CE

Bartscher



120791

Original-Gebrauchsanleitung
V7/0717

РУССКИЙ

Содержание

1. Безопасность 178
1.1 Значение символики 178
1.2 Меры предосторожности 179
1.3 Использование по назначению 183

2. Общие сведения 184
2.1 Ответственность и гарантийные обязательства 184
2.2 Защита авторских прав 184
2.3 Декларация о нормативном соответствии 184

3. Транспортировка, упаковка и хранение 185
3.1 Транспортная инспекция 185
3.2 Упаковка 185
3.3 Хранение 185

4. Технические данные 186
4.1 Описание частей прибора 186
4.2 Технические характеристики 187

5. Инсталляция и обслуживание 188
5.1 Инсталляция 188
5.2 Обслуживание 189

6. Очистка 196

7. Возможные неисправности 197

8. Утилизация 198

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Германия

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
Факс: +49 (0) 5258 971-120



Перед эксплуатацией прибора прочитать инструкцию по эксплуатации и хранить ее в доступном месте!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку, обслуживание и уход за прибором и служит важным информационным источником и справочником.

Знание и выполнение всех содержащихся в ней мер предосторожности и инструкции по эксплуатации является предпосылкой безопасной и правильной работы с прибором.

Кроме этого, необходимо соблюдать действующие на территории пользования прибором указания по предотвращению несчастных случаев и общие указания по безопасности.

Инструкция по эксплуатации является частью продукта и должна храниться в месте, всегда доступном для персонала по установке, эксплуатации и чистки прибора.

В случае передачи прибора третьему лицу, ему необходимо передать также данную инструкцию по обслуживанию.

1. Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с руководством по эксплуатации или не по прямому назначению.

Все лица, пользующиеся прибором, должны соблюдать указания, содержащиеся в данной инструкции по обслуживанию.

1.1 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности выделены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Необходимо обязательно соблюдать эти указания во избежание несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



ОПАСНО!

Этот символ сигнализирует о непосредственной угрозе, последствием которой могут стать серьезные повреждения или смертельный исход.



ОСТОРОЖНО!

Этот символ сигнализирует об опасных ситуациях, которые могли бы привести к тяжелым телесным повреждениям или к смертельному исходу.



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!

Символ предупреждает о горячей поверхности прибора во время его работы. Пренебрежение предупреждения может привести к получению ожогов!



ВНИМАНИЕ!

Этот символ сигнализирует о возможных опасных ситуациях, которые могли бы привести к легким телесным повреждениям или травмам, дефектному действию и/или поломке прибора.



УКАЗАНИЕ!

Этот символ выделяет советы и информацию, которые следует соблюдать для обеспечения эффективного и безаварийного обслуживания прибора.

1.2 Меры предосторожности

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными, интеллектуальными способностями, недостаточным опытом и знаниями о приборе, если они не находятся под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или не получили от него соответствующие указания по использованию прибора.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы иметь уверенность, что они не играют прибором или не включают его.
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.
- Прибор следует использовать исключительно в закрытых помещениях.
- Прибор можно использовать только в случае, если его техническое состояние не вызывает сомнений касательно исправности и безопасности. В случае изъянов в действии прибора его следует отсоединить от источника питания (вынуть вилку из розетки) и сообщить в сервисный центр.

- Сделать невозможным доступ детей к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты или пенополистироловые элементы. **Опасность удушения!**
- Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей. **Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправность.**
- Не использовать принадлежности или запасные части, которые не были одобрены изготовителем. Они могут представлять опасность для потребителя или причинить вред прибору или ущерб человеку, к тому же теряется право на удовлетворение гарантии.
- Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недозволительно предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они чётко не дозволены изготовителем.

