



AC 433V0 106.888

AC 364V0 106.889

AC 464V0 106.793

Bedienungsanleitung

BETA-Heißluftofen

Seite 1 bis 22

D/A/CH

Instruction manual

BETA Convection oven

from page 23 to 44

GB/UK

Mode d'emploi

Four à convection BETA

de page 45 à page 66

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing

Heteluchtoven BETA

blz. 67 t/m 88

NL/B

Instrukcja obsługi

Piec konwekcyjny BETA

strony od 89 do 110

PL

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

1. Informacje ogólne	90
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	90
1.2 Wyjaśnienie symboli	90
1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja	91
1.4 Ochrona praw autorskich	91
1.5 Deklaracja Zgodności	91
2. Bezpieczeństwo	92
2.1 Informacje ogólne	92
2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia	92-93
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	93
3. Transport, opakowanie i magazynowanie	94
3.1 Kontrola dostawy	94
3.2 Opakowanie	94
3.3 Magazynowanie	94
4. Parametry techniczne	95
4.1 Właściwości piecy konwekcyjnych	95
4.2 Dane techniczne	95
5. Instalacja i obsługa urządzenia	96
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	96
5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia	97-99
5.3 Obsługa	100-108
6. Czyszczenie i konserwacja	109
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	109
6.2 Czyszczenie	109
6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji	109
7. Utylizacja	110

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 przejść 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 nieprzestrzegania 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 ulepszaniu.

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, konieczne 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



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie to zostało stworzone z myślą o użytkowaniu fachowym i może być obsługiwane tylko przez personel fachowy w zakładach gastronomicznych.

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.

Piec konwekcyjny przeznaczony jest tylko do przygotowania następujących rodzajów potraw:

- przygotowanie mięsa, ryb i warzyw;
- pieczenie chleba, ciast i tortów;
- podgrzewanie potraw;
- rozmrażanie produktów głęboko zamrożonych;
- zapiekanie;
- przygotowywanie schłodzonych i 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 Właściwości piecy konwekcyjnych

- Wykonanie wewnątrz i na zewnątrz: stal nierdzewna
- Sterowanie elektroniczne z możliwością zapamiętania 20 programów po 6 ustawień
- Przystosowany do blach do pieczenia 340 x 460 mm lub 600 x 400 mm
- Oświetlenie komory gotowania
- Drzwi z podwójną szybą
- Program nawilżania
- Zaokrąglone krawędzie komory pieczenia
- Łatwe do zrozumienia symbole dla ułatwienia obsługi

4.2 Dane techniczne

Piece konwekcyjne do piekarni / sklepów

Nazwa	Piece konwekcyjne BETA z nawilżaniem		
Model:	AC 433V0	AC 364V0	AC 464V0
Nr artykułu:	106.888	106.889	106.793
Pojemność:	4 x 340 x 460 mm	3 x 600 x 400 mm	4 x 600 x 400 mm
Odstęp pomiędzy blachami:	80 mm		
Zakres temperatury:	0° – 270°C		
Ustawianie czasu:	do 9 godzin 59 minut		
Moc przyłączeniowa:	3,3 kW / 1 NAC 230 V	4,0 kW / 3 NAC 400 V	6,6 kW / 3 NAC 400 V
Przyłączenie wody:	3/4"	3/4"	3/4"
Wymiary (szer. x gł. x wys. mm):	650 x 770 x 500	760 x 955 x 460	760 x 955 x 540
Waga:	30 kg	40 kg	50 kg
Wyposażenie:	2 ruszta, 2 blachy do pieczenia	3 blachy do pieczenia	4 blachy do pieczenia

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.



UWAGA!

Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy nagrzewają się. Należy zachować ostrożność przy dotykaniu tych powierzchni, aby uniknąć obrażeń ciała.

