



**120.792**

**Instrukcja obsługi powinna  
być zawsze pod ręką!**

<b>1. Informacje ogólne</b>	<b>132</b>
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	132
1.2 Wyjaśnienie symboli	132
1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja	133
1.4 Ochrona praw autorskich	133
1.5 Deklaracja Zgodności	133
<b>2. Bezpieczeństwo</b>	<b>134</b>
2.1 Informacje ogólne	134
2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia	134-135
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	135
<b>3. Transport, opakowanie i magazynowanie</b>	<b>136</b>
3.1 Kontrola dostawy	136
3.2 Opakowanie	136
3.3 Magazynowanie	136
<b>4. Parametry techniczne</b>	<b>137</b>
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia	137
4.2 Dane techniczne	138
<b>5. Instalacja i obsługa urządzenia</b>	<b>138</b>
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	138-139
5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia	139
5.3 Obsługa	139-146
<b>6. Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>146</b>
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	146
6.2 Czyszczenie	146
6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji	147
<b>7. Możliwe usterki</b>	<b>147-148</b>
<b>8. Utylizacja</b>	<b>148</b>

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
D-33154 Salzkotten  
Niemcy

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

## 1. Informacje ogólne

### 1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

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.

### 1.2 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.



#### **UWAGA!**

*Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.*



#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!**

*Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.*



#### **OSTRZEŻENIE!**

*Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.*



#### **WSKAZÓWKA!**

*Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.*



#### **OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!**

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

### 1.3 Odpowiedzialność producenta 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.

W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.



#### **WSKAZÓWKA!**

***Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi.***

***Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzebrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.***

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszeniu.

### 1.4 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.***

### 1.5 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.

## 2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

### 2.1 Informacje ogólne

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

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

### 2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do rozporządzeń Unii Europejskiej obowiązujących w chwili produkcji urządzenia.

Jeśli urządzenie jest użytkowane w warunkach przemysłowych, to przez cały okres eksploatacji jego użytkownik jest zobowiązany do sprawdzania zgodności zalecanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji w tej kwestii i do przestrzegania nowych przepisów. W przypadku stosowania urządzenia poza Unią Europejską, należy przestrzegać ustawowych wymogów BHP i regulacji obowiązujących w miejscu zastosowania urządzenia.

Oprócz wskazówek BHP zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, należy również przestrzegać przepisów BHP oraz wytycznych w zakresie ochrony środowiska, obowiązujących i specyficznych dla miejsca zastosowania urządzenia.



### **OSTRZEŻENIE!**

- o 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.
- o Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- o Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- o Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- o Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

## **2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem**

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

**Piekarnik niskotemperaturowy** przeznaczony jest **tylko** do następujących **sposobów przygotowywania odpowiednich potraw**:

- pieczenia, dogotowywania i utrzymywania w ciepłe mięsa, ryb, itd. (świeżych lub głęboko zamrożonych);
- odgrzewania schłodzonych lub głęboko zamrożonych potraw.



### **OSTRZEŻENIE!**

**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.**

## 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.



#### **WSKAZÓWKA!**

***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

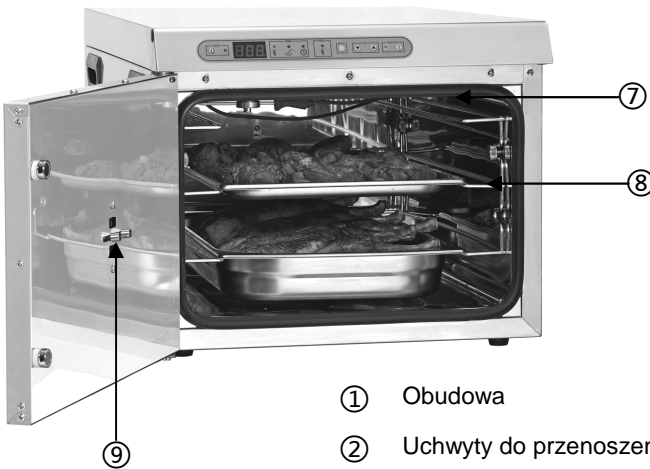
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