ОПАСНО! Опасность поражения электрическим током!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Не допускать контакта провода питания с источниками тепла и острыми краями. Провод питания не должен свисать со стола или другого основания. Следите за тем, чтобы никто не мог наступать на провод или спотыкаться об него.
- Провод питания не может подвергаться изгибам, запутыванию, и должен всегда находиться в разложенном состоянии. Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе питания.
- Не накрывать провод питания. Провод питания не должен находиться в зоне работы и не должен погружаться в воду или другие жидкости.

- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.
- Провод питания следует всегда отсоединять от розетки с помощью вилки.
- Никогда не перемещать, не передвигать и не поднимать прибор с помощью провода питания.
- Ни в коем случае не открывать корпус прибора. В случае нарушения электрических присоединений или модификаций электрической или механической конструкции, появится **угроза поражения электрическим током**.
- Не применять никакие едкие чистящие вещества и следить за тем, чтобы вода не попала в прибор.
- Никогда не обслуживать прибор влажными руками или стоя на мокром основании.
- Вынуть вилку из гнезда,
  - если прибор не используется.
  - если во время эксплуатации появятся помехи в работе прибора,
  - перед очисткой прибора.



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ! Риск получения ожогов!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Во время работы поверхность прибора сильно нагревается! Во избежание получения ожогов пальцев и рук не следует прикасаться к горячим поверхностям прибора! Во время обслуживания прибора можно прикасаться только к предусмотренным для этого ручкам и элементам обслуживания.

- Также после выключения поверхность прибора, гастроемкости GN и решетка еще в течение длительного времени остаются горячими. Перед очисткой прибора и аксессуаров следует подождать, пока они хорошо остынут.



ОСТОРОЖНО! Опасность получения ожогов!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Существует риск получения ожога от выходящего из отсека приготовления пара, следует соблюдать особую осторожность при открытии стеклянных дверей.



ОСТОРОЖНО! Опасность пожара или взрыва!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- **Никогда** не пользоваться прибором вблизи горючих и легковоспламеняющихся материалов (напр. бензин, спирт, алкоголь и т.п.). Высокая температура может привести к их испарению и в результате контакта с источниками возгорания может произойти дефлаграция, и вследствие этого могут иметь место телесные повреждения и имущественный ущерб.
- Не следует пользоваться прибором вблизи легковоспламеняющихся предметов или под настенными шкафами. **Риск возникновения огня и пожара!**
- Во время работы никогда нельзя прикрывать прибор, и не ставить на нем какие-либо предметы.
- В случае пожара, перед началом соответствующих действий, направленных на ликвидацию огня, отключить прибор от источника электропитания. **Внимание**: Не направлять струю воды на прибор, который находится под напряжением. **Опасность поражения электрическим током!**

1.3 Использование по назначению

Безопасность эксплуатации прибора гарантирована только в случае соответствующего назначению применения, в соответствии с данными в инструкции по обслуживанию.

Все технические действия, в том числе монтаж и техобслуживание, могут осуществляться исключительно квалифицированным персоналом.

Комбинированная пароварка предназначена **исключительно** для:

- приготовления мяса, рыб и овощей;
- выпечки хлеба, пирогов и печенья;
- подогрева блюд;
- размораживания мороженых продуктов;
- запекания блюд;
- приготовления охлажденных и глубоко замороженных блюд.

Комбинированная пароварка не может быть использована для:

- обогрева помещений;
- сушки одежды;
- хранения горючих предметов;
- подогрева легковоспламеняющихся, вредных для здоровья, легко испаряющихся и подобных жидкостей или материалов.

ВНИМАНИЕ!

Любое отклонение от пользования по прямому назначению и / или другое использование прибора запрещено и является пользованием несоответственно прямому назначению.

Претензии любого рода к изготовителю и / или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены.

За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

2. Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и указания в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учётом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний.
Переводы инструкции по эксплуатации также сделаны на уровне лучших знаний. Однако ответственность за ошибки в переводе мы на себя взять не можем. Основой служит приложенная немецкая версия инструкции по эксплуатации. Действительный объём поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и чертёжных изображений.

ВНИМАНИЕ!

