



# Gastro-Haal

## NÁVOD

na inštaláciu, obsluhu a údržbu

## ELEKTRICKÝ SPORÁK

Practic 



### PRODUKTOVÁ RADA:

PRACTIC

Línia 700

P.SE-740 AC

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 elektrického sporáka .....	4
7. Montáž.....	5
7.1. Pripojenie elektrického kábla do siete.....	5
8. Obsluha .....	5
9. Uvedenie zariadenia do prevádzky .....	6
9.1. Zapnutie platní .....	6
9.2. Zapnutie rúry a nastavenie teploty v rúre .....	7
9.3. Ovládanie rúry .....	8
9.4. Vypnutie zariadenia.....	8
10. Údržba a čistenie zariadenia .....	9
11. Prílohy.....	10
11.1. Pripojovacie rozmery .....	10
11.1. Schéma elektrického zapojenia .....	11

**Kontakt na dodávateľa a poskytovateľa servisu nájdete na strane č. 12.**



[www.gastrohaal.sk/registracia-zariadenia](http://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

Elektrický sporák Gastro-Haal z produktovej rady Practic, s cirkulačnou rúrou sa používa na varenie a pečenie jedál v školských jedálňach, bistrách, prevádzkach verejného stravovania a pod.

## 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 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 elektrického sporáka Gastro-Haal z produktovej rady Practic, s cirkulačnou rúrou si musí podrobne preštudovať návod na použitie a obsluhu. V prípade nesprávneho použitia a obsluhy elektrického sporáka, sa stráca nárok na záručnú opravu !!! Výrobca poskytne záruku na elektrický sporák Gastro-Haal z produktovej rady Practic, podľa priloženého „Záručného listu“.

**TESNENIA DVERÍ RÚRY NIE SÚ PREDMETOM ZÁRUKY!**

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

<b>Rada</b>	700
Označenie	<b>P.SE-740 AC</b>
Produktová rada	<b>Practic</b>
Zariadenie	elektrický sporák
Vonkajšie rozmery (mm) šxhxv	800x700x900 mm
Elektrické platne (ks)	4 okrúhle (Ø 220 mm)
Typ rúry na pečenie	Cirkulačná (teplovzdušná)
Hmotnosť (kg)	80 kg
<b>Ohrev</b>	
Príkonnosť (kW)	4x2,6 kW
Príkonnosť elektrickej rúry (kW)	4,1 kW
Tepelný príkon spolu (kW)	14,5 kW
Menovité napätie (V)	3 N - 400V, 50Hz
Menovitý prúd (A)	30 A
Rozsah pracovného termostatu (°C)	50 - 280 °C
Možná nastaviteľná teplota pečenia (°C)	50 - 300 °C
Rozmer smaltovaného plechu	GN 1/1
<b>Krytie</b>	
Krytie IP	IP 41
Stupeň krytia ovládacích prvkov	IP 65
<b>Konštrukcia, úspora, bezpečnosť</b>	
Vsuvy v rúre	3
Zvuková signalizácia	nie
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohov a výčnelkov	áno
Nastaviteľné stoličky	áno
<b>Opcie za príplatok podľa cenníka</b>	
Pekáče smaltované	áno (príplatok)
Rošt nerezový	áno (príplatok)

## 6. Popis elektrického sporáka

Elektrický sporák Gastro-Haal z produktovej rady Practic, sa používa na varenie v prevádzkach a zariadeniach verejného stravovania, sú vyhotovené z potravinársky nezávadného nerezového materiálu, samonosnou konštrukciou.

Elektrický sporák sa skladá z dvoch častí. Horná časť je vybavená štyrmi výkonnými platňami 4x2,6 kW, rozmer jednej platne je fí 220 mm. Ovládané sú sedempolohovým vypínačom, každá platňa samostatne. V spodnej časti sa nachádza elektrická rúra s nútenou cirkuláciou. Vložku má vyhotovenú z celonerezovej ocele a je obalená tepelnou izoláciou. Teplota vo vnútri rúry je regulovaná pracovným termostatom v rozsahu od 50°C do 280°C. Rúra je vybavená dvoma ohrevnými telesami a dvoma ventilátormi. Jej vnútorný rozmer umožňuje použitie normalizovaných plechov na pečenie o rozmere GN 1/1 - 325x530 mm.

