

PARNÍ VARNÁ KOMORA **UNIPAR U3-E** NÁVOD NA OBSLUHU



Typ zařízení UNIPAR U3-E (beztlaková parní komora)	Výrobce Stránský a Petržík, Pneumatické válce spol. s r.o.
Napájení 400 V~ / 50 Hz / 3NPE TN-S	Kontakt na opravy +420 499 628 600 www.sappv.cz

Obsah

1. Úvod a popis zařízení.....	3
1.1 K čemu parní varnou komoru používat.....	3
1.2 Hlavní výhody oproti vaření ve vodě.....	3
1.3 Provozní režimy.....	3
2. Bezpečnost a upozornění.....	4
3. Popis komory a ovládacího panelu.....	5
3.1 Hlavní prvky parní varné komory.....	5
3.2 Ovládací panel.....	6
3.3 Regulátor teploty a časovač.....	7
4. Nastavení teploty.....	8
4.1 Hodnoty SP a AI1 – co znamenají.....	8
4.2 Postup nastavení.....	8
5. Nastavení času.....	9
5.1 Postup nastavení.....	9
6. Provoz – krok za krokem.....	10
6.1 Příprava před prvním použitím v rámci dne (nebo po delší přestávce).....	10
6.2 Běžný varný cyklus.....	10
6.3 Přestávka ve vaření.....	11
6.4 Manipulace s vozíkem.....	12
7. Ukončení práce.....	14
8. Vodní hospodářství a ochranné funkce.....	15
8.1 Hladina vody.....	15
9. Příprava pokrmů a přehled dob vaření a teplot.....	16
9.1 Příprava pokrmů.....	16
9.2 Knedlíky a moučné výrobky.....	17
9.3 Maso a uzeniny.....	17
9.4 Přílohy.....	17
9.5 Zelenina.....	18
9.6 Ostatní.....	18
10. Plata – správné použití.....	19
11. Čištění a údržba.....	20
11.1 Každodenní čištění.....	20
11.2 Týdenní čištění.....	20
11.3 Běžná údržba a opravy.....	20
12. Řešení problémů.....	21
13. Technické parametry.....	22
14. Příslušenství a náhradní díly.....	23
14.1 Příslušenství.....	23
14.2 Náhradní díly.....	23
15. Rozměry.....	24
16. Instalace.....	25
17. Záruka, opravy a reklamace.....	26
Záruční list.....	27

1. Úvod a popis zařízení

Parní varná komora UNIPAR U3-E je profesionální beztlaková varná komora s elektrickým ohřevem, určená pro provoz hromadného stravování, restaurační zařízení a specializované výroby. Zařízení je určeno pro tepelné zpracování potravinářských výrobků, zejména všech druhů knedlíků z kynutého těsta, bramborových knedlíků, k vaření brambor, rýže, masa, masných výrobků a ke sterilizaci a rozmrazování jídel. Vaření probíhá výhradně párou, takže pokrmy si zachovávají živiny, chuť i vzhled lépe než při klasickém vaření ve vodě.

Pro varný cyklus je možné nastavit čas a teplotu v komoře. Komora se připojuje k elektrické síti 400V (podrobnosti viz níže) a k přívodu pitné vody G1/2". Během pracovního cyklu se voda doplňuje do komory automaticky.

Oproti vodním kotlům dochází ke zvýšení produktivity práce, ke značné úspoře elektrické energie a k úspoře pitné vody. Toto zařízení rovněž přispívá ke zlepšení pracovních podmínek a bezpečnosti práce hlavně snížením teploty na pracovišti, úsporou pracovní plochy a odstraněním nadměrného vypařování vody při porovnání s běžnými kotle.

1.1 K čemu parní varnou komoru používat

- Kynuté knedlíky (houskové) a bramborové knedlíky
- Maso – vepřové, hovězí, drůbeží
- Uzeniny, tlačěnka, huspenina, jitrnice
- Zelenina a zeleninová jídla
- Brambory, rýže
- Ohřívání hotových jídel, rozmrazování a sterilizace

1.2 Hlavní výhody oproti vaření ve vodě

- Kratší pracovní cykly, vyšší produktivita
- Pokrmy neztrácejí aromaticnost ani živiny
- Nižší spotřeba elektrické energie a vody
- Příjemnější prostředí na pracovišti (méně výparů)
- Úspora pracovní plochy

1.3 Provozní režimy

Režim 1 – vhodný pro knedlíky a pokrmy, u kterých nesmí klesnout teplota během varného cyklu. Po dosažení nastavené teploty (SP) se sníží výkon vyvíječe, pára se stále vyvíjí a teplota v komoře mírně roste.

Režim 2 – vhodný pro maso, uzeniny, zeleninu – pokrmy citlivé na přehřátí. Po dosažení teploty SP se vyvíječ páry zcela vypne a zapne se až po poklesu teploty o cca 2 °C (hystereze).

⚠ Beztlaková komora – max. 100 °C

Unipar U3-E je beztlaková parní varná komora. Maximální dosažitelná teplota páry je 100 °C – vyšší teplota fyzikálně není možná, protože přebytečná pára uniká. Na regulátoru teploty není možné nastavit teplotu nad 100 °C.

2. Bezpečnost a upozornění

⚠ Nebezpečí opaření!

Při otvírání komory buďte vždy velmi opatrní a vždy stůjte dále od vozíku – po otevření z komory uniká horká pára. Ústí odpadní hadice (trubky) páry umístěte tak, aby nikdo nemohl být náhodně opařen. Hadice nesmí mít ostré ohyby ani zúžení a musí mít stálý spád pro odtok kondenzátu.

⚠ Horká voda při vypouštění

Po ukončení provozu je voda v nádrži i vyvíječi velmi horká. Před vypouštěním při delší odstávce vždy vyčkejte, až zařízení dostatečně vychladne, nebo postupujte s maximální opatrností.

ⓘ Před čištěním vždy odpojte zařízení

Před jakýmkoliv čištěním nebo údržbou vypněte hlavní vypínač na přívodu el. energie. Zařízení nečistěte proudem vody – je chráněno pouze před vodní tříští (IP 43).