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 Uchwyty do przenoszenia
- ③ Panel obsługi
- ④ Drzwiczki z zamkiem magnetycznym
- ⑤ Uchwyt drzwiczkowy
- ⑥ Stopki nastawne
- ⑦ Komora gotująca
- ⑧ Wyjmowane szyny
- ⑨ Urządzenie odwilżające



## 4.2 Technische Angaben

Nazwa	Piekarnik niskotemperaturowy
Nr artykułu:	<b>120.792</b>
Materiał:	stal nierdzewna
Moc przyłączeniowa:	230 V ~ 50 Hz 1200 W
Zakres temperatur:	30°C - 110°C
Wymiary:	szer. 505 x gł. 715 x wys. 415 mm
Odstęp pomiędzy szynami:	80 mm
Waga:	25 kg
Akcesoria:	zestaw 2 szyn umożliwiających stosowanie blach o wymiarach 600 x 400 mm

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

## 5. Instalacja i obsługa urządzenia

### 5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!**

*Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.*

*Wtyczki urządzenia nie wolno wyjmować z gniazdka, ciągnąc za przewód.*

*Przewód nie może dotykać gorących przedmiotów.*

- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie miał kontaktu ani ze źródłami ciepła, ani z ostrymi krawędziami. Przewód nie może zwisać ze stołu ani z baru.



#### **OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia!**

*Podczas pracy niektóre elementy urządzenia bardzo się nagzewają. Aby uniknąć poparzenia, nie należy dotykać gorących elementów!*

- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone albo spadło na podłogę.
- 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.

- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- W czasie pracy, urządzenia nie wolno przesuwac ani obracać.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!**

*W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała.*

*Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).*

*Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!*

*Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!*

## **5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia**

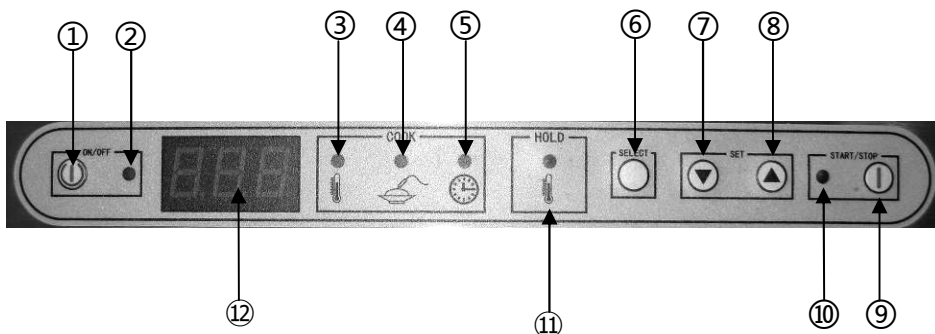
- Najpierw należy rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Urządzenie należy ustawić na płaskim, pewnym miejscu, które wytrzyma jego ciężar i jest odporna na działanie temperatury.
- **Absolutnie** nie wolno ustawiać urządzenia na palnym podłożu (jak np.: obrus, dywan, itp.).
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.
- Urządzenie nie jest zaprojektowane do zabudowy i ustawiania szeregowego.
- Należy utrzymać minimalny odstęp 10 cm od palnych ścian lub innych przedmiotów.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia na podłodze.
- Po ustawieniu urządzenia zdjąć z zewnętrznej obudowy urządzenia folię ochronną.
- Obwód prądu z gniazdem musi być zabezpieczony przez najmniej 16 A. Podłączenie tylko do gniazda ściennego; nie wolno stosować rozgałęźnika ani gniazd wielokrotnych.
- Urządzenie ustawić w taki sposób, aby był łatwy dostęp do wtyczki i aby w razie potrzeby można było szybko wyłączyć urządzenie z prądu.

