



Gastro-Haal

NÁVOD

na inštaláciu, obsluhu a údržbu

ELEKTRICKÝ SPORÁK

Practic



PRODUKTOVÁ RADA:

PRACTIC

Línia 900

P.SE-940 ASC

Vydané: 9/2026

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

Elektrický sporák Gastro-Haal z produktovej rady Practic, so statickou 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, 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 elektrického sporáka Gastro-Haal z produktovej rady Practic, so statickou 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

Rada	900
Označenie	P.SE-940 ASC
Produktová rada	Practic
Zariadenie	elektrický sporák
Vonkajšie rozmery (mm) šxh xv	900x900x900 mm
Elektrické platne (ks)	4 hranaté (415x293 mm)
Typ rúry na pečenie	statická, teplovzdušná
Hmotnosť (kg)	140 kg
Ohrev	
Príkon platní (kW)	4x3 kW
Príkon elektrickej rúry (kW)	4,1 kW
Menovitý elektrický príkon (kW)	16,1 kW
Menovité napätie (V)	3 N - 400V, 50Hz
Maximálny prúd (A)	28 A
Rozsah pracovného termostatu (°C)	50 - 300 °C
Možná nastaviteľná teplota pečenia (°C)	50 - 320 °C
Rozmer smaltovaného pekáča	GN 2/1
Krytie	
Krytie IP	IP 41
Stupeň krytia ovládacích prvkov	IP 65
Konštrukcia, úspora, bezpečnosť	
Vsuvy v rúre	3
Zvuková signalizácia	áno
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohov a výčnelkov	áno
Nastaviteľné stoličky	áno
Opcie za príplatok podľa cenníka	
Pekáče smaltované	áno (príplatok)
Rošt nerezový	áno (príplatok)
Plech na dolné ohrevné teleso	áno (príplatok)

6. Popis elektrického sporáka

Elektrický sporák Gastro-Haal z produktové rady Practic, sa používa na varenie v prevádzkach a zariadeniach verejného stravovania, sú vyhotovené z potravinársky nezávadného nerezového materiálu. Elektrický sporák sa skladá z dvoch častí. Horná časť je vybavená štyrmi výkonnými platňami 4x3 kW, rozmer jednej platne je 415x293 mm. Ovládané sú štvorpolohovým vypínačom, každá samostatne. V spodnej časti sa nachádza statická elektrická rúra, vložku má vyhotovenú z celonerezovej ocele a je obalená tepelnou izoláciou. Rúra je vybavená horným a dolným ohrevným telesom a ventilátorom. Jej vnútorný rozmer umožňuje použitie normalizovaných plechov na pečenie o rozmere GN 1/1 - 325x530 mm.

- Vnútro rúry je vyhotovené z nerezovej ocele. Rúra je obalená tepelnou izoláciou.(SIBRAL).
- Rúra je vybavená horným a dolným ohrevným telesom a ventilátorom.
- Teplota vo vnútri rúry je regulovaná pracovným termostatom v rozsahu od 50°C do 320°C.

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.

Spotrebič nesmie byť umiestnený v tesnej blízkosti steny, prevádzky alebo kuchynského nábytku, dekoratívnych povrchových úprav a pod. Tieto materiály musia byť z nehorľavého materiálu, resp. musia byť pokryté vhodným nehorľavým tepelne izolačným materiálom nad úrovňou varnej dosky.

Elektrický sporák Gastro-Haal z produktovej rady Practic sa montuje na pevné revidované elektrické vedenie.

POZOR : Pred odkrytím ochranných krytov k svorkám, musia byť príводы odpojené! Pripojenie treba previesť v súlade s platnými normami EN a STN. Pri montáži treba dodržiavať nasledovné pokyny:

- Sporák sa nastaví do vodorovnej polohy.
- Odstráni sa ochranná fólia z plechov.
- Napätie v sieti sa musí zhodovať s napätím vyznačením na štítke.
- Medzi zariadením a rozvodnou sieťou sa musí namontovať hlavný vypínač, ktorý musí byť v blízkosti spotrebiča. Vypínač nie je dodávaný výrobcom.
- **Zariadenie treba uzemniť!** Na ráme zariadenia sa nachádza uzemňovacie káblové očko, ktoré je treba pripojiť na pospojovací uzemňovací systém.
- Pripojenie treba uskutočniť podľa noriem a miestnych predpisov podľa schémy elektrického zapojenia.