ⓘ Opravy elektrické instalace

Opravy el. instalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrotechnik s oprávněním dle zákona č. 250/2021 Sb. a § 6 NV č. 194/2022 Sb. Po opravě musí instalace odpovídat obvodovému schématu v rozvodnici, která je umístěna pod levým bočním krytem.

3. Popis komory a ovládacího panelu

3.1 Hlavní prvky parní varné komory



Pozice	Prvek	Funkce
1	Ovládací panel	Panel s ovládacími prvky a ukazateli stavu
2	Čepy zajištění vozíku	Zajišťují vozík pevně zasunutý do komory
3	Varná komora	Vlastní varný prostor s cirkulací páry
4	Přívod páry	Místo vstupu páry do komory
5	Odvod kondenzátu	Místo vývodu kondenzátu a páry z komory
6	Odtokový žlábek	Slouží ke sběru kondenzátu po uvolnění vozíku po ukončení varného cyklu (pára kondenzuje na dveřích vozíku odkud kape do odtokového žlábků)
7	Vypouštěcí ventil	Slouží k vypuštění vody z nádrže a z vyvíječe páry
8	Přívod el. energie	Průchodka pro připojení k elektrické síti
9	Přívod pitné vody	Místo pro připojení pitné vody s vnějším závitem G1/2"
10	Odvod páry a kondenzátu	Vývod páry, kondenzátu a vypouštění vody s vnějším $\varnothing 32$ mm
11	Přepad z nádrže	Nouzový přepad vody z nádrže s vnějším $\varnothing 32$ mm

3.2 Ovládací panel

Ovládací panel se nachází na čelní straně komory vlevo a obsahuje tyto prvky:



Pozice	Prvek	Funkce
1	Regulátor teploty s ukazatelem	Zobrazuje aktuální teplotu v komoře a slouží k nastavení teplot pro varný cyklus
2	Časovač s ukazatelem	Zobrazuje zbývající čas vaření a slouží k nastavení doby varného cyklu
3	Tlačítko PROVOZ	Spustí ohřev / varný cyklus. Po stisku svítí – zařízení pracuje
4	Tlačítko STOP	Ukončí aktuální cyklus nebo režim nahřívání
5	Přepínač režimu 1, 2	Volba způsobu regulace teploty – viz kapitola 1.3
6	Kontrola ZAPNUTO	Svítí po zapnutí hlavního vypínače – zařízení je pod napětím.

3.3 Regulátor teploty a časovač

Ovládací a zobrazovací prvky regulátoru teploty s ukazatelem:



Pozice	Prvek	Funkce
1	Aktuální teplota v komoře	Zobrazuje aktuální teplotu uvnitř varné komory
2	Nastavená teplota vaření	Zobrazuje nastavenou teplotu vaření (SP)
3	Tlačítko „Enter“	Tlačítko pro vstup do nastavení teplot a pro potvrzení zadané hodnoty
4	Tlačítko „Nahoru“	Tlačítko pro zvýšení hodnoty nastavené teploty
5	Tlačítko „Dolů“	Tlačítko pro snížení hodnoty nastavené teploty
6	Tlačítko „Zpět“	Tlačítko pro obnovení původní hodnoty před potvrzením
7	Ukazatel spuštění odpočtu času	Pokud na displeji svítí indikace AI1 v červeném rámečku, teplota v komoře je stejná nebo vyšší než zadaná hodnota AI1 a čas je odpočítáván
8	Ukazatel stavu	1 v červeném rámečku signalizuje, že je spuštěno vytápění komory s plným výkonem 2 v červeném rámečku signalizuje spuštěný odpočet času
9	Jednotka teploty	Zobrazení nastavené jednotky teploty

Ovládací a zobrazovací prvky časovače s ukazatelem:



Pozice	Prvek	Funkce
1	Aktuální čas do konce vaření	Zobrazuje aktuální čas do konce vaření od dosažení teploty AI1, snižuje se od nastavené hodnoty k nule
2	Ukazatel spuštěného odpočtu	Po spuštění odpočtu času kontrolka bliká
3	Tlačítko nastavení a potvrzení	Tlačítko pro vstup do nastavení času a pro potvrzení zadané hodnoty
4	Tlačítko „Nahoru“	Tlačítko pro zvýšení hodnoty nastaveného času
5	Tlačítko „Dolů“	Tlačítko pro snížení hodnoty nastaveného času
6	Tlačítko „Zpět“	Tlačítko pro obnovení původní hodnoty před potvrzením

4. Nastavení teploty

Na regulátoru teploty nastavujete dvě hodnoty: SP (teplota vaření) a AI1 (teplota, od níž začíná odpočet času). Obě hodnoty doporučujeme nastavit stejně. V běžném provozu by teplota SP měla být stejná, nebo jen mírně vyšší než teplota AI1.

4.1 Hodnoty SP a AI1 – co znamenají

Hodnota	Popis
SP	Nastavená teplota vaření. Při jejím dosažení se sníží nebo zastaví výkon vyvíječe páry (dle zvoleného režimu).
AI1	Teplota, při níž se spustí odpočet nastaveného času. Měla by být stejná nebo nižší než hodnota SP. Při poklesu teploty v komoře pod hodnotu AI1 se odpočet zastaví a po opětovném dosažení pokračuje.

4.2 Postup nastavení

- 1. Vstup do nastavení:** Stiskněte tlačítko Enter (↵) na regulátoru teploty. Na displeji začne blikat nápis SP.
- 2. Nastavení hodnoty SP (teplota vaření):** Šípkami ↑ / ↓ navolte požadovanou teplotu vaření.
- 3. Uložení SP a přechod na AI1:** Stiskněte tlačítko Enter. Displej začne blikat nápis AI1.
- 4. Nastavení hodnoty AI1 (teplota pro spuštění odpočtu času):** Šípkami ↑ / ↓ navolte teplotu – doporučujeme stejnou hodnotu jako SP.
- 5. Uložení:** Stiskněte Enter (stisknutím tlačítka Enter regulátor vstoupí znovu do nastavení hodnoty SP, tlačítkem Enter je tak možné přecházet mezi nastavením hodnot SP a AI1) a (nebo) vyčkejte 10 s – displej přestane blikat a zobrazí aktuální teplotu.