## **5.3 Obsługa**

### **Przed pierwszym użyciem**

- Umyć urządzenie łagodnym środkiem czyszczącym i ciepłą wodą.
- **Nigdy** nie używać żrących środków czyszczących lub środków z dodatkiem chloru.
- Podgrzać urządzenie bez potraw przez 30 minut przy temperaturze 100 °C. Przy pierwszym podgrzewaniu może wydzielać się nieprzyjemny zapach, który powstaje z powodu izolacji i ustępuje przy dalszym korzystaniu z urządzenia.

## Funkcje wyświetlacza i przycisków na panelu obsługi





- ① Przycisk **WŁ./WYŁ.**
- ② Lampka kontrolna podłączenia do sieci
- ③ Lampka kontrolna LED temperatury
- ④ Lampka kontrolna LED temperatury wewnętrznej potrawy
- ⑤ Lampka kontrolna LED czasu pieczenia
- ⑥ Przycisk **SELECT** do wyboru funkcji
- ⑦ Obniżanie ustawionych wartości
- ⑧ Podwyższanie ustawionych wartości
- ⑨ Przycisk **START/STOP**
- ⑩ Lampka kontrolna pracy urządzenia
- ⑪ Lampka kontrolna LED funkcji utrzymywania w ciepłe **HOLD**
- ⑫ Wyświetlacz

## Nastawianie

Urządzenie wyposażone jest w **trzy funkcje**:

- ❖ **Funkcja COOK:** do pieczenia w niskich temperaturach i do dogotowywania potraw w temperaturze do maks. 110 °C.
- ❖ **Pieczenie z funkcją mierzenia temperatury wewnętrznej potrawy:** dokładne pieczenie produktów spożywczych.
- ❖ **Funkcja HOLD:** do utrzymywania w ciepłe potraw przy określonej temperaturze.

## Funkcja COOK

- Wcisnąć przycisk **WŁ./WYŁ..** Lampka kontrolna podłączenia do sieci obok przycisku zapala się i sygnalizuje, że urządzenie jest podłączone do zasilania prądem i znajduje się w trybie pracy Standby.
- Lampka kontrolna LED temperatury zapala się i można teraz ustawić żadaną **temperaturę** w zakresie od 0 °C do 110 °C przy pomocy przycisków  lub .
- Wcisnąć przycisk **SELECT**, aby przejść do następnego etapu nastawiania.
- Po ustawieniu temperatury można wybrać **czas pieczenia** przez funkcję ustawiania czasu (do 9 godzin i 59 minut). Zapala się lampka kontrolna LED czasu pieczenia.
- Po ustawieniu czasu pieczenia wcisnąć przycisk **START/STOP**.

## Pieczenie z funkcją mierzenia temperatury wewnętrznej potrawy

- Jeżeli chcemy pracować z funkcją mierzenia **temperatury wewnętrznej potrawy**, ustawiamy żadaną temperaturę wewnętrzną potrawy w zakresie do 110°C.
- Przy pieczeniu z funkcją mierzenia temperatury wewnętrznej potrawy odpada ustawianie czasu, ponieważ czas pieczenia uzależniony jest od temperatury wewnętrznej potrawy.
- Po ustawieniu temperatury wewnętrznej potrawy wcisnąć przycisk **START/STOP**.

## Funkcja HOLD

- Celem ustawienia tej funkcji wcisnąć przycisk **SELECT** do momentu, aż zapali się lampka kontrolna LED funkcji utrzymywania w ciepłe **HOLD**.
- Wpisać żadaną temperaturę i wcisnąć przycisk **START/STOP**.
- Urządzenie nagrzewa się do momentu uzyskania ustawionej temperatury i utrzymuje tą temperaturę do momentu, kiedy upłyne ustawiony czas.
- W fazie utrzymywania potraw w ciepłe co 4 sekundy wyświetlacz wskazuje naprzemiennie temperaturę ustawioną i temperaturę zmierzoną wewnątrz komory gotującej.



## WSKAZÓWKA!

Wszystkie ustawienia temperatury w komorze gotującej, czas pieczenia, temperaturę wewnętrzną potrawy w każdej chwili można zmieniać w czasie działania urządzenia przy pomocy przycisków ▼ lub ▲.

