



**116.402, 116.404, 116.406, 116.410,
116.802, 116.806, 116.810**

**Bedienungsanleitung
Kombidämpfer**

Seite 2 bis 29

D/A/CH

**Instruction manual
Combi steamer**

from page 30 to 58

GB/UK

**Mode d'emploi
Cuiseur vapeur**

de page 60 à page 88

F/B/CH

**Bedieningshandleiding
Combi-steamer**

blz. 89 t/m 121

NL/B

**Instrukcja obsługi
Piec konwekcyjno-parowy**

strony od 123 do 155

PL

**Bedienungsanleitung griffbereit
am Produkt aufbewahren!**

1. Allgemeines	3
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung	3
1.2 Symbolerklärung	3
1.3 Haftung und Gewährleistung	3-4
1.4 Urheberschutz	4
1.5 Konformitätserklärung	4
2. Sicherheit	4
2.1 Allgemeines	4-5
2.2 Sicherheitshinweise für die gewerbliche Nutzung des Gerätes	5
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung	6
3. Transport, Verpackung und Bedienung	6
3.1 Transportinspektion	6
3.2 Verpackung	7
3.3 Lagerung	7
4. Technische Daten	7
4.1 Eigenschaften des Kombidämpfers	7
4.2 Technische Angaben	8-14
5. Installation und Bedienung	15
5.1 Sicherheitshinweise	15
5.2 Installation des Gerätes	15-17
5.3 Bedienung	18-21
5.4 Garungsarten	22-25
5.5 Gartabellen	25-28
6. Reinigung und Wartung	29
6.1 Sicherheitshinweise	29
6.2 Reinigung	29
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung	29

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

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

Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197

(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis und Beachtung aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in greifbarer Nähe des Gerätes zur Nutzung durch das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können.

Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf Gefahren-Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam.

Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.



ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.



HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich an den Hersteller.



HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberrecht

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

Die inhaltlichen Angaben, Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt und unterliegen weiteren gewerblichen Schutzrechten. Jede missbräuchliche Verwertung ist strafbar.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.
Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.
Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte. Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

Das Gerät entspricht den Grundvoraussetzungen der Niederspannungs-Richtlinie 73/23/EEC und 93/68/EEC.

Das Gerät entspricht den Vorschriften folgender Richtlinien:

- EN 60335-1 + darauf folgende Ergänzungen;
- EN60335-2-46 + darauf folgende Ergänzungen;
- EN60335-2-42 + darauf folgende Ergänzungen;
- EN60335-2-36 + darauf folgende Ergänzungen;

Das Gerät entspricht den Grundvoraussetzungen der Richtlinie für Elektromagnetische Verträglichkeit 89/336/EEC.

2.2 Sicherheitshinweise für die gewerbliche Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union. Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



ACHTUNG!

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



ACHTUNG!

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal in Großküchenbetrieben bedient werden!

Die Betriebssicherheit ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes gewährleistet. Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst vorzunehmen.

Der **Kombidämpfer** ist **nur** für folgende **Zubereitungsarten von Speisen** bestimmt:

- Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse;
- Backen von Brot, Kuchen und Torten;
- Aufwärmen von Speisen;
- Auftauen von Tiefkühlprodukten;
- Gratинieren;
- Aufbereitung von gekühlten und tiefgekühlten Speisen.

Der **Kombidämpfer** darf **nicht** verwendet werden für:

- das Heizen von Räumen;
- das Trocknen von Kleidung;
- das Aufbewahren von brennbarer Gegenständen;
- das Aufwärmen und Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.



ACHTUNG!

Jede von der bestimmungsgemäßen Verwendung abweichende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen eingetretener Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung zählt auch die korrekte Einhaltung der Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungsanleitungen.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.

Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen. Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

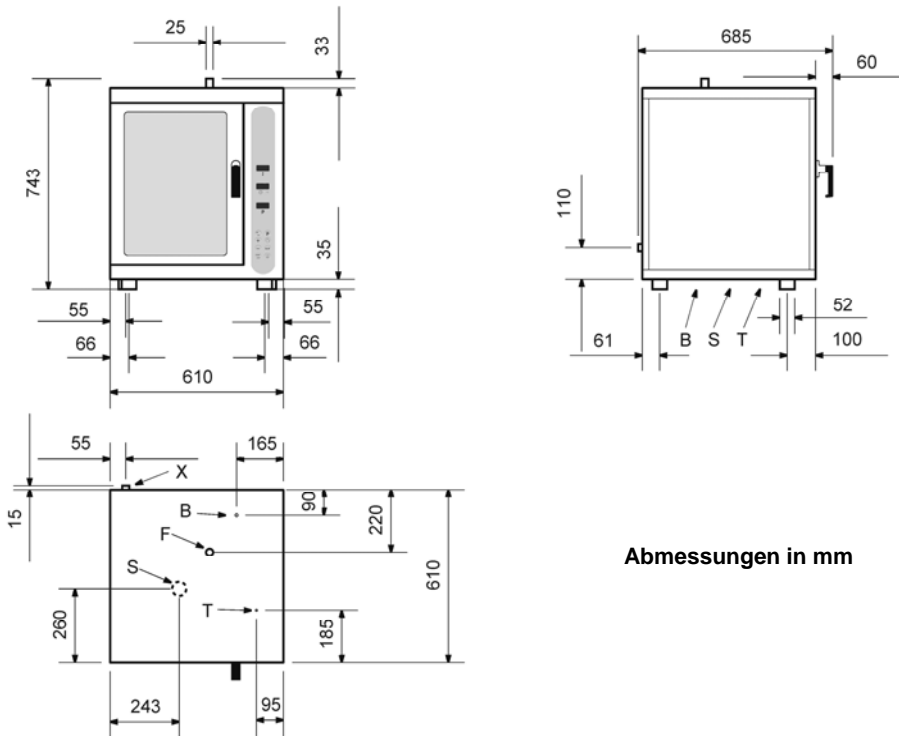
4. Technische Daten

4.1 Eigenschaften des Kombidämpfers

- Garraumtemperatur bis 260°C
- Dampfeuchte bis 100°C
- Kerntemperaturfühler bis 100°C
- Zeitschaltuhr
- praktischer Quereinschub
- Für GN 1/1 oder Bäckereinorm 400 x 600 mm
- Reversierender (rechts/links) Motorlauf für optimale Backergebnisse
- Garraumbeleuchtung
- Doppeltürverglasung mit innen belüfteten Glasscheibe
- Abstand zwischen den Blechen im Garraum 70-80 mm
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Wasseranschluss 3/4 Zoll
- Elektronische Steuerung bis 20 Programme programmierbar
- 6 Einstellungen je Programm
- leicht verständliche Symbole für einfache Bedienung

4.2 Technische Angaben

Kombidämpfer 5 x 2/3 GN



Abmessungen in mm

Kombidämpfer 5 x 2/3 GN

Anschlusswert: 3,3 kW / 220 V

Abmessungen: B 610 x T 685 x H 743 mm

Abstand zwischen den Blechen: 70 mm

Gewicht: 50 kg

Best.-Nr.: 116.402

Erläuterungen

X = Einlauf Wasser 3/4"

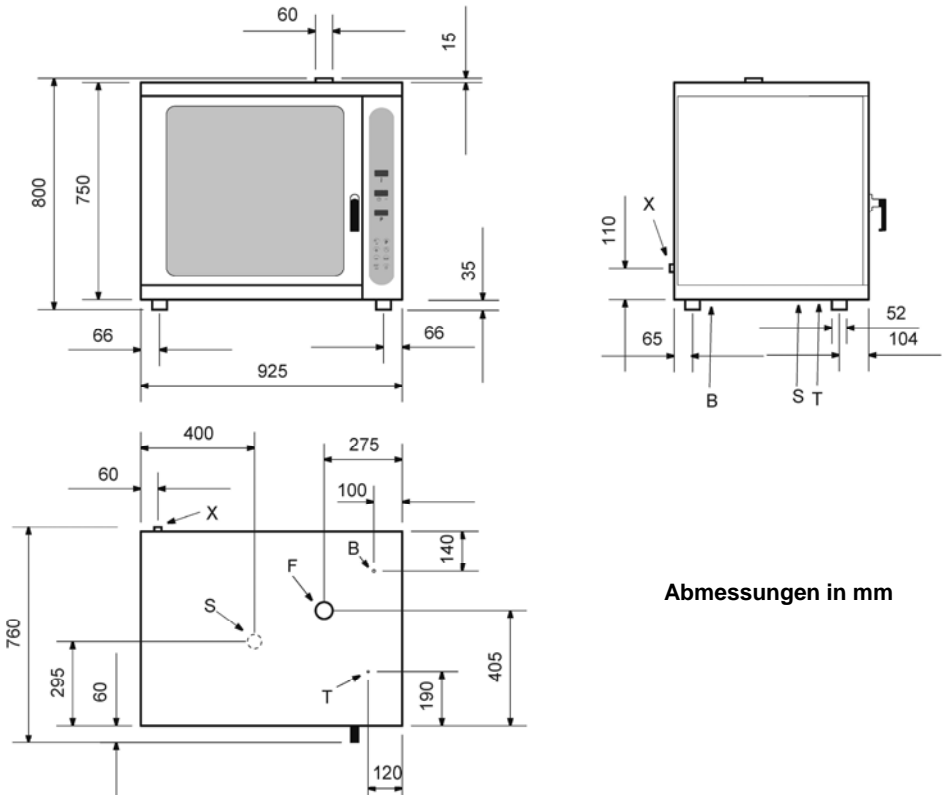
F = Dampfablass 25 mm

B = Stromzufuhr

T = Sicherheitsthermostat

S = Wasserablass

Kombidämpfer 6 x 1/1 GN



Abmessungen in mm

Kombidämpfer 6 x 1/1 GN, 6 x 600x400

Anschlusswert: 8,0 kW / 2 NAC 400 V

Abmessungen: B 925 x T 760 x H 800 mm

Abstand zwischen den Blechen: 80 mm

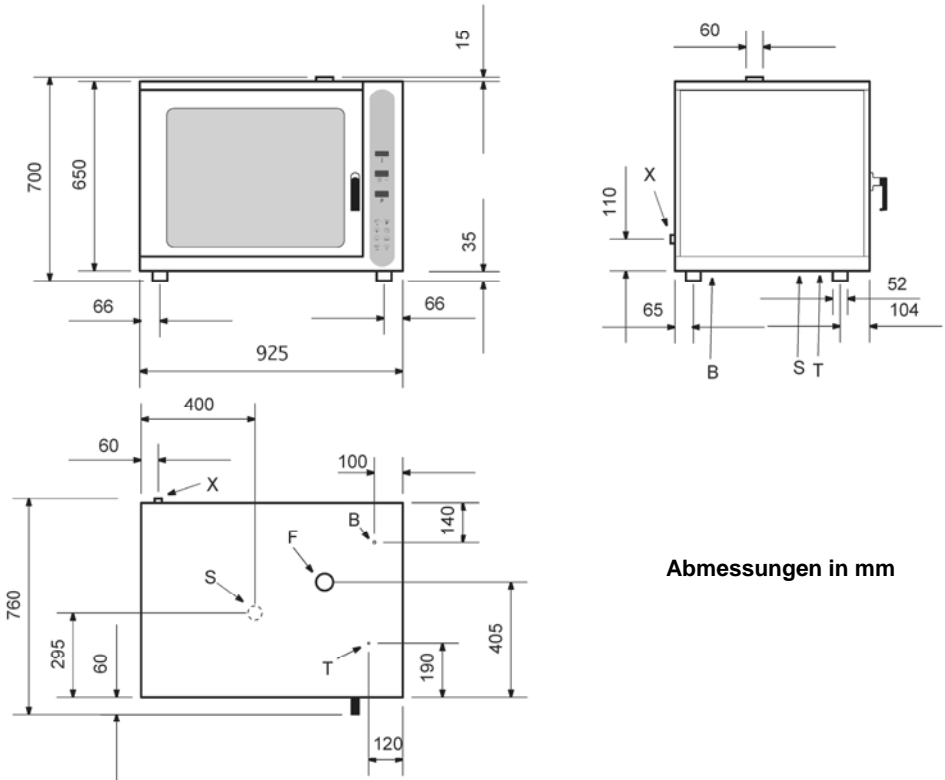
Gewicht: 80 kg

Best.-Nr.: 116.406

Erläuterungen

- X** = Einlauf Wasser 3/4"
- F** = Dampfablass 60 mm
- B** = Stromzufuhr
- T** = Sicherheitsthermostat
- S** = Wasserablass

Kombidämpfer 4 x 1/1 GN



Abmessungen in mm

Kombidämpfer 4 x 1/1 GN, 4 x 600x400

Anschlusswert: 6,6 kW / 2 NAC 380 V

Abmessungen: B 925 x T 760 x H 700 mm

Abstand zwischen den Blechen: 80 mm

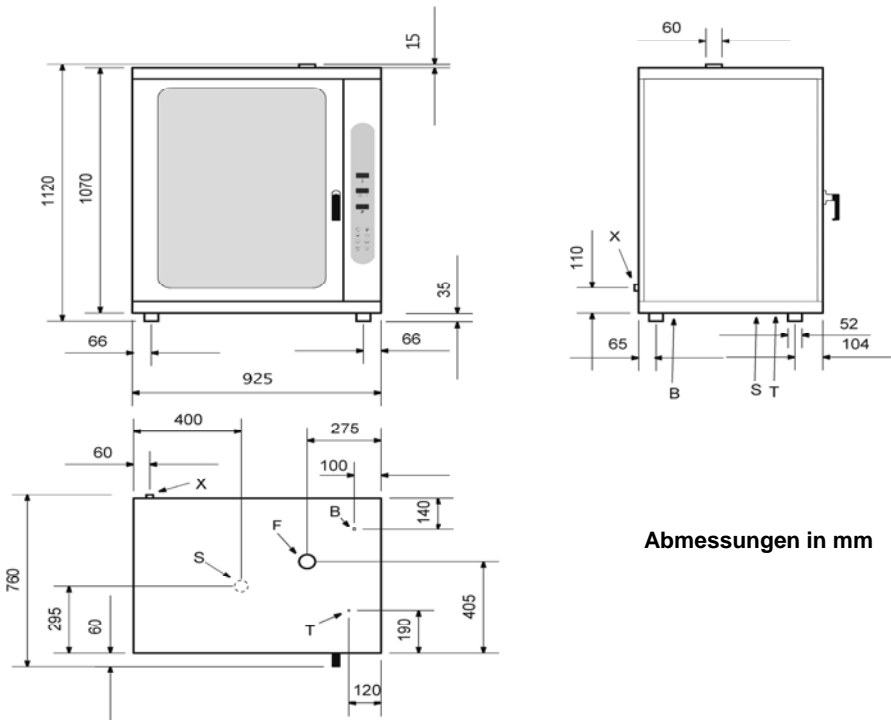
Gewicht: 60 kg

Best.-Nr.: 116.404

Erläuterungen

- X** = Einlauf Wasser 3/4"
- F** = Dampfablass 60 mm
- B** = Stromzufuhr
- T** = Sicherheitsthermostat
- S** = Wasserablass

Kombidämpfer 10 x 1/1 GN



Abmessungen in mm

Kombidämpfer 10 x 1/1 GN, 10 x 600x400

Anschlusswert: 12,0 kW / 3 NAC 380-400 V

Abmessungen: B 925 x T 760 x H 1120 mm

Abstand zwischen den Blechen: 80 mm

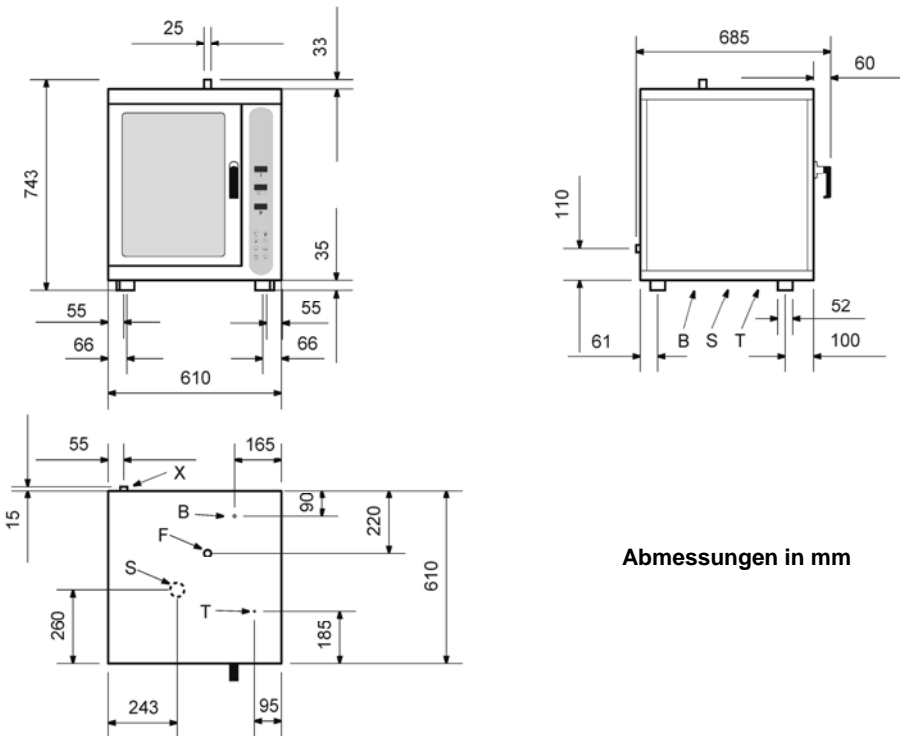
Gewicht: 110 kg

Best.-Nr.: 116.410

Erläuterungen

- X** = Einlauf Wasser 3/4"
- F** = Dampfablass 60 mm
- B** = Stromzufuhr
- T** = Sicherheitsthermostat
- S** = Wasserablass