ⓘ Dovolенý rozsah teplot

Teploty SP i AI1 lze nastavit v rozsahu 50–100 °C. Hodnota AI1 by neměla být vyšší než hodnota SP. Teploty lze měnit i v průběhu varného cyklu.

⚠ Nepoužívejte rychlou úpravu šípkou ↓

Podržení šípky ↓ lze rychle změnit SP, ale z tohoto režimu nelze přejít na AI1 – může nastat nesoulad hodnot. Tuto funkci nedoporučujeme používat.

Nastavené hodnoty teplot zůstávají uloženy v regulátoru i po vypnutí zařízení – přístroj si hodnotu pamatuje i po vypnutí přívodu el. energie.

5. Nastavení času

Čas se zobrazuje a nastavuje na přístroji Čas provozu ve formátu mm.ss (minuty, tečka, sekundy) – vždy na 2 číslice. Příklad: 25.30 = 25 minut, 30 sekund.

5.1 Postup nastavení

- 1. Vstup do nastavení:** Stiskněte tlačítko P na časovači. Na displeji začne střídavě blikat St1 a aktuálně nastavená hodnota.
- 2. Nastavení času:** Šipkami ↑ / ↓ navolte požadovanou dobu. Při podržení šipky se hodnota mění rychleji.
- 3. Uložení:** Stiskněte P nebo vyčkejte 15 s – časovač se vrátí do provozního režimu s novou hodnotou.

Reset odpočtu v průběhu cyklu

Stiskem tlačítka U během provozu se odpočet vrátí zpět na nastavenou hodnotu a odpočet pak probíhá znovu z celé nastavené hodnoty (čas se prodlouží). Tuto funkci používejte jen, když záměrně chcete jednorázově prodloužit probíhající varný cyklus.

Neměňte čas v průběhu vaření

Změna nastavení doby vaření se vztahuje i na již uplynulý čas aktuálního cyklu, což může nečekaně zkrátit nebo prodloužit vaření. Čas nastavujte vždy před spuštěním cyklu.

Nastavená hodnota času zůstává uložena v časovači i po vypnutí zařízení – přístroj si hodnotu pamatuje i po vypnutí přívodu el. energie.

6. Provoz – krok za krokem

6.1 Příprava před prvním použitím v rámci dne (nebo po delší přestávce)

Před prvním varným cyklem v rámci dne musí být komora nejprve nahřátá na provozní teplotu.

- 1. Přívod vody:** Otevřete přívod vody k Uniparu – hladinu vody udržuje plovákový ventil automaticky.
- 2. Zapnutí:** Zapněte hlavní vypínač na přívodu elektrické energie. Rozsvítí se kontrolka ZAPNUTO a zobrazí se displeje regulátoru teploty a časového spínače s posledními nastavenými hodnotami.
- 3. Prázdný vozík:** Zajedte do komory prázdný vozík a komoru uzavřete zajištěním vozíku.
- 4. Nastavení teploty:** Na regulátoru teploty nastavte požadovanou teplotu (SP a AI1) – viz kapitola 4.
- 5. Nastavte čas:** Na časovači nastavte požadovanou dobu vaření – viz kapitola 5.
- 6. Spuštění nahřívání:** Stiskněte tlačítko PROVOZ. Tlačítko se rozsvítí. Počáteční nahřívání trvá obvykle přibližně 20 minut.
- 7. Příprava pokrmů:** Na druhém vozíku připravte potraviny určené k vaření.
- 8. Signál:** Po dosažení nastavené teploty zazní akustický signál. Komora je nahřátá.
- 9. Ukončení nahřívání:** Stiskněte STOP. Komora je připravena k varnému cyklu.

6.2 Běžný varný cyklus

- 1. Zkontrolujte nastavení teploty:** Zkontrolujte, zda je na regulátoru teploty nastavena správná teplota pro vaření – viz kapitola 4.
- 2. Zkontrolujte nastavení času:** Zkontrolujte, zda je na časovači nastavena požadovaná doba vaření – viz kapitola 5.
- 3. Výměna vozíku:** Vyjedte s prázdným vozíkem ven z komory a zajedte s vozíkem s potravinami připravenými k vaření. Komoru uzavřete zajištěním vozíku. Snažte se minimalizovat dobu, kdy je komora otevřená bez vozíku. V tuto dobu chladne a bude se prodlužovat doba pro opětovné nahřátí na provozní teplotu.
- 4. Spuštění:** Stiskněte tlačítko PROVOZ. Vyvíječ páry pracuje na plný výkon, komora se zahřívá.
- 5. Dosažení teploty AI1:** Jakmile teplota dosáhne hodnoty AI1, spustí se odpočet nastaveného času.
- 5. Dosažení teploty SP:** Při dosažení teploty SP se vyvíječ přepne dle zvoleného režimu (viz kapitola 1). Odpočet času pokračuje.
- 6. Konec cyklu:** Po uplynutí nastaveného času zazní akustický signál ale vyvíječ páry pracuje dál podle nastaveného režimu. I nadále tak probíhá vaření.
- 7. Vyjmutí:** Stiskněte STOP, vypne se vyvíječ páry a vyjedte s vozíkem s uvařenými potravinami.
- 8. Další cyklus:** Zajedte s vozíkem s potravinami připravenými k vaření, upravte případně teplotu a čas, stiskněte tlačítko PROVOZ. Pokud se jednalo o poslední varný cyklus, může se zařízení vypnout, nechat vychladnout a vyčistit.

ⓘ Ukončení předeřevu a vaření

Probíhající předeřev nebo vaření je možné kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka STOP.

ⓘ Udržování hladiny vody

Unipar udržuje optimální hladinu vody v nádrži a vyvíječi automaticky pomocí plovákového ventilu. Pokud by z nějakého důvodu klesla hladina vody pod minimální úroveň, hladinový spínač vypne vaření a odpojí topná tělesa, aby nedošlo k jejich poškození. Dostatečná hladina vody je podmínkou pro zapnutí ohřevu.