- 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 wtedy, gdy powyższe dane są ze sobą zgodne!
Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia

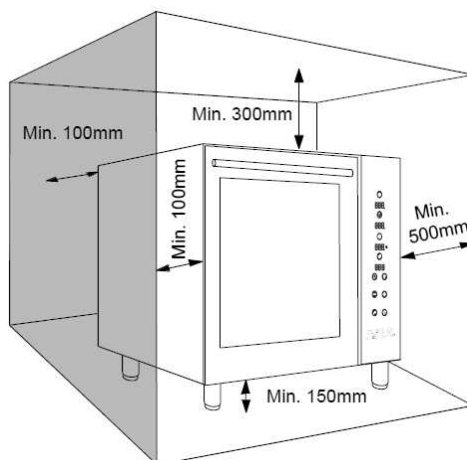


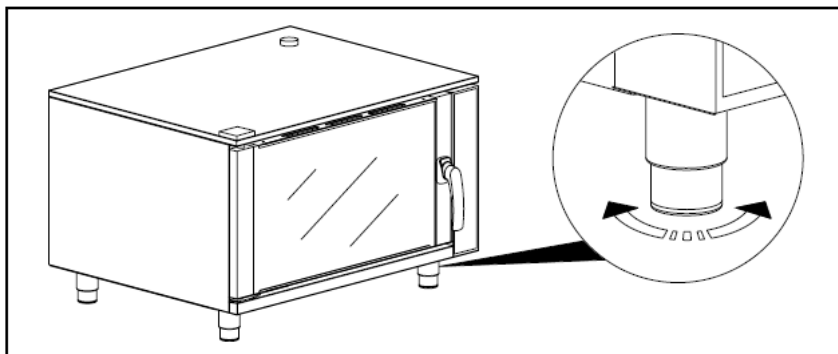
OSTRZEŻENIE!

Instalację i konserwację urządzenia może wykonywać tylko wykwalifikowany personel!

Ustawianie

- Wypakować urządzenie i usunąć opakowanie.
- Urządzenie ustawić na płaskim, bezpiecznym podłożu, które wytrzyma ciężar urządzenia i jest odporne na działanie wysokiej temperatury.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na palnym podłożu.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego źródła ognia, pieców elektrycznych, pieców węglowych lub innych źródeł ciepła.
- Ustawić urządzenie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Urządzenie może być zainstalowane tylko w pomieszczeniu z wystarczającą wentylacją, najlepiej pod wyciągiem kuchennym, który będzie odprowadzać opary z pomieszczenia na zewnątrz.
- Należy pamiętać, aby otwory wentylacyjne nie były zasłonięte ani zablokowane.
- Nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach lub innych przedmiotach, które wykonane są z materiału palnego.
- Zachować odstęp min. **300 mm** od sufitu, jeżeli jest on wykonany z materiału palnego lub nie posiada izolacji cieplnej.
- Aby umożliwić instalację i przeprowadzenie prac konserwacyjnych należy zachować odstęp przynajmniej **500 mm** (zob. rys. z prawej) pomiędzy prawą ścianą boczną urządzenia a ścianą lub sąsiadującymi urządzeniami.
- Zachować minimalny odstęp **100 mm** od ściany lub innego przedmiotu z lewej strony i z tyłu urządzenia.





- Niwelowanie i ustawianie wysokości wykonać przy pomocy stopek nastawczych, tak jak to widać na rysunku powyżej. Duże różnice wysokości lub nachylenia mogą negatywnie wpływać na funkcjonowanie urządzenia.
- Przed uruchomieniem urządzenia zdjąć z niego folię ochronną. Folię zdejmować powoli, aby na powierzchni urządzenia nie pozostały resztki kleju. Ewentualne ślady kleju można usunąć przy pomocy odpowiedniego rozpuszczalnika.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie jest przeznaczone do zabudowy i do ustawienia szeregowego!

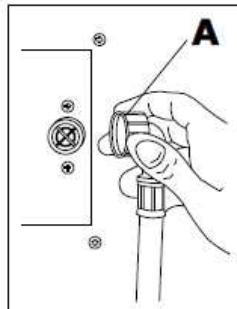
Podłączanie

Podłączenie do sieci elektrycznej

- Przed podłączeniem urządzenia do prądu, należy się upewnić, że podane na tabliczce znamionowej wartości napięcia i częstotliwości są zgodne z wartościami w istniejącej sieci elektrycznej.
Dopuszcza się maksymalne odchylenia napięcia $\pm 10\%$.
- Sprawdzić, czy istnieje przyłącze SL odpowiadające obowiązującym przepisom. Przy podłączaniu urządzenia do sieci elektrycznej zwrócić uwagę na zastosowanie kabla o odpowiednim przekroju.
- Przy podłączaniu do prądu należy zastosować pomiędzy urządzeniem a siecią elektryczną zgodny z obciążeniem wyłącznik wielobiegunowy. Wyłącznik ten o minimalnym odstępie międzystykowym 3 mm, musi być umieszczony w miejscu łatwo dostępnym.
- Podłączenie do zasilania w prąd elektryczny musi zostać wykonane zgodnie z obowiązującymi międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi przepisami.
- W określonych przypadkach podłączyć urządzenie do systemu wyrównującego potencjał, miarodajne są obowiązujące wytyczne.