K hlavnej prívodnej svorkovnici u elektrického sporáka sa dostaneme odmontovaním predného pravého ovládacieho panela. Uchytený je jednou skrutkou umiestnenou na spodnej časti panelu. Po demontovaní predného panelu a jeho odkrytí natiahneme prívodný kábel cez izolačnú prechodku, ukotvíme do izolačného držiaka a zapojíme do hlavnej radovej svorkovnice s označením U,V,W,N a ochranná svorka uzemnenia.

POZOR: Zariadenie musí byť pripojené k revidovanej elektrickej sieti cez vypínač s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm a vypínač musí byť umiestnený v blízkosti sporáka! Vypínač nie je dodávaný výrobcom.

Ak bude zariadenie umiestnené vedľa iného elektrického zariadenia, treba sa presvedčiť, či sa vzájomne neovplyvňujú. Každé elektrické zariadenie musí mať vlastný prívod.

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! Použité 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

UPOZORNENIE: Prevádzkovať zariadenie bez dozoru je zakázané!!! Zariadenie smie obsluhovať len poučený personál.

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

⇒ Na ovládacom paneli, pootočíme **otočný gombík**



pre zapnutie ohrevu a nastavenie pozície

ohrevu na požadovaný ohrev kedy sa rozsvieti kontrolka



, označujúca **zariadenie pod napätím**.

⇒ Na ovládacom paneli, označeným **symbolom**



pootočíme **otočným gombíkom**



doprava,

v smere hodinových ručičiek, a vyberieme si požadovanú **teplotu ohrevu rúry**. Teplotu vo vnútri rúry sníma čidlo termostatu.

Po dosiahnutí nastavenej teploty v rúre sa termostat automaticky vypína a **kontrolka signalizujúca priebeh**



ohrevu

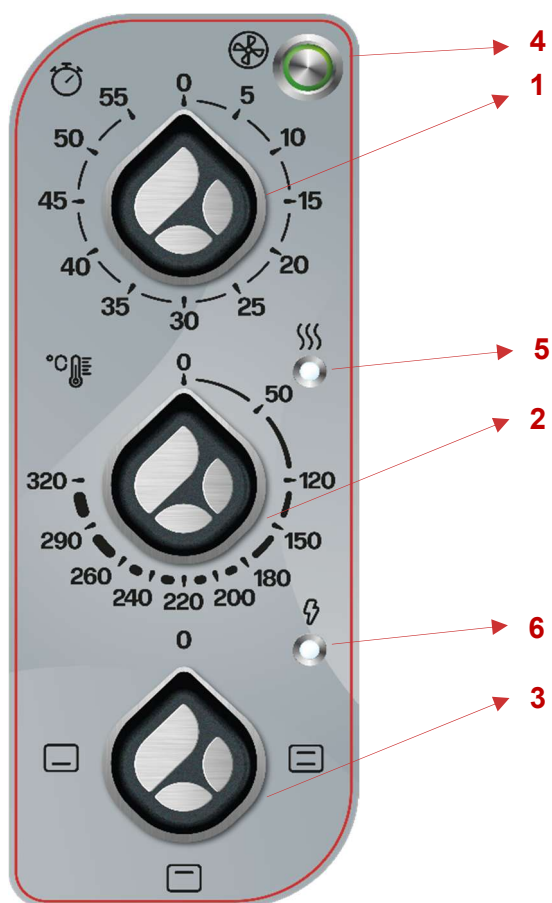


zhasne. V prípade poklesu teploty vo vnútri rúry počas prevádzky sa pracovný termostat

samočinne zapne a kontrolka sa opäť rozsvieti. Po zapnutí **vypínača ventilátora**