⚠ Možnost opaření

Při otevírání komory a při vyjíždění vozíku dbejte zvýšené opatrnosti, protože z varné komory bude unikat horká pára. Dodržujte pokyny pro manipulaci s vozíkem, uvedené v kapitole 6.4 .

⚠ Nestisknutí STOP po signálu

Pokud po zaznění signálu nestisknete STOP, komora v režimu 1 mírně přehřeje pokrmy, v režimu 2 bude teplotu udržovat. Vždy reagujte na signál co nejdříve. Teprve po stisknutí tlačítka STOP se vypne vyvíječ páry.

ⓘ Mírné zvyšování teploty v režimu 1 po ukončení varného cyklu

Režim 1 je speciálně určen pro vaření knedlíků a podobných potravin, u kterých je zapotřebí aby teplota spíše mírně stoupala a to i po uvaření. Zabrání se tak srážení vlhkosti a následnému osliznutí hotového výrobku.

ⓘ Pokles teploty během varného cyklu

Pokud během varného cyklu (při spuštěném odpočtu času) dojde ke snížení teploty v komoře pod hodnotu AI1, odpočet času se zastaví a bude pokračovat až po zvýšení teploty na hodnotu AI1. Je tak zabezpečeno, že vaření probíhá po nastavenou dobu alespoň při teplotě AI1.

6.3 Přestávka ve vaření

Při delší přestávce během dne při zapnutém zařízení vždy zajedte do komory s prázdným vozíkem – zabrání zbytečnému úniku páry a ochlazování komory. Před dalším vařením nahřejte komoru (s vozíkem) stiskem tlačítka PROVOZ, počkejte na dosažení teploty a teprve pak přejděte na varný cyklus.

6.4 Manipulace s vozíkem

Zavezení vozíku do komory:



S vozíkem zajedzte do komory a zajistete ho zvednutím madla směrem nahoru. Tím se vozík přimáčkne na těsnění v komoře aby nemohla pára unikát.

Vyvezení vozíku z komory:



Stlačte madlo vozíku dolů. Vozík se uvolní od komory a povyďte s ním o cca 5 mm. Přebytečná pára z komory unikne a voda zkondenzovaná na čele vozíku steče do odtokového žlábků. Po chvilce je možné s vozíkem plně vyjet.

⚠ Možnost opaření

Při otevírání komory a při vyjíždění vozíku dbejte zvýšené opatrnosti, protože z varné komory bude unikat horká pára.

7. Ukončení práce

1. Stiskněte STOP.
2. Vypněte hlavní vypínač na přívodu elektrické energie.
3. Uzavřete přívod vody k Uniparu.
4. **Vypuštění vody (při delší odstávce):** Otočte páčkou kulového ventilu (označení O–Z, označuje polohu „otevřeno“ a „zavřeno“, páčka je umístěná v přední části komory dole, viz kapitola 3). Tím vypustíte vodu z vyvíječe i z nádrže do odpadu. Po vypuštění ventil opět uzavřete.

⚠ Horká voda!

Po provozu je voda velmi horká. Při vypouštění hrozí nebezpečí opaření. Po vypuštění VŽDY uzavřete kulový ventil zpět do polohy Z (zavřeno).

ⓘ Krátká přestávka – vodu nevypouštějte

Obsah vyvíječe páry a plovákové nádrže se nevypouští po každém použití – pouze při plánované delší odstávce nebo údržbě.

8. Vodní hospodářství a ochranné funkce

Správná funkce vodního okruhu je klíčová pro bezpečný provoz. Hladinu vody v nádrži udržuje plovákový ventil automaticky. Nádrž je v pravé dolní části komory skrytá za krytem.

8.1 Hladina vody

Stav	Popis
Provozní hladina	90–110 mm ode dna nádrže – seřízeno plovákový ventilem.
Min. hladina	80 mm ode dna – hladinový spínač vypne vytápění a ochrání topná tělesa, pokud by do nádrže vlivem poruchy nepřitékala voda a vyvíječ páry by pracoval. Pozor: porucha se nijak vizuálně nesignalizuje!
Přetečení nádrže	Z nádrže vede přepad (průměr 32 mm) na zem pod komoru. Pokud voda vytéká na zem, okamžitě vypněte zařízení a přívod vody – pravděpodobně došlo k poruše plovákového ventilu.

ⓘ Doporučení: změkčovač vody

V oblastech s tvrdou vodou (nad 8 °dH / 1,44 mmol/l) doporučujeme instalovat změkčovač vody o objemu cca 8 l na přívod. Zabrání usazování vodního kamene v nádrži a vyvíječi.

9. Příprava pokrmů a přehled dob vaření a teplot

9.1 Příprava pokrmů

V parní varné komoře Unipar je možno vedle houskových a plněných výrobků z kynutého těsta tepelně zpracovávat bramborové knedlíky, maso, masné výrobky, zeleninu, zeleninová jídla, brambory pro přípravu salátů, rýži, ohřívát uzeniny, sterilizovat jídla a pod. Jídla vařená v páře jsou kvalitní, neztrácejí svou aromaticnost, jsou kyprá, vzhledná a nedochází ke ztrátám. Pro přípravu výrobků vařených v páře platí stejné normy jako pro výrobky vařené ve vodě. Přes tyto okolnosti uvádíme některé zásady pro výrobu moučných produktů.

Houskové kynuté knedlíky - příprava těsta pro vaření v páře je stejná jako pro výrobky vařené klasickým způsobem, pouze obsah krájené housky snížíme asi na polovinu. Je však velmi důležité, aby materiál pro výrobu těsta nebyl podchlazen, těsto bylo řádně vykynuté a polotovary byly ukládány do komory vyhřáté na 92 až 96 °C. Aby nebyly knedlíky po uvaření ploché, musíme je po vykynutí otočit na hranu, tj. o 90°. Po uvaření knedlíky ihned konzervujeme a balíme, čímž zabráníme jejich osychání.

Plněné kynuté knedlíky - rovněž u plněných kynutých knedlíků se norma pro přípravu těsta nemění. Důležité je dodržet stanovenou teplotu pro kynutí a odpovídající teplotu nádivky.