Podłączenie wody

- Zadbać, aby przyłącze wody znajdowało się w pobliżu urządzenia.
- Jeżeli wykonywana będzie nowa instalacja, zanim urządzenie zostanie podłączone do sieci wodociągowej, spuścić wystarczającą ilość wody, tak aby żadne zanieczyszczenia nie przedostały się do zaworów magnetycznych.
- Podłączyć przewód giętki, ciśnieniowy do złączki (3/4" G) urządzenia wkręcając w tym celu króciec (**A** – rys. z prawej strony). Drugi koniec rury podłączyć do sieci wodociągowej z zimną wodą i podłączyć pomiędzy tymi elementami mechaniczny filtr i kurek zamykający.
- Aby urządzenie działało prawidłowo, celem uniknięcia złożeń wapnia w komorze gotującej woda musi mieć twardość **nie wyższą niż 7°dH**. Jeżeli twardość wody jest **wyższa niż 7°dH należy zainstalować** urządzenie do zmiękczenia wody.



WSKAZÓWKA!

Cisnienie hydrauliczne musi wynosić 2-3 bar. Przy wyższym ciśnieniu należy podłączyć zawór redukcyjny.

Wypożazenie (nie znajduje się w zakresie dostawy)



Zawór redukcyjny do pieców konwekcyjnych i pieców konwekcyjno-parowych

Wykonanie z chromowanego mosiądzu, przyłącze 3/4 " ustawiony fabrycznie na 3 bar, regulowany od 1-6 bar, ciśnienie wchodzące maks. 16 bar maks. temperatura pracy 65 °C

Nr artykułu 533.051

Urządzenia zabezpieczające

Urządzenie wyposażone jest w następujące urządzenia ochronne i zabezpieczające:

Termostat bezpieczeństwa w komorze gotującej: w przypadku przegrzania komory gotującej termostat reaguje i przerywa dopływ prądu do oporowych elementów grzejnych.

Włącznik drzwiowy przerywa pracę pieca w momencie otwarcia drzwi: wyłączony zostaje zarówno system grzejny jak i nawiew.

5.3 Obsługa

Gotowanie w piecu konwekcyjnym

Gotowanie w piecu konwekcyjnym odbywa się przy pomocy cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz urządzenia. Umożliwia to równomierne gotowanie dzięki jednolitej temperaturze.

Zaletą pieca konwekcyjnego jest to, że można jednocześnie przygotowywać różne potrawy (jeżeli temperatura gotowania jest taka sama), bez niebezpieczeństwa wymieszania się różnych smaków.

Przygotowanie urządzenia

- Urządzenie umyć przed pierwszym użyciem (zob. **6.2 „Czyszczenie”**).
- Przed uruchomieniem urządzenia sprawdzić prawidłową instalację, stabilność, niwelowanie urządzenia oraz wykonanie elektrycznego podłączenia i przyłącza do zasilania w wodę.
- Przed pierwszym użyciem nagrzać urządzenie bez potraw (zgodnie z poniższymi instrukcjami).
- Jeżeli urządzenie jest nagrzewane po raz pierwszy należy zadbać o odpowiednią wentylację.
- Następnie zostawić piec konwekcyjny do ostygnięcia.