## Wyłączanie urządzenia

- Aby przerwać fazę gotowania wcisnąć przycisk **START/STOP**. Po przerwaniu pracy urządzenia wszystkie podane parametry (temperatura komory gotującej, temperatura wewnętrzna potrawy, czas) ustawiają się na „0”.

## Odpowiednie akcesoria

- Należy używać odpowiednich **blach (600x400 mm)** lub **pojemnik 1/1 GN** do utrzymywania w ciepłe mięsa, ryb, warzyw (nie wkładać do urządzenia **kalafiora**, ponieważ kalafior szybko ciemnieje).
- Do przygotowywania steków należy używać **rusztu**. Wsunąć blachę lub pojemnik GN pod ruszt w celu zebrania sosu pieczeniowego.

## Urządzenie odwilżające

Urządzenie wyposażone jest w urządzenie odwilżające przy drzwiczkach, wewnątrz urządzenia. Za pomocą tego urządzenia regulowana jest wilgotność wewnątrz urządzenia.



← **otwarte  
urządzenie  
odwilżające**

Urządzenie odwilżające jest otwierane w celu usunięcia wilgoci wytworzonej przez pieczoną potrawę (np. przy panierowych sznycłach, krokietach itd.).



← **zamknięte  
urządzenie  
odwilżające**

Urządzenie odwilżające jest zamknięte, jeżeli wilgoć z pieczonej potrawy powinna zostać zatrzymana w komorze gotującej, jak np. w przypadku pieczenia wołowej, aby uniknąć jej wysuszenia.

## Praktyczne wskazówki



### **OSTRZEŻENIE!**

**Podstawowym warunkiem przy każdym przygotowywaniu potraw jest używanie zawsze świeżych produktów spożywczych!**



### **WSKAZÓWKA!**

**Znajdujące się poniżej dane są jedynie wartościami szacunkowymi do przygotowania potraw. Można je zmieniać zgodnie z własnym życzeniem lub potrzebą.**

## **Pieczenie w niskiej temperaturze lub dogotowywanie mięsa**

Mięso powinno być przez 15 minut podduszone w piecu konwekcyjno-parowym w temperaturze 130°C i przy 100 % wilgotności, a w drugim etapie pracy przygotowywane przez 5 minut przy całkowitym odwilżeniu i w temperaturze 200 °C. Następnie położyć mięso na ruszt i wsunąć do nagrzanego piekarnika niskotemperaturowego, wprowadzić sondę temperatury wewnętrznej do środka pieczonej potrawy i ustawić żądaną temperaturę wewnętrzną potrawy. Temperatura komory gotującej powinna być przy tym o 10°C niższa od temperatury wewnętrznej potrawy. Napełnić pojemnik GN pod rusztem wodą na wysokość ok. 2 cm.

Potrawa	Odpowiednie akcesoria	Temperatura wewnętrzna	Czas pieczenia w godzinach	Urządzenie odwilżające
<b>Pieczeń wołowa</b>	Pojemnik GN + ruszt	82°C	10 – 15	zamknięte
<b>Pieczeń wołowa w marynacie</b>	Pojemnik GN + ruszt	82°C	10 – 15	zamknięte
<b>Pieczeń wieprzowa</b>	Pojemnik GN + ruszt	82°C	10 – 15	zamknięte
<b>Pieczeń z dziczyzny</b>	Pojemnik GN + ruszt	78°C	8 – 14	zamknięte
<b>Udziec jagnięcy</b>	Pojemnik GN + ruszt	72°C	8 – 12	zamknięte
<b>Pieczeń z indyka</b>	Pojemnik GN + ruszt	72°C	6 – 10	zamknięte

## **Potrawy duszone w sosie**

Zasadniczo potrawy powinny być pieczone w pojemnikach GN o wysokości 40 mm, w których znajduje się sos z mięsa. Gulasz, ragout wszystkich rodzajów podgotowywane są w piecu konwekcyjno-parowym przez 5 minut w temperaturze 130°C i przy całkowitej wilgotności, następnie w drugim etapie pracy podgotowywane są przez 5 minut w temperaturze 200°C i przy całkowitym odwilżeniu. Na koniec dodać do potrawy sos i przykryć pojemnik pokrywką. Ustawić temperaturę w piekarniku niskotemperaturowym na 80°C, a czas pieczenia na 9 godzin i 59 minut. P o upływie czasu pieczenia sprawdzić, czy potrawa jest gotowa i ewentualnie przedłużyć czas pieczenia.