Перед началом каких-либо действий с прибором, особенно перед его включением, следует внимательно прочитать данную инструкцию по обслуживанию!

Производитель не **несет ответственность** за повреждения и вред, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний на тему обслуживания и очистки;
- использования не по назначению;
- введения изменений пользователем;
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения продукта в рамках улучшения качеств использования и дальнейшего исследования.

2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведёт за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.

УКАЗАНИЕ!

Содержание, тексты и прочие изображения защищены авторскими правами и находятся под защитой других прав защиты производства. Каждое злоупотребление наказуемо.

2.3 Декларация о нормативном соответствии

CE

Прибор соответствует действующим нормам и директивам ЕС.
Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС.
При необходимости мы с удовольствием вышлем Вам Заявление о соответствии.

3. Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

Полученный груз незамедлительно проверить на комплектность и на транспортный ущерб. При внешне опознаваемом транспортном ущербе груз не принимать или принять с оговоркой.

Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной/ перевозчика. Подать рекламацию.

Скрытый ущерб рекламировать сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих рекламационных сроков.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может Вам понадобиться для хранения, при переезде или если Вы в случае возможных повреждений будете высылать прибор в нашу сервисную службу. Полностью освободите прибор перед вводом в строй от внешнего и внутреннего упаковочного материала.



Если Вы намереваетесь выкинуть упаковочный материал, соблюдайте предписания, действующие в Вашей стране. Подвозите вторично перерабатываемый упаковочный материал к месту сбора материалов вторичной переработки.

Проверьте, полностью ли укомплектован прибор и запасные принадлежности. В случае недостачи каких-либо частей свяжитесь с нашей службой Сервиса.

3.3 Хранение

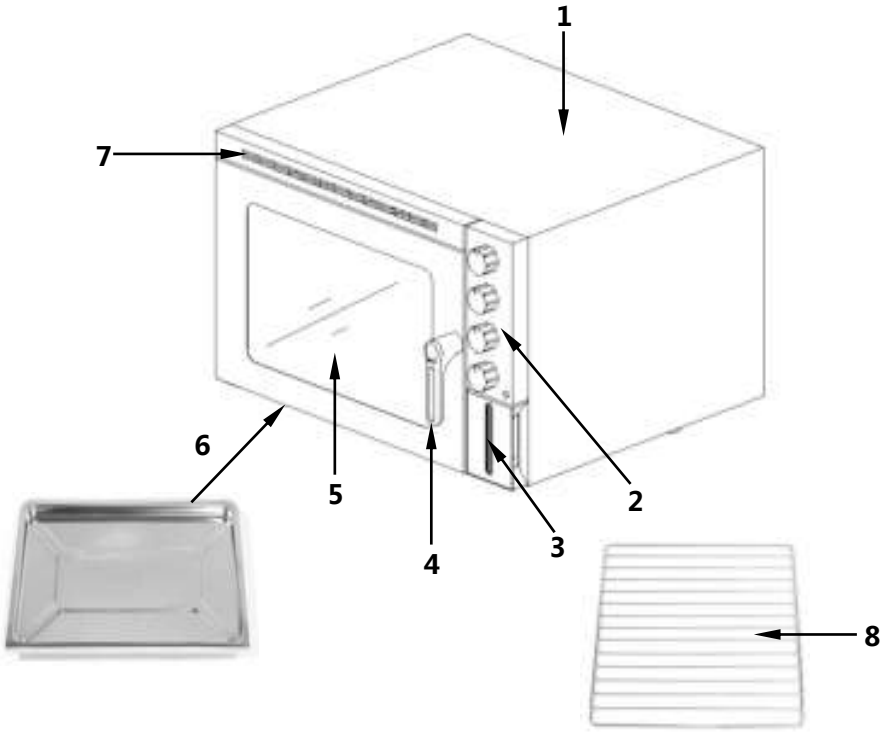
Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесённые на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- не держать под открытым небом;
- хранить в сухом и свободном от пыли месте;
- не подвергать воздействию агрессивных веществ;
- предохранять от воздействия солнечных лучей;
- избегать механических сотрясений;
- при длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролировать общее состояние всех частей и упаковки, в случае необходимости освежить или обновить.