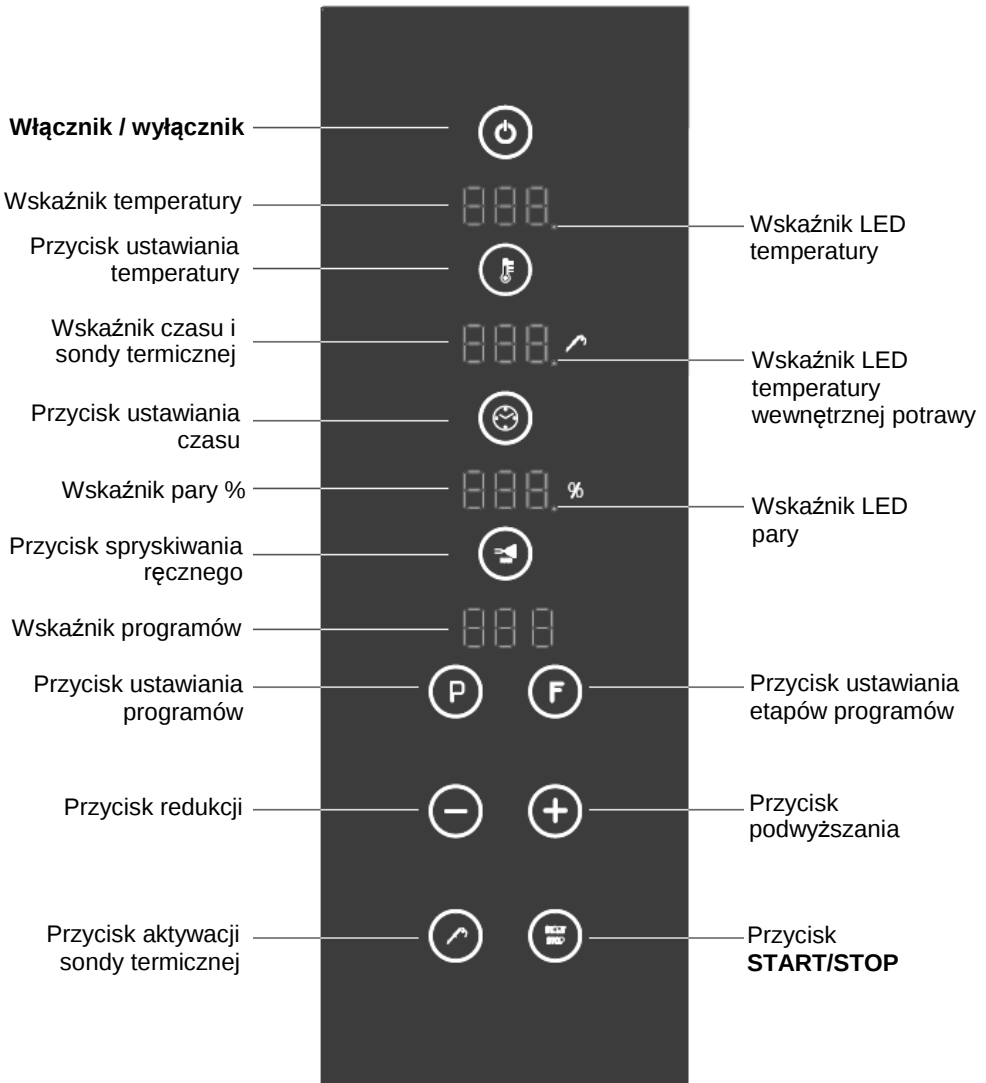
WSKAZÓWKA!

Przed każdym użyciem urządzenie należy bardzo dobrze nagrzać.

W przypadku wyrobów piekarniczych szczególnie ważne jest podgrzanie pieca konwekcyjnego przed wstawieniem do niego przygotowywanego wyrobu.

- Wstawić żadaną potrawę w odpowiednim pojemniku GN lub na blasze do pieczenia do komory gotowania na ruszcie.

Cyfrowy panel obsługi



Funkcje przycisków

Przycisk Wł. / Wył.

Jeżeli urządzenie zasilane jest w napięcie, na kilka sekund pojawia się na wyświetlaczu nazwa programu. Następnie urządzenie przechodzi w **tryb pracy WYŁĄCZONE** a na panelu obsługi podświetlony zostaje przycisk **WŁ./WYŁ.**, a urządzenie do momentu dalszych ustawień pozostaje w pozycji oczekiwania.

Jeżeli wciśniemy przycisk **WŁ./WYŁ.**, urządzenie włącza się i wszystkie wskaźniki na wyświetlaczu zapalają się. Wskaźnik temperatury miga. Na wskaźnikach pojawiają się następujące ustawienia podstawowe:

Temperatura- ustawienie podstawowe **100 °C**

Czas- ustawienie podstawowe **000**

Para- ustawienie podstawowe **00 %**

Program- ustawienie podstawowe **MA**

(**MA** – ręczny tryb pracy urządzenia)

Teraz można wykonać żądane ustawienia.

