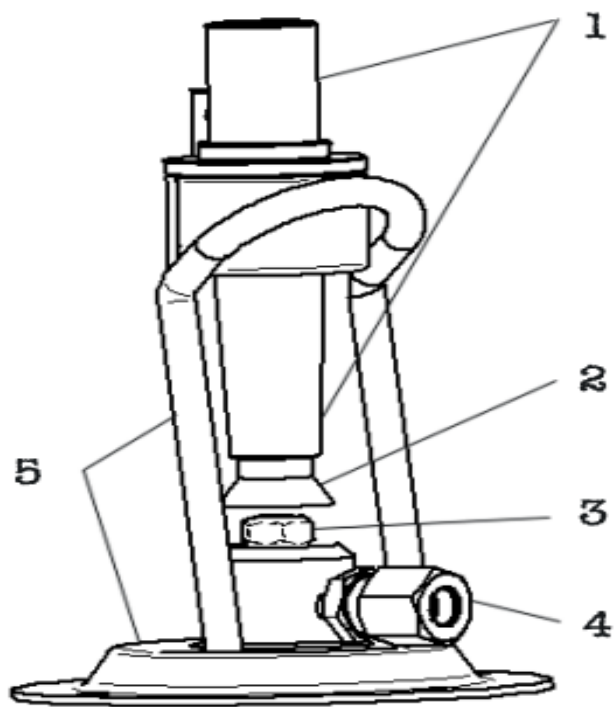
P.VP-960



P.VP-960	
G	Pripojenie plynu

12.2. Držiak horáka

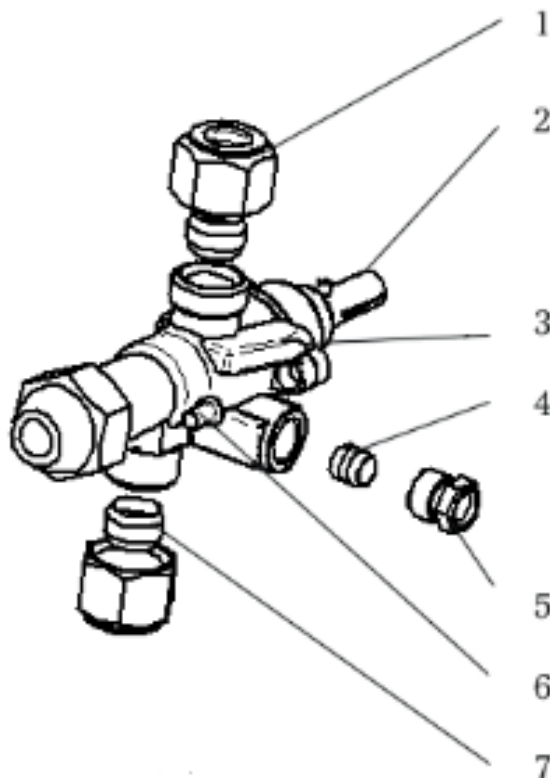
- 1 - Venturiho trubica
- 2 - Difuzér
- 3 - Dýza
- 4 - Redukcia plynového prívodu
- 5 - Stojan horáka



Stojan s venturiho trubicom

12.3. Plynový ventil

- 1 - Upínacia prevlečná matica D 10
- 2 - Oska na regulovanie plynového ventilu
- 3 - Regulátor minimálneho tlaku
- 4 - Upínací krúžok D 6
- 5 - Upínacia prevlečná matica D 6
- 6 - Skrutka na regulovanie min. tlaku (BY PASS)
- 7 - Upínací krúžok D 10



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