Sytá pára přenáší teplo výrazně efektivněji než horký vzduch nebo vroucí voda. Níže uvedené časy jsou orientační – skutečná doba závisí na množství potravin, počáteční teplotě surovin a požadovaném výsledku. Časy začínáme měřit až po dosažení nastavené teploty v komoře (AI1).

i Předehřátí komory

Časy vaření začínají běžet vždy až po dosažení nastavené teploty AI1 v komoře – regulátor to hlídá automaticky.

i Časy a teploty

Časy a teploty uvedené níže jsou pouze doporučeným výchozím nastavením výrobce. Vždy je nutné zohlednit velikost vařených potravin, jejich stav a přípravu. Doporučujeme vyzkoušet a nastavovat vlastní hodnoty času a teplot, které ve Vašich podmínkách budou nejlépe vyhovovat požadovaným výsledkům.

9.2 Knedlíky a moučné výrobky

Potravina	Teplota	Čas	Režim
Houskové kynuté knedlíky	92 - 96 °C	20–35 min	Režim 1
Plněné kynuté knedlíky	92 - 96 °C	8–15 min	Režim 1
Bramborové knedlíky	92 - 96 °C	25–45 min	Režim 1
Plněné bramborové knedlíky	92 - 96 °C	15–25 min	Režim 1
Chlupaté knedlíky (noky)	92 - 96 °C	10–15 min	Režim 1
Špekové knedlíky	92 - 96 °C	15–25 min	Režim 1

TIP: Houskové knedlíky: před vložením do vyhřáté komory (92–96 °C) je otočte na hranu (o 90°) – knedlíky nebudou po uvaření ploché. Po uvaření je ihned konzervujte a zabalte, aby neosychaly.

TIP: Bramborové knedlíky: ihned po dovaření je propíchnete, aby unikla pára.

9.3 Maso a uzeniny

Potravina	Teplota komory	Čas	Jádru (cílová teplota)	Režim
Vepřová pečeně / plec	92 - 96 °C	60–90 min	75–80 °C	Režim 2
Hovězí maso (vařené)	92 - 96 °C	60–90 min	82–85 °C	Režim 2
Drůbeží prsa	85 - 90 °C	20–30 min	72 °C	Režim 2
Párky / klobásy / uzeniny	75 - 80 °C	10–20 min	70 °C	Režim 2
Sekaná pečeně	92 - 96 °C	45–60 min	75 °C	Režim 2
Tlačěnka / huspenina	75 - 80 °C	90 min	—	Režim 2
Jitnice, jelička	75 - 80 °C	30 min	—	Režim 2


TIP: Ryby a jemná vaječná jídla (pudinky): snižte teplotu na 80–85 °C, aby nedošlo k potrhání tkáně nebo "přešlehání" vajec (pošírování).

9.4 Přílohy

Potravina	Teplota	Čas	Doporučený typ plata	Režim
Brambory (krájené)	92 - 96 °C	20 - 35 min	Děrované	Režim 2
Těstoviny	92 - 96 °C	10 - 15 min	Plné s vysokým okrajem (zalité horkou vodou)	Režim 2

9.5 Zelenina

Potravina	Teplota	Čas	Poznámka	Režim
Brokolice / Květák	92 - 96 °C	5 - 8 min	Al dente – na skus	Režim 2
Mrkev (plátky)	92 - 96 °C	10 - 12 min	Sladká a křehká	Režim 2
Mražená zelenina (směsi)	92 - 96 °C	8 - 15 min	Dle druhu a velikosti	Režim 2
Zeleninová jídla	92 - 96 °C	20 min	—	Režim 2

 **TIP:** Výhoda páry u zeleniny: barva a struktura zeleniny zůstávají zachovány – nedochází k "vyluhování" živin a chuti do vody jako při klasickém vaření.

9.6 Ostatní

Potravina / Operace	Teplota	Čas	Režim
Ohřívání jídel (jednoporcové balení)	92 - 96 °C	12 min	Režim 1
Sterilizace jídel	92 - 96 °C	90 min	Režim 2

10. Plata – správné použití

Ve vozíku lze používat dva typy plat – plné a děrované. Výběr typu plat je důležitý pro správné proudění páry v komoře. Plná plata nesmí být zasunuta až k přední desce vozíku, proto jsou ve vozíku umístěny dorazové tyče, které je nutné při použití plných plat zasunout do vozíku tak, aby pro plata vytvořily doraz. Plná plata se pak zasunují až k těmto dorazovým tyčím a proto jsou kratší než plata děrovaná. Mezi platy a přední deskou vozíku je prostor pro cirkulaci páry.

Pokud budete používat pro vaření plata děrovaná, je nutné tyto tyče vyjmout a vložit do držáků. Děrovaná plata jsou delší a s nasazenými tyčemi by nebylo možné zavřít vozík do komory.

Typ	Použití	Upozornění
Děrovaná plata	Brambory, zelenina, knedlíky – pára proniká ze všech stran.	Jsou delší! Vyměňte tyče z držáků, jinak by nešel vozík zavřít.
Plná plata	Rýže, těstoviny, maso ve vlastní šťávě.	Zasuňte přiložené tyče do otvorů v držácích – zajistí mezeru u přední desky pro cirkulaci páry.

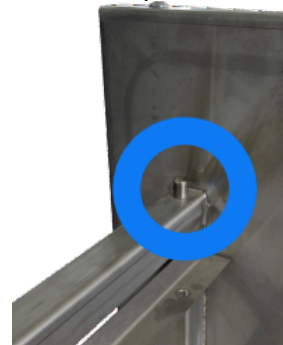
Umístění dorazových tyčí



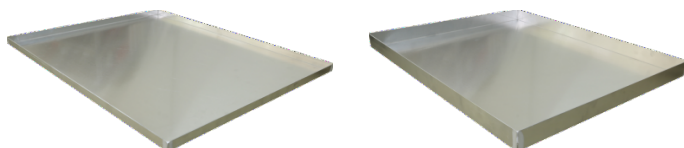
Poloha tyčí pro plná plata:



Poloha tyčí pro děrovaná plata:



Standardně jsou s parní varnou komorou dodávány plná plata s nízkými (20 mm) a vysokými (40 mm) okraji:



11. Čištění a údržba

11.1 Každodenní čištění

- Vyčistěte úložná plata po každém použití.
- Při výměně vozíků zkontrolujte otvor odpadního kondenzátu – může se ucpat.