4. Технические данные

4.1 Описание частей прибора



1 Корпус

2 Панель обслуживания

3 Резервуар для воды

4 Ручка дверцы

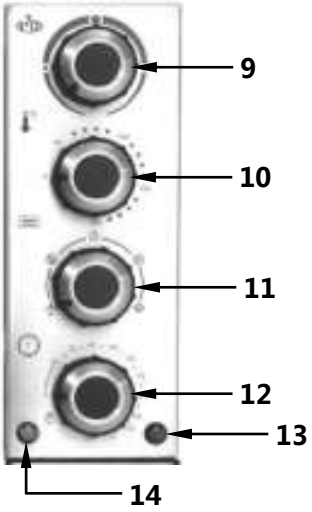
5 Стеклянные дверцы

6 Поддон для конденсата

7 Вентиляционные отверстия

8 Решётка

Bedienblende



9 Регулятор выпуска пара

10 Регулятор температуры

11 Регулятор функции

12 Таймер

13 Контрольная лампочка работы (красная)

14 Контрольная лампочка функции (зеленая)

4.2 Технические характеристики

Название	**Компактная комбинированная пароварка**
Артикул:	**120791**
Материал:	Хромоникелевая сталь
Исполнение:	▪ на 4 x GN 2/3 ▪ 4 функции: оттайка / термообдув/ смешанная термическая обработка / приготовление на пару ▪ резервуар для воды 1,3 литра ▪ поддон для конденсата
Диапазон температур:	50 °C – 200 °C
Таймер:	до 120 минут
Потребляемая мощность:	2,5 кВт / 230 В 50 Гц
Размеры:	внешние: Ш 550 x Г 545 x В 380 мм внутренние: Ш 360 x Г 330 x В 260 мм
Вес:	20 kg
Аксессуары:	1 решетка

Технические изменения возможны!

5. Инсталляция и обслуживание
5.1 Инсталляция

Установка

- Распаковать прибор и утилизировать все упаковочные материалы в соответствии с предписаниями кас. охраны окружающей среды.
- Установить прибор на ровном, стабильном, сухом и водоотталкивающем основании, отличающемся стойкостью к воздействию высоких температур.
- **Никогда** не устанавливать прибор на легковоспламеняющемся основании.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Не устанавливать прибор вблизи рабочих мест с открытым огнем, электрических печек или других источников тепла.
- Прибор следует установить таким образом, чтобы вентиляционные отверстия не были прикрыты и заблокированы.
- Не устанавливать прибор вблизи стен или других предметов, в состав которых входят горючие материалы. Соблюдать расстояние со всех сторон как мин. 20 см.
- Прибор следует установить так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к вилке с целью немедленного отключения прибора.
- Снимите защитную пленку с внешней стороны корпуса.

ВНИМАНИЕ!

Никогда не удалять с прибора номинальную табличку или предупреждающие обозначения.

Подключение

ОПАСНО! Опасность поражения электрическим током!

В случае неправильной установки прибор может стать причиной получения травм!

Перед установкой прибора следует сравнить параметры локальной электрической сети с техническими данными прибора (см. номинальный щиток). Прибор подключать только в случае полного соответствия параметров!

Прибор подключать только к правильно установленным, одиночным розеткам с защитным контактом.

- Электрическая цепь вилки должна быть предохранена как минимум 16A. Прибор подключить непосредственно к настенному гнезду; нельзя пользоваться разветвителями или многоконтактными штепсельными гнездами.