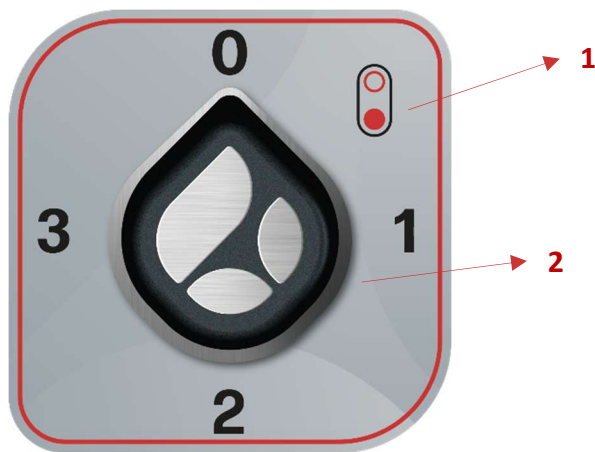
9.1. Zapnutie rúry a nastavenie teploty v rúre



Ovládací panel rúry tvorí:

	Otočný gombík 1. Otočný gombík pre nastavenie časovača (podľa minút) 2. Otočný gombík pre nastavenie teploty pečenia v rozsahu od 50°C do 320°C. 3. Otočný gombík pre zapnutie ohrevu a nastavenie pozície ohrevu 0 = vypnutý ohrev - horný aj spodný ohrev - horný ohrev - spodný ohrev
	4. Zapínač / Vypínač ventilátora - biela farba signalizuje, že je ventilátor zapnutý
	5. Kontrolka signalizujúca priebeh ohrevu - zapnutie pracovného termostatu
	6. Kontrolka zariadenie pod prúdom

9.2. Zapnutie platní



Elektrickú platňu uvedieme do činnosti pomocou otočného gombíka do požadovanej polohy v rozsahu od 1-3, kedy sa rozsvieti kontrolka, signalizujúca priebeh ohrevu. Otočný gombík je možné otáčať v oboch smeroch. Natočením ovládacieho gombíka na niektoré z čísel na ovládacom paneli, bude mať platňa prislúchajúci výkon podľa polohy vypínača.

Poloha ovládacieho gombíka	Výkon výhrevnej platne
0	Vypnutý stav
1	750W
2	1500W
3	3000W

Ovládací panel platní na sporáku tvorí:

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

9.3. Vypnutie zariadenia

Po dokončení pečenia otočíme gombíkom hlavného vypínača do polohy „0,„. Po ukončení dennej prevádzky, (ak zariadenie bude dlhšiu dobu mimo prevádzky), pri chybnéj 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
Lítkové cesto	225	30-35
Ovocný závin	225	30-35
Ryba	200-225	25-30
Holub, kura, kačica na začiatku dopekane	200-225	70-100
	300	10
Hus na začiatku dopekane	200-225	100-120
	300	10
Teľacia 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 poškriabať 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.