11.2 Týdenní čištění

- Vnitřek varné komory čistěte nejméně 1× týdně.
- Komoru před čištěním vždy odpojte hlavním vypínačem od sítě.
- Nepoužívejte proud vody – zařízení je chráněno pouze před vodní tříští.

⚠ Vždy odpojte napájení před čištěním!

Před čištěním nebo jakoukoli údržbou vypněte hlavní vypínač. Zařízení nečistěte proudem vody ani vysokotlakým čisticím zařízením.

11.3 Běžná údržba a opravy

- Opravy el. instalace smí provádět pouze kvalifikovaný pracovník. Instalace musí být po jakékoli opravě uvedena do původního stavu a musí odpovídat obvodovému schématu, nacházejícímu se v plastové elektrické rozvodnici umístěné pod levým bočním krytem.
- Provozní výška hladiny vody v plovákové nádrži je dána seřízením plovákového ventilu, 90–110 mm ode dna.

12. Řešení problémů

Problém	Možná příčina a řešení
Nejde spustit provoz	V nádrži na vodu není dostatečná hladina vody, zkontrolujte přívod vody a hladinový snímač
Při vaření se provoz přerušil	V nádrži na vodu není dostatečná hladina vody, zkontrolujte přívod vody, případně hladinový snímač
Zařízení píská (vydává nepřerušovaný tón)	<p>Při předehřevu: komora je nahřátá, akustický signál upozorňuje na připravenost komory na vaření, nejedná se o chybu</p> <p>Při vaření: odpočet času dosáhl nuly, vaření by mělo být ukončeno, akustický signál upozorňuje obsluhu, že je nutné vyměnit vozík s potravinami, nejedná se o chybu</p> <p>Poznámka: akustický signál zní tak dlouho, dokud obsluha nestiskne tlačítko STOP</p>
Po zapnutí přívodu el. energie se nerozsvítí kontrolka PROVOZ	<p>Zkontrolujte jistič na přívodu</p> <p>Zkontrolujte tepelnou pojistku ve vyvíječi páry</p>
Komora se velmi dlouho nahřívá na provozní teplotu	<p>Zkontrolujte přívod el. energie (jsou funkční všechny fáze?)</p> <p>Zkontrolujte, zda nedošlo k usazení vodního kamene, čímž se sníží tepelný výkon topných těles</p>
Doba spuštění odpočtu času je při zasunutém vozíku dlouhá	Pokud zavezete vozík se všemi platy plně obsazenými studenými potravinami, teplota v komoře klesne a bude déle trvat, než se všechna hmota potravin ohřeje.
Teplota v komoře je vyšší než nastavená a stále stoupá	Při Režimu 1 je jedno ze tří topných těles ve vyvíječi páry stále zapnuté i když je dosažena požadovaná teplota. Pokud nastavujete nízkou teplotu, může se pak při provozu s nastaveným režimem 1 stát, že teplota bude stále pomalu stoupat.
Do komory nejde zajet s vozíkem tak, aby se dal zajistit	<p>Zkontrolujte, jestli v komoře nezůstalo něco, co brání úplnému zasunutí vozíku</p> <p>Zkontrolujte, zda jsou při použití děrovaných plat vyjmuté dorazové tyče</p>
Teploměr neukazuje hodnotu	Zkontrolujte a případně vyměňte termočlánek
Na zemi se objevila voda a přibývá	Přetéká nádrž na vodu. Vypněte přívod vody, zastavte vaření a zkontrolujte plovákový ventil

13. Technické parametry

Parametr	Hodnota
Rozměry komory (š × h × v)	941 × 1080 × 1470 mm (vč. zasunutého vozíku)
Rozměry vozíku (š × h × v)	775 × 995 × 1470 mm
Rozměry úložného plata	650 × 530 × 20 (40) mm
Celková úložná plocha	6 × 0,34 m ² ≈ 2 m ²
Základní objem vody	22 l
Spotřeba vody při provozu	cca 10 l/h
Pracovní teplota	60–96 °C (nastavitelný rozsah 50–100 °C)
Varný výkon (houskové knedlíky)	480 porcí (1 porce = 4 plátky)
Napájecí napětí	3N 400 V~, 50 Hz
Jmenovitý příkon – Režim 1 (max. / min.)	12 kW / 4 kW
Jmenovitý příkon – Režim 2 (max. / min.)	12 kW / 0 kW
Předepsané jištění (není součástí dodávky)	25 A
Předepsaný kabel (není součástí dodávky)	kabel CYKY 5C × 2,5 mm ²
Připojení vody	G ½"
Hrdlo výstupu páry a kondenzátu	Ø 32 mm (stálý spád, bez přímého napojení do kanalizace)
Hrdlo přepadu vody z nádrže	Ø 32 mm
Krytí	IP 43
Hmotnost varné komory	190 kg
Hmotnost vozíku bez plat	46 kg
Hmotnost plata - hliník	2,08 kg (výška 20 mm), 2,33 kg (výška 40 mm)

14. Příslušenství a náhradní díly

14.1 Příslušenství

K Uniparu výrobce nabízí i další příslušenství. Nejpoužívanější je uvedeno na internetových stránkách <https://www.sappv.cz> a je to například:

- Samostatný zavážeč vozík pro 6 plat (bez plat), objednací kód 4020 0320 0000 0000
- Plato s nízkým okrajem 20 mm (hliník), objednací kód 4020 0330 1010 0000
- Plato s vysokým okrajem 40 mm (hliník), objednací kód 4020 0330 2010 0000
- Plato profilové, děrované (hliník), 5 oblouků (pro 10 knedlíků), objednací kód 4020 0330 3010 0000
- Plato s nízkým okrajem 20 mm (nerezavějící ocel), objednací kód 4020 0330 1020 0000
- Plato s vysokým okrajem 40 mm (nerezavějící ocel), objednací kód 4020 0330 2020 0000

