



120791

POLSKI

Spis treści

1. Bezpieczeństwo	222
1.1 Wyjaśnienie symboli	222
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	223
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	227
2. Informacje ogólne	228
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja	228
2.2 Ochrona praw autorskich.....	228
2.3 Deklaracja zgodności	228
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	229
3.1 Kontrola dostawy	229
3.2 Opakowanie	229
3.3 Magazynowanie	229
4. Parametry techniczne	230
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia	230
4.2 Dane techniczne.....	231
5. Instalacja i obsługa	232
5.1 Instalacja	232
5.2 Obsługa	233
6. Czyszczenie	240
7. Możliwe usterki.....	241
8. Utylizacja.....	242

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik.

Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

1. Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

1.1 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



ZAGROŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.



OSTRZEŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.



GORĄCA POWIERZCHNIA!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grośnie poparzeniem!



OSTROŻNIE!

Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.



WSKAZÓWKA!

Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń i bezpiecznym do użytkowania. W przypadku usterek działania należy odłączyć urządzenie od zasilania (wyciągnąć wtyczkę z sieci) i zawiadomić serwis.

- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.
Niebezpieczeństwo uduszenia się!
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty. Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Nie przykrywać przewodu zasilającego. Przewód zasilający nie może znajdować się w obszarze pracy i nie może być zanurzany w wodzie lub innych cieczach.

- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewód zasilający zawsze odłączać od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić, nie przesuwać i nie unosić urządzenia za przewód zasilający.
- W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi **zagrożenie porażenia prądem elektrycznym**.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Nigdy nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka,
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia.



GORĄCA POWIERZCHNIA! Ryzyko oparzenia!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Podczas pracy powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca! Aby uniknąć poparzenia palców i dłoni nie należy dotykać gorących powierzchni urządzenia! Podczas obsługi urządzenia można dotykać tylko przewidzianych do tego celu uchwytów i elementów obsługi.

- akże po wyłączeniu powierzchni urządzenia oraz pojemniki GN i ruszt pozostają jeszcze przez długi czas gorące. Przed czyszczeniem urządzenia i akcesoriów należy odczekać, aż dobrze one ostygną.



UWAGA! Niebezpieczeństwo poparzenia!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Istnieje ryzyko poparzenia przez wydostającą się z komory gotowania parę, należy być szczególnie ostrożnym szczególnie przy otwieraniu szklanych drzwi.



UWAGA! Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu!

W celu uniknięcia zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- **Nigdy** nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów (np. benzyna, spirytus, alkohol). Wysoka temperatura może spowodować ich parowanie i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do deflagracji, a w konsekwencji szkód osobowych i rzeczowych.
- Nie używać urządzenia w pobliżu łatwopalnych przedmiotów, np. firanek lub pod wiszącymi szafkami. **Ryzyko ognia i pożaru!**
- Podczas pracy nigdy nie wolno przykrywać urządzenia ani stawiać na nim żadnych przedmiotów.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
Uwaga: Nie rozlewać wody na urządzenie będące jeszcze pod napięciem. **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem

Bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia gwarantowane jest tylko przy zgodnym z przeznaczeniem zastosowaniu, odpowiednio do danych zawartych w instrukcji obsługi.

Wszystkie czynności techniczne, także montaż i konserwacja, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

Piec konwekcyjno-parowy przeznaczony jest tylko do przygotowywania następujących potraw:

- przygotowywanie mięsa, ryb i warzyw;
- pieczenie chleba, ciast i ciastek;
- podgrzewanie potraw;
- rozmrażanie produktów mrożonych;
- zapiekanie;
- przygotowywanie potraw schłodzonych i głęboko zamrożonych.

Piec konwekcyjno-parowy nie może być używany do:

- ogrzewania pomieszczeń;
- suszenia odzieży;
- przechowywania przedmiotów palnych;
- podgrzewania i rozgrzewania łatwopalnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo ulatniających się i tym podobnych płynów, ew. materiałów.



OSTROŻNIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

2. Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



OSTROŻNIE!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszeniu.

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

2.3 Deklaracja zgodności



Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

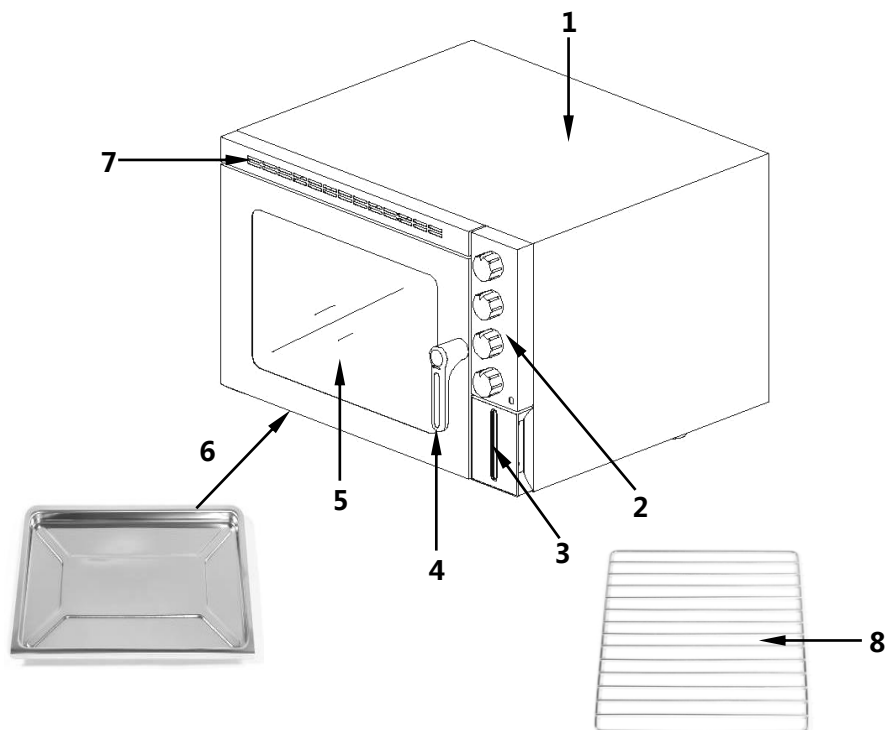
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

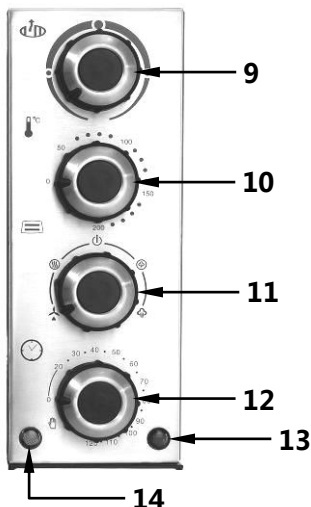
4. Parametry techniczne

4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia



- 1 Obudowa
- 2 Panel obsługi
- 3 Zbiornik na wodę
- 4 Uchwyt drzwi
- 5 Szklane drzwi
- 6 Tacka na wodę kondensacyjną
- 7 Otwory wentylacyjne
- 8 Ruszt

Panel obsługi



- 9** Regulator mocy parowania
- 10** Regulator temperatury
- 11** Regulator funkcji
- 12** Timer
- 13** Lampka kontrolna pracy (czerwona)
- 14** Lampka kontrolna funkcji (zielona)

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Piec konwekcyjno-parowy kompaktowy
Nr art.:	120791
Materiał:	Stal chromowo-niklowa
Wykonanie:	▪ na 4 x GN 2/3 ▪ 4 funkcje: rozmrażanie / termoobieg / obróbka termiczna mieszana / gotowanie na parze ▪ zbiornik na wodę 1,3 litra ▪ tacka na wodę kondensacyjną
Zakres temperatur:	50 °C – 200 °C
Timer:	do 120 Min.
Moc przyłączowa:	2,5 kW / 230 V 50 Hz
Wymiary:	zewn.: szer. 550 x gł. 545 x wys. 380 mm wewn.: szer. 360 x gł. 330 x wys. 260 mm
Waga:	20 kg
Akcesoria:	1 ruszt