Ustawić żadaną **temperaturę** przyciskiem „-“ lub „+“, wskaźnik temperatury miga przez 15 sekund i przyjmuje wprowadzoną wartość. Ta wartość wyświetlana będzie na wskaźniku temperatury.

Wskaźnik czasu miga.

Wymagany **czas gotowania** można ustawiać przy pomocy przycisków „-“ lub „+“. Wskaźnik temperatury miga przez 15 sekund i przyjmuje wprowadzoną wartość. Ta wartość wyświetlana będzie na wskaźniku czasu.

Wskaźnik pary miga.

Teraz można ustawić **moc pary** przyciskami „-“ lub „+“. Po wprowadzeniu żądanej wartości wskaźnik pary miga przez 15 sekund i przyjmuje wprowadzoną wartość, jeżeli nie zostaną wykonane dalsze ustawienia.





WSKAZÓWKA!

Jeżeli przed upływem 15 sekund zostaną wprowadzone dalsze ustawienia poprzez wciśnięcie jednego z przycisków ustawień, urządzenie natychmiast przyjmuje wcześniej ustawione wartości.

Ustawianie wartości jest zakończone, dokonane ustawienia pojawiają się na odpowiednich wskaźnikach.

Wskaźnik programów pozostaje w pozycji **MA** i nie miga, chyba, że wciśniemy przycisk ustawiania programów **P**, aby przejść do funkcji programowania.

Podczas procesu gotowania można zmienić ustawione parametry wciskając w tym celu odpowiedni przycisk ustawiania (temperatury, czasu, pary) i na zakończenie przycisku „-“ lub „+“. Celem potwierdzenia zmienionych wartości wcisnąć odpowiedni przycisk ustawiania lub poczekać 15 sekund, do momentu, kiedy zmienione wartości zostaną zapisane.

Jeżeli urządzenie znajduje się w trybie pracy **STOP** i przez 15 minut nie podjęte zostanie żadne działanie, urządzenie wyłącza się automatycznie, tak jak byśmy wcisnęli przycisk **WŁ. / WYŁ.** .

Przycisk **WŁ. / WYŁ.** nie jest aktywny w czasie gotowania, aby go aktywować należy wcześniej wcisnąć przycisk **START/STOP**. Jeżeli urządzenie zostanie wyłączone przyciskiem **WŁ. / WYŁ.** (lub po upływie czasu gotowania), ostatnie ustawione parametry pozostają przez 5 minut zachowane w pamięci urządzenia.

Po upływie 5 minut od wyłączenia urządzenie powraca do fazy początkowej i przy włączeniu funkcji **MA** (obsługa ręczna).

Przycisk START/STOP

Wciskając przycisk **START/STOP** rozpoczynamy czas gotowania, oświetlenie wewnątrz urządzenia włącza się.

Wskaźnik temperatury przełącza się z wyświetlania ustawionej temperatury na wyświetlenie temperatury w komorze gotującej i odpowiedni wskaźnik LED świeci się tak długo, aż ustawiona wartość zostanie osiągnięta, wyłącza się jeżeli ustawiona wartość zostanie przekroczona i włącza się, jeżeli ustawiona wartość nie została uzyskana.

Wskaźnik czasu odlicza ustawiony czas w dół, a odpowiedni wskaźnik LED miga, po upływie czasu wskaźnik LED świeci się bez przerwy.

Wskaźnik pary świeci się bez przerwy wskazując ustawioną wartość, a odpowiedni wskaźnik LED zapala się, jeżeli włącza się spryskiwanie.

Wskaźnik programów pozostaje bez przerwy w pozycji **MA** (ręczny tryb pracy) lub, jeżeli ustawiony jest program, pokazuje numer wpisanego programu i odpowiedni etap programu, jeżeli etap został ustawiony.

Jeżeli przycisk **START/STOP** wciśniemy podczas gotowania, proces gotowania zostaje przerwany. Wszystkie ustawione parametry zostają zachowane. Czas gotowania włącza się ponownie od momentu, kiedy został przerwany. Jeżeli ponownie wciśniemy przycisk **START/STOP**, proces gotowania zostaje włączony, a ustawione parametry (ewentualnie zmienione) zostają zachowane.

Po upływie gotowania rozlega się przez 10 sekund lub do momentu otwarcia drzwi sygnał i urządzenie przechodzi to trybu pracy **WYŁ..**



Otwarcie drzwi w trakcie pracy urządzenia jest równoznaczne z wciśnięciem przycisku **START/STOP**. Jeżeli ponownie zamkniemy drzwi urządzenie włącza się automatycznie.