Kombidämpfer „Easy“ 5 x 2/3 GN



Abmessungen in mm

Kombidämpfer „Easy“ 5 x 2/3 GN

Anschlusswert: 3,3 kW / 220 V

Abmessungen: B 610 x T 685 x H 743 mm

Abstand zwischen den Blechen: 70 mm

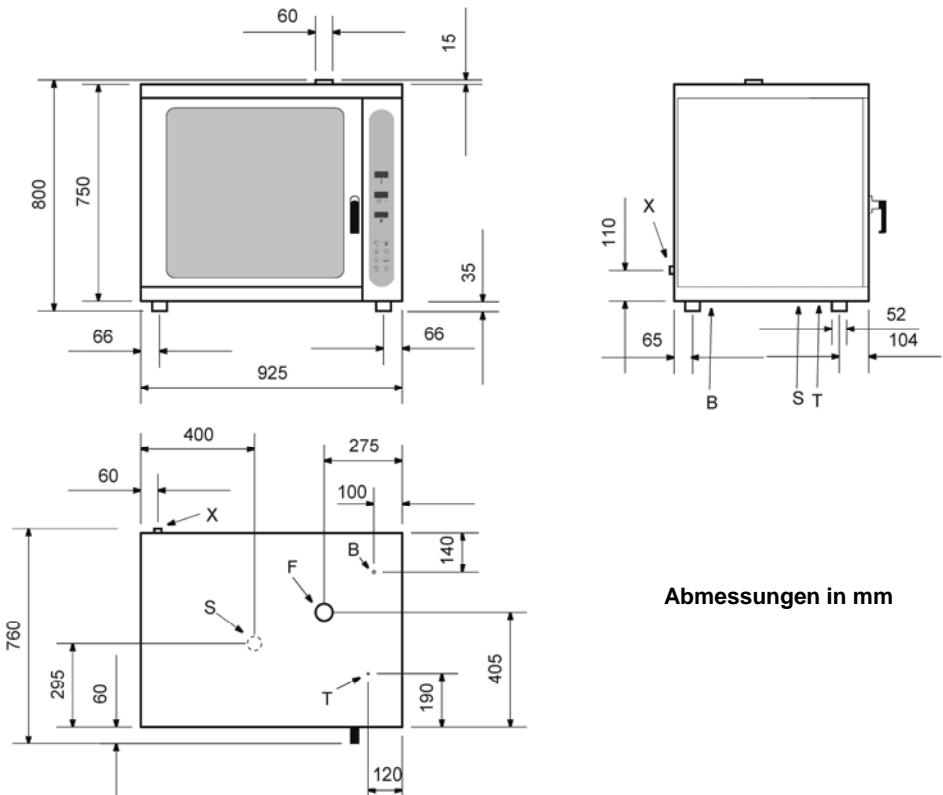
Gewicht: 50 kg

Best.-Nr.: 116.802

Erläuterungen

- X** = Einlauf Wasser 3/4"
- F** = Dampfablass 25 mm
- B** = Stromzufuhr
- T** = Sicherheitsthermostat
- S** = Wasserablass

Kombidämpfer „Easy“ 6 x 1/1 GN



Abmessungen in mm

Kombidämpfer „Easy“ 6 x 1/1 GN, 6 x 600x400

Anschlusswert: 8,0 kW / 2 NAC 400 V

Abmessungen: B 925 x T 760 x H 800 mm

Abstand zwischen den Blechen: 80 mm

Gewicht: 80 kg

Best.-Nr.: 116.806

Erläuterungen

X = Einlauf Wasser 3/4"

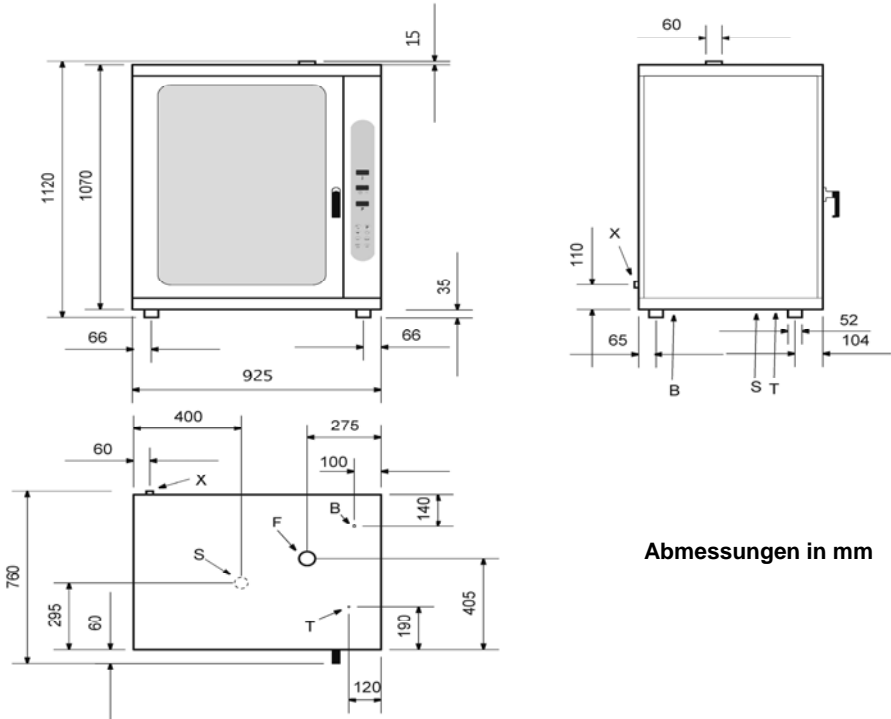
F = Dampfablass 60 mm

B = Stromzufuhr

T = Sicherheitsthermostat

S = Wasserablass

Kombidämpfer „Easy“ 10 x 1/1 GN



Abmessungen in mm

Kombidämpfer „Easy“ 10 x 1/1 GN, 10 x 600x400

Anschlusswert: 12,0 kW / 3 NAC 380-400 V

Abmessungen: B 925 x T 760 x H 1120 mm

Abstand zwischen den Blechen: 80 mm

Gewicht: 110 kg

Best.-Nr.: 116.810

Erläuterungen

- X** = Einlauf Wasser 3/4"
- F** = Dampfablass 60 mm
- B** = Stromzufuhr
- T** = Sicherheitsthermostat
- S** = Wasserablass

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an geerdeten Einzelsteckdosen betrieben werden.

Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

5.2 Installation des Gerätes



ACHTUNG!

Die Installation und Wartung des Gerätes dürfen nur vom Fachpersonal durchgeführt werden!

Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.

- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist.
- Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Lüftungsöffnungen hinten nicht verdeckt oder blockiert sind.
- Der Kombidämpfer darf nur auf einem dafür vorgesehenen Untergestell aufgestellt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an Wände oder sonstige Gegenstände, welche aus brennbaren Materialien bestehen. Halten Sie einen Mindestabstand von 100 mm zur Wand oder anderen Gegenständen rechts und hinten sowie oben ein. Zur linken Seite halten Sie einen Abstand von 500 mm ein. (Abb. 1).

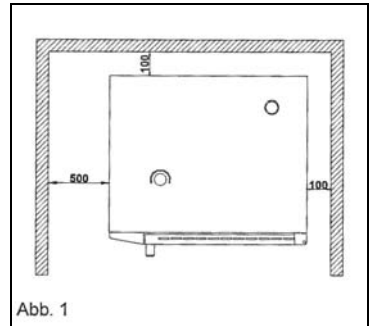


Abb. 1

- Die Nivellierung und die Höhenverstellung mittels der Einstellfüße, wie auf Abb. 2 gezeigt, vornehmen. Starke Höhenunterschiede oder Neigungen können die Funktionstüchtigkeit des Ofens beeinträchtigen. Von den Außenpaneelen die Schutzfolie entfernen. Diese langsam abziehen, damit keine Klebereste zurückbleiben.
- Sicherstellen, dass die Öffnungen und Schlitz zum Ansaugen oder Abkühlen nicht verstopft sind.

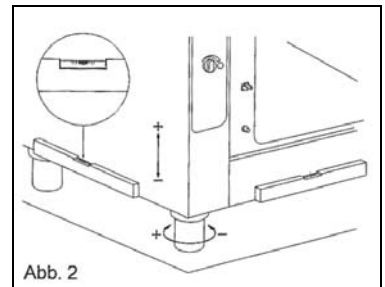


Abb. 2

Anschließen

Elektroanschluss

- Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen. Eine Spannungsabweichung von $\pm 10\%$ ist erlaubt.
- Sicherstellen, dass ein der geltenden Vorschriften entsprechender SL-Anschluss vorhanden ist. Bei Anschluss an das Stromnetz darauf achten, dass ein Kabel mit einem geeigneten Querschnitt verwendet wird.
- Für den Stromanschluss muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein entsprechend der Last bemessener allpoliger Schalter zwischengeschaltet werden. Dieser Schalter, dessen Kontakte einen Mindestöffnungsabstand von 3 mm aufweisen, muss leicht zugänglich positioniert werden.
- VDE Vorschriften des örtlichen EVU beachten.
- In bestimmten Fällen Gerät an ein Potentialausgleichssystem anschließen, dort sind die geltenden Richtlinien maßgebend.

Wasseranschluss

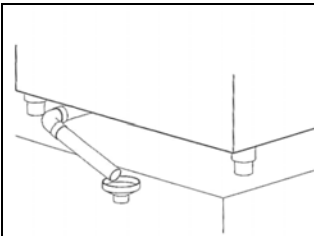
- Wasserdruck: max. (250KPa) 2,5 bar.
- Es wird empfohlen, immer einen Enthärter/Entkalker zu installieren. $\sim 8 \div 10$ °F
- Vor dem Anschließen eine gewisse Menge Wasser abfließen lassen, um die Leitung von etwaigen Eisenresten zu reinigen.
- Wenn eine neue Installation vorgenommen wird, bevor das Gerät an das Wassernetz angeschlossen wird, eine ausreichende Wassermenge abfließen lassen, damit keine Verunreinigungen in die Magnetventile gelangen.
- Sicherstellen, dass die Filter der Magnetventile sauber sind.
- Die Leitung „Wasser“ an das Kaltwassernetz anschließen und einen Absperrhahn zwischenschalten.

Abflussanschluss

Abfluss in einen offenen Ablauf mit einem dafür vorgesehenen Rohr.

Rohr DN 50 mit konstantem Gefälle mindestens 3 bis 5 %. Geltende Norm: DIN 1986, T 1.

Abwassertemperatur ca. 60°C.



Der Wasserablauf befindet sich unter dem Kombidämpfer und wird mit einem starren Rohr verbunden, wobei der Rohrdurchmesser nicht kleiner als der Durchmesser der Wasserablaufverbindungsstelle sein muss.

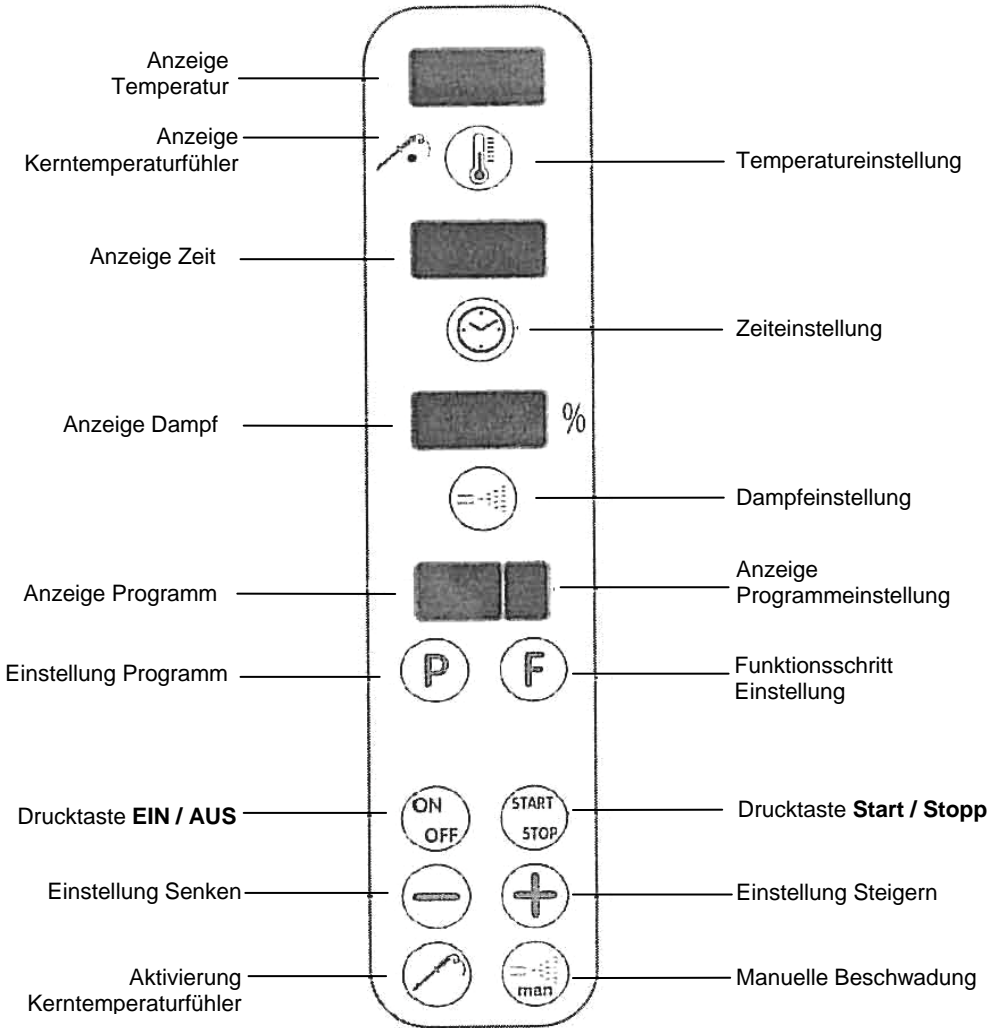
Zum Zweck eines einfacheren Wasserabflusses muss das Rohr mindestens 20 cm unter der Verbindungsstelle bleiben.












Mögliche Abflussverstopfungen können schlechte Gerüche in der Backkammer oder den Austritt von Dampf aus der Kombidämpfertür verursachen.

Wir empfehlen die Installation eines Wasser-Enthärtungsgerätes zur Vermeidung von Kalkablagerungen.

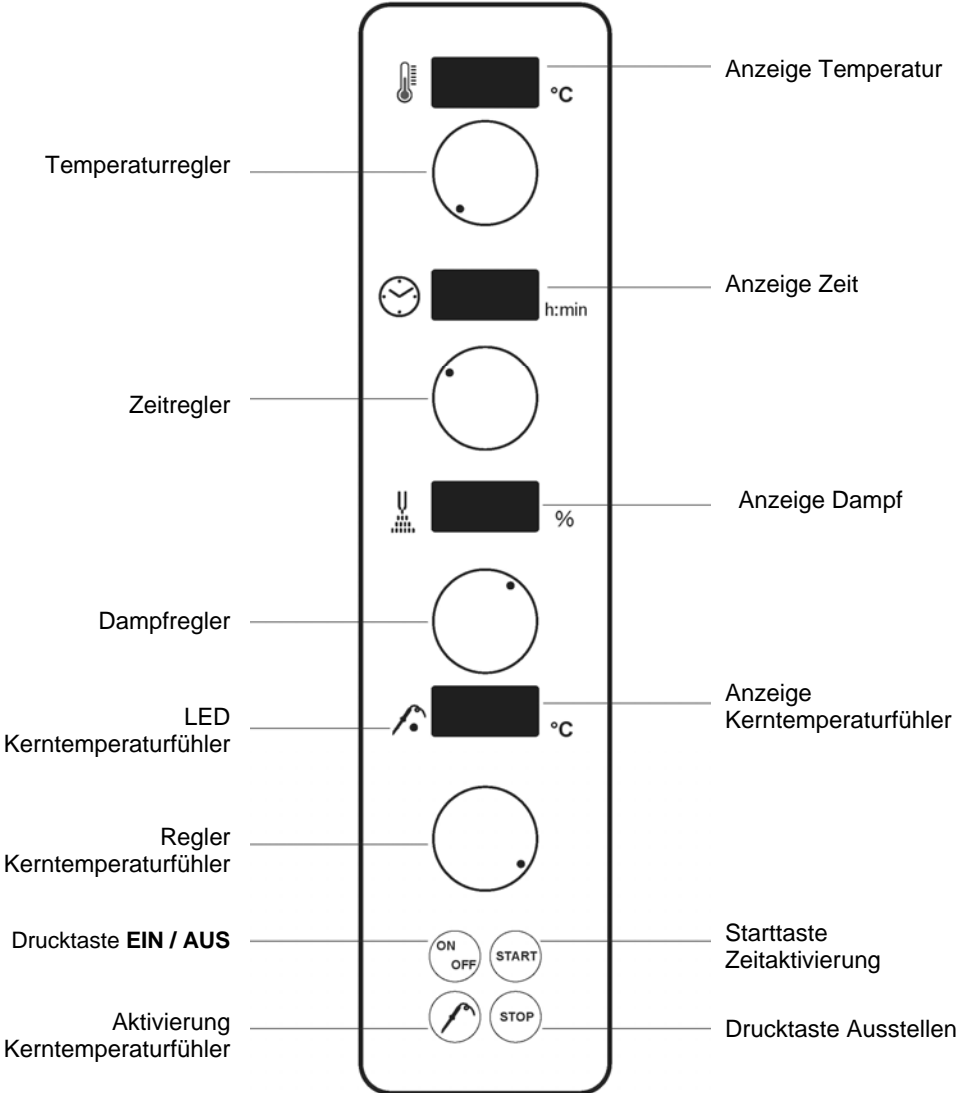
5.3 Bedienung










Kombidämpfer „Programmierbar“



- ➔  Die Drucktaste schaltet beim ersten Drücken die Displays und Widerstände ein, beim zweiten schaltet sie alles aus, die Karte bleibt aber gespeist.
- ➔  Die Drucktaste wählt die Nummer des Programms aus.
- ➔  Die Drucktaste wählt die Nummer der Fase aus.
- ➔  Die Drucktaste steigert den angegebenen blinkenden Wert.
- ➔  Die Drucktaste senkt den angegebenen blinkenden Wert.
- ➔  Die Drucktaste setzt den Backtimer ein, bzw. aus.
- ➔  Die Drucktaste wählt die Temperatur aus.
- ➔  Die Drucktaste wählt die Backdauer aus.
- ➔  Die Drucktaste wählt den Prozentsatz an Dampf aus.
- ➔  Die Drucktaste bestimmt die Ein- oder Aussetzung der Produktsonde.
- ➔  Die Drucktaste steigert manuell den Dampf.