5.2 Обслуживание

Подготовка прибора

- Перед включением пароварку следует очистить внутри и снаружи мягкой, влажной салфеткой и мягким моющим средством.
- Гриль, емкость GN и резервуар для воды перед использованием вычистить мягким моющим средством. Части ополоснуть в чистой воде и осушить мягким, сухим полотенцем.
- Вставить в пароварку наполненный резервуар с водой.
- Перед первым использованием пароварку следует нагревать в течение 5 минут без аксессуаров до самого высокого уровня температуры с целью удаления производственных масел внутри прибора. Далее открыть стеклянные дверцы, чтобы остатки дыма могли испариться. При следующем использовании пароварки предварительное нагревание не требуется.

Аксессуары

- Для приготовления блюд в комбинированной пароварке следует употреблять соответствующие емкости GN 2/3 (перфорированные или неперфорированные).
- Для рыб рекомендуем применение неперфорированных емкостей GN с целью сбора сока, возникающего во время отваривания. Для овощей и картофеля следует употреблять перфорированные емкости GN 2/3.
- Если для приготовления блюд применяется емкость GN, на одной из низко расположенных направляющих следует поместить неперфорированную емкость GN для вытекающего во время процесса термической обработки сока или жира.
- Соответствующие емкости GN 2/3 могут вставляться в направляющие а также на направляющие.

УКАЗАНИЕ!

Емкости GN можно оптимально подобрать только из ассортимента фирмы Bartscher.

Возможные варианты оснащения:

- 3 x емкость GN 2/3, гл. 40 мм + 1 x ёмкость 2/3 GN, гл. 20 мм;
- 4 x емкость GN 2/3, гл. 40 мм;
- 2 x емкость GN 2/3, гл. 65 мм + 1 x ёмкость 2/3 GN, гл. 40 мм (или 1 x ёмкость 2/3 GN, гл. 20 мм).

УКАЗАНИЕ!

Правильный выбор ёмкостей GN при комплектации прибора зависит от высоты наполнения емкости.

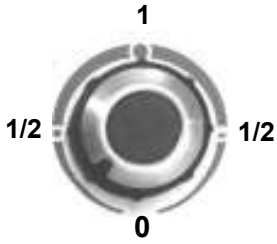
- Можно применять и другие, приспособленные к высоким температурам формы для выпечки пирогов, мяса или суфле. Вставить форму на решетку на соответствующей высоте комбинированной пароварки.
- Лучших результатов можно достичь, употребляя меньших форм для выпечки пирогов, мяса или суфле.
- Следует обратить внимание на правильный подбор аксессуаров, чтобы тепло могло равномерно распространяться в емкостях, а также в пароварке.

УКАЗАНИЕ!

Применяйте исключительно жароупорные формы для выпечки мяса и пирогов. Обратить внимание на данные, представленные производителем!

Настройки

Пар



С помощью регулятора выпуска пара Вы можете установить, сколько пара должно быть выпущено из духовки. Этим самым Вы определите интенсивность пара. При приготовлении блюд на пару или смешанном приготовлении, с помощью регулятора пара можно установить интенсивность пара.

В зависимости от блюда следует выбрать режим между

0 - **(без выпуска пара)**,

1/2 (●) - **среднее количество выпускаемого пара,**

1 (●) - **большое количество выпускаемого пара**.

УКАЗАНИЕ!

Также при закрытом регуляторе подачи пара (положение „0") из вентиляционных отверстий может выходить пар. В таком случае влажность в приборе близка к 100%, и выводится только избыток пара.

Температура



С помощью регулятора температуры можно установить температуру между 50 °C и 200 °C. Выбранный параметр температуры имеет место в течение всего процесса приготовления. В позиции **„0"** прибор не работает.

Функции

С помощью регулятора функции можно выбрать разные функции термической обработки (см. символы регулятора функции):



„ “ - для **размораживания/**отмораживания (нагревательные элементы не работают, действует только вентилятор);

„ “ - для **термической обработки** с применением **конвекции** (работают нагревательные элементы и вентилятор);

„ “ - для **выключения функции термической обработки**;

„ “ - для **термической смешанной обработки** (все нагревательные элементы работают, а вентилятор находится в режиме обработки с применением пара);

„ “ - для **подогревания при стоячем паре** (без вентилятора).