## 7. Montáž

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

**Musí byť garantovaná protipožiarna ochrana!** Sporák môže byť prevádzkovaný len v miestnosti, ktorá musí byť dokonale vetraná alebo musí mať inštalované odsávacie zariadenie.

Ak bude zariadenie umiestnené tak, že bude v kontakte so stenami nábytku, tieto musia odolávať teplote až 60°C. Dbajte na prirodzené vetranie sporáka.

Umiestnite prístroj na vodorovnú plochu (maximálna nerovnosť do 2°). Prípadné nerovnosti vyrovnajte pomocou regulovateľných nožičiek. Dbajte na dostatok miesta obsluhy.

**Zariadenie môže byť inštalované samostatne alebo v sérii so zariadeniami našej výroby. Je nutné dodržiavať minimálnu vzdialenosť 10 cm od horľavých materiálov. V tomto prípade je nutné zabezpečiť zodpovedajúce úpravy, aby bola zabezpečená tepelná izolácia horľavých častí.**

### 7.1. Pripojenie elektrického kábla do siete

Inštalácia elektrického prívodu - tento prívod musí byť samostatne istený. A to zodpovedajúcim ističom menovitého prúdu v závislosti na príkone inštalovaného zariadenia. Príkone zariadenia skontrolujte na výrobnom štítku na boku prístroja.

Švorkovnicu zariadenia nájdete v spodnej časti zadného panelu. Pripojený uzemňovací vodič musí byť dlhší ako ostatné vodiče. Zariadenie pripojte priamo do siete, je nevyhnutné vložiť medzi spotrebič a sieť vypínač s minimálnou vzdialenosťou 3 mm medzi jednotlivými kontaktmi, ktorý zodpovedá platným normám a zaťaženiám (vypínač nie je dodávaný výrobcom). Prívod uzemnenia (žltozelený) nesmie byť týmto spínačom prerušený.

## 8. Obsluha

Neodborná manipulácia je nebezpečná. Výrobca nezodpovedá za materiálne škody, ktoré vznikli pri neodbornej manipulácii (pri uvedení zariadenia do prevádzky, alebo pri prevádzkovaní). Prevádzkovateľa treba oboznámiť s návodom na použitie a poučiť ho.

**Zariadenie používať bez dozoru je zakázané! Použitie masti a oleje sa počas prevádzky môžu vznietiť.** Pri zistení vady alebo poruchy treba zariadenie okamžite odstaviť z prevádzky a odpojiť ho z elektrickej siete. Je potrebné zavolať servisného pracovníka.

### UPOZORNENIE!


**Nezapínajte sporák, ak na platniach nie sú nádoby. Studený hrniec treba najprv položiť na platňu a potom zapnúť ohrev. Znižuje sa tým životnosť elektrických platní (môže dôjsť k prasknutiu). Pri používaní vhodných nádob (nádoby s plochým dnom) zvýšite účinnosť platní. Výkon nastavte optimálne podľa potreby.**

## 9. Uvedenie zariadenia do prevádzky




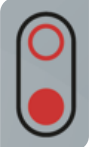

### 9.1. Zapnutie platní

Elektrickú platňu uvedieme do činnosti pomocou **otočného gombíka**  do požadovanej polohy v rozsahu