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

5. Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja

Ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć oraz wyrzucić zgodnie z przepisami o ochronie środowiska wszystkie materiały opakowaniowe.
- Ustawić urządzenie na równym, stabilnym, suchym i wodoodpornym podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na podłożu palnym.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu stanowisk z otwartym ogniem, pieców elektrycznych, pieców grzewczych lub innych źródeł ciepła.
- Ustawić urządzenie tak, aby otwory wentylacyjne z tyłu nie były przykryte ani zablokowane.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu ścian lub innych przedmiotów składających się z materiałów palnych. Zachować odstęp przynajmniej 20 cm ze wszystkich stron.
- Urządzenie ustawić tak, aby wtyczka była dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Przed uruchomieniem zdjąć folię ochronną z urządzenia.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.

Podłączenie



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować obrażenia! Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności! Urządzenie może być podłączane tylko do prawidłowo zainstalowanych, pojedynczych gniazdek ze stykiem ochronnym.

- Obwód elektryczny gniazdek musi być zabezpieczony przez min. 16A. Urządzenie podłączać tylko bezpośrednio do gniazda wtykowego, naściennego; nie wolno używać rozgałęźników ani gniazd wtykowych, wielokrotnych.

5.2 Obsługa

Przygotowanie urządzenia

- Przed uruchomieniem urządzenia wyczyścić wewnątrz i z zewnątrz miękką, wilgotną ściereczką i łagodnym środkiem czyszczącym.
- Ruszt, pojemnik GN i zbiornik na wodę przed użyciem wyczyścić łagodnym środkiem czyszczącym. Oplukać części w czystej wodzie i osuszyć miękkim, suchym ręcznikiem.
- Wstawić do urządzenia napełniony zbiornik na wodę.
- Przed pierwszym użyciem nagrzewać urządzenie 5 minut bez akcesoriów na najwyższym poziomie temperatury, aby usunąć smary produkcyjne wewnątrz urządzenia. Następnie otworzyć szklane drzwi, aby pozostałości dymu mogły się ulotnić. Przy kolejnym użyciu urządzenia nagrzewanie wstępne nie jest już konieczne.

Odpowiednie akcesoria

- Do przygotowywania potraw w piecu konwekcyjno-parowym należy używać odpowiednich pojemników GN 2/3 (perforowanych lub nieperforowanych).
- Do ryb zalecamy stosowanie pojemników GN nieperforowanych, aby wychwytywać powstający podczas gotowania sok. Do warzyw i ziemniaków należy używać pojemników GN 2/3 perforowanych.
- Jeśli do przygotowywania potraw stosowany jest pojemnik GN perforowany, na jednej z leżących poniżej prowadnic należy umieścić pojemnik GN nieperforowany na ściekający sok lub tłuszcz, który powstaje podczas procesu obróbki termicznej.
- Odpowiednie pojemniki GN 2/3 mogą być przesuwane w prowadnicach lub na prowadnicach.



WSKAZÓWKA!

Optymalne dopasowanie pojemników GN można uzyskać jedynie używając pojemników z asortymentu firmy Bartscher.

Możliwe warianty wyposażenia:

- 3 x pojemnik GN 2/3, gł. 40 mm + 1 x pojemnik 2/3 GN, gł. 20 mm;
- 4 x pojemnik GN 2/3, gł. 40 mm;
- 2 x pojemnik GN 2/3, gł. 65 mm + 1 x pojemnik 2/3 GN, gł. 40 mm
(lub 1 x pojemnik 2/3 GN, gł. 20 mm).



WSKAZÓWKA!