Время



Выбранное время до 120 минут можно установить с помощью таймера. При установленном параметре **„0“** прибор выключается, а процесс термической обработки прекращается.

При желании можно выбрать также мануальный режим настройки „ “ без ограничения времени.

Если предусмотрено точное время термической обработки, следует его установить непосредственно с помощью таймера.

Во время процесса обработки время может настраиваться произвольно.

По истечении установленного времени слышен звуковой сигнал, а комбинированная пароварка автоматически отключается.

УКАЗАНИЕ!

В случае открытия дверей прибор прерывает работу, нагревательные элементы и вентиляторы выключаются, однако запрограммированное время не переходит на паузу.

Методы термической обработки

Размораживание

1. Вставить решетку на средние направляющие пароварки. На решетку поставить замороженные продукты, которые находятся в соответствующих емкостях или поместить их в емкостях GN 2/3 и вставить в направляющие. Закрыть стеклянные дверцы прибора.
2. Включить функцию „ “.

УКАЗАНИЕ!

Чтобы включить пароварку, должен быть введен в действие таймер!

3. С помощью таймера установить время размораживания, в соответствии с величиной и количеством продуктов. Загорится красная контрольная лампочка режима работы прибора.
4. Регулярно проверять процесс размораживания.
5. По истечении установленного времени красная контрольная лампочка погаснет, а прибор автоматически отключится. Процесс размораживания закончен.

Варка/Выпечка

1. Поместить решетку или емкость GN с продуктами на соответствующей высоте в пароварке. Наилучших результатов можно достичь при приготовлении блюд на верхних или средних направляющих комбинированной пароварки.

УКАЗАНИЕ!

При применении этого метода термической обработки нет необходимости предварительного нагревания пароварки.

2. Закрыть дверцы прибора.
3. Настроить регулятор функции в позиции „ “
4. Установить соответствующую температуру.

УКАЗАНИЕ!

Чтобы включить пароварку, должен быть введен в действие таймер!

5. Установить соответствующее время. Загорится красная контрольная лампочка режима работы прибора.
6. Зеленая контрольная лампочка функции загорится, как только будет достигнута установленная температура. Когда температура в пароварке упадёт, лампочка погаснет.
7. По истечении установленного времени гаснут обе контрольные лампочки. Слышен звуковой сигнал и процесс термической обработки прекращается.
8. Эта функция пароварки может применяться для выпечки хлеба, пирогов, пирожков с мясом, выпечки/варки мяса, и т.д.

Термическая обработка с применением пара

1. Термическую обработку с применением пара следует производить при температуре между 60 °C и 100 °C.
2. Перед термической обработкой с применением пара следует наполнить водой емкость для воды и поместить ее в пароварке.



ВНИМАНИЕ!

С целью обеспечения правильного действия прибора следует предотвратить возможность образования камней в емкости для воды.
В связи с этим следует использовать питьевую воду, твердость которой не превышает 7°dH.

3. Чтобы нагреть комбинированную пароварку, необходимо выбрать функцию „ “. Установить температуру на 100 °C.



УКАЗАНИЕ!

Чтобы включить пароварку, должен быть введен в действие таймер!