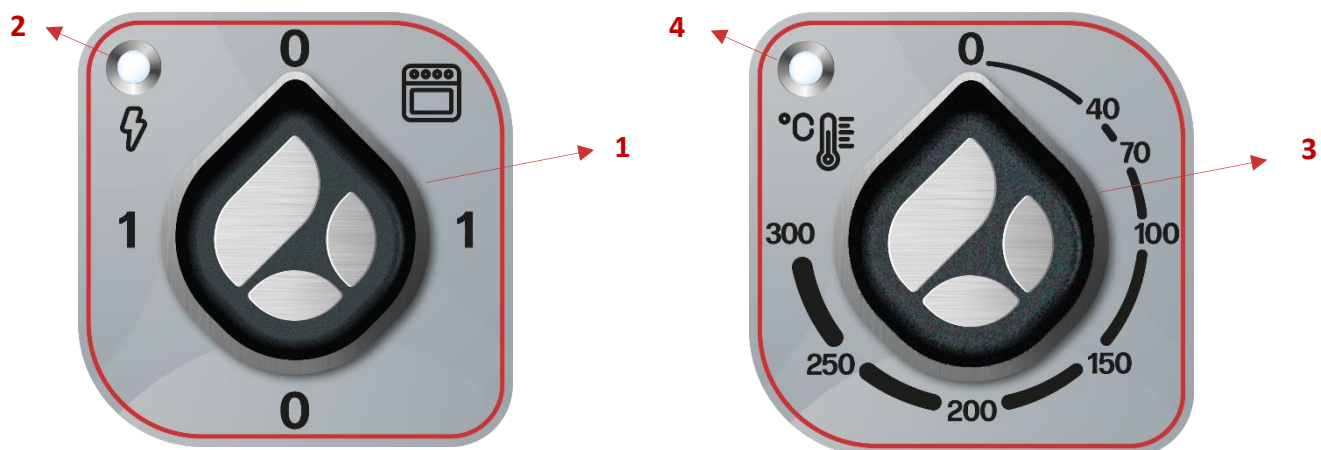
od 1-6, kedy sa rozsvieti kontrolka , signalizujúca **priebeh ohrevu**. Otočný gombík je možné otáčať v oboch smeroch. Natočením otočného gombíka na niektoré z čísel na ovládacom paneli, bude mať platňa prislúchajúci príkon.







Ovládací panel platní na sporáku tvorí:

	<b>Otočný gombík</b> <b>1.</b> Otočný gombík pre <b>nastavenie výkonu ohrevu</b> - v rozsahu od 1 do 6.
	<b>2. Poloha platne</b> - ikona znázorňuje zadnú alebo prednú polohu platne
	<b>3. Kontrolka signalizujúca priebeh ohrevu</b> - zapnutie pracovného termostatu




## 9.2. Zapnutie rúry a nastavenie teploty v rúre






	<p><b>1. Otočný gombík</b>          - otočný gombík pre <b>zapnutie rúry</b>  <b>0</b> = vypnuté zariadenie  <b>1</b> = zariadenie pod prúdom, aktivuje sa cirkulácia vzduchu (ventilátor)</p>
	<p><b>2. Kontrolka zariadenia pod prúdom</b></p>
	<p><b>3. Otočný gombík</b>          - otočný gombík pre <b>nastavenie teploty ohrevu rúry</b>, v rozsahu od 50°C do 300°C.</p>
	<p><b>4. Kontrolka signalizujúca priebeh ohrevu</b>          - zapnutie pracovného termostatu</p>

### 9.3. Ovládanie rúry

⇒ Zapneme hlavný vypínač, ktorý je namontovaný pred zariadením na stene.

⇒ Na ovládacom paneli, označeným symbolom  pootočíme otočný gombík  do polohy **1**, kedy sa rozsvieti kontrolka , označujúca **zariadenie pod napätím** a zapne sa nám **ventilátor** (cirkulácia horúceho vzduchu).

⇒ Na ovládacom paneli, označeným symbolom  pootočíme otočným gombíkom  doprava, v smere hodinových ručičiek, a vyberieme si požadovanú **teplotu ohrevu rúry**. Tento gombík je vybavený číselnou stupnicou od 0 – 300°C. Teplotu vo vnútri rúry sníma čidlo termostatu.

⇒ Po dosiahnutí nastavenej teploty v rúre, termostat automaticky vypína a kontrolka signalizujúca **priebeh ohrevu**  zhasne. V prípade poklesu teploty vo vnútri rúry počas prevádzky sa pracovný termostat samočinne zapne a kontrolka sa opäť rozsvieti.