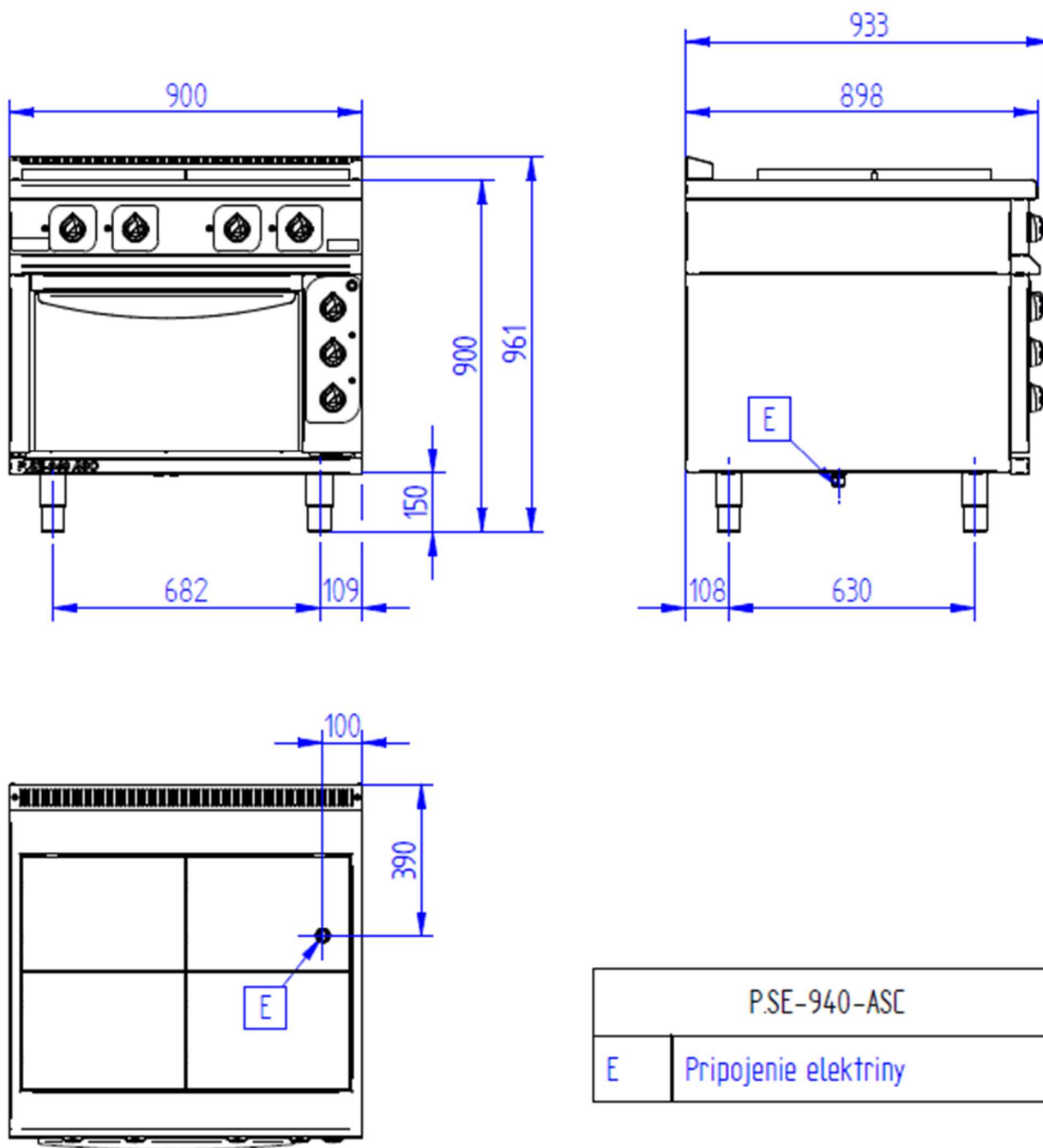
Elektrický sporák sa montuje na pevné revidované elektrické vedenie!