4. Установить соответствующее время. Загорится красная контрольная лампочка режима работы прибора.
5. Зеленая контрольная лампочка функции загорится, как только будет достигнута установленная температура.
6. Далее следует поместить продукты на соответствующей высоте. Наилучших результатов можно достичь при термической обработке блюд на верхних или средних направляющих комбинированной пароварки.
7. Этот метод обработки особенно подходит для овощей, картофеля и рыб.
8. Для обработки с применением пара установить функцию „ “.
9. Установить температуру и время в соответствии с рецептом блюда. Начнется процесс термической обработки с применением пара.
10. Как только будет достигнута установленная температура, зажигается зеленая контрольная лампочка данной функции. Когда температура в пароварке падает, лампочка гаснет, а прибор повторно нагревается до заданной температуры.
11. С помощью регулятора пара выбрать соответствующую интенсивность пара. Если, несмотря на закрытый регулятор пара пар, по-прежнему выходит из вентиляционных отверстий, влажность в приборе составляет почти 100%.
12. Эта функция может использоваться для подогрева блюд на тарелках, без потери качества этих блюд.
13. Во время термической обработки с применением пара можно в любой момент произвольно настроить температуру, время обработки и количество пара.

Полный резервуар с водой соответствует около 110 минутам термической обработки с применением пара.

Варка/выпечка смешанная

1. Если была выбрана эта функция, следует наполнить водой резервуар для воды, а также поместить его в пароварке.
2. Чтобы нагреть прибор, необходимо выбрать функцию „ “.
3. Установить соответствующую температуру.

УКАЗАНИЕ!

Чтобы включить пароварку, должен быть введен в действие таймер!

4. Установить время. Для предварительного нагрева можно также выбрать функцию „ “. Загорится красная контрольная лампочка функции.
5. Как только будет достигнута установленная температура, зажигается зеленая контрольная лампочка функции.
6. Далее в комбинированную пароварку следует вставить продукты.
7. Применить соответствующие емкости GN 2/3 или другие формы для выпечки. Наилучших результатов можно достичь при обработке продуктов на верхних или средних направляющих комбинированной пароварки.
8. Для смешанной обработки следует выбрать функцию „ “.
9. Установить предусмотренную для блюда температуру и время. Как только будет достигнута установленная температура, зажигается зеленая контрольная лампочка функции, которая гаснет, когда температура в пароварке падает.
10. С помощью регулятора пара выбрать соответствующую интенсивность пара. Если, несмотря на закрытый регулятор пара пар, по-прежнему выходит из вентиляционных отверстий, влажность в приборе составляет почти 100%.
11. Эта функция пароварки может использоваться для обработки с применением пара для мяса цыплят, свинины, рыбы, креветок, птицы, и т.д.
12. Во время смешанной обработки можно в каждый момент произвольно настроить температуру, время обработки и количество пара.

Полный резервуар с водой соответствует около 110 минутам термической обработки с применением пара.

ОСТОРОЖНО! Опасность получения ожогов!

Во время работы из передних вентиляционных отверстий прибора выходит горячий пар. Следует соблюдать осторожность при открывании дверей. Следует воспользоваться салфеткой или защитными рукавицами для изъятия блюд во избежание получения ожогов пальцев и рук.

13. Если пароварка уже не будет использоваться - установить все регуляторы на **„0“** и выключить установку из сети (вынуть вилку из розетки!).
14. После каждого процесса термической обработки следует опорожнять поддон для конденсата, который находится под прибором.



ОСТОРОЖНО! Опасность получения ожогов!

Конденсат в поддоне может быть очень горячим, следует соблюдать осторожность во время его изъятия и опорожнения.

Советы и рекомендации

- Продукты в емкостях следует укладывать равномерно, чтобы достичь равномерного эффекта процесса термической обработки.
- Блюда приправлять перед процессом обработки, во время приготовления проверять их вкус и возможно добавлять приправы по своему усмотрению.
- Некоторые блюда, во время термической обработки, увеличивают свой объем. Поэтому при подборе емкостей следует обратить внимание, чтобы емкость после наполнения сырыми продуктами была наполнена только на 2/3.
- Чтобы сэкономить время и энергию для обработки следующих продуктов, рекомендуем использовать остатки тепла в комбинированной пароварке после приготовления блюд, пока прибор еще не остыл.
- В блюда добавлять как можно меньше жира, чтобы избежать разбрызгивания жира и сократить жирность.
- Продукты, которые брызгают, следует вкладывать на самом низком уровне комбинированной пароварки.
- Если Вы заметите, что продукты темнеют, следует уменьшить температуру. Если продукты слишком светлые или долго не готовы, следует увеличить температуру в пароварке.