Podane czasy są wartościami szacunkowymi uzależnionymi od jakości, ale także od wielkości przygotowywanej potrawy.

Potrawa	Odpowiednie akcesoria	Temperatura pieczenia	Czas pieczenia w godzinach	Urządzenie odwilżające
<b>Gulasz</b>	Pojemnik GN	82°C	10 – 12	zamknięte
<b>Ragout</b>	Pojemnik GN	82°C	10 – 12	zamknięte
<b>Ozór</b>	Pojemnik GN	82°C	10 – 14	zamknięte
<b>Mostek wołowy</b>	Pojemnik GN	82°C	10 – 16	zamknięte

## Dogotowywanie potraw krótko pieczonych z temperaturą wewnętrzną



### WSKAZÓWKA!

*Dobre przygotowanie (podsmażenie na ostrym ogniu na patelni lub patelni uchylnej) jest warunkiem dobrych wyników.*

Rodzaj mięsa	Potrawa	Temperatura wewnętrzna
<b>Wieprzowina</b>	Filet (sztuka)	60°C
	Sznyceł (cały)	72°C
<b>Wołowina</b>	Roastbeef rare	48°C
	Medium	53°C
	Well done	75°C
<b>Wołowina</b>	Filet rare	48°C
	Filet medium	53°C
	Filet well done	75°C
<b>Cielęcina</b>	Filet (sztuka)	53°C
<b>Jagnięcina</b>	Polędwica	53°C
<b>Comber sarni</b>	Z kością	60°C

## Utrzymywanie potraw w ciepłe

Należy przestrzegać podanego szacunkowego czasu przy utrzymywaniu potraw w ciepłe. Przekroczenie tego czasu (np. w przypadku ryb) może doprowadzić do skrzepnięcia białka krwi i do wysuszenia potrawy, dlatego ryba nie powinna być utrzymywana w ciepłe dłużej niż 2 godziny. Jeżeli to możliwe, ryby należy przygotowywać częściej.

Przy temperaturze poniżej 72°C należy pamiętać o tym, aby potrawy nie były zbyt długo utrzymywane w ciepłe celem zagwarantowania bezpieczeństwa higienicznego (zgodnie z HACCP).

**WSKAZÓWKA!**

*Wartości szacunkowe podane zostały dla gotowych potraw!*

Krótko pieczone	Temperatura	Maks. czas w godzinach	Urządzenie odwilżające
Sznyceł	82°C	2	otwarte
Cordon bleu	82°C	2	otwarte
Stek wieprzowy	75°C	2	otwarte
Pierś drobiowa	75°C	2	otwarte
Pierś kaczka	72°C	2	otwarte
Udka kaczki	82°C	2	otwarte

Kawałki mięsa	Temperatura	Maks. czas w godzinach	Urządzenie odwilżające
Rostbef	62°C	3	otwarte
Filet wołowy Wellington	62°C	1	otwarte
Filet	62°C	1	otwarte
Udziec / comber sarni	62°C	2	otwarte
Jagnięcina po królewsku	62°C	1	otwarte
Pieczeń wieprzowa	74°C	3	zamknięte
Karkówka	74°C	3	zamknięte
Pasztet	74°C	3	zamknięte
Pieczeń rzymska	74°C	3	zamknięte
Mostek wołowy	80°C	3	zamknięte
Gotowana wołowina	80°C	3	zamknięte
Pieczeń wołowa	80°C	3	zamknięte



Produkt	Temperatura	Maks. czas w godzinach	Urządzenie odwilżające
Warzywa (bez kalafioru, ponieważ kalafior zabarwia się na brązowo)	90°C	1	zamknięte
Ryż	90°C	2	zamknięte
Makaron	90°C	1 ½	zamknięte
Gratin	90°C	2	otwarte
Zapiekanki	90°C	2	otwarte
Krokiety, smażone ziemniaki	90°C	1 ½	otwarte

## 6. Czyszczenie i konserwacja

### 6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania (wyjąć wtyczkę z gniazdka) i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.