Zasadniczo prawidłowy wybór pojemników GN podczas wyposażania urządzenia uzależniony jest od wysokości wypełnienia pojemnika.

- Można stosować także inne, przystosowane do wysokich temperatur formy do pieczenia ciast, mięs lub sufletów. Wstawić formę na ruszt na odpowiedniej wysokości pieca konwekcyjno-parowego.
- Lepsze rezultaty osiąga się używając mniejszych form do pieczenia ciast, mięs lub sufletów.
- Należy zwrócić uwagę na właściwy dobór akcesoriów, aby ciepło mogło być rozprowadzane równomiernie w pojemnikach oraz w piecu.

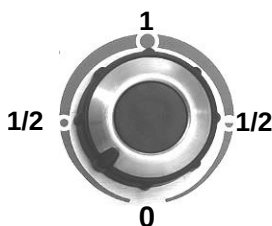


WSKAZÓWKA!

**Proszę używać tylko żaroodpornych form do pieczenia mięs i ciast.
Zwrócić uwagę na dane podane przez producenta!**

Ustawienia

Para



Za pomocą regulatora mocy parowania można ustawić ilość pary, jaka ma zostać wyprowadzona z komory gotowania. W ten sposób ustalana jest intensywność parowania w komorze gotującej. Podczas gotowania na parze lub gotowania mieszanego przy pomocy regulatora mocy parowania można ustawiać moc parowania (ilość pary).

W zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy wybrać pomiędzy:

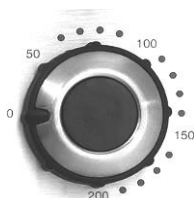
- 0 - (brak parowania),**
- 1/2 - (•) moc średnia lub**
- 1 (•) - wysoka moc parowania.**



WSKAZÓWKA!

Także przy zamkniętym regulatorze dopływu pary (pozycja „0”) z otworów wentylacyjnych może wydostawać się para. W takim wypadku wilgotność w urządzeniu jest bliska 100%, a odprowadzany jest tylko nadmiar pary.

Temperatura



Za pomocą regulatora temperatury można ustawić temperaturę pomiędzy 50 °C a 200 °C. Wybrane ustawienie temperatury jest stałe podczas całego procesu gotowania.

W pozycji „0” urządzenie nie pracuje.

Funkcje

Za pomocą regulatora funkcji można wybrać różne funkcje obróbki termicznej (zob. symbole regulatora funkcji):



- „“ - do **rozmrzania**/odmrzania (elementy grzejne nie pracują, jedynie wentylator);
- „“ - do **obróbki termicznej** z zastosowaniem **konwekcji** (elementy grzejne i wentylator pracują);
- „“ - do **wyłączania funkcji obróbki termicznej**;
- „“ - do **obróbki termicznej mieszanej** (wszystkie elementy grzejne pracują a wentylator znajduje się w trybie obróbki z zastosowaniem pary);
- „“ - do **podgrzewania par** (bez wentylatora).

Czas



Wybrany czas do 120 minut można ustawić za pomocą timera. W ustawieniu „0” urządzenie się wyłącza i ustawia proces obróbki termicznej.

Na życzenie można wybrać także ustawienie manualne „” bez ograniczenia czasu.

Jeśli przewidziany jest dokładny czas obróbki termicznej, należy go ustawić bezpośrednio za pomocą timera.

Podczas procesu obróbki czas może być dowolnie dopasowywany.

Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał dźwiękowy, a piec konwekcyjno-parowy automatycznie się wyłącza.



WSKAZÓWKA!

Urządzenia przerywa pracę przy otwartych drzwiach, elementy grzewcze i wentylatory wyłączają się, zaprogramowany czas jednak nie przechodzi w pauzę.

Metody obróbki termicznej

Rozmrażanie

1. Wsunąć ruszt na środkowe prowadnice pieca. Na ruszt postawić zamrożone potrawy znajdujące się w odpowiednich pojemnikach lub umieścić je w pojemnikach GN 2/3 i wsunąć w prowadnice. Zamknąć szklane drzwi urządzenia.
2. Ustawić funkcję „“.