Kombidämpfer „Easy“



- ➔  Zum Einschalten des Ofens „**ON/OFF**“ Taste drücken, danach die Einstellung nach Bedarf eingeben. Werte aus den Gartabellen entnehmen und einstellen – der Ofen heizt automatisch auf. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, beschicken Sie den Ofen.
- ➔  Stellen Sie die Zeit mit dem Zeitregler ein.
- ➔  Drücken danach die „**Start**“ Taste. Dadurch wird automatisch die Zeit aktiviert. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und der Ofen stellt sich automatisch aus.
- ➔  Möchten Sie mit Kerntemperatur arbeiten, dann stecken Sie die Spitze des Kerntemperaturfühlers in den Mittelpunkt des Gargutes. Jetzt drücken Sie die Taste für Aktivierung des Kerntemperaturfühlers. Die gelbe LED Lampe des Kerntemperaturfühlers leuchtet im Display auf.
- ➔  Danach geben Sie die gewünschte Kerntemperatur mit Hilfe des Reglers für Kerntemperaturfühler ein.
- ➔  Stellen Sie den Dampf mit dem Dampfregler
- ➔  und die Temperatur mit dem Temperaturregler ein.
- ➔  Drücken Sie die „**Start**“ Taste und der Garvorgang beginnt. Beim Erreichen der eingegebenen Kerntemperatur stellt sich der Ofen automatisch aus. Möchten Sie über den Mittags- oder Abendservice den Dämpfer für á La Carte nutzen, empfehlen wir, den Ofen zu starten, eine Standardtemperatur z. B. 130°C einzustellen und den Ofen laufen zu lassen.
- ➔  Nun haben Sie die Möglichkeit durch Einstellen des Temperaturreglers schnell und einfach das Gerät auf Ihre gewünschte Temperatur zu bringen. Wenn Sie keine Zeiteinstellung aktivieren, läuft der Ofen automatisch bei der von Ihnen eingestellten Temperatur weiter.

5.4 Garungsarten

Garungsart	Temperatur in °C	Garraumfeuchte in %
Braten	150 – 230	0 – 40
Backen	120 – 220	0 – 20
Dämpfen	60 – 130	60 – 100
Dünsten	80 – 100	60 – 80
Pochieren	60 – 80	60 – 90
Grillen	180 – 270	0 – 10
Gratinieren	220 – 270	0

Garen mit Heißluft

Allgemeines

- Heißluft eignet sich grundsätzlich für alle Speisen, die knusprig und gebräunt sein sollen.
- Bei dieser Betriebsart wird mit ventilierter Luft gearbeitet. Durch die Luftbewegung wird eine Rundumbräunung erreicht. Der Temperaturbereich ist von 50 bis 270°C frei wählbar.
- Wählen sie nicht zu tiefe Behälter und achten Sie auf den Abstand zwischen den Behältern und dem darunter liegendem Gargut. Nur bei ausreichendem Abstand zwischen den Behältern ist eine optimale Luftzirkulation gewährleistet, bei der bessere Resultate der Speisenzubereitung erzielt werden können.
- Das Gerät muss generell vorgeheizt werden. Um Temperaturverluste zu vermeiden, empfiehlt es sich ca. 40 bis 50°C höher vorzuheizen, als die benötigte Temperatur, um Temperaturverluste beim Öffnen der Tür aufzufangen.

Garungsarten

Braten, Gratinieren, Backen, ...

Praktische Hinweise

Fleisch, Fisch: Bratstücke vorher scharf anbraten. Unter den Rost einen GN-Behälter zum Auffangen des Saftes stellen. Panierte Bratstücke auf emaillierte Bleche legen, da so bei einer optimalen Wärmeverteilung eine bessere Bräunung erzielt wird.

Gratinieren: Speisen oder Formen auf Bleche geben, damit die Wärme übermäßig von oben wirkt.

Backen: Beim Backen mit dem Kombidämpfer ist die Temperatur ca. 10 % niedriger einzustellen als bei herkömmlichen Öfen. Bei der Zubereitung von Fertigbackwaren beachten Sie immer die Anweisungen auf der Verpackung der Ware.

Garen mit dem Kerntemperaturfühler

Allgemeines

- Das Garen mit Kerntemperaturfühler ermöglicht die konstante Kontrolle der Temperatur im Inneren des Gargutes.
- Kerntemperaturmessung garantiert eine ständige Kontrolle über den Garverlauf der Speisen. Konsequentes Arbeiten bedeutet damit weniger Garverluste. Jeder Grad über der optimalen Kerntemperatur verursacht wesentlich höheren Gewichtsverlust.

- Der beim Einschalten des Kombidämpfers vorbestimmte Temperaturwert beträgt 20°C. Wenn der seitlich an der Bedienblende angebrachte Kerntemperaturfühler korrekt in das Gargut gesteckt wurde, muss der Temperaturwert des Kerntemperaturfühlers um mindestens 5°C unter der in der Garkammer eingestellten Temperatur liegen. Mit der Kerntemperaturfühlertaste ist eine gewünschte Kerntemperatur zwischen 20 und 99°C wählbar.

Praktische Hinweise

Die Nadel sollte immer kalt in das Gargut gesteckt werden, da sie sonst ein Brandloch verursachen kann. Gegebenenfalls sollte die Nadel heruntergekühlt werden. Wählen Sie beim Einführen des Kerntemperaturfühlers die dickste Stelle in der Mitte des Gargutes. Bei flachen Bratstücken von der Seite einstecken, um die Mitte zu treffen.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes wird der Kerntemperaturfühler sehr heiß! Vermeiden Sie beim Herausziehen des Kerntemperaturfühlers direkten Kontakt damit, um Verbrennungen zu vermeiden. Tragen Sie Schutzhandschuhe oder benutzen Sie Topflappen!

Beispiele für Anwendung der Kerntemperatur

Lebensmittel	Garzustand	Kerntemperatur in °C
Rinderfilet	rosa	55 – 58
Roastbeef	rosa	52 – 58
Rinderbraten	vollgar	80 – 85
Tafelspitz	vollgar	90
Schweinekeule	vollgar	82
Schweinekamm	vollgar	78
Schweinehaxe	vollgar	82
Eisbein	vollgar	85
Schweinelachs	rosa	52 – 58
Kasslerkamm	rosa	55 – 60
Leberkäse	vollgar	78
Kalbskeule	vollgar	78
Kalbsrücken	rosa	65 – 70
Kalbsbrust	vollgar	75 – 78
Lammkeule	vollgar	78
Hähnchen	vollgar	85
Gans	vollgar	90
Ente	vollgar	80 – 85
Truthahn	vollgar	80 – 85

Die angegebenen Werte sind Richtwerte, Abweichungen ergeben sich durch unterschiedliche Qualitäten und Größen, sowie Ihre Anforderungen an das Produkt.

Kombidämpfen

Allgemeines

- Zum Kombidämpfen eignen sich grundsätzlich alle Bratenstücke und Großgeflügel.
- Diese Betriebsart ist eine Kombination aus Heißluft und Dampf. Beide werden durch ein Lüfterrad im Garraum mit hoher Geschwindigkeit bewegt. Dadurch wird eine optimale Dampfverteilung erreicht und eine Bräunung erzielt, ohne dass das Gargut austrocknet. Das Übergießen der Fleischstücke entfällt. Außerdem ist es möglich, Speisen schonend zu erhitzen, sodass sie von frisch zubereiteten Speisen nicht zu unterscheiden sind.
- Sollte eine starke Krustenbildung erwünscht sein, wird am Ende der Garzeit kurzzeitig eine höhere Temperatur gefahren.
- Es können unterschiedliche Speisen gleichzeitig gegart werden, ohne dass eine Geschmacksübertragung stattfindet.

Garungsarten

Kombidämpfen, Regenerieren, ...

Praktische Hinweise

Fleisch: Die Bratenstücke sollen nie zu dicht aneinander liegen, da sie an den Berührungsstellen nicht braun werden. Der anfallende Fond sollte von einem GN-Behälter aufgefangen werden. In diesem Behälter können z. B. Knochen und Gemüse für eine gehaltvolle Sauce mitgegart werden.

Regenerieren: Saucen erst nach dem regenerieren zu den Speisen geben, da sonst unansehnliche Brandränder entstehen oder eine Haut sich auf der Sauce bildet.

Dämpfen

Allgemeines

- Grundsätzlich kann alles, was im Wasser oder im Fond gekocht wird, im Dampf gegart werden. Es eignen sich alle Gemüsesorten, Sättigungsbeilagen, viele Fisch- und Fleischsorten.
- Bei dieser Betriebsart dreht sich das Lüfterrad. Die Temperatur kann bis 100°C frei gewählt werden. Das bedeutet Dämpfen unter 100°C, also eine der schonendsten Zubereitungsarten. Dadurch bleiben Form und Geschmack, sowie Vitamine, Spurenelemente und Nährstoffe weitestgehend erhalten und werden nicht mit dem Kochwasser ausgeschwemmt oder durch Hitze zerstört.
- Es können unterschiedliche Speisen gleichzeitig gegart werden, ohne dass eine Geschmacksübertragung stattfindet.

Garungsarten

Brühen, Pochieren, Dünsten, Kochen, Vakuumgaren, Blanchieren, Auftauen, Konservieren, ...

Praktische Hinweise

Dämpfen bei 60 – 130°C

Fisch: Ohne Zusatz von Fond garen.

Süßspeisen: Cremes in beliebigen Formen zubereiten und mit Folie abdecken.

Vakuumgaren: Vakuumverpacktes Gargut zum Garen auf Roste legen.

Dämpfen bei 99°C

Gemüse: Da gedämpftes Gemüse nachgart, kurz abschrecken. Die Schütthöhe in tieferen Behältern sollte 2/3 der Gesamthöhe nicht übersteigen. Tiefkühlgemüse nicht blockgefrostet verarbeiten.

Beilagen: Salzkartoffeln vor dem Dämpfen ca. 1 Stunde in gesalzenes Wasser legen.

5.5 Gartabellen

Rindfleisch

Lebensmittel	Garraum- feuchte in %	Garraum- temperatur in °C	Zeit in Min.	Kern- temperatur in °C	GN- Behälter
Roastbeef, warm	15	160		60	normal
Roastbeef, kalt	15	160		54	normal
Rumpsteak, medium		230	7 – 9	55	emailliert
Filetsteak, medium		230	7 – 9	55	emailliert
Rinderbraten	20	130	10	85	normal
2. Arbeitsschritt	20	170		82	
Rinderrouladen	20	170	50 – 70		normal
Rindfleisch, gekocht	100	125	90	85 – 90	normal

Kalbsfleisch

Lebensmittel	Garraum- feuchte in %	Garraum- temperatur in °C	Zeit in Min.	Kern- temperatur in °C	GN- Behälter
Kalbsfilet am Stück		230		68	emailliert
Kalbsmedaillon		230	6 – 10		emailliert
Kalbsrücken	10	170 – 180	40	72	emailliert
Kalbskotelett		230	12 – 15		emailliert
Kalbshaxe	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	160 – 180	70 – 90		
Kalbsbraten	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	160 – 180	20	78	
Kalbsbrust, gebraten	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	160 – 180	80 – 120	78	

Schweinefleisch

Lebensmittel	Garraumfeuchte in %	Garraumtemperatur in °C	Zeit in Min.	Kerntemperatur in °C	GN-Behälter
Schweinefilet		230		68	emailliert
Schweinemedailion		230	6 – 10		emailliert
Schweineschnitzel		230	12 – 16		emailliert
Kotelett, natur		230	15 – 20		normal
Nackenbraten	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		78	
Krustenbraten	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		82	
Schweinehaxe	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		82	
Kasseler	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		78	
Leberkäse	20	140		78	normal
Frikadellen		180 – 200	15 – 20		normal
Spareribs		180 – 200	15 – 25		Rost

Wild und Lamm

Lebensmittel	Garraumfeuchte in %	Garraumtemperatur in °C	Zeit in Min.	Kerntemperatur in °C	GN-Behälter
Wildmedailion		230	6 – 10		emailliert
Wildrücken	10	180 – 200		68	emailliert
Wildkeule	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		78	
Wildbraten	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		78	
Hasenkeule	20	170	40 – 50		normal
Lammkrone		230	18 – 25		emailliert
Lammmedailion		230	6 – 10		emailliert
Lammlachs		230	8 – 12		emailliert
Lammschulter	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		78	
Lammkeule	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		78	

Geflügel

Lebensmittel	Garraum- feuchte in %	Garraum- temperatur in °C	Zeit in Min.	Kern- temperatur in °C	GN- Behälter
Hähnchen	100	130	4		normal
2. Arbeitsschritt		200	25 – 35		
Hähnchenkeule	100	130	4		normal
2. Arbeitsschritt		200	20 – 30		
Huhn (Frikassee)	100	125	60 – 90		normal
Ente	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	10	190	45 – 65		
Entenbrust	100	130	5		emailliert
2. Arbeitsschritt	10	230	15 – 25		
Gänsebraten	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	10	170	100–150		
Gänsekeule	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	10	170	45 – 55		
Pute	100	130	10	78 – 82	normal
2. Arbeitsschritt	10	170	70 – 120		
Putenbrust	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	10	170		72	
Putenmedaillon		230	10 – 15		emailliert

Fisch

Lebensmittel	Garraum- feuchte in %	Garraum- temperatur in °C	Zeit in Min.	Kern- temperatur in °C	GN- Behälter
Forellen, gebraten		230	15 – 20		emailliert
Forellen, blau	80	100	12 – 18		normal
Muscheln	80	100	12 – 18		normal
Lachs am Stück	80	80		74	normal
Lachstrange		200	12 – 18		emailliert
Heilbutt, ganz	80	80	20 – 25		normal
Langusten- hammer	80	80		74	normal
Fischfilet, paniert	10	230	12 – 18		emailliert

Sättigungsbeilagen und Eier

Lebensmittel	Garraum- feuchte in %	Garraum- temperatur in °C	Zeit in Min.	Kern- temperatur in °C	GN- Behälter
Salzkartoffeln	100	125	30 – 40		gelocht
Pellkartoffeln	100	125	30 – 40		gelocht
Folienkartoffeln	60	180	25 – 35		gelocht
Kartoffelgratin	20	160 – 180	30 – 50		normal
Bratkartoffeln		230	15 – 20		normal
Macaire- kartoffeln		230	15 – 20		normal
Kartoffelknödel	100	120	20 – 30		normal
Semmelknödel	100	120	20 – 30		normal
Reis	100	140	25 – 35		normal
Milchreis	100	120	25 – 35		normal
Lasagne	20	160 – 180	25 – 35		normal
Eier, weich	100	100	7 – 8		gelocht
Eier, hart	100	100	10 – 12		gelocht
Eierstich	100	90	25 – 30		normal

Gemüse

Lebensmittel	Garraum- feuchte in %	Garraum- temperatur in °C	Zeit in Min.	Kern- temperatur in °C	GN- Behälter
Möhren	100	100	12 – 15		gelocht
Erbsen	100	100	12 – 15		gelocht
Blumenkohl	100	100	12 – 15		gelocht
Broccoli	100	100	12 – 15		gelocht
Rosenkohl	100	100	12 – 15		gelocht
Bohnen	100	100	12 – 15		gelocht
Spargel	100	100	12 – 15		gelocht
Kohlrabi	100	100	12 – 15		gelocht
Tomaten	100	100	2 – 3		gelocht
Spinat	100	100	9		gelocht
Wirsingblätter blanchiert	100	100	4 – 6		normal
Gemüseauflauf, Portion	20	100	12 - 20		normal

Die angegebenen Werte sind Richtwerte, Abweichungen ergeben sich durch unterschiedliche Qualitäten und Größen, sowie Ihre Anforderungen an das Produkt.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Die Reinigung sollte täglich durchgeführt werden, um ein Einbrennen von Back- oder Bratrückständen zu vermeiden.
- Das Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.
- Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem feuchten, weichen Tuch.
- Niemals Eisenputzwolle, Bürsten oder Schaber aus gewöhnlichem Stahl verwenden.
- Zum Reinigen des Garraumes lauwarmes Seifenwasser verwenden. Sicherstellen, dass keine Reinigungsmittelreste verbleiben.
- Ausschließlich spezielle Reinigungsmittel für Backöfen und keine Reinigungsmittel für Roste, die chemisch zu aggressiv und reich an Ätznatron sind, verwenden, da die Anwendung von ungeeigneten Mitteln die Korrosion des Backofenzubehörs verursachen kann.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß für die weitere Benutzung gereinigt wurde.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

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

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

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. General Information	31
1.1 Information about the instruction manual	31
1.2 Key to symbols	31
1.3 Liability and Warrantees	31-32
1.4 Copyright protection	32
1.5 Declaration of conformity	32
2. Safety	32
2.1 General information	32-33
2.2 Safety instructions for the commercial use of the device	33
2.3 Intended use	33-34
3. Delivery, packaging and storage	34
3.1 Delivery check	34
3.2 Packaging	34
3.3 Storage	35
4. Technical data	35
4.1 Characteristics of the Combi Steamer	35
4.2 Technical specification	36-42
5. Installation and operation	43
5.1 Safety instructions	43
5.2 Installation and connection	43-45
5.3 Operating	46-49
5.4 Cooking modes	50-53
5.5 Cooking charts	53-57
6. Cleaning and maintenance	57
6.1 Safety advice	57
6.2 Cleaning	57-58
6.3 Safety instructions for maintenance	58

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

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device, and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and Safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product; it should be kept near the device and be easily accessible for anyone carrying out installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.



WARNING!

This symbol highlights hazards which could lead to injury.

Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.



WARNING! Electrical hazard!

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.



CAUTION!

This symbol highlights instructions which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.



NOTE!

This symbol highlights tips and information which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or if the

device has been modified in line with new technology. If you have any questions, you should contact the manufacturer.



NOTE!

Read the instruction manual carefully before using the device. The manufacturer does not accept liability for any damage or malfunction resulting from not following the instructions for use.

The instruction manual should be kept near the device, easily accessible for anyone wishing to work with or using it. We reserve the right to make technical changes for the purpose of developing and improving its useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyrighted. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person committing an unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.



NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyrighted and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU, as certified in the EC declaration of conformity.