#### **OSTRZEŻENIE!**

**Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!**

### 6.2 Czyszczenie

- Urządzenie myć po każdym pieczeniu.
- Wyjąć z urządzenia szyny, ruszta i pojemniki GN celem ich umycia.
- Zostawić urządzenie do ostygnięcia i przetrzeć komorę gotującą wilgotną, miękką ściereczką.
- Umyć szyny, ruszta i pojemniki GN łagodnym środkiem do mycia i ciepłą wodą.
- **Nigdy** nie myć urządzenia środkami szorującymi, żrącymi lub z zawartością chloru.
- Nigdy nie używać do mycia urządzenia stalowych druciaków.
- Po zakończeniu mycia użyć do wysuszenia i polerowania powierzchni miękkiej, suchej ściereczki.

## 6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- Co jakiś czas należy sprawdzać, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. Nie wolno używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis albo wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- 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.**

## 7. Możliwe usterki

Problem	Przyczyna	Usuwanie
<b>Nie można włączyć urządzenia lub urządzenie wyłącza się bez widocznej przyczyny.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wtyczka jest nieprawidłowo włożona do gniazdka</li> <li>• Bezpiecznik zasilania w prąd wyłączył dopływ prądu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyjąć wtyczkę i włożyć ją prawidłowo do gniazdka</li> <li>• Sprawdzić bezpiecznik, podłączyć urządzenie do innego gniazdka</li> </ul>
<b>Czas pieczenia i temperatura są ustawione, przycisk START/STOP został wciśnięty, ale urządzenie nie nagrzewa się</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Włączył się termostat bezpieczeństwa</li> <li>• Uszkodzony element grzewczy</li> <li>• Uszkodzone sterowanie elektroniczne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyjąć wtyczkę, urządzenie zostawić na kilka minut do ostygnięcia, następnie ponownie uruchomić</li> <li>• Skontaktować się ze sprzedawcą</li> <li>• Skontaktować się ze sprzedawcą</li> </ul>
<b>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat EE1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przerwane zostało połączenie sondy temperatury komory gotującej</li> <li>• Uszkodzona sonda temperatury komory gotującej</li> <li>• Uszkodzone sterowanie elektroniczne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skontaktować się ze sprzedawcą</li> <li>• Skontaktować się ze sprzedawcą</li> <li>• Skontaktować się ze sprzedawcą</li> </ul>

Problem	Przyczyna	Usuwanie
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat EE2	<ul style="list-style-type: none"><li>Przerwane połączenie kablowe sondy temperatury wewnętrznej potrawy</li><li>Uszkodzona sonda temperatury wewnętrznej potrawy</li><li>Uszkodzone sterowanie elektroniczne</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Sprawdzić prawidłowe podłączenie do sieci</li><li>Skontaktować się ze sprzedawcą</li><li>Skontaktować się ze sprzedawcą</li></ul>
Pomimo, że drzwiczki są zamknięte, z komory gotującej wydobywa się woda	<ul style="list-style-type: none"><li>Uszkodzona uszczelka drzwiowa</li><li>Uszkodzony zamek magnetyczny</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Skontaktować się ze sprzedawcą</li><li>Umocować magnesy</li></ul>

Podane powyżej przypadki mają tylko charakter przykładowy i powinny posłużyć lepszej orientacji. Jeżeli wystąpiłyby takie lub podobne problemy, należy odłączyć natychmiast urządzenie i nie używać go. W celu sprawdzenia i naprawy należy niezwłocznie zwrócić się do wykwalifikowanego personelu lub sprzedawcy.

## 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.



#### **UWAGA!**

*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.*



#### **WSKAZÓWKA!**



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

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
D-33154 Salzkotten  
Niemcy

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