



**500730 - 500731 - 500732 - 500733 - 500734 -  
500735 - 500736 - 500737**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Niemcy

tel. +49 5258 971-0  
fax: +49 5258 971-120  
**Infolinia serwisowa:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2020-03-30

**Oryginalna instrukcja obsługi**

## Zestawienie modułów systemu bufetowego



### Zestaw systemu bufetowego GLS4

Nr art. 500730

W zestawie:

- 2 miski szklane, Ø 12 cm, pojemność: 0,3 litra
- 2 miski szklane, Ø 20 cm, pojemność: 1,5 litra
- 1 nakładka na 4 miski szklane
- 2 ramy podstawowe
- 1 rama zamykająca



### Zestaw systemu bufetowego GLS6

Nr art. 500731

W zestawie:

- 6 misek szklanych, Ø 14 cm, pojemność: 0,5 litra
- 1 nakładka na 6 misek szklanych
- 1 rama podstawowa
- 1 rama zamykająca



### Zestaw systemu bufetowego BKO4

Nr art. 500732

W zestawie:

- 4 kubki na sztućce, Ø 11,5 cm
- 1 nakładka na 4 kubki na sztućce
- 2 ramy podstawowe
- 1 rama zamykająca



## Zestaw systemu bufetowego KC4

Nr art. 500733

W zestawie:

- 4 dzbanki, pojemność: 1,95 litra
- 1 nakładka na 4 dzbanki
- 1 rama podstawowa
- 1 rama zamykająca

PL



## Zestaw systemu bufetowego BRK1/1

Nr art. 500734

W zestawie:

- 1 kosz na pieczywo 1/1
- 1 pokrywa
- 1 rama podstawowa
- 1 rama zamykająca



## Zestaw systemu bufetowego SHB1/1

Nr art. 500735

W zestawie:

- 1 deska do 1/1 GN
- 1 taca na okruchy 1/1 GN
- 1 rama podstawowa
- 1 rama zamykająca



## Zestaw systemu bufetowego BKA4

Nr art. 500736

W zestawie:

- 1 skrzynka na sztućce z 4 przegrodami
- 1 rama podstawowa
- 1 rama zamykająca



## Zestaw systemu bufetowego KP1/1

Nr art. 500737

Elementy zestawu:

- 1 pojemnik GN 1/1 GN, stal szlachetna
- 1 element chłodzący
- 1 pokrywa roll top
- 1 płyta termiczna
- 1 listwa bezpiecznikowa
- 2 ramy podstawowe
- 1 rama zamykająca

PL

## Budowa systemu bufetowego Bartscher

System bufetowy Bartscher składa się z dostosowanych do potrzeb modułów, które umożliwiają indywidualne wykorzystanie i są ze sobą kompatybilne. Wszystkie zestawy można w szybki i łatwy sposób złożyć i tym samym wykorzystywać do potrzebnych celów.

### Przed montażem

1. Rozpakować poszczególne elementy i usunąć materiał opakowaniowy zgodnie z przepisami dot. ochrony środowiska.
2. Usunąć wszystkie folie ochronne.
3. Przed użyciem umyć wszystkie elementy zgodnie z instrukcją z rozdziału „Wskazówki dot. czyszczenia i pielęgnacji“.
4. Ustawić poszczególne moduły na solidnej podstawie / stole o odpowiedniej nośności.

### Elementy składowe poszczególnych modułów:

- **Rama podstawowa na gumowych nóżkach**

W zależności od potrzeb, można zestawić jedną na drugiej kilka ram podstawowych, przy czym gumowe nóżki służą jako element łączący.

Podczas zestawiania jednej ramy na drugiej nóżki gumowe górnej ramy podstawowej należy umieścić w otworach dolnej ramy podstawowej.

- **Rama górna**

Służy jako element łączący pomiędzy ramą podstawową a górną nakładką. Górna rama jest nakładana na ostatnią ramę podstawową

- **Nakładki**

W zależności od celu, któremu ma służyć moduł, na górną ramę nakłada się odpowiednią nakładkę.

## Wskazówki dot. czyszczenia i pielęgnacji.

### UWAGA!

**Nie używać do czyszczenia żadnych przedmiotów ze stali, waty stalowej, twardych szczotek (obojętnie, z jakiego materiału), agresywnych chemicznych środków czyszczących, rozpuszczalników, benzyny, alkoholu itd.**

## Elementy drewniane

Modułowy system bufetowy składa się przede wszystkim z elementów drewnianych. Podczas pielęgnacji i czyszczenia należy uwzględniać następujące wskazówki.

### Elementów drewnianych nie wolno:

- wkładać do zmywarki,
- wkładać do zlewu lub pojemnika w z wodą,
- myć pod bieżącą wodą lub wystawiać na działanie strumienia wody,
- w celu wysuszenia kłaść na źródła ciepła (np. grzejniki) lub wkładać do pieca konwekcyjno-parowego, pieca konwekcyjnego / piekarnika lub kuchenki mikrofalowej.

### Proces czyszczenia

1. Wszelkie zanieczyszczenia usuwać bezpośrednio po wydaniu potraw, w razie potrzeby także częściej.
2. Nie dopuszczać, aby produkty spożywcze zasychały na powierzchniach.
3. Usunąć naczynia, w których jedzenie było serwowane.
4. Poszczególne elementy należy przecierać szmatką nawilżoną ciepłą wodą z łagodnym środkiem czyszczącym.
5. Wytrzeć wilgotną, czystą ściereczką.
6. Na koniec dokładnie osuszyć wszystkie poszczególne elementy za pomocą miękkiej, suchej ściereczki.

### Usuwanie zaschniętych produktów spożywczych

1. Nasączyć ściereczkę wodą z łagodnym środkiem czyszczącym.
2. Przetrzeć ściereczką zaschnięte produkty spożywcze, nie wywierając zbyt dużego nacisku. Pozostawić zaschnięte resztki produktów spożywczych chwilę, aby namiękły oraz zetrzeć je wilgotną ściereczką.
3. Osuszyć powierzchnię za pomocą miękkiej, suchej ściereczki.

## Pozostałe elementy

1. Poszczególne elementy ze szkła, stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego należy czyścić miękką ściereczką i łagodnym środkiem myjącym pod ciepłą bieżącą wodą.
2. Poszczególne elementy opłukać w czystej wodzie.

### **WSKAZÓWKA:**

**W zmywarce do naczyń wolno myć tylko elementy szklane.**

3. Elementy chłodzące, płytę termiczną i folię silikonową należy czyścić tylko miękką, wilgotną szmatką.
4. Na koniec dokładnie osuszyć umyte części za pomocą miękkiej, niestrzępiącej się ściereczki.