If required, we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition, every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above-mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all important safety advice, you will gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General Information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes, and thus operating this device safely and in a fault-free manner, is very essential to protect yourselves from any hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

The device complies with the basic requirements of the low voltage directives 73/23/EEC and 93/68/EEC.

It also complies with the regulations of the following directives:

- EN 60335-1 + following amendments;
- EN60335-2-46 + following amendments;
- EN60335-2-42 + following amendments;
- EN60335-2-36 + following amendments;

The device complies with the basic requirements of the directives for electromagnetic compatibility 89/336/EEC.

2.2 Safety instructions for commercial use of the device

The specifications regarding industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device. If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device, and to comply with the new specifications. Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for the areas of application of the device must be followed and complied with.



CAUTION!

- The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.
- Keep this manual in a safe place. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device.
- Every person using the device must act in accordance with the manuals and under consideration of the safety advice.
- The device is to be used indoors only.

2.3 Intended use



ATTENTION!

This device has been designed for commercial use only and must be operated by qualified kitchen personnel only.

Safe operation can only be guaranteed when using the device for its intended purpose. Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The **Combi Steamer** is meant for the following ways of cooking only:

- Preparation of meat, fish and vegetables;
- Baking of bread, cake and tortes;
- Warming of foods;
- Defrosting of frozen products;
- Cooking au gratin;
- Preparation of refrigerated or deep-frozen foods.

The **Combi Steamer** may not be used for:

- Heating of rooms;
- Drying of clothes;
- Storing of combustible materials and objects;
- Warming and heating of inflammable, noxious, easily volatilizing or similar fluids or materials.



CAUTION!

Do not use the device for anything beyond or other than its intended use.

The manufacturer and/or authorized parties do not accept any claims resulting from damage caused by using the device not according to its intended use.

The operator is totally liable for any such damage.

Observing the instructions for installation, use, maintenance and cleaning is considered part of the intended use.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery for completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage, do not accept or accept the delivery with reservation only. Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery and notify us of any recorded damage. Hidden damages should be reclaimed immediately after detection, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.



NOTE!

Observe the regulations applicable in your country when disposing of the packaging. Supply re-usable packing materials to the recycling centre.

Please inspect the device for completeness. In case any part is missing, please contact our customer service center immediately.

3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the positioning- and storage markings indicated on the outside.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibrations.
- In case of longer storage (> 3 months), make sure you check the state of the packaging and the parts regularly. If required, refresh or renew.

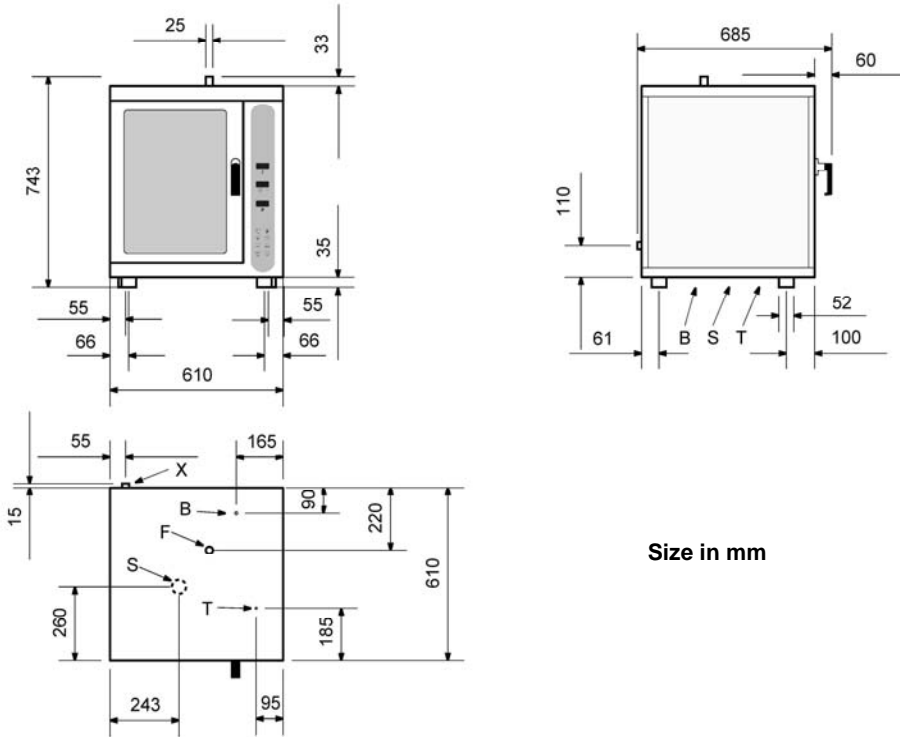
4. Technical data

4.1 Characteristics of the Combi Steamer

- Cooking chamber temperature up to 260°C
- Steam moisture up to 100%
- Core temperature sensor 100°C
- Clock timer
- Handy cross-slide-in
- For GN 1/1 or bakery standard 400 x 600 mm
- Oscillating (right/left) engine operation for optimized baking results
- Cooking chamber lighting
- Double-door glazing with inside-ventilated glass pane
- Distance between trays in the cooking chamber 70-80 mm
- Steam generation via direct injection
- Water connection 3/4 inch
- Electronic control allows for presetting of 20 programs
- 6 settings per program
- Plain symbols for easy operation

4.2 Technical specification

Combi Steamer 5 x 2/3 GN



Size in mm

Combi Steamer 5 x 2/3 GN

Power: 3,3 kW 220 V

Size: W 610 x D 685 x H 743 mm

Distance between trays: 70 mm

Weight: 50 kg

Code-No. 116.402

Explanations

X = Incoming water 3/4"

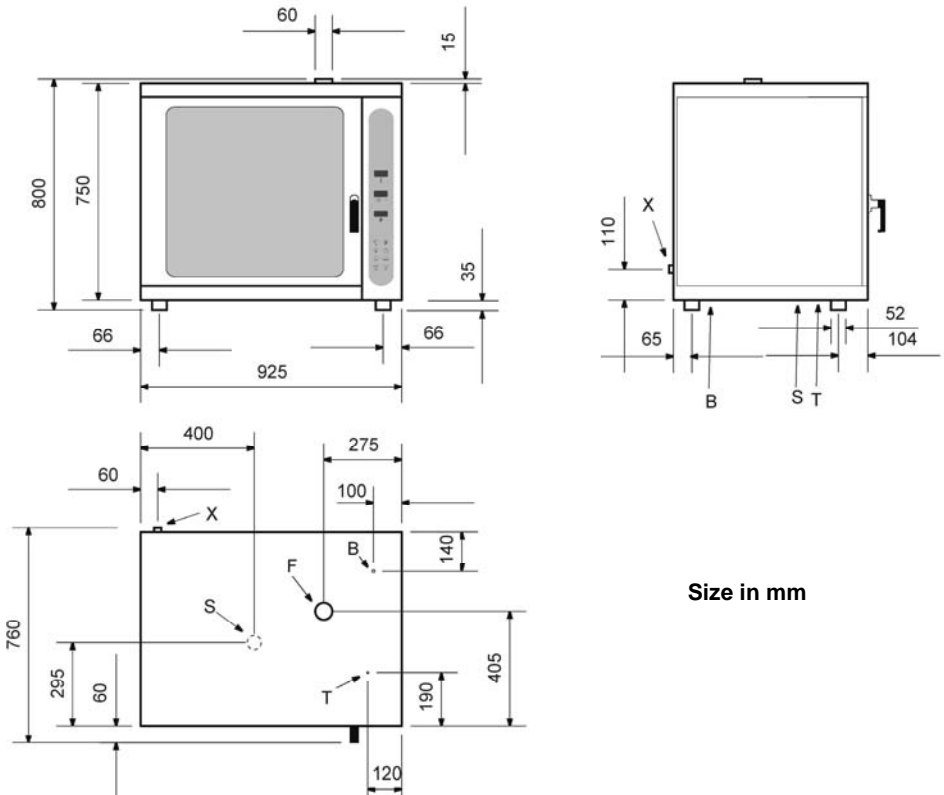
F = Steam outlet 25 mm.

B = Electrical feeding

T = Safety thermostat

S = Water drain

Combi Steamer 6 x 1/1 GN



Size in mm

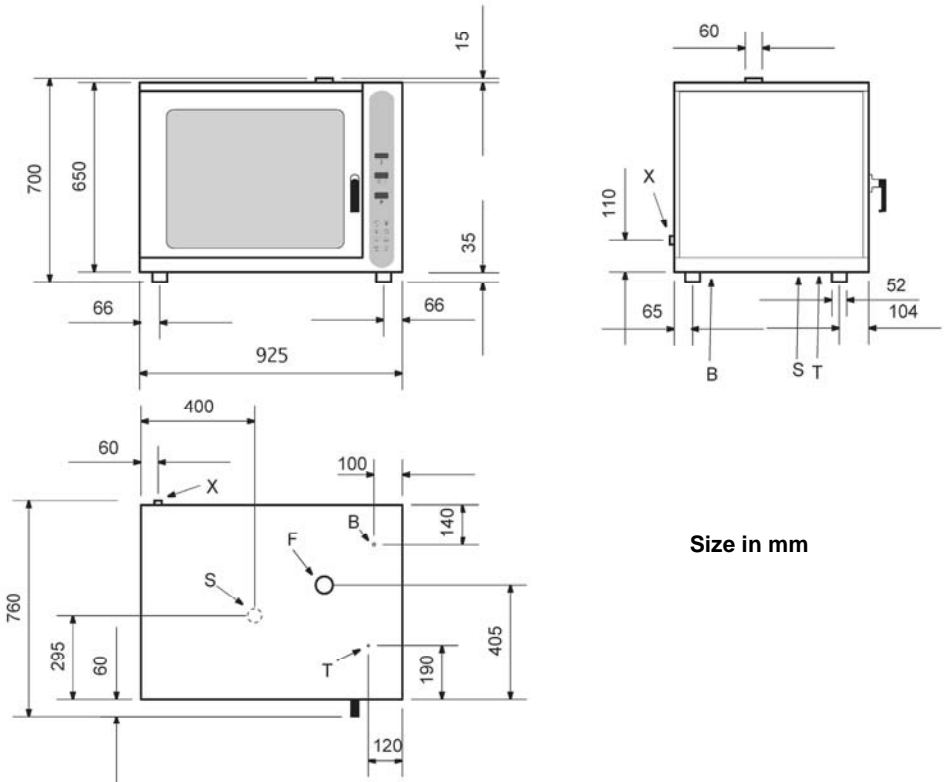
Combi Steamer 6 x 1/1 GN, 6 x 600x400

Power: 8,0 kW / 2 NAC 400 V
 Size: W 925 x D 760 x H 800 mm
 Distance between trays: 80 mm
 Weight: 80 kg
Code-No. 116.406

Explanations

X = Incoming water 3/4"
F = Steam outlet 60 mm
B = Electrical feeding
T = Safety thermostat
S = Water drain

Combi Steamer 4 x 1/1 GN



Size in mm

Combi Steamer 4 x 1/1 GN, 4 x 600x400

Power: 6,6 kW / 2 NAC 380 V

Size: W 925 x D 760 x H 700 mm

Distance between trays: 80 mm

Weight: 60 kg

Code-No. 116.404

Explanations

X = Incoming water 3/4"

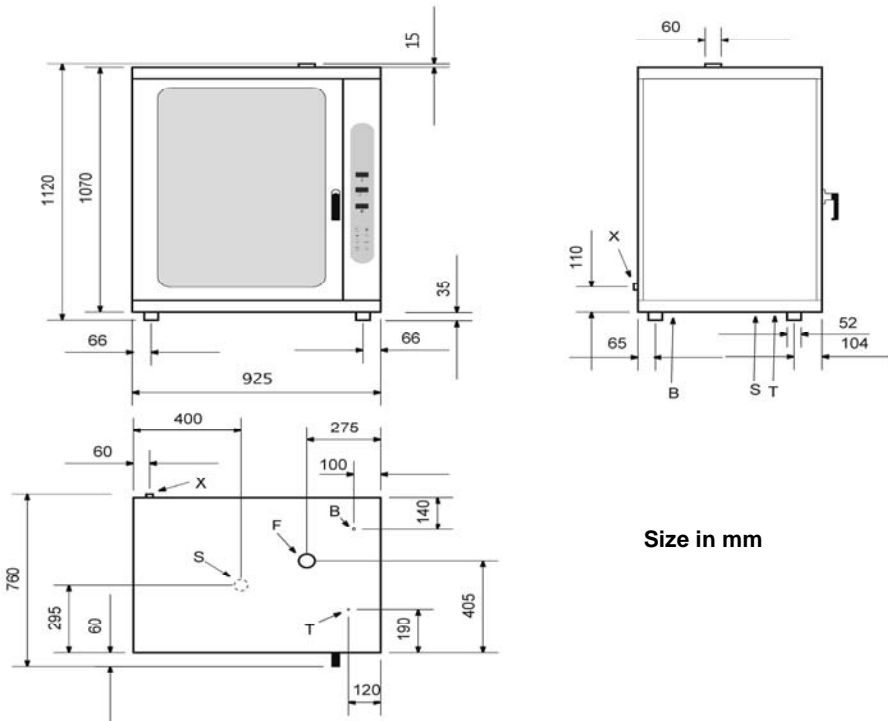
F = Steam outlet 60 mm

B = Electrical feeding

T = Safety thermostat

S = Water drain

Combi Steamer 10 x 1/1 GN



Size in mm

Combi Steamer 10 x 1/1 GN, 10 x 600x400

Power: 12,0 kW / 3 NAC 380-400 V

Size: W 925 x D 760 x H 1120 mm

Distance between trays: 80 mm

Weight: 110 kg

Code-No. 116.410

Explanations

X = Incoming water 3/4"

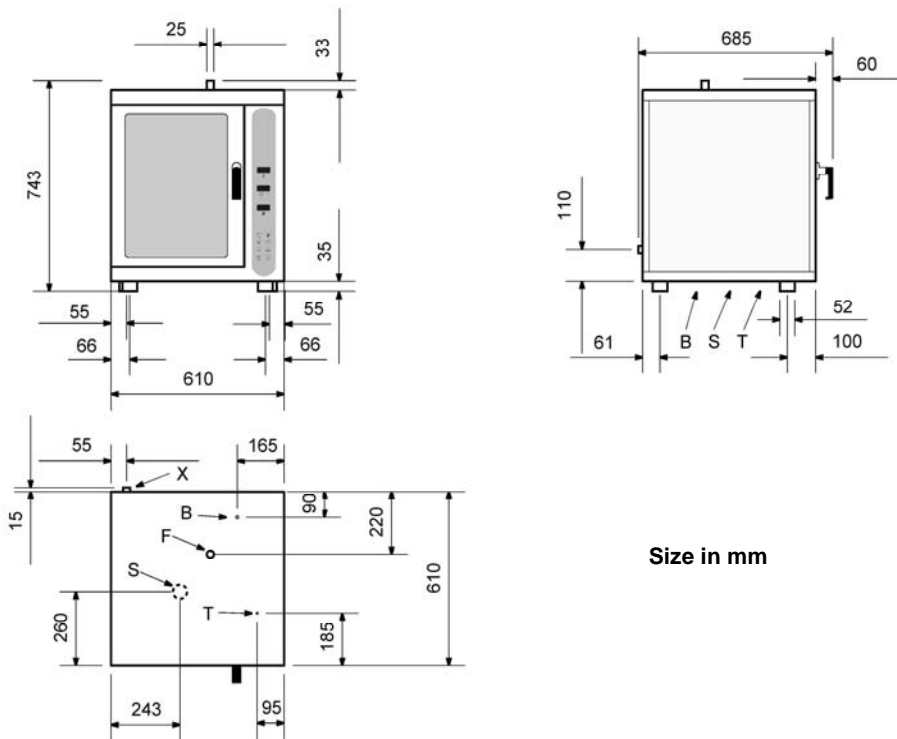
F = Steam outlet 60 mm

B = Electrical feeding

T = Safety thermostat

S = Water drain

Combi Steamer „Easy“ 5 x 2/3 GN



Size in mm

Combi Steamer „Easy“ 5 x 2/3 GN

Power: 3,3 kW 220 V

Size: W 610 x D 685 x H 743 mm

Distance between trays: 70 mm

Weight: 50 kg

Code-No. 116.802

Explanations

X = Incoming water 3/4"

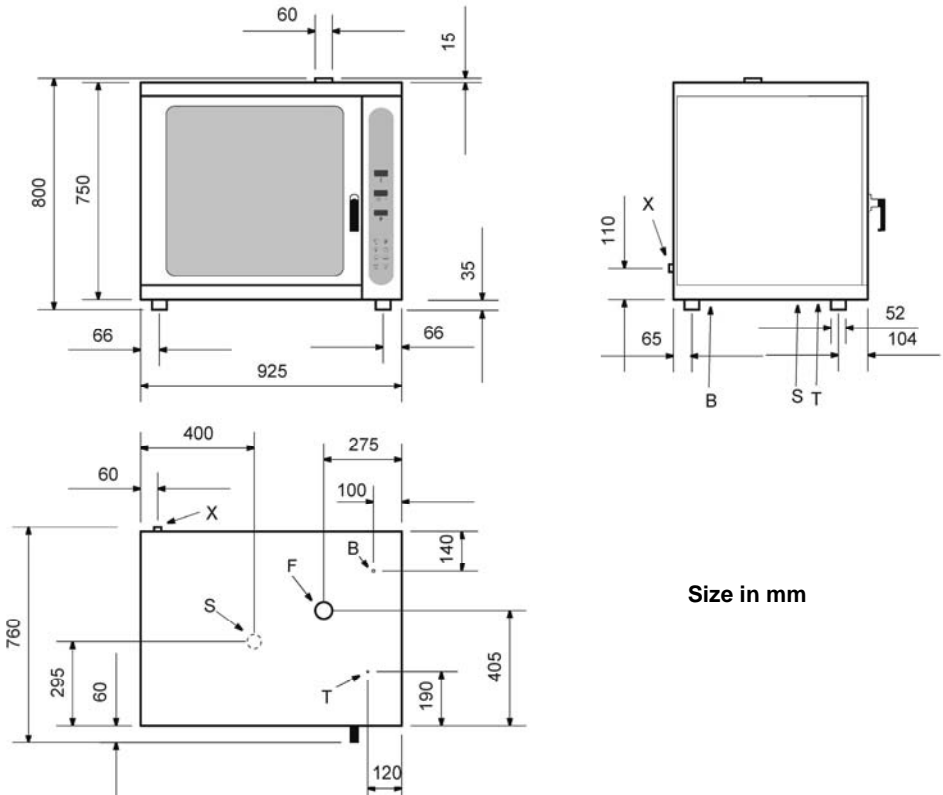
F = Steam outlet 25 mm.