### 9.4. Vypnutie zariadenia

Po dokončení pečenia a varenia otočíme gombíkom  všetky ovládacie prvky do polohy „0,„. Po ukončení dennej prevádzky (ak zariadenie bude dlhšiu dobu mimo prevádzky), pri chybnjej prevádzke, alebo pri poruchách treba zariadenie odpojiť hlavným vypínačom od elektrickej siete.

Tab. Údaje k pečeniu informatívneho charakteru

Pečené jedlá	Nastavená teplota °C	Doba pečenia v min.
Drobné pečivo	200	15-20
Piškóty	200	30-35
Hrianky	200	30-35
Koláče z prášku na pečenie	175	50-60
Koláče z droždia	200-225	35-40
Krémeše	210-225	30-35
Lístkové cesto	225	30-35
Ovocný závin	225	30-35
Ryba	200-225	25-30
Holub, kura, kačica na začiatku dopekание	200-225	70-100
	300	10
Hus na začiatku dopekание	200-225	100-120
	300	10
Telacia pečeň	225	80-90
Hovädzia pečeň	225-250	80-90
Bravčová pečeň	225	80-90



## 10. Údržba a čistenie zariadenia

### UPOZORNENIE!

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

**Akýkoľvek zásah do konštrukcie zariadenia JE ZAKÁZANÝ!!!**

Po skončení dennej prevádzky je potrebné zariadenie dôkladne umyť vlažnou vodou s neutrálnym saponátom a utrieť ho do sucha. Na nerezové časti sa nesmú používať čistiace prášky, alebo čistiace prostriedky, ktoré môžu poškrábať tieto časti. Mohlo by tak dôjsť ku korózii. Z tohto dôvodu treba zamedziť styku kovových predmetov s nerezovými časťami. Na čistenie sa nesmie použiť ani šmirgľový papier. Pri väčších nečistotách treba použiť syntetickú špongiu alebo pemzu. Ďalej sa nesmú používať na čistenie abrazívne čistiace prostriedky, či čistiace prostriedky na báze chlóru. Pod elektrickými platňami sa nachádza aj vysúvací zásuvka, ktorá slúži na zachytenie nečistôt, ktoré môžu prepadnúť medzi platňami. Je nutné pravidelné čistenie tejto zásuvky, nakoľko sa tam môže nahromadiť väčšie množstvo oleja, masti a pod., čo sú horľavé látky a aby sa predišlo vznieteniu.

Odporúča sa pravidelná kontrola 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.**

V každom prípade prívodný kábel musí byť umiestnený tak, že v žiadnom bode nedosiahne teploty o 50 stupňov vyššej ako prostredie. Skôr ako bude spotrebič pripojený do siete je treba sa uistiť, že:

- prívodný istič a vnútorný rozvod znesú prúdové zaťaženie spotrebiča (viď výrobný štítok)
- rozvod je vybavený účinným uzemnením podľa platných noriem a podmienok daných zákonom
- zásuvka alebo vypínač v prívode sú dobre prístupné od spotrebiča
- napätie v sieti sa musí zhodovať s napätím vyznačením na štítku.
- **zariadenie treba uzemniť!** Na ráme zariadenia sa nachádza uzemňovacie káblové očko, ktoré treba pripojiť na pospojovací uzemňovací systém.
- pripojenie treba uskutočniť podľa noriem a miestnych predpisov podľa schémy elektrického zapojenia.

**Výrobca sa vzdáva akejkoľvek zodpovednosti v prípade, že tieto normy nebudú rešpektované a v prípade porušenia hore uvedených zásad.**