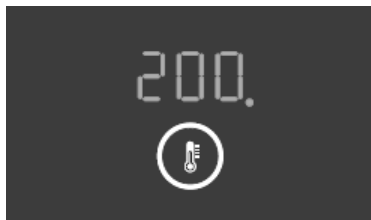
Przycisk ustawiania temperatury

Zakres ustawiania od **0 °C** do **270 °C**

Ustawienie podstawowe temperatury: **100 °C**

Podczas cyklu gotowania można zmieniać ustawione wartości, wciskając najpierw przycisk ustawiania temperatury.

Jeżeli wskaźnik temperatury miga, można zmieniać ustawioną temperaturę przyciskami „-“ lub „+“.



Przycisk ustawiania czasu

Czas gotowania ustawiany od **0.00** do **9.59**

Ustawienie podstawowe czasu: **000**

Czas gotowania wybrać przy pomocy przycisku „+“ w godzinach i w minutach.

Jeżeli przekroczony zostanie czas **9.59**, otwiera się niekończący tryb gotowania, a wskaźnik czasu wskazuje komunikat „**Inf**“. W tej fazie urządzenie pracuje przez czas nieokreślony.

Odwrotnie, jeżeli obniżamy czas od niekończącego się trybu gotowania przy pomocy przycisku „-“, wracamy do czasu minimalnego.



Podgrzewanie

Jeżeli wciśniemy na dłużej przycisk ustawiania czasu aktywowana zostaje funkcja podgrzewania. Jeżeli znajdujemy się w ręcznym trybie pracy lub w trakcie pierwszego etapu programu, w miejscu czasu na wskaźniku czasu pojawi się komunikat „**PRE**“.

Jeżeli proces gotowania włączony zostanie przyciskiem **START/STOP**, rozpoczyna się praca urządzenia. Gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, do momentu otwarcia drzwi urządzenia rozlega się sygnał.

Jeżeli drzwi zostaną ponownie zamknięte, a urządzenie znajduje się w jednym z programów, automatycznie aktywowany zostanie następny etap programu.

W ręcznym trybie pracy, w momencie zamknięcia drzwi wszystkie dane wracają do wartości zerowej, a użytkownik znajduje się w fazie początkowej wprowadzania danych. Jeżeli wciśniemy przycisk ustawiania czasu, wskaźnik czasu ustawia się na **000**, podgrzewanie zostaje wyłączone.



Przycisk ustawiania pary

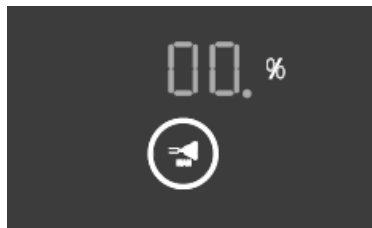
Zakres ustawiania od **0** do **99**

Ustawienie podstawowe pary: **00**

Na wskaźniku pary miga ustawiona wartość podstawowa **00%**.

Wcisnąć przycisk ustawiania pary i przy pomocy przycisków „-“ lub „+“ ustawić żądaną wartość.

W trakcie gotowania możemy zmieniać wcześniej ustawione wartości, jeżeli ponownie wciśniemy przycisk ustawiania pary. Jeżeli wskaźnik pary miga należy zmienić wartości przyciskiem „-“ lub „+“.



Ustawienie sondy termicznej / Przycisk aktywacji sondy termicznej

Zakres ustawiania od **0 °C** do **99 °C**

Ustawienie podstawowe temperatury wewnętrznej potrawy: **0 °C**

Jeżeli wciśniemy przycisk aktywacji sondy termicznej wskaźnik LED świeci się bez przerwy.

Wskaźnik czasu zmienia się z 3 miejsc „000” na 2 miejsca „00”.

Gdy tylko sonda termiczna zostanie aktywowana, wykluczona zostaje funkcja ustawiania czasu.

Ustawić żądaną temperaturę wewnętrzną potrawy przy pomocy przycisków „-“ lub „+“.

Na wskaźniku czasu pojawi się temperatura wewnętrzna zmierzona w środku potrawy.

Przy osiągnięciu ustawionej temperatury wewnętrznej potrawy urządzenie zachowuje się tak, jakby w trybie gotowania na czas osiągnął wartość „0”.