B = Electrical feeding

T = Safety thermostat

S = Water drain

Combi Steamer „Easy“ 6 x 1/1 GN



Size in mm

Combi Steamer „Easy“ 6 x 1/1 GN, 6 x 600x400

Power: 8,0 kW / 2 NAC 400 V

Size: W 925 x D 760 x H 800 mm

Distance between trays: 80 mm

Weight: 80 kg

Code-No. 116.806

Explanations

X = Incoming water 3/4"

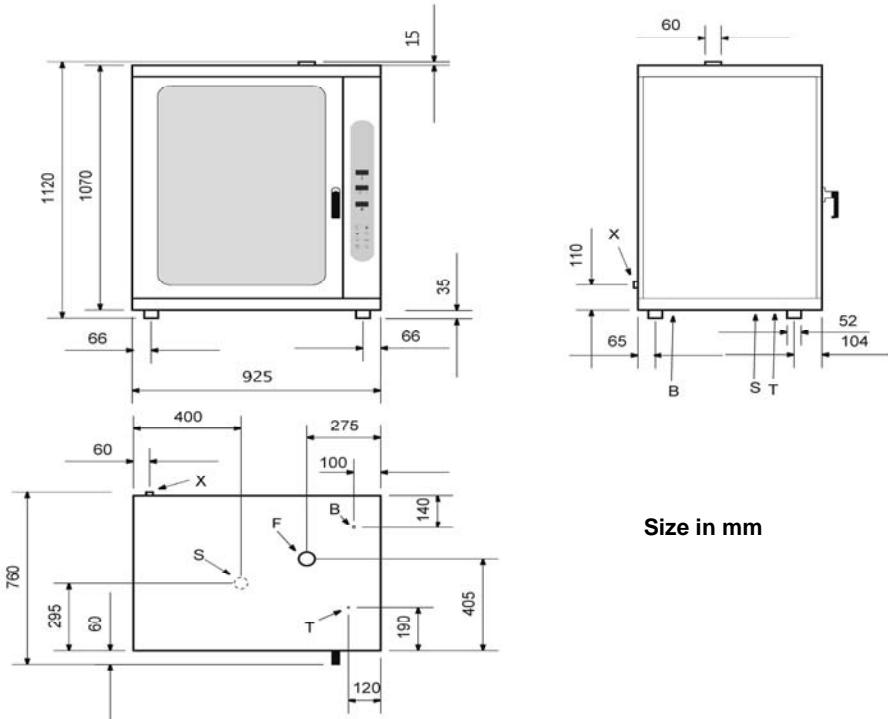
F = Steam outlet 60 mm

B = Electrical feeding

T = Safety thermostat

S = Water drain

Combi Steamer „Easy“ 10 x 1/1 GN



Size in mm

Combi Steamer „Easy“ 10 x 1/1 GN, 10 x 600x400

Power: 12,0 kW / 3 NAC 380-400 V

Size: W 925 x D 760 x H 1120 mm

Distance between trays: 80 mm

Weight: 110 kg

Code-No. 116.810

Explanations

X = Incoming water 3/4"

F = Steam outlet 60 mm

B = Electrical feeding

T = Safety thermostat

S = Water drain

5. Installation and operation

5.1 Safety instructions



WARNING! Electrical hazard!

Connect the device to a properly installed and grounded single power socket. Never yank cord to disconnect from outlet. Cable must not touch any hot parts.

- See that the cable does not touch any heat sources or sharp edges. Do not let the cable dangle over the counter edge.



WARNING! Danger of burn!

During operation some parts of the device become very hot. In order to avoid injuries do not touch any hot parts!

- Do not use the device if it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user, or lead to damage of the device or personal injury, and furthermore invalidate the warranty.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep the cable away from operating range and do not dunk it into water.
- Do not move or tilt the device during operation!



WARNING! Hazard via electrical current!

The device may cause injuries due to improper installation!

Before installation, the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label).

Connect the device only in case of compliance! Take note of the security advice!

5.2 Installation and connection



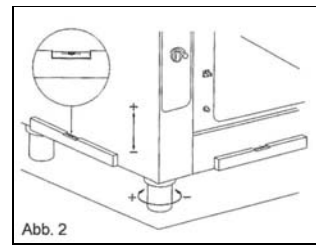
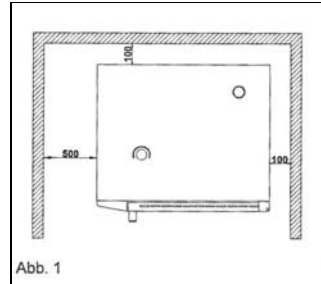
ATTENTION!

Installation and maintenance operations may only be performed by qualified professionals!

Installation

- Discard the complete packing material after unpacking the device.
- Place the device on top of an even and safe surface which supports the weight of the device and is not heat sensitive.
- Not **at any time** should you place the device on an inflammable surface.
- You must not position the device near open fireplaces, electric ovens/arc furnaces, furnaces/electric heaters or other heat sources.
- Position the device in such a way that the plug is easily accessible.

- Install the device in a well ventilated area.
- Place the device in a way, so that the ventilation openings at the back are not covered or blocked.
- So not place the device directly at walls or other objects that are made of combustible materials. Keep a minimum distance of 100 mm between walls or other objects and the right side, back and top of the device. Keep a minimum distance of 500 mm to the left side of the device and other objects. (Figure 1).
- The levelling and height adjustment using the adjustable legs should be performed as shown in Figure 2.
Harsh differences in height or level may affect the functioning of the device.
Remove the protective foil from the outer panels. Slowly pull these off so that no glue or adhesive residuals remain.
- Make sure that the openings and slots for suction and cooling are not blocked.



Connection

Electrical connection

- Before connecting the device to power supply, make sure that the voltage and frequency values on the rating plate comply with the values of the available power supply system. A voltage deviation of note more than $\pm 10\%$ is tolerable.
- Make sure, that there is an earth conductor that complies with the applicable regulations. See that you use a cable with an appropriate cross-section when connecting the device to power supply.
- The electrical connection requires the interconnection of an all-pole main switch (corresponding to the load) between the device and the power supply system. This switch has contacts with a minimum opening distance of 3 mm and must be placed easily accessible.
- Observe the VDE (VDE Association for Electrical, Electronic & Information technologies) regulations of the local energy supplier.
- In certain cases the device should be connected to an equipotential bonding system, here the applicable regulations are to be observed.

Water connection

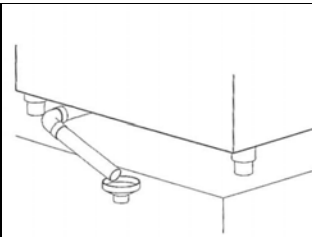
- Water pressure: max. (250KPa) 2,5 bar.
- We recommend the installation of a softening agent $\sim 8 \div 10 \text{ }^\circ\text{F}$

- Let a certain amount of water drain before connection, in order to remove iron residues from the pipe.
- In case of a new installation, always let a sufficient amount of water drain before connection the device to the water supply so that no impurities penetrate the magnetic valves.
- Make sure that the filters of the magnetic valves are clean.
- Connect the „Water“ pipe to cold water supply and interpose a stop-valve.

Drain connection

Drainage into open outlet with specially designed pipe.

Pipe DN 50 with constant minimum gradient of 3 to 5 %. Effective standard: DIN 1986, T 1. Sewage temperature approx. 60°C.



The water outlet is mounted underneath the Combi Steamer and is connected to a rigid pipe, as the pipe diameter must not be less than the diameter of the water outlet connection piece.

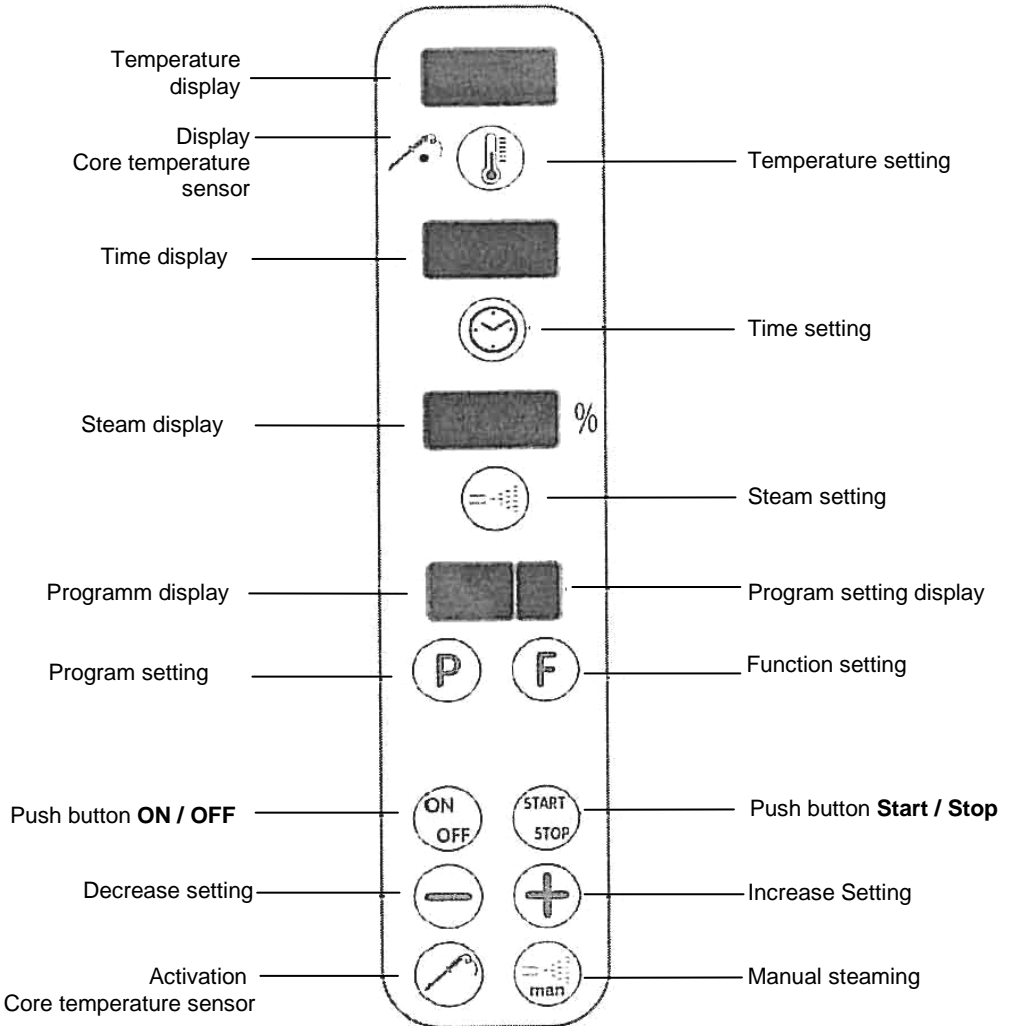
In order to assure a trouble-free water drainage the pipe must stay at least 20 cm underneath the connection piece.












Possible outlet obstructions may cause bad smells in the cooking/baking chamber or lead to emission of steam from the door of the Combi Steamer.

We recommend the installation of a water softening device in order to avoid limescale.

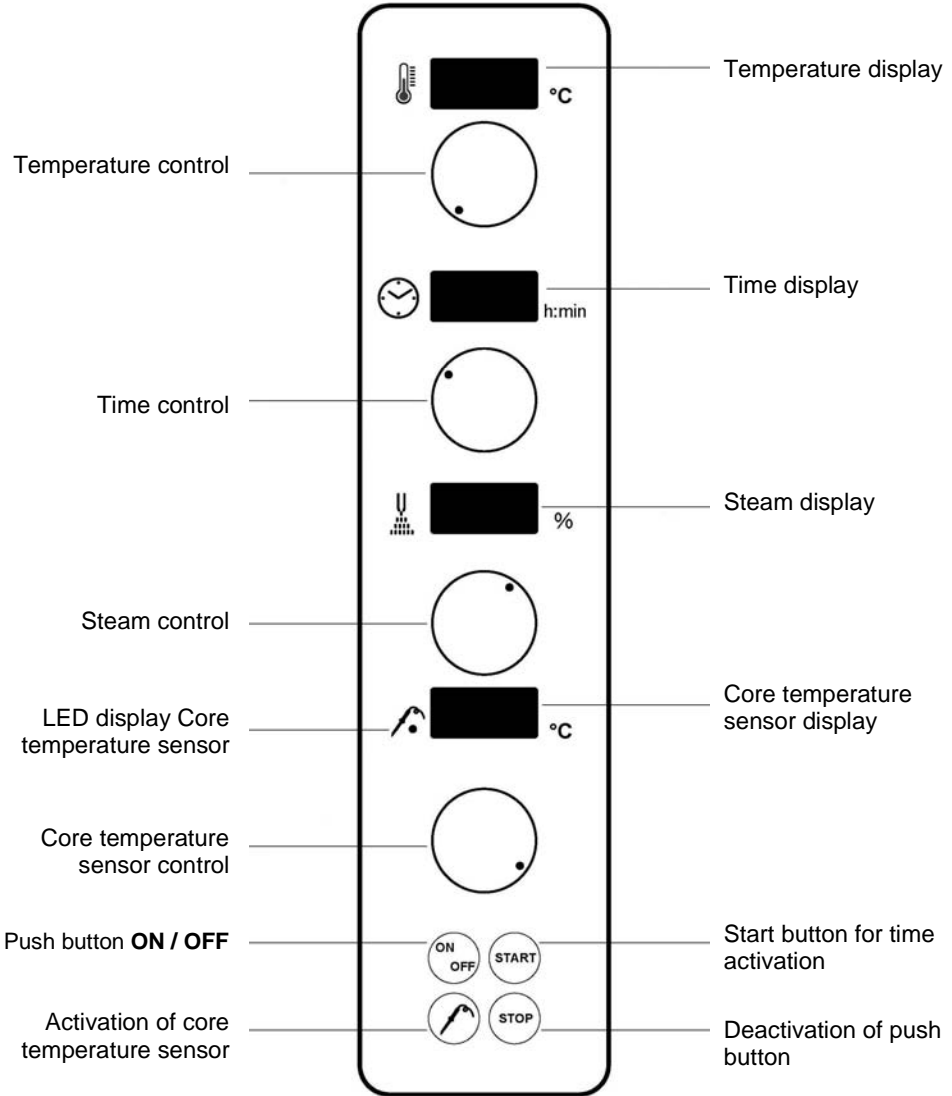
5.3 Operating










„Programmable“ Combi Steamer



- ➔  The first push of the button activates the displays, the second push deactivates them and as the card supply remains.
- ➔  This push button selects the number of the program.
- ➔  This push button selects the number of the function.
- ➔  This push button increases the displayed flashing value.
- ➔  This push button decreases the displayed flashing value.
- ➔  This push button (de-)activates the back clock timer.
- ➔  This push button selects the temperature.
- ➔  This push button selects the baking/cooking time.
- ➔  This push button selects the percentage of steam.
- ➔  This push button (de-)activates the product sensor.
- ➔  This push button manually increases steam.

Combi Steamer „Easy“



- ➔  Press the „**ON/OFF**“-button to switch on the device, now choose setting as required. See the cooking charts for values and set accordingly – the oven heats up automatically. When the desired temperature is reached fill the oven with the foods.
- ➔  Set the time using the time control.
- ➔  Then press the „**Start**“-button. This automatically activates the time. After the set time has elapsed, an acoustic signal resounds and the oven switches off automatically.
- ➔  In case you want to apply core temperature, simply insert the tip of the core temperature sensor into the center spot of the food. Now press the button for activation of the core temperature sensor. The yellow LED light of the core temperature sensor flashes up in the display.
- ➔  Set the desired core temperature using the control of the core temperature sensor thereafter.
- ➔  Adjust the steam using the steam control
- ➔  and the temperature with the temperature control.
- ➔  Press the „**Start**“-button to start the cooking process. When the set core temperature is reached the oven automatically switches off. In case you want to use the steamer for á La Carte via the lunch or dinner service, we recommend you start the oven and set a standard temperature, e.g. 130°C, and let the oven operate.
- ➔  This allows for heating up the device easy and quickly to the desired temperature by adjusting the temperature control. If you do not activate the time setting, the oven automatically continues operation at the chosen temperature.

5.4 Cooking modes

Cooking mode	Temperature in °C	Cooking chamber humidity in %
Frying	150 – 230	0 – 40
Baking	120 – 220	0 – 20
Steaming	95 – 130	60 – 100
Stewing	90 – 100	60 – 80
Poaching	60 – 90	60 – 90
Grilling	180 – 270	0 – 10
Cooking au gratin	220 – 270	0

Cooking with hot air

General

- Hot air basically can be used for all foods that should be crispy and brown.
- This operation mode utilizes ventilated air. An all around browning is assured via the air flow. You may choose arbitrarily from a temperature range of 50 to 270°C.
- Do not use too deep containers and keep a certain distance between the containers and the foods below. Only a sufficient distance between the containers ensures an optimized air flow which allows for best results in food preparation.
- The device must always be preheated. In order to avoid loss of temperature we recommend a preheating temperature of 40 to 50°C above the required temperature, so that temperature losses caused by the opening of the door can be compensated.

Cooking modes

Frying, Cooking au gratin, Baking ...

Helpful hints

Meat, Fish: Sear roast pieces. Place a GN-container underneath the grill in order to collect the meat juice. Place breaded roast pieces on an enamelled tray, as you reach best browning results due to optimal heat distribution.

Cooking au gratin: Place the foods or forms on the tray, so that the heat mainly operates from above.

Baking: When baking with the Combi Steamer, the temperature is usually set approx. 10% lower than with usual ovens. When preparing finished goods, please always read the instructions on the packing.

Cooking with the Core Temperature Sensor

General

- Cooking with the Core Temperature Sensor allows for a constant control of the temperature inside the food.
- Measuring the core temperature guarantees a permanent control over the cooking process of the foods. Consistent operating results in less loss of food weight. Every degree Celsius above the optimal core temperature leads to a higher loss of food weight.