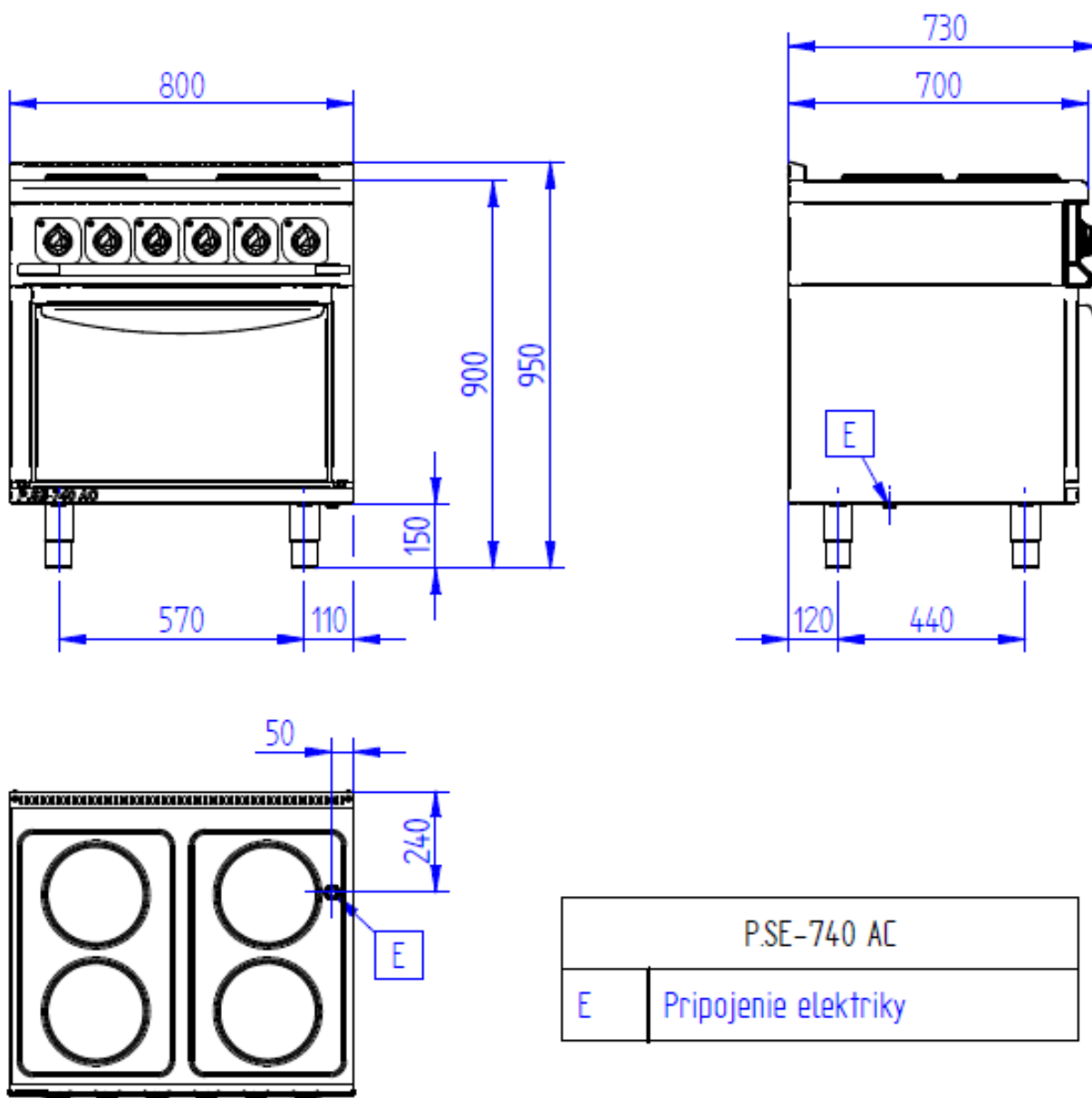
**Elektrický sporák sa montuje na pevné revidované elektrické vedenie!**

**POZOR :** pred odkrytím ochranných krytov k svorkám, musia byť prívody odpojené! Pripojenie treba previesť v súlade s platnými normami EN a STN.