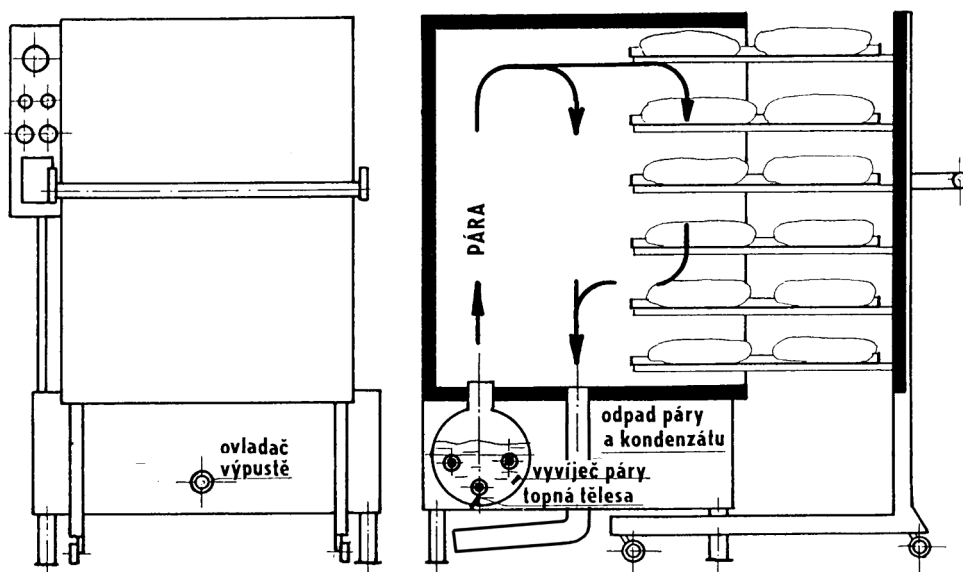
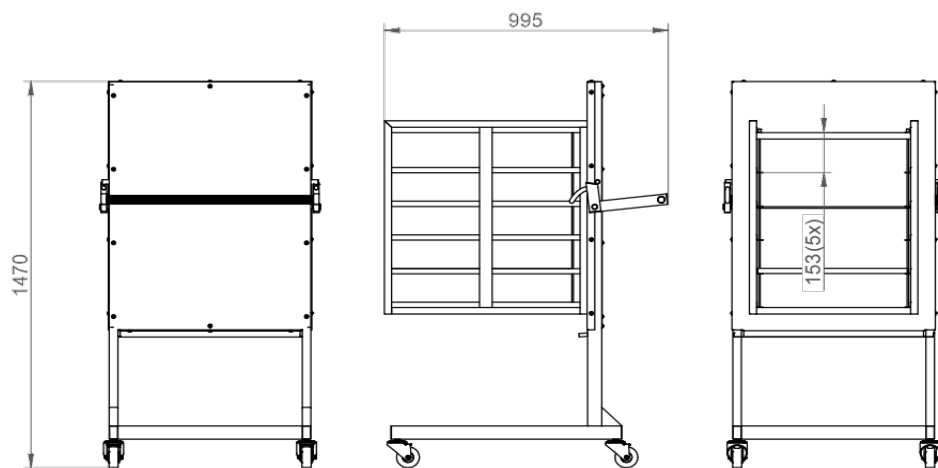
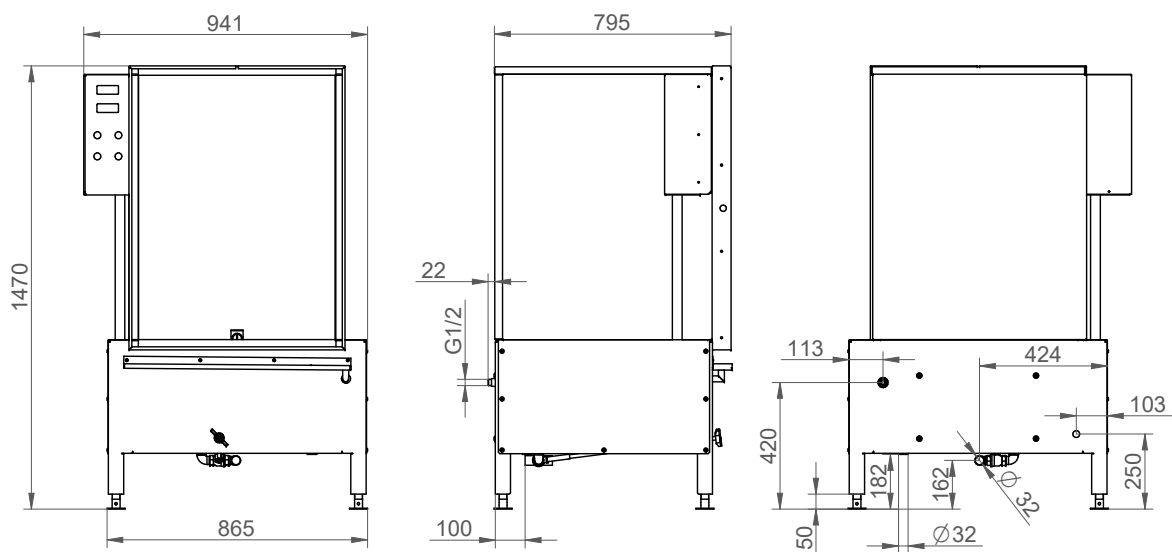
V nabídce je i další příslušenství, jako například vozík pro 6 plat s výsuvem do boku, vozík pro 7 plat, vozík pro 9 plat, vozík pro 11 plat, vozík pro 6 GN2/1-65, děrovaná rovná plata o výšce 20, 30 nebo 40 mm z hliníku a další.