WSKAZÓWKA!

Aby włączyć urządzenie, musi być uruchomiony timer!

3. Za pomocą timera ustawić czas rozmrażania odpowiedni do wielkości i ilości potraw. Zapali się czerwona lampka kontrolna pracy.
4. Regularnie sprawdzać postęp rozmrażania.
5. Po upływie ustawionego czasu czerwona lampka kontrolna gaśnie, a urządzenie automatycznie się wyłącza. Proces rozmrażania jest zakończony.

Gotowanie/Pieczenie

1. Umieścić ruszt lub pojemnik GN z potrawami na odpowiedniej wysokości w urządzeniu. Najlepsze rezultaty osiąga się przy gotowaniu potraw na najwyższej lub średniej prowadnicy pieca konwekcyjno-parowego.



WSKAZÓWKA!

Przy tej metodzie obróbki termicznej nie jest konieczne wcześniejsze nagrzewanie pieca konwekcyjno-parowego.

2. Zamknąć drzwi urządzenia.
3. Ustawić regulator funkcji na pozycji „“.
4. Ustawić odpowiednią temperaturę.



WSKAZÓWKA!

Aby włączyć urządzenie, musi być uruchomiony timer!

5. Ustawić odpowiedni czas. Zapali się czerwona lampka kontrolna pracy.
6. Zielona lampka kontrolna funkcji zapali się, gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura. Gdy temperatura w urządzeniu spada, lampka ta gaśnie.
7. Po upływie ustawionego czasu gasną obydwie lampki kontrolne, słychać sygnał dźwiękowy i proces obróbki termicznej jest zakończony.
8. Ta funkcja urządzenia może być używana do pieczenia chleba, ciast, pasztecików, produktów piekarniczych, pieczenia/gotowania mięsa itd.

Obróbka termiczna z zastosowaniem pary

1. Gotowanie na parze odbywa się w temperaturze pomiędzy 60 °C a 120 °C.
2. Przed obróbką termiczną z zastosowaniem pary należy napęlnić wodą zbiornik na wodę i umieścić go w urządzeniu.



OSTROŻNIE!

W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia należy uniemożliwić powstawanie osadów z kamienia w zbiorniku, co wymaga używania wody pitnej o twardości nie przekraczającej 7°dH.

3. Aby nagrzać piec konwekcyjno-parowy, należy wybrać funkcję „”.
Ustawić temperaturę na 100 °C.



WSKAZÓWKA!

Aby włączyć urządzenie, musi być uruchomiony timer!

4. Ustawić odpowiedni czas. Zapala się czerwona lampka kontrolna pracy.
5. Zielona lampka kontrolna funkcji zapali się, gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.
6. Teraz należy umieścić potrawy na odpowiedniej wysokości. Najlepsze rezultaty osiąga się przy obróbce termicznej potraw na najwyższej lub środkowej prowadnicy pieca konwekcyjno-parowego.
7. Ta metoda obróbki termicznej jest szczególnie odpowiednia dla warzyw, ziemniaków i ryb.
8. Do obróbki z zastosowaniem pary ustawić funkcję „”.
9. Ustawić temperaturę i czas odpowiednio do potrawy. Rozpoczyna się proces obróbki termicznej z zastosowaniem pary.
10. Gdy tylko zostaje osiągnięta ustawiona temperatura, zapala się zielona lampka kontrolna funkcji. Gdy temperatura w urządzeniu spada, lampka ta gaśnie a urządzenie nagrzewa się ponownie do ustawionej temperatury.
11. Za pomocą regulatora pary wybrać odpowiednią moc pary. Jeśli mimo zamkniętego regulatora pary para nadal wydostaje się z otworów wentylacyjnych, wilgotność w urządzeniu wynosi niemal 100%.
12. Funkcja ta może być wykorzystywana do podgrzewania potraw na talerzach, bez utraty jakości potrawy.
13. Podczas obróbki termicznej z zastosowaniem pary można w każdej chwili dowolnie dostosować temperaturę, czas obróbki i moc pary.