## 11. Prílohy

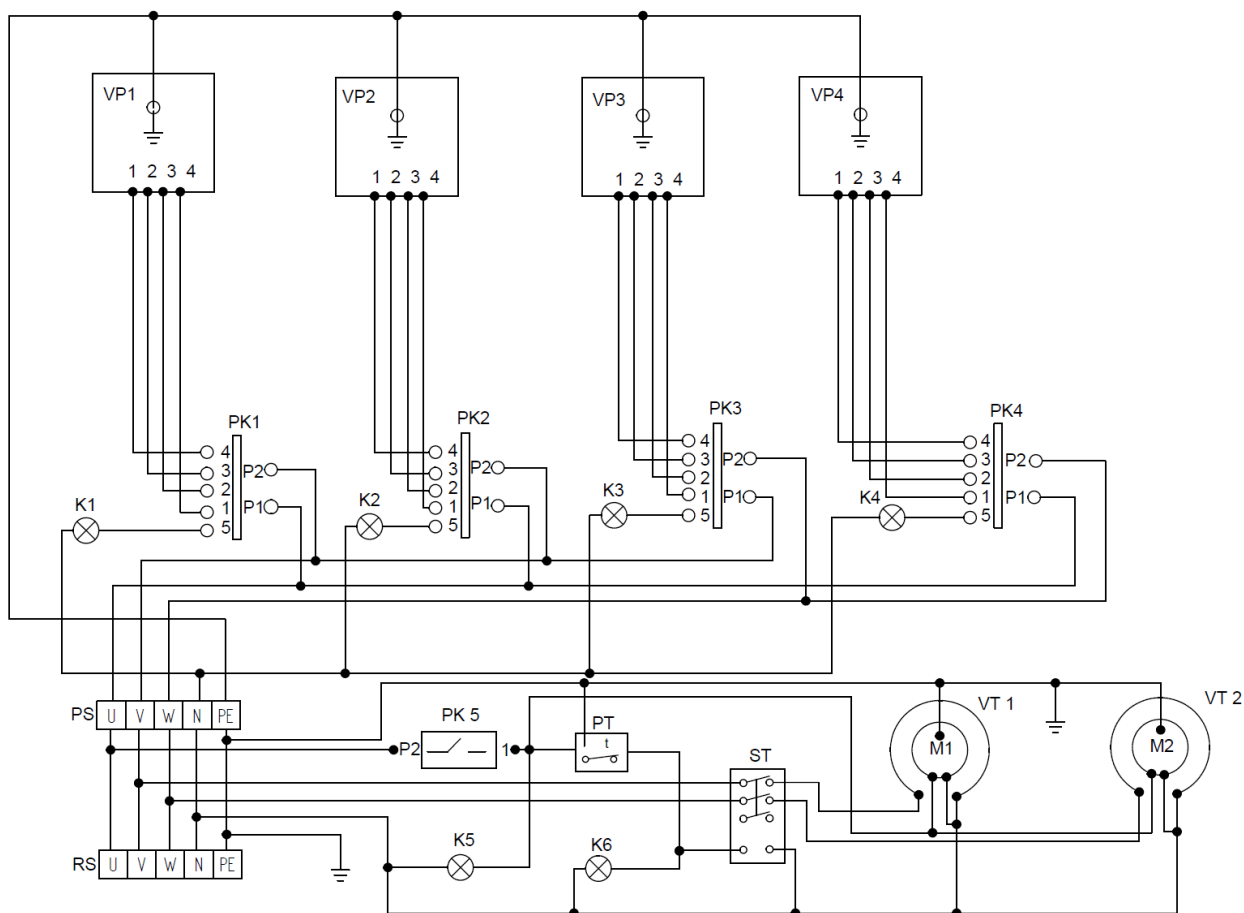
### 11.1. Pripojovacie rozmery

P.SE-740 AC



## 11.1. Schéma elektrického zapojenia

### P.SE-740 AC



#### Legenda:

RS-Radová svorkovnica 400 V

PS-Porcelánová svorkovnica 400 V

K1,K2,K3,K4-Kontrolky 230 V (platne pod prúdom)

K5-Kontrolka 230 V (rúra pod prúdom, zapnuté ventilátory)

K6-Kontrolka 230 V (ohrev rúry)

VP1,VP2,VP3,VP4-Ohrevné platne 2600 W/400 V

PK1,PK2,PK3,PK4-Prepínač keramický 0-6 400 V

PK5-Prepínač keramický 0-1-0-1/230 V

PT-Pracovný termostat 50-280°C 230 V/20 A

ST- Elektromagnetický spínač 400 V/12 A

M1,M2-Motor ventilátora 230 V/30 W

VT1,VT2-Ohrevné teleso rúry 2000 W/230 V

## **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