- When switching on the Combi Steamer the default temperature is 20°C. If the Core Temperature Sensor, which can be found at the side of the control panel, was properly inserted into the food, the displayed core temperature should be 5°C below the set temperature for the cooking chamber. Using the Core Temperature Button you may choose from a core temperature between 20 and 99°C.

Helpful hints

The sensor needle should always be cold when inserted into the food, as otherwise it may cause a burn hole. If necessary, the needle should be cooled down. Choose the thickest spot at the middle of the food to insert the Core Temperature Sensor. Insert the sensor from the side for flat pieces of food in order to hit the middle.



WARNING! Risk of burn!

The Core Temperature Sensor becomes very hot during operation!

Avoid direct contact with the Core Temperature Sensor when pulling it out. Use safety gloves or oven cloth!

Examples for operation with core temperature

Food	Cooking state	Core temperature in °C
Fillet of beef	pink	55 – 58
Roast beef	pink	52 – 58
Beef	well done	80 – 85
Boiled beef	well done	90
Leg of pork	well done	82
Pork loin	well done	78
Knuckle of pork	well done	82
Pickled knuckle of pork	well done	85
Boneless pork back	pink	52 – 58
Smoked pork chop loin	pink	55 – 60
Meat loaf	well done	78
Leg of veal	well done	78
Saddle of veal	pink	65 – 70
Breast of veal	well done	75 – 78
Leg of lamb	well done	78
Chicken	well done	85
Goose	well done	90
Duck	well done	80 – 85
Turkey	well done	80 – 85

These are just standard values, deviances may occur due to different qualities and sizes, as well as requirements of the product.

Combi-steaming

General

- Basically all kinds of roast pieces and large poultry are suited for combi-steaming.
- This operation mode is a combination of hot air and steam. Both are brought into fast motion by a fan wheel inside the cooking chamber. This ensures an optimal steam flow and best browning results without the foods running dry. Basting of the meat pieces is not necessary. Furthermore, it allows for gentle heating of foods, so they cannot be distinguished from freshly prepared foods.
- In case a heavy crusting is desired the temperature is increased for a short period at the end of cooking time.
- You may prepare and cook different foods at the same time, without mixing up the flavours and tastes.

Cooking modes

Combi-steaming, Regeneration ...

Helpful hints

Meat: The roast pieces should never be arranged too close to each other, as they will not become brown at the touching sides. The resulting juice should be collected by a GN-container. In that container you may as well parallel cook e.g. bones and vegetables for a full sauce.

Regeneration: Add sauces to the foods only after regeneration, as otherwise you may encounter burn residues or the formation of "skin" on the sauce surface.

Steaming

General

- Generally speaking, any food that may be cooked in water or stock can be cooked with steam. All types of vegetables, sides, fish and meat are suited.
- The fan wheel rotates during this operation mode. The temperature may be chosen arbitrarily up to 100°C. So it allows for steaming below 100°C, so one of the most gentle cooking methods. It preserves form and taste as well as vitamins, trace elements and nutrients to the greatest extent as they are not washed out with the cooking water or boiled out by the heat.
- You may prepare and cook different foods at the same time, without mixing up the flavours and tastes.

Cooking modes

Scalding, Poaching, Stewing, Cooking, Vacuum-Cooking, Blanching, Defrosting, Preserving ...

Helpful hints

Steaming at 60 – 130°C

Fish: Cooking without addition of stock.

Desserts/Sweets: Prepare Crèmes in many different ways and cover with foil.

Vakuum-cooking: Place vacuum-packed foods on grill for cooking.

Steaming at 99°C

Vegetables: As steamed vegetables tend to keep on cooking quench them quickly after cooking. Do not fill the containers up to more than 2/3 of their height. Deep frozen vegetables should not be cooked while frozen in block.

Sides: Put boiled potatoes into salted water for approx. 1 hour before cooking.

5.5 Cooking charts

Beef

Food	Cooking chamber humidity in %	Cooking chamber temperature in °C	Time in min.	Core temperature in °C	GN-container
Roast beef, warm	15	160		60	normal
Roast beef, cold	15	160		54	normal
Rump steak, medium		230	7 – 9	55	enamelled
Fillet/Tenderloin steak, medium		230	7 – 9	55	enamelled
Roast beef	20	130	10	85	normal
2. Work step	20	170		82	
Beef roll	20	170	50 – 70		normal
Beef, boiled	100	125	90	85 – 90	normal

Veal

Food	Cooking chamber humidity in %	Cooking chamber temperature in °C	Time in min.	Core temperature in °C	GN-container
Fillet of veal, whole piece		230		68	enamelled
Medaillons of veal		230	6 – 10		enamelled
Saddle of veal	10	170 – 180	40	72	enamelled
Veal chop		230	12 – 15		enamelled
Knuckle of veal	100	130	10		normal
2. Work step	20	160 – 180	70 – 90		normal
Roast veal	100	130	10		normal
2. Work step	20	160 – 180	80 – 120	78	normal
Breast of veal, roasted	100	130	10		normal
2. Work step	20	160 – 180	80 – 120	78	normal

Pork

Food	Cooking chamber humidity in %	Cooking chamber temperature in °C	Time in min.	Core temperature in °C	GN-container
Pork fillet		230		68	enamelled
Pork medallion		230	6 – 10		enamelled
Pork cutlet		230	12 – 16		enamelled
Cutlet, nature		230	15 – 20		normal
Roasted neck	100	130	10		normal
2. Work step	20	170		78	
Crispy roast	100	130	10		normal
2. Work step	20	170		82	
Knuckle of pork	100	130	10		normal
2. Work step	20	170		82	
Smoked pork chop	100	130	10		normal
2. Work step	20	170		78	
Meat loaf	20	140		78	normal
Meatballs		180 – 200	15 – 20		normal
Spare ribs		180 – 200	15 – 25		grill

Venison and Lamb

Food	Cooking chamber humidity in %	Cooking chamber temperature in °C	Time in min.	Core temperature in °C	GN-container
Medallion of venison		230	6 – 10		enamelled
Saddle of venison	10	180 – 200		68	enamelled
Leg of deer	100	130	10		normal
2. Work step	20	170		78	
Roast venison	100	130	10		normal
2. Work step	20	170		78	
Hare leg	20	170	40 – 50		normal
Rown roast of lamb		230	18 – 25		enamelled

Medallion of lamb		230	6 – 10		enamelled
Boneless lamb back		230	8 – 12		enamelled
Shoulder of lamb	100	130	10		normal
2. Work step	20	170		78	
Leg of lamb	100	130	10		normal
2. Work step	20	170		78	

Poultry

Food	Cooking chamber humidity in %	Cooking chamber temperature in °C	Time in min.	Core temperature in °C	GN-container
Chicken	100	130	4		normal
2. Work step		200	25 – 35		
Chicken leg	100	130	4		normal
2. Work step		200	20 – 30		
Chicken fricassee	100	125	60 – 90		normal
Duck	100	130	10		normal
2. Work step	10	190	45 – 65		
Breast of duck	100	130	5		enamelled
2. Work step	10	230	15 – 25		
Breast of goose	100	130	10		normal
2. Work step	10	170	100–150		
Goose leg	100	130	10		normal
2. Work step	10	170	45 – 55		
Turkey	10	130	10	78 – 82	normal
2. Work step	10	170	70 – 120		
Turkey breast	100	130	10		normal
2. Work step	10	170		72	
Medallion of turkey		230	10 – 15		enamelled

Fish

Food	Cooking chamber humidity in %	Cooking chamber temperature in °C	Time in min.	Core temperature in °C	GN-container
Trouts, roasted		230	15 – 20		enamelled
Trouts, blue	80	100	12 – 18		normal
Mussels	80	100	12 – 18		normal
Salmon, whole piece	80	80		74	normal
Salmon		200	12 – 18		enamelled
Halibut, whole piece	80	80	20 – 25		normal
Spiny lobster	80	80		74	normal
Fish fillet, breaded	10	230	12 – 18		enamelled

Sides and Eggs

Food	Cooking chamber humidity in %	Cooking chamber temperature in °C	Time in min.	Core temperature in °C	GN-container
Boiled potatoes	100	125	30 – 40		perforated
Jacket potatoes	100	125	30 – 40		perforated
Potatoes en papillote	60	180	25 – 35		perforated
Potats au gratin	20	160 – 180	30 – 50		normal
Fried potatoes		230	15 – 20		normal
Macaire potatoes		230	15 – 20		normal
Potato dumpling	100	120	20 – 30		normal
Bread dumpling	100	120	20 – 30		normal
Rice	100	140	25 – 35		normal
Rice pudding	100	120	25 – 35		normal
Lasagna	20	160 – 180	25 – 35		normal
Eggs, soft	100	100	7 – 8		perforated
Eggs, hard	100	100	10 – 12		perforated
Royale	100	90	25 – 30		normal

Vegetables

Food	Cooking chamber humidity in %	Cooking chamber temperature in °C	Time in min.	Core temperature in °C	GN-container
Carrots	100	100	12 – 15		perforated
Pease	100	100	12 – 15		perforated
Cauliflower	100	100	12 – 15		perforated
Broccoli	100	100	12 – 15		perforated
Brussels sprouts	100	100	12 – 15		perforated
Beans	100	100	12 – 15		perforated
Asparagus	100	100	12 – 15		perforated
Kohlrabi	100	100	12 – 15		perforated
Tomatoes	100	100	2 – 3		perforated
Spinach	100	100	9		perforated
Savoy leaves, blanched	100	100	4 – 6		normal
Vegetable casserole	20	100	12 - 20		normal

These are just standard values, deviances may occur due to different qualities and sizes, as well as requirements of the product.

6. Cleaning and care

6.1 Safety advice

- Before beginning with repair the device has been disconnected from the power socket (pull the power plug!!!) and has cooled down.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.



CAUTION!

The device is not suited for direct washing via water jets. Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

6.2 Cleaning

- Clean the device after every use in order to avoid a baking in of baking or frying residues.
- Clean the device on the in- and outside with a damp soft, cloth.
- The device should be cleaned on a daily basis.
- Do **not at any time** use steel-wool, brushes or scrapers made of regular steel.
- Use lukewarm soap water to clean the cooking chamber. Make sure no residues of the cleaning agent remain after cleaning.

- Use special detergents for ovens only and do not use any kind of detergents for grills or trays that are chemically too aggressive and have a high content of caustic soda as the use of inappropriate detergents may lead to corrosion of the oven accessories.
- Only use a soft cloth and make sure you **never** use any kind of abrasive agents or pads which could scratch the surface.
- After the cleaning procedure, you should use a soft and dry cloth to wipe dry and polish the surface.
- Make sure the device has been cleaned properly before storing it in a dry place.

6.3 Safety instructions for maintenance

- Check the mains lead from time to time to ensure it is not damaged in any way. Never use the device if the lead is damaged. If the lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre.
- Only a qualified technician using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

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

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités	61
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	61
1.2 Explication des symboles	61
1.3 Responsabilité et garantie	61-62
1.4 Protection des droits d'auteur	62
1.5 Déclaration de conformité	62
2. Sécurité	62
2.1 Généralités	62-63
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage commercial de l'appareil	63
2.3 Utilisation conforme	63-64
3. Transport, emballage et stockage	64
3.1 Inspection suite au transport	64
3.2 Emballage	64-65
3.3 Stockage	65
4. Caractéristiques techniques	65
4.1 Caractéristiques du cuiseur vapeur	65
4.2 Indications techniques	66-72
5. Installation et utilisation	73
5.1 Consignes de sécurité	73
5.2 Installation et branchement	73-75
5.3 Utilisation	76-79
5.4 Types de traitements thermiques	80-83
5.5 Tableaux de traitements thermiques	83-88
6. Nettoyage et maintenance	88
6.1 Consignes de sécurité	88
6.2 Nettoyage	88
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	88

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures.

Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant

électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner

l'endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l'appareil.



REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.



REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d'utilisation avant le début des opérations d'utilisation sur et avec l'appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d'utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l'appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l'appareil. Nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE.

Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

2.1 Généralités

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

L'appareil est conforme à la directive 73/23/EEC – Basse tension et à la directive 93/68/EEC.

L'appareil remplit les conditions des directives suivantes:

- EN 60335-1 avec modifications ultérieures;
- EN60335-2-46 avec modifications ultérieures;
- EN60335-2-42 avec modifications ultérieures;
- EN60335-2-36 avec modifications ultérieures;

L'appareil remplit les conditions de la norme 89/336/EEC (EMC – „Compatibilité électromagnétique“)

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage commercial de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil. En cas d'usage commercial de l'appareil, l'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.



ATTENTION !

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d'utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme



ATTENTION !

Cet appareil n'a été fabriqué et conçu que pour une utilisation commerciale par le personnel spécialisé dans les cuisines professionnelles.

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

Le cuiseur vapeur est destiné uniquement à la préparation des types de plats suivants :

- Préparation de viande, de poisson et de légumes;
- Cuisson de pain et de gâteaux;
- Réchauffement de plats;
- Décongélation de produits;
- Gratins;
- Préparation de plats froids et congelés.

Le cuiseur vapeur ne peut pas être utilisé pour:

- chauffer une pièce, comme chauffage d'appoint;
- sécher des vêtements;
- y conserver des produits inflammables;
- chauffer ou réchauffer des liquides, éventuellement des matériaux facilement inflammables, nocifs pour la santé, facilement volatiles et autres produits semblables.



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

Par utilisation conforme, on entend également l'observation correcte des notices d'installation, d'utilisation, de maintenance et de nettoyage.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve. Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

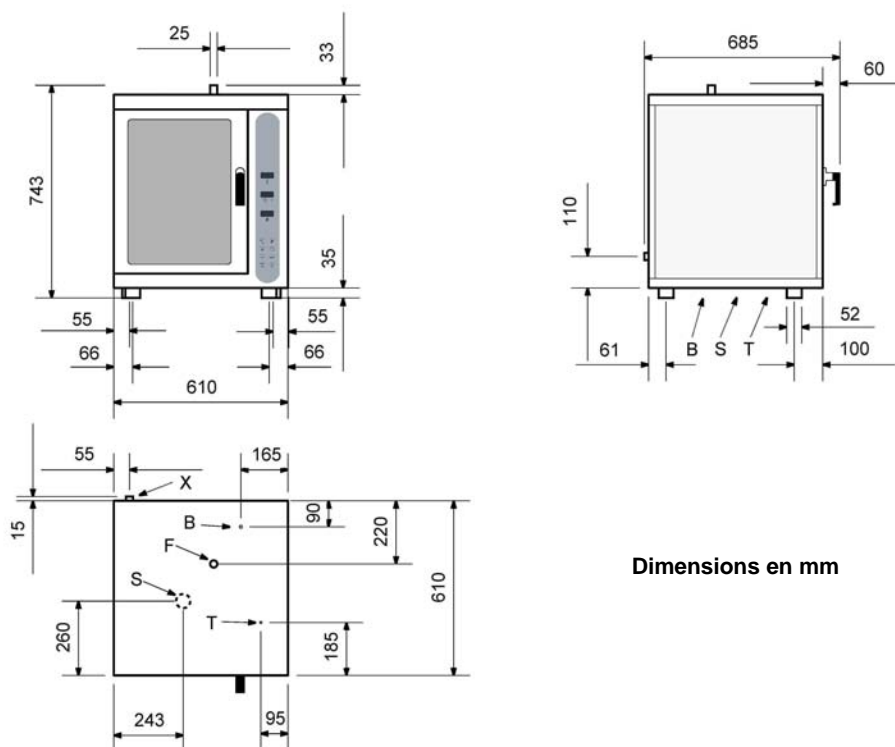
4. Caractéristiques techniques

4.1 Caractéristiques du cuiseur vapeur

- Température de la chambre de cuisson jusqu'à 260°C
- Teneur en humidité de la vapeur jusqu'à 100%
- Sonde thermique : à 100°C
- Timer
- Glissières pratiques pour le récipient GN
- Adapté au GN 1/1 ou aux plaques de cuisson de 400 x 600 mm
- Fonctionnement oscillatoire (gauche/droite) du moteur pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.
- Eclairage de la chambre de cuisson
- Double vitrage de la porte avec vitre ventilée de l'intérieur
- Distance entre les plaques dans la chambre de cuisson de 70-80 mm
- Création de la vapeur par projection directe
- Branchement de l'arrivée d'eau 3/4 de pouce
- Contrôle électronique – possibilité d'introduire 20 programmes
- 6 réglages pour chaque programme
- Symboles compréhensibles facilitant l'utilisation

4.2 Indications techniques

Cuiseur vapeur 5 x 2/3 GN



Dimensions en mm

Cuiseur vapeur 5 x 2/3 GN

Puissance: 3,3 kW / 220 V

Dimensions: larg. 610 x prof. 685 x haut. 743 mm

Distance entre plaques: 70 mm

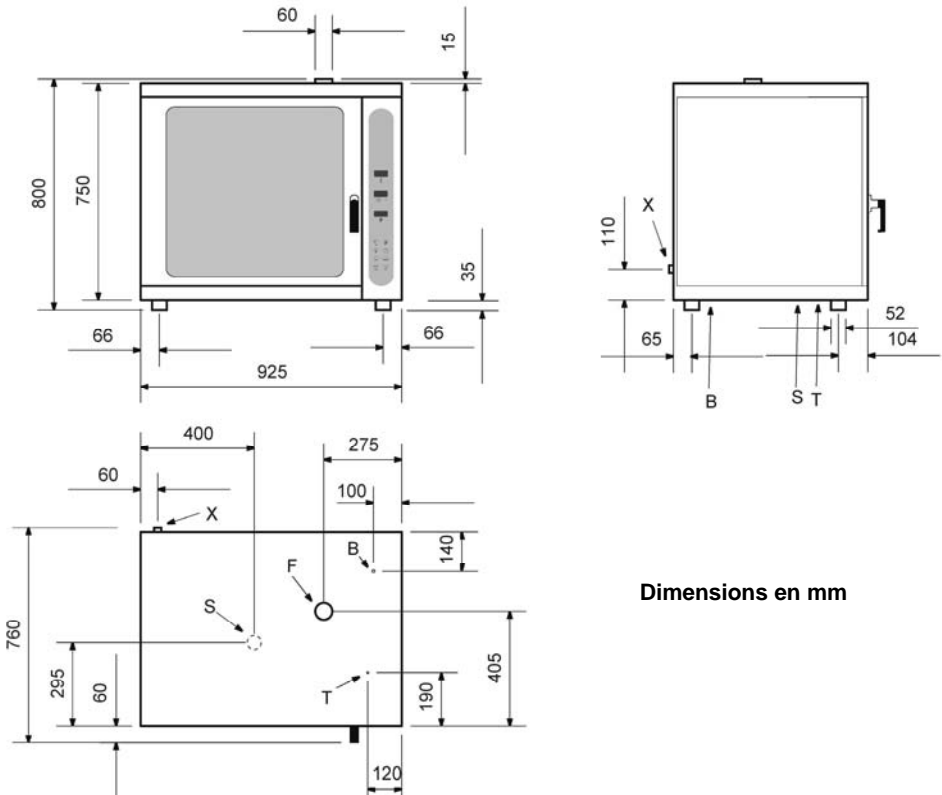
Poids: 50 kg

N° de l'art.: 116.402

Explications:

- X = arrivée d'eau 3/4"
- F = décharge de vapeur 25 mm
- B = arrivée de courant
- T = thermostat de sécurité
- S = vidange de l'eau

Cuiseur vapeur 6 x 1/1 GN



Dimensions en mm

Cuiseur vapeur 6 x 1/1 GN, 6 x 600x400

Puissance: 8,0 kW / 2 NAC 400 V

Dimensions: larg. 925 x prof. 760 x haut. 800 mm

Distance entre plaques: 80 mm

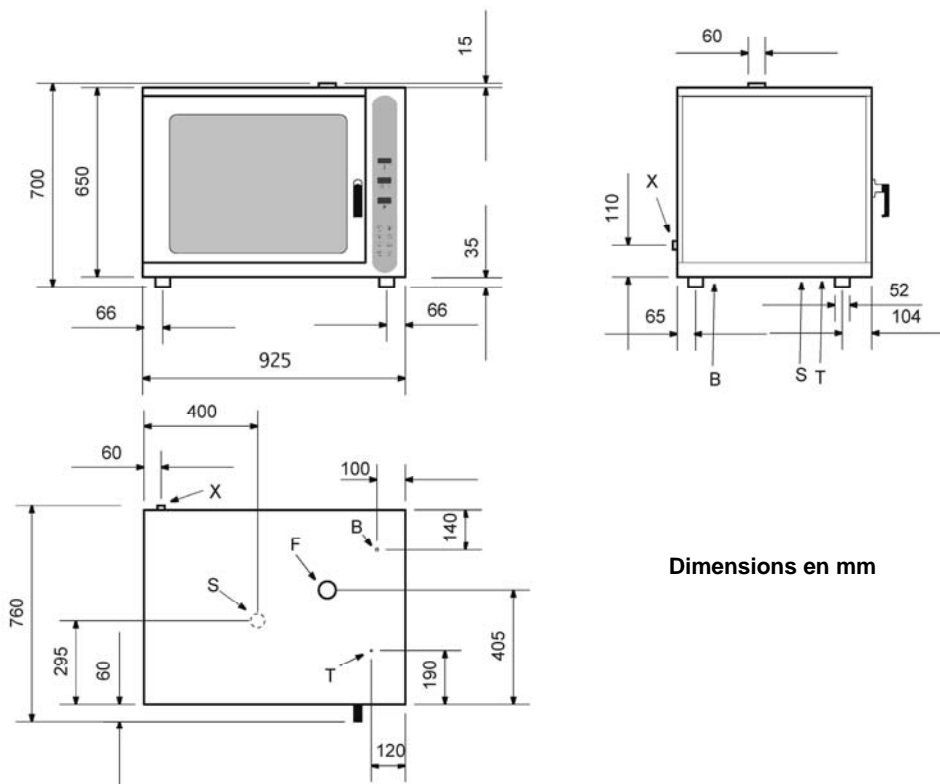
Poids: 80 kg

N° de l'art.: 116.406

Explications:

- X = arrivée d'eau 3/4"
- F = décharge de vapeur 60 mm
- B = arrivée de courant
- T = thermostat de sécurité
- S = vidange de l'eau

Cuiseur vapeur 4 x 1/1 GN



Dimensions en mm

Cuiseur vapeur 4 x 1/1 GN, 4 x 600x400

Puissance: 6,6 kW / 2 NAC 380 V

Dimensions: larg. 925 x prof. 760 x haut. 700 mm

Distance entre plaques: 80 mm

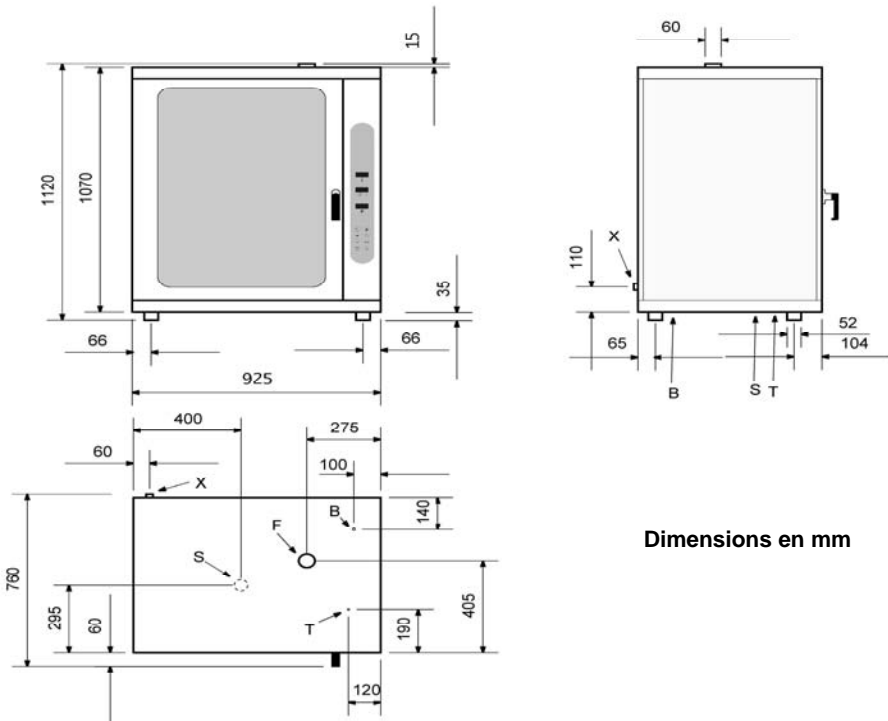
Poids: 60 kg

N° de l'art.: 116.404

Explications:

- X = arrivée d'eau 3/4"
- F = décharge de vapeur 60 mm
- B = arrivée de courant
- T = thermostat de sécurité
- S = vidange de l'eau

Cuiseur vapeur 10 x 1/1 GN



Dimensions en mm

Cuiseur vapeur 10 x 1/1 GN, 10 x 600x400

Puissance: 12,0 kW / 3 NAC 380-400 V

Dimensions: larg. 925 x prof. 760 x haut. 1120 mm

Distance entre plaques: 80 mm

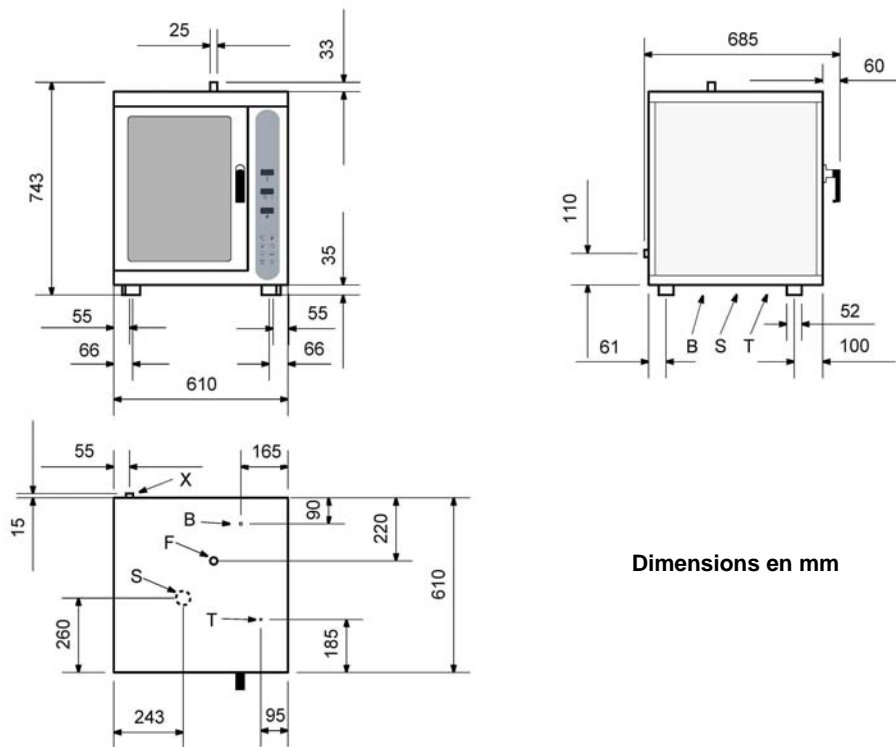
Poids: 110 kg

N° de l'art.: 116.410

Explications:

- X** = arrivée d'eau 3/4"
- F** = décharge de vapeur 60 mm
- B** = arrivée de courant
- T** = thermostat de sécurité
- S** = vidange de l'eau

Cuiseur vapeur „Easy“ 5 x 2/3 GN



Dimensions en mm

Cuiseur vapeur „Easy“ 5 x 2/3 GN

Puissance: 3,3 kW / 220 V

Dimensions: larg. 610 x prof. 685 x haut. 743 mm

Distance entre plaques: 70 mm

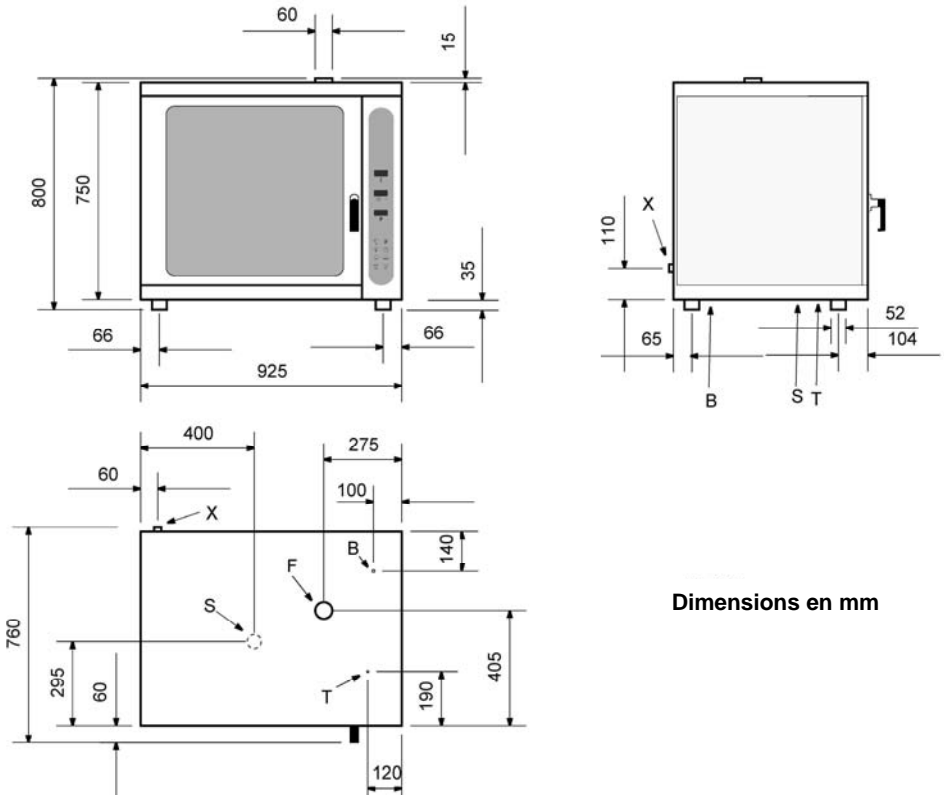
Poids: 50 kg

N° de l'art.: 116.802

Explications:

- X = arrivée d'eau 3/4"
- F = décharge de vapeur 25 mm
- B = arrivée de courant
- T = thermostat de sécurité
- S = vidange de l'eau

Cuiseur vapeur „Easy“ 6 x 1/1 GN



Dimensions en mm

Cuiseur vapeur „Easy“ 6 x 1/1 GN, 6 x 600x400

Puissance: 8,0 kW / 2 NAC 400 V

Dimensions: larg. 925 x prof. 760 x haut. 800 mm

Distance entre plaques: 80 mm

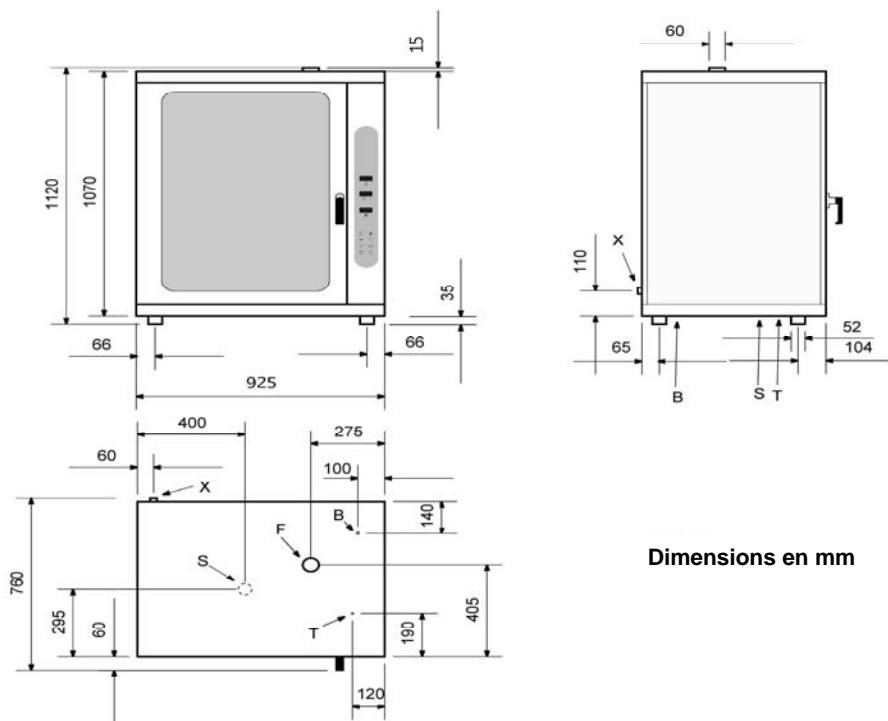
Poids: 80 kg

N° de l'art.: 116.806

Explications:

- X** = arrivée d'eau 3/4"
- F** = décharge de vapeur 60 mm
- B** = arrivée de courant
- T** = thermostat de sécurité
- S** = vidange de l'eau

Cuiseur vapeur „Easy“ 10 x 1/1 GN



Dimensions en mm

Cuiseur vapeur „Easy“ 10 x 1/1 GN, 10 x 600x400

Puissance: 12,0 kW / 3 NAC 380-400 V

Dimensions: larg. 925 x prof. 760 x haut. 1120 mm

Distance entre plaques: 80 mm

Poids: 110 kg

N° de l'art.: 116.810

Explications:

- X = arrivée d'eau 3/4"
- F = décharge de vapeur 60 mm
- B = arrivée de courant
- T = thermostat de sécurité
- S = vidange de l'eau

5. Installation et utilisation

5.1 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne doit être branché qu'aux prises mises à la terre.

Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

- Veiller à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

Pendant le fonctionnement, certaines pièces de l'appareil chauffent beaucoup. Afin d'éviter des blessures, ne touchez ces surface qu'avec précaution.

- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne déplacez et ne renversez pas l'appareil pendant la cuisson.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil peut causer des blessures en cas d'installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité! Respecter les consignes de sécurité !

5.2 Installation et branchement



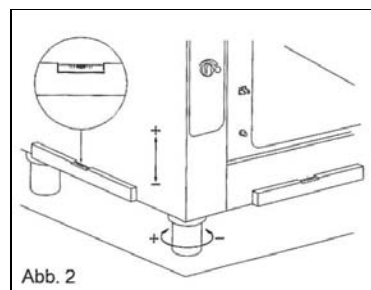
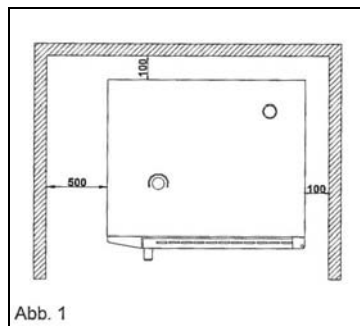
ATTENTION!

L'installation et l'entretien de l'appareil ne peuvent être effectués que par un personnel qualifié!

Installation

- Démonter l'appareil et enlever tout matériel d'emballage.
- Placez l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l'appareil et résistant à la chaleur.
- Ne placez **jamais** l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.

- Installez l'appareil de manière à ce que la fiche soit accessible.
- Placer l'appareil dans un endroit bien ventilé.
- Placer l'appareil de manière à ce que les ouvertures de ventilation se trouvant à l'arrière ne soient pas couvertes ou bloquées.
- Le cuiseur vapeur ne peut être installé que dans le châssis prévu à cet effet.
- Ne pas placer l'appareil directement contre des murs ou d'autres objets fabriqués en matériaux facilement inflammables. Garder une distance d'au moins 100 mm entre le mur ou d'autres objets et les côtés droit, arrière et supérieur de l'appareil. Garder une distance de 500 mm du côté gauche. (des.1).
- La mise à niveau et le réglage de la hauteur doivent être effectués à l'aide des pieds réglables comme montré sur le dessin 2.
De trop grandes différences de hauteur ou d'angle peuvent influencer négativement le fonctionnement du four.
Retirez la feuille de protection des panneaux extérieurs. L'enlever doucement, afin qu'aucun résidu de colle ne reste sur la surface.
- S'assurer que les ouvertures et les fentes d'aspiration ou de refroidissement ne sont pas bouchées.