14.2 Náhradní díly

Všechny náhradní díly jsou dostupné u výrobce. Většina z nich ale vyžaduje odbornou montáž. Pokud bude nutné některý díl vyměnit, doporučujeme objednat servisní zásah u výrobce nebo smluvního servisního partnera. Běžné náhradní díly jsou uvedeny na internetových stránkách <https://www.sappv.cz> a jsou to například:

- Silikonové těsnění dveří 14x10x3200, objednací kód 9510 4000 0000 0001
- Pouzdro čepu pro zajištění vozíku (na tělese komory), objednací kód 9510 2200 0000 0019
- Otočné kolečko vozíku, objednací kód 8900 0002 0000 0011
- Plovákový ventil, objednací kód 8900 0003 0000 0001
- Hladinový spínač, objednací kód 8080 1001 1002 5501
- Termočlánek, objednací kód 8080 7050 1000 0001
- Topné třífázové těleso, objednací kód 8080 8070 1300 0004

15. Rozměry



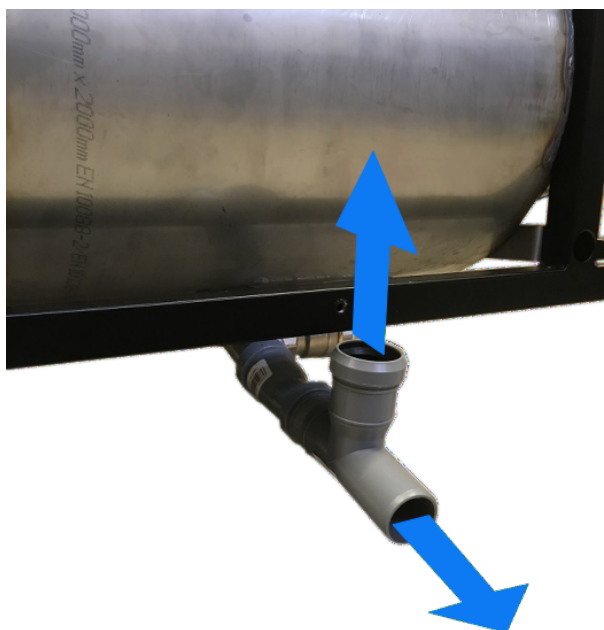
16. Instalace

Instalaci zařízení si zajišťuje odběratel, nejlépe prostřednictvím smluvních servisních partnerů. Připojení na elektrickou síť 400 V~/50Hz 3NPE TN-S je třeba provést kabelem CYKY 5C × 2,5 mm² podle ČSN 34 7656 přes hlavní vypínač s jmenovitým proudem min. 25 A instalovaným v přívodu co nejbližší zařízení. Přívod musí být jistič nebo pojistkami o jmenovité hodnotě 25 A. Do zařízení vstupuje přívod průchodkou v zadní stěně podstavce, je přichycen odlehčovací sponou a prochází přímo do rozvodné skříně, kde je připojen do svorkovnice. Připojení musí provádět pracovník s kvalifikací Osoba znalá pro samostatnou činnost „elektrotechnik“ podle zákona č. 250/2021 Sb. a § 6 Nařízení vlády č. 194/2022 Sb.

Přívod pitné vody je připojuje v zadní stěně podstavce na vývod s vnějším závitem G1/2“.

Odvod páry z varné komory hrdlem průměr 32 mm ve spodní části podstavce je nutno provést tak, aby zkondenzovaná voda nemohla uzavřít cestu unikající páře. Pokud není pára odsávána z volného prostoru u hrdla, musí odpadová trubka (hadice) mít stálý spád, aby kondenzát měl možnost volného odtoku v nejnižším místě. Odvod kondenzátu nesmí být zaústěn přímo do kanalizačního potrubí, ale volně (například do výlevky tak, aby nemohl v odvodním potrubí kondenzátu vzniknout přetlak. Pokud je instalováno více parních komor vedle sebe, musí mít každá svůj odvod kondenzátu (nesmí být spojen do společného potrubí), které budou ústit každý samostatně např. do společné výlevky.

Na hrdlo odvodu páry a kondenzátu doporučujeme nasadit T kus s vývodem páry směrem vzhůru do digestoře. Pára tak bude volně odcházet a nebude hrozit ani ucpání vývodu kondenzátem, ani přetlak v odvodním potrubí.



Unipar umístěte tak, aby v zadní části bylo alespoň 25 cm místa od zdi a vlevo/vpravo alespoň 1 metr kvůli údržbě.

17. Záruka, opravy a reklamace

Oblast	Informace
Délka záruky	12 měsíců od data uvedení do provozu.
Zánik záruky	Při neodborném uvedení do provozu, neodborné obsluze, špatné údržbě, neodborné opravě, připojením na el. síť neodpovídající platným normám, poškození při dopravě nebo běžném opotřebením.
Záruční opravy	Zajišťuje prodejce zařízení. Kontakt je uveden v záručním listu.
Pozáruční opravy	Stránský a Petržík, Pneumatické válce spol. s r.o., 544 72 Bílá Třemešná 388, tel.: +420 499 628 600, www.sappv.cz
Reklamace	Uplatňují se u prodejce zařízení. K záruční opravě je třeba předložit záruční list.

Záruční list

NA VÝROBEK: PARNÍ VARNÁ KOMORA UNIPAR

TYP: U3-E

VÝROBNÍ ČÍSLO: den měsíc rok (8 ciferný kód)

Zařízení bylo schváleno do výroby podle základních technických podmínek a vyhovuje všem příslušným předpisům.

Kontrola OTK
provedena
dne:



Kontroloval:

Vyskladněno:

Datum uvedení do provozu:
(Údaj vyplní prodejce)

Výrobce poskytuje záruku **12 měsíců** od data uvedení do provozu. Záruka se nevztahuje na závady způsobené připojením na el. síť neodpovídající platným ČSN, neodbornou obsluhou, špatnou údržbou, nebo cizím neodborným zásahem a na běžné opotřebení. K provedení záruční opravy je třeba předložit záruční list a ve sporných případech doklad o převzetí zboží. Nebude-li záruční list nebo tento doklad předložen, bude výrobek opraven na náklady kupujícího proti řádné fakturaci. Vady zboží, na něž se vztahuje záruka na jakost je kupující povinen oznámit prodávajícímu během záruční doby.