Pełen zbiornik na wodę odpowiada ok. 110 minutom obróbki termicznej z zastosowaniem pary.

Gotowanie/pieczenie mieszane

Jeśli została wybrana ta funkcja, należy napełnić wodą zbiornik na wodę oraz umieścić go w urządzeniu.

1. Aby nagrzać urządzenie, należy wybrać funkcję urządzenia „”.
2. Ustawić odpowiednią temperaturę.



WSKAZÓWKA!

Aby włączyć urządzenie, musi być uruchomiony timer!

3. Ustawić czas. Do wstępnego nagrzania można także wybrać ustawienie „”.
4. Zapali się czerwona lampka kontrolna pracy.
5. Gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, zapala się zielona lampka kontrolna funkcji.
6. Teraz należy umieścić odpowiednie potrawy w piecu konwekcyjno-parowym.
7. Zastosować odpowiednie pojemniki GN 2/3 lub inne formy do pieczenia potraw. Najlepsze rezultaty osiąga się przy obróbce potraw na najwyższej lub średniej przewodnicy pieca konwekcyjno-parowego.
8. Do obróbki mieszanej należy wybrać funkcję „”.
9. Ustawić przewidzianą dla potrawy temperaturę i czas. Gdy tylko osiągnięta jest ustawiona temperatura, zapala się zielona lampka kontrolna funkcji, która gaśnie, gdy temperatura w urządzeniu spada.
10. Za pomocą regulatora pary wybrać odpowiednią moc pary. Jeśli mimo zamkniętego regulatora pary para nadal wydostaje się z otworów wentylacyjnych, wilgotność w urządzeniu wynosi niemal 100%.
11. Ta funkcja urządzenia może być wykorzystywana do obróbki z zastosowaniem pary kurcząt, wieprzowiny, ryb, krewetek, drobiu itd.
12. Podczas obróbki mieszanej można w każdej chwili dopasować dowolnie temperaturę, czas obróbki i moc pary.

Pełen zbiornik na wodę odpowiada ok. 110 minutom obróbki termicznej z zastosowaniem pary.



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas pracy z przednich otworów wentylacyjnych urządzenia wydostaje się gorąca para.

Należy być ostrożnym przy otwieraniu drzwi. Należy używać ściereczek lub rękawic ochronnych do wyjmowania potraw, aby uniknąć poparzenia palców i dłoni.

12. Ustawić wszystkie regulatory na „0” i wyłączyć urządzenie z prądu (wyciągnąć wtyczkę!), jeśli urządzenie ma już nie być używane.
13. Po każdym procesie obróbki termicznej należy opróżniać tackę na wodę kondensacyjną znajdującą się pod urządzeniem.



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia!
Woda kondensacyjna zebrana w tacy może być bardzo gorąca, należy być ostrożnym podczas jej wymowniania i opróżniania.

Porady i wskazówki

- Potrawy w pojemnikach należy rozmieszczać równomiernie, aby osiągnąć równomierny efekt procesu obróbki termicznej.
- Potrawy przyprawiać przed procesem obróbki, podczas przygotowywania sprawdzać ich smak i ewentualnie uzupełniać przyprawy wg uznania.
- Niektóre potrawy, podczas obróbki termicznej, powiększają swoją objętość. Dlatego przy doborze pojemników należy zwrócić uwagę, aby pojemnik po napełnieniu surową potrawą był zapełniony tylko do 2/3.
- Aby zaoszczędzić czas i energię warto wykorzystywać pozostałości ciepła w piecu konwekcyjno-parowym, po przygotowywaniu potrawy, do przygotowania kolejnych potraw, dopóki urządzenie jest jeszcze gorące.
- Do potraw dodawać jak najmniej tłuszczu, aby uniknąć pryskania tłuszczu i zredukować zawartość tłuszczu.
- Potrawy, które pryskają umieszczać zawsze w najniższym obszarze pieca konwekcyjno-parowego.
- Jeśli Państwo zauważą, że potrawy stają się zbyt ciemne, zredukować temperaturę. Jeśli potrawy są za jasne lub długo nie są gotowe, zwiększyć temperaturę w urządzeniu.

6. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!). Począkać, aż urządzenie ostygnie.

Do czyszczenia urządzenia nie stosować strumienia wody pod ciśnieniem!

Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.

- Po każdym użyciu czyścić urządzenie, aby uniknąć przypalania resztek pieczeni.
- Urządzenie czyścić wilgotną, miękką ściereczką od wewnątrz i z zewnątrz.
- Jeśli na dnie komory gotującej zebrała się woda, należy ją spuścić, wyciągając korek spustowy. Woda spływa wówczas do tackę na wodę kondensacyjną, która jest umieszczona pod urządzeniem.
- Wyjąć tackę na wodę kondensacyjną spod urządzenia, opróżnić ją przed czyszczeniem.
- Wyczyścić ruszt, pojemniki GN, zbiornik na wodę, tackę na wodę kondensacyjną pod bieżącą wodą miękką ściereczką lub gąbką i łagodnym środkiem czyszczącym. Oplukać w czystej wodzie i dokładnie osuszyć te części. Wymienione wyjmowane części urządzenia można także myć w zmywarce.
- Nigdy nie czyścić urządzenia ostrymi przyborami kuchennymi, aby uniknąć uszkodzenia powłoki pieca konwekcyjno-parowego.
- Jeśli z powodu parowania wody we wnętrzu urządzenia, na dnie lub na grzałce powstanie nalot kamienia, należy go usunąć za pomocą roztworu octu z wodą lub dostępnego w handlu odkamieniacza.
- Należy stosować wyłącznie miękkie ściereczki i **absolutnie** wystrzegać się ostrych środków czyszczących, które mogłyby porysować urządzenie.
- Po umyciu urządzenia należy wziąć miękką, suchą ściereczkę i osuszyć oraz wypolerować nią powierzchnię urządzenia.

Przechowywanie urządzenia

- Jeśli urządzenie ma przez dłuższy czas pozostawać nieużywane, należy je oczyścić według powyższego opisu i przechowywać w miejscu suchym, czystym i zabezpieczonym przed mrozem, słońcem i dziećmi. Na urządzeniu nie ustawiać żadnych ciężkich przedmiotów.

7. Możliwe usterki

W razie usterki należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Na podstawie poniższej tabeli należy sprawdzić, czy istnieje możliwość wyeliminowania zakłóceń w działaniu przed wezwaniem serwisu lub powiadomieniem sprzedawcy.

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Urządzenie jest włączone, jednak się nie nagrzewa.	• Urządzenie nie jest podłączone do gniazda. • Timer nie jest włączony. • Regulator temperatury nie jest ustawiony.	• Włożyć wtyczkę do odpowiedniego gniazda. • Ustawić czas. • Ustawić temperaturę.
„Metaliczny“ dźwięk podczas pracy.	• Wentylator jest niewłaściwie ustawiony.	• Skontaktować się ze sprzedawcą.
Urządzenie nie wytwarza pary	• Za mało wody w zbiorniku na wodę.	• Napełnić zbiornik wodą.
Pomimo zachowania czasu pieczenia/ gotowania, potrawy są często przypalone.	• Uszkodzony wentylator. • Uszkodzony regulator temperatury.	• Skontaktować się ze sprzedawcą. • Skontaktować się ze sprzedawcą.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania:

- nie otwierać korpusu,
- zawiadomić punkt obsługi klienta lub skontaktować się ze sprzedawcą, przy czym należy podać następujące informacje:
 - rodzaj usterki działania;
 - numer artykułu i serii (odczytać na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia).

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



OSTRZEŻENIE!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



OSTROŻNIE!



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120