Przycisk ustawiania programu (wskaźnik fazy / etapu programu)

Programy

Urządzenie może zapamiętać **20 programów po 6 etapów (faz)**.

Wpisywanie programu

Wcisnąć przycisk programu **P**, wskaźnik programu miga. Wybrać przy pomocy przycisków „-“ lub „+“ program, który ma być zapamiętany lub zmieniony. Celem potwierdzenia odczekać 15 sekund lub wcisnąć przycisk programu **P**.

Jeżeli chcemy zapisać w pamięci program z większą liczbą faz (etapów programu), wcisnąć przycisk **F** i ustawić fazę przyciskiem „+“ na **1 (pierwsza faza/etap programu)**.

Następnie wpisać wszystkie żądane parametry, ponownie wcisnąć przycisk **F** i przycisk „+“, aby przejść do **drugiej fazy**.

Jeżeli wpisywanie danych we wszystkich żądanych fazach zostało zakończone, wcisnąć przycisk **P** celem potwierdzenia ustawień.



Ustawianie ręczne

Aby powrócić do ręcznego trybu pracy wcisnąć przycisk „-“ lub „+“, do momentu, aż na wskaźniku programów pojawi się **MA**. Potwierdzić przyciskiem programu **P** lub odczekać 15 sekund.



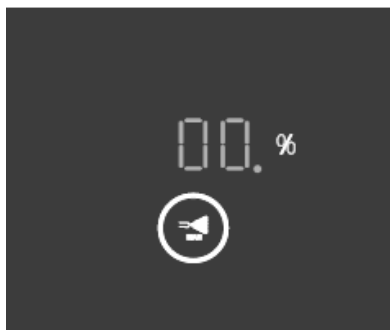
Zmiana tymczasowa

Podczas cyklu gotowania można zmienić wcześniejsze wartości wciskając w tym celu przyciski ustawień temperatury, czasu, pary. Zapisany w pamięci program startowy nie zmienia się.

Przycisk ręcznego spryskiwania

Ta funkcja możliwa jest tylko podczas gotowania i przy temperaturze **powyżej 100 °C**.

Jeżeli wciśniemy ten przycisk, na wskaźniku czasu na maks. 10 sekund pojawi się czas (w sekundach). Spryskiwanie zaczyna się w momencie, gdy przycisk zostanie ponownie zwolniony, na wskaźniku pary pojawia się ponownie wartość pary (w procentach), która była wcześniej ustawiona.



Sygnały alarmowe

„Pr1“ czujnik temperatury w komorze gotującej otwarty lub w stanie zwarcia

„Pr2“ sonda termiczna otwarta, w stanie zwarcia lub jej brak

Pr pojawia się na wskaźniku temperatury

ERR pojawia się na wskaźniku czasu



Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przyciskiem **WŁ./WYŁ.**, jeżeli urządzenie nie będzie więcej używane.
- Zakręcić zawory zasilania w wodę.
- Odłączyć zasilanie prądem przy pomocy głównego wyłącznika.

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- o Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania (wyjąć wtyczkę z gniazdka) i odczekać, aż ostygnie.
- o Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- o 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

- o Celem zapewnienia prawidłowego sposobu funkcjonowania, higieny i mocy urządzenie myć codziennie na zakończenie dnia pracy.
- o Przed myciem odłączyć dopływ prądu do urządzenia, zakręcić zawór wody, a komorę gotującą zostawić do ostygnięcia.
- o Do mycia komory gotującej używać letniej wody i odpowiednich środków czyszczących. Komorę dokładnie przemyć czystą wodą i zwrócić uwagę, aby nie pozostały żadne resztki środków czyszczących. Następnie wysuszyć komorę gotującą.
- o Używać wyłącznie specjalnych **środków do czyszczenia stali nierdzewnej**, zastosowanie nieodpowiednich środków czyszczących może spowodować korozję piekarnika.
- o Do mycia powierzchni ze stali nierdzewnej można używać **tylko wełny ze stali nierdzewnej**. **Nigdy** nie używać szczotek ani skrobaków.
- o Nie używać środków czyszczących z zawartością chloru (środki wybielające, kwas chlorowodorowy itp.).
- o Po myciu zastosować miękką, suchą ściereczkę do wysuszenia i wypolerowania powierzchni.

6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- o 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.
- o W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu.
- o 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. 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