6. Очистка



ОСТОРОЖНО!

Перед началом очистки отсоединить прибор от источника электропитания (вынуть вилку!). Подождать, пока прибор остынет.
Для очистки прибора не использовать струю воды под давлением!
Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода.

- После каждого употребления очистить пароварку, чтобы избежать пригорания остатков жиров.
- Пароварку следует чистить влажной, мягкой салфеткой изнутри и снаружи.
- Если на дне камеры варки собралась вода, следует ее удалить, вынимая сливную пробку. Вода сплывет в поддон для конденсата, который находится под пароваркой.
- Вынуть поддон для конденсата из-под пароварки, опорожнить его перед очисткой пароварки.
- Помыть решётку, ёмкости GN, резервуар для воды, поддон для конденсата под проточной водой с помощью мягкой салфетки или губки и мягкого моющего средства. Ополоснуть в чистой воде и тщательно осушить все части. Перечисленные съемные части прибора можно также мыть в посудомоечной машине.
- Никогда не чистить прибор острыми кухонными принадлежностями, чтобы избежать повреждений поверхности комбинированной пароварки.
- Если на дне внутренней камеры или на нагревательном элементе отложились какие-либо осадки, следует удалить их раствором воды с уксусом или имеющимися в продаже средствами для очищения накипи.
- Пользуйтесь исключительно мягкой тряпкой и **никогда** не пользуйтесь грубыми очистителями или абразивными средствами, которые могут поцарапать прибор.
- После чистки используйте для сушки и полирования внешней поверхности мягкую сухую тряпку.

Хранение прибора

- Если прибор не будет использоваться в течение более длительного периода, его следует очистить согласно описанию выше и хранить в сухом, чистом месте, защищенном от воздействия низких и высоких температур, а также солнечных лучей. Хранить вдали от детей. На приборе не следует устанавливать никакие тяжелые предметы.

7. Возможные неисправности

В случае неисправности следует отключить прибор от источника электропитания. На основании данных в таблице ниже проверить, есть ли возможность устранения нарушений в действии прибора до вызова сервисных служб / контакта с продавцом.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Прибор включен, однако не нагревается.	• Прибор не подключен к розетке. • Таймер не включен. • Регулятор температуры не установлен.	• Вложить штепсель в соответствующую розетку. • Установить время. • Установить температуру.
„Металлический“ звук во время работы.	• Вентилятор установлен неправильно.	• Обратиться к продавцу.
Прибор не генерирует пар	• Слишком мало воды в резервуаре для воды.	• Наполнить резервуар водой.
Не смотря на соблюдение времени выпечки/ варки, блюда часто пригорают.	• Поврежден вентилятор. • Поврежден регулятор температуры.	• Обратиться к продавцу. • Обратиться к продавцу.

Если не удается устранить неисправности:

- не открывать корпус,
- сообщить в пункт обслуживания клиента или связаться с продавцом, при этом следует предоставить следующую информацию:
  - вид неисправности;
  - номер артикула и серии (указан на номинальном щитке в задней части прибора).

8. Утилизация

Старые приборы

Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно национальным предписаниям утилизации. Рекомендуется вступить в контакт с одной из фирм, занимающейся утилизацией или связаться с отделом по утилизации Вашей коммуны.



ОСТОРОЖНО!

Для исключения нарушения и связанными с этим опасностями, приведите прибор перед утилизацией в непригодное состояние. Для этого прибор отключить от сети и удалить сетевой кабель от прибора.



ВНИМАНИЕ!



При утилизации прибора придерживайтесь к действующим в Вашей стране и в Вашей коммуне предписаниям.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Германия

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
Факс: +49 (0) 5258 971-120