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

11. Prílohy

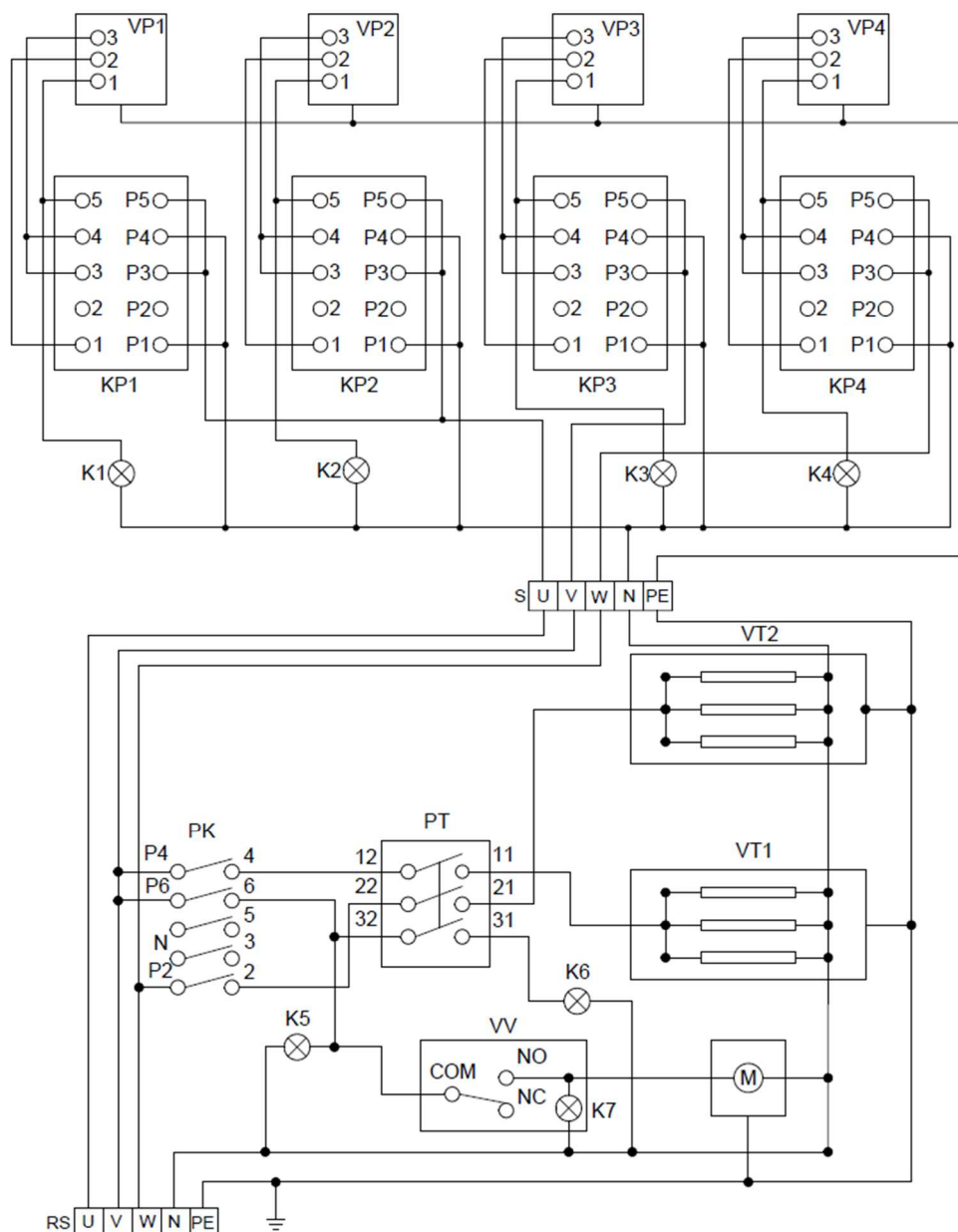
11.1. Pripojovacie rozmery

P.SE-940 ASC



11.1. Schéma elektrického zapojenia

P.SE-940 ASC



Legenda:

S - Svorkovnica 400 V.

K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7 - Kontrolka 230 V

KP1, KP2, KP3, KP4 - Prepínač 0-1-2-3 400 V.

VP1, VP2, VP3, VP4 - Varná platňa 230V-3000W.

RS - Radová svorkovnica 400 V.

PK - Prepínač 0-1-2-3 400 V.

PT - Pracovný termostat 50-300 °C 400 V / 16 A

M - Motor ventilátora 230 V / 30 W.

VT1 - Výchrevné teleso trúby spodné 3x670 W / 230 V.

VT2 - Výchrevné teleso trúby vrchné 3x670 W / 230 V.

VV - Vypínač ventilátora 230V / 16 A

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