Raccordement

Raccordement électrique

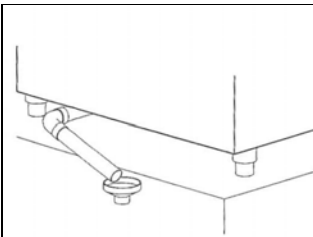
- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, s'assurer que les valeurs concernant la tension et la fréquence qui sont données sur la plaquette informative sont conformes aux valeurs du réseau disponible. Une différence de tension de $\pm 10\%$ est autorisée.
- S'assurer qu'un raccordement de câble de sécurité conforme aux normes est disponible. Lors du raccordement au réseau, vérifier qu'un câble d'un diamètre approprié a été utilisé.
- Un interrupteur multi-pôles adapté à la charge doit être placé entre le raccordement au réseau et l'appareil. Cet interrupteur, dont l'écart entre les contacts doit être de 3 mm, doit être placé à un endroit facile d'accès.
- Respecter les normes locales concernant l'électricité et la sécurité.
- Dans certains cas bien définis, brancher l'appareil à un système d'équilibrage des potentiels, en respectant les normes en vigueur.

Raccordement de l'eau

- Pression max. de l'eau: (250KPa) 2,5 bar.
- Il est conseillé d'installer un système d'adoucissement et de décalcarisation de l'eau ~ 8 ÷ 10 °F
- Avant le raccordement, faire couler un peu d'eau afin de rincer le tuyau et d'éliminer d'éventuels résidus métalliques.
- Si une nouvelle installation est réalisée, avant de raccorder l'appareil à l'eau, faire couler une quantité suffisante d'eau afin qu'aucun résidu ne passe vers les soupapes magnétiques.
- S'assurer que les filtres des soupapes magnétiques sont propres.
- Brancher le tuyau „Wasser“ (eau) au circuit d'eau froide par l'intermédiaire d'une vanne de fermeture.

Raccordement de l'évacuation

Raccorder la sortie d'eau à l'orifice d'évacuation en utilisant le tuyau destiné à cet usage. Tuyau DN 50 avec inclinaison permanente de 3 à 5 %. Norme en vigueur: DIN 1986, T 1. Température de l'eau évacuée : env. 60°C.



L'évacuation de l'eau se trouve sous le cuiseur vapeur et est raccordé à un tuyau rigide dont la section ne doit être inférieure à celle de l'endroit de raccordement de l'évacuation.

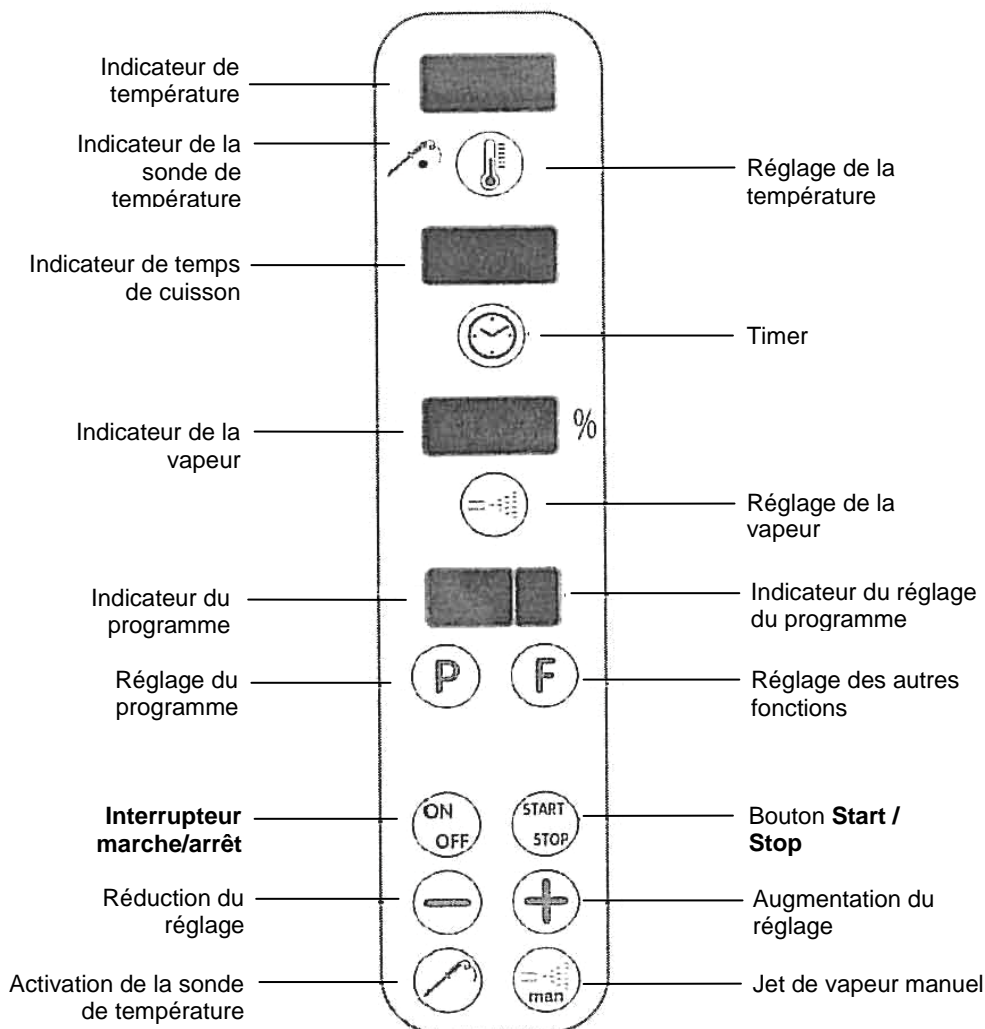
Dans le but de faciliter l'évacuation de l'eau, le tuyau doit se trouver au moins 20 cm en-dessous de l'endroit de raccordement.












Si l'ouverture d'évacuation se trouvant dans la chambre de cuisson ou à l'endroit de sortie de la vapeur du cuiseur vapeur se bouche, une odeur nauséabonde peut se dégager.

Nous vous conseillons d'installer un système de décalcarisation de l'eau afin d'éviter la formation de dépôts de calcaire.

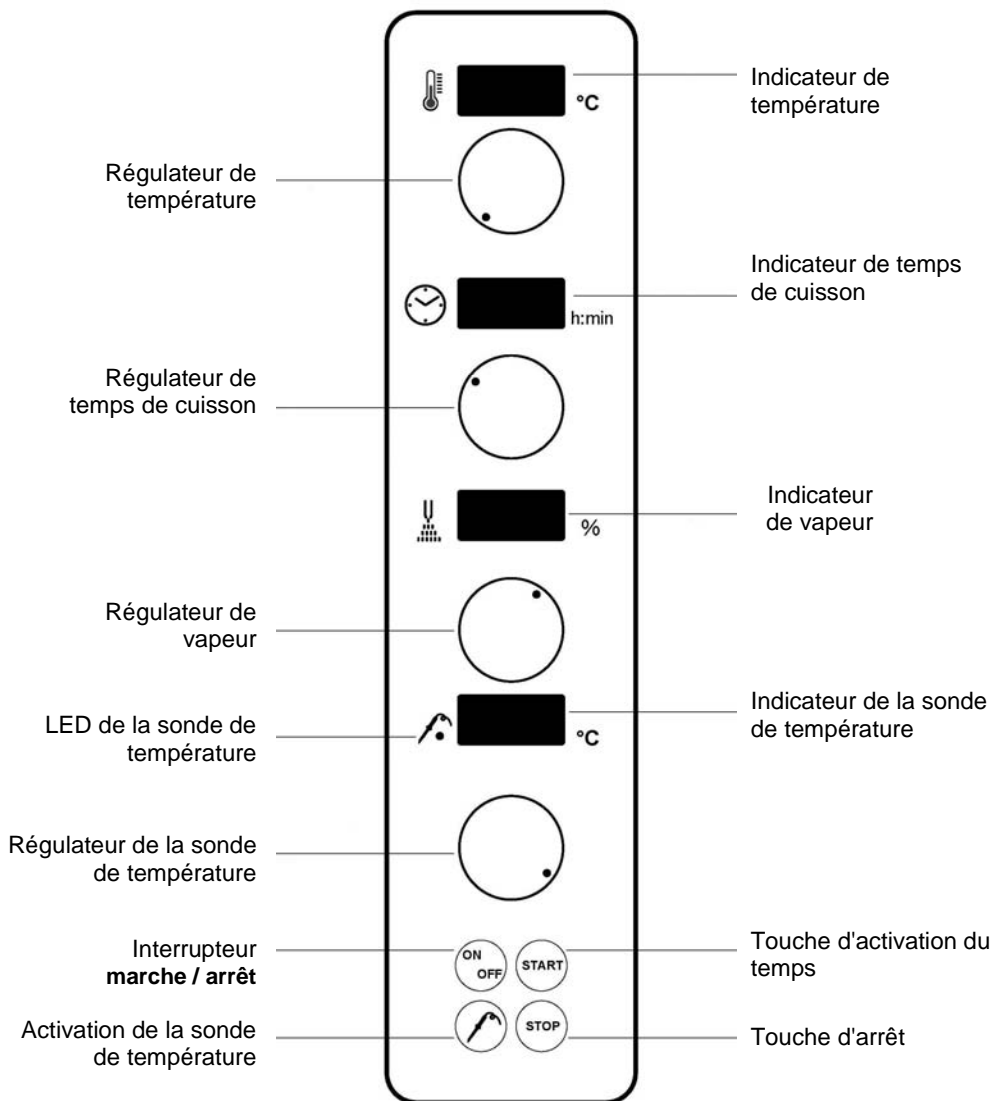
5.3 Utilisation










Cuiseur vapeur "programmable"



- ➔  Lors de la première pression sur cette touche, les écrans d'affichage s'allument.
Après un second appui, tout est déconnecté mais la carte reste sous tension.
- ➔  Cette touche détermine le numéro de programme.
- ➔  Cette touche détermine le numéro de phase.
- ➔  Cette touche augmente la valeur affichée et clignotante.
- ➔  Cette touche diminue la valeur affichée et clignotante.
- ➔  Cette touche active ou éventuellement désactive le timer de cuisson.
- ➔  Cette touche détermine la température.
- ➔  Cette touche détermine la durée de cuisson.
- ➔  Cette touche détermine la quantité de vapeur en %.
- ➔  Cette touche détermine l'utilisation et l'arrêt de la sonde de température.
- ➔  Cette touche active manuellement le jet de vapeur.

Cuiseur vapeur "Easy"



- ➔  Pour brancher le four, appuyer sur la touche „**ON/OFF**“, et ensuite introduire les réglages selon les besoins. Prendre les valeurs à introduire dans les tableaux de traitement thermique et programmer ; le four chauffe automatiquement. Lorsque la température désirée a été atteinte, on peut placer les mets dans le four.
- ➔  Régler le temps à l'aide du régulateur de temps de cuisson.
- ➔  Ensuite appuyer sur la touche „**Start**“. De cette manière, le temps de cuisson est automatiquement activé. Après écoulement du temps programmé, un signal se fait entendre et le four s'éteint automatiquement.
- ➔  Si vous désirez travailler à l'aide de la sonde de température, insérer la pointe de la sonde au milieu du mets préparé. Ensuite, appuyer sur la touche activant la sonde de température. Sur l'écran d'affichage s'allume alors le témoin jaune de la sonde de température,
- ➔  Ensuite programmer la température appropriée à l'aide du régulateur de la sonde thermique.
- ➔  Régler la vapeur à l'aide du régulateur de vapeur
- ➔  et la température à l'aide du régulateur de température.
- ➔  Appuyer sur la touche „**Start**“ et le processus de traitement thermique commence. Lorsque la température voulue est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Si pendant le déjeuner ou le dîner des plats doivent être servis à la carte, il est conseillé d'allumer le four, de le régler à une température standard, par ex. 130°C et de laisser ainsi fonctionner le four.
- ➔  Il existe dans ce cas la possibilité d'atteindre de manière simple et rapide la température nécessaire en se servant du régulateur de température. Si le réglage du temps de cuisson n'est pas activé, le four travaillera toujours automatiquement à la température que vous aurez choisie.

5.4 Types de traitements thermiques

Type de traitement thermique	Température en °C	Humidité de la chambre de cuisson en %
Cuisson de poisson et de viandes	150 – 230	0 – 40
Cuisson de gâteaux	120 – 220	0 – 20
Cuisson à la vapeur	95 – 130	60 – 100
Cuisson à l'étouffée	90 – 100	60 – 80
Ebouillantage	60 – 90	60 – 90
Grillade	180 – 270	0 – 10
Gratins	220 – 270	0

Traitement thermique à l'aide de l'air chaud

Informations générales

- L'air chaud convient en principe pour tous les mets devant être croustillants et dorés.
- Ce traitement s'effectue à l'aide d'air pulsé. Grâce au mouvement de l'air, une dorure uniforme du plat est atteinte. Il est possible de choisir la température dans une plage de 50 à 270°C.
- Ne pas utiliser de récipients trop profonds et faire attention à la distance entre les récipients et les plats se trouvant au-dessous. Une circulation optimale de l'air est conservée uniquement si l'espace entre les récipients est suffisant. Il est alors possible d'atteindre de meilleurs résultats dans la préparation des plats.
- L'appareil doit être en principe préchauffé. Afin d'éviter des pertes de température, il est conseillé de préchauffer le four à une température env. 40 à 50°C supérieure à la température nécessaire, dans le but d'adoucir les pertes de température lors de l'ouverture de la porte.

Types de traitements thermiques

Cuisson de viande, gratins, cuisson de gâteaux, ...

Indications pratiques

Viande, poissons: Les morceaux à cuire doivent d'abord être fortement saisis. Placer le récipient GN sous le grill, dans lequel s'écoulera le jus de la viande. Placer les morceaux panés sur une plaque en émail car de cette manière, une meilleure dorure du plat est atteinte en raison d'une température optimale.

Gratins: Placer les mets ou les moules sur une plaque de manière à ce que la chaleur provienne principalement du haut.

Rôtissage: Pour rôtir à l'aide du four à convection et à vapeur, régler à une température environ 10 % inférieure à celle d'un four traditionnel. Lors de la préparation de plats préparés, toujours se référer aux indications placées sur l'emballage du produit.

Traitement thermique à l'aide de la sonde de température

Informations générales

- Le traitement thermique à l'aide de la sonde de température permet un contrôle permanent de la température à l'intérieur du produit préparé.

- La mesure de la température à l'intérieur du produit permet un contrôle permanent du processus de préparation des mets. Un travail conséquent signifie moins de pertes lors de la préparation. Chaque degré supérieur à la température optimale à l'intérieur du produit provoque des pertes significatives sur la balance.
- La température de la sonde du four à convection et à vapeur réglée en usine à l'allumage est de 20°C. Si la sonde placée sur le côté du panneau a été correctement introduite dans le mets, la valeur de la température de la sonde doit être réglée à une valeur inférieure d'au moins 5°C à la température de la chambre de cuisson. A l'aide de la touche sonde de température, il est possible de choisir la température désirée entre 20 et 99°C.

Indications pratiques

L'aiguille devrait toujours être introduite dans le produit étant froide car dans le cas contraire, elle peut provoquer la formation d'un trou de brûlure. Eventuellement, l'aiguille peut être refroidie. Lors de l'introduction de la sonde, choisir l'endroit le plus épais au milieu du mets. Si les morceaux à cuire sont plats, introduire la sonde de côté pour atteindre le milieu.



AVERTISSEMENT! Risque de brûlures!

Durant le fonctionnement, la sonde devient très brûlante!

Pendant le retrait de la sonde, éviter tout contact direct afin d'éviter toute brûlure.

Porter des gants de protection ou utiliser un torchon de cuisine!

Exemples d'utilisation de la sonde de température

Produit d'alimentation	Etat de traitement thermique	Température à l'intérieur en °C
Filet de boeuf	rosé	55 – 58
Roastbeef	rosé	52 – 58
Rôti de boeuf	bien cuit	80 – 85
Boeuf bouilli	bien cuit	90
Rôti de porc	bien cuit	82
Epaule de porc	bien cuit	78
Pieds de porc	bien cuit	82
Jambonneau	bien cuit	85
Filet mignon	rosé	52 – 58
Epaule salée	rosé	55 – 60
Pâté de foie	bien cuit	78
Rôti de veau	bien cuit	78
Râble de veau	rosé	65 – 70
Poitrine de veau	bien cuit	75 – 78
Gigot d'agneau	bien cuit	78
Poulet	bien cuit	85
Oie	bien cuit	90
Canard	bien cuit	80 – 85
Dinde	bien cuit	80 – 85

Les valeurs données sont des repères. Les différences peuvent provenir d'une qualité ou d'une taille différente et aussi d'exigences au point de vue du produit.

Traitement à l'aide de la vapeur

Informations générales

- Tous les morceaux à cuire et les grandes volailles peuvent être traités à l'aide de la cuisson à la vapeur.
- Ce type de traitement est une combinaison de cuisson à l'air pulsé et à la vapeur. L'air et la vapeur sont déplacés à grande vitesse dans la chambre de cuisson à l'aide d'un ventilateur tournant. Grâce à cela, une distribution optimale de la vapeur et de la dorure est atteinte sans que le mets ne se dessèche. Il est inutile d'arroser les morceaux de viande. De plus, il existe la possibilité de réchauffer les mets de manière à ce qu'ils ne diffèrent en rien des plats fraîchement préparés.
- Afin de faire gratiner fortement la surface du mets, régler à une température supérieure vers la fin de la cuisson.
- Différents types de plats peuvent être préparés en même temps, sans qu'il se produise un transfert de goût ou d'odeur.

Types de traitements thermiques

Cuisson à la vapeur, rafraîchissement,...

Indications pratiques

Viande: Les morceaux à rôtir ne devraient pas être placés trop densément les uns à côté des autres parce qu'aux endroits où ils se touchent, ils ne rôtissent pas. Le jus qui se forme devrait s'écouler dans le récipient GN. Dans ce récipient, il est en même temps possible de faire bouillir p.ex. des os et des légumes dans la sauce consistante.

Rafraîchissement: Ajouter les sauces aux plats seulement après le rafraîchissement, car dans le cas contraire, des morceaux brûlés et invisibles apparaissent ou un chapeau se forme à la surface de la sauce.

Cuisson à la vapeur

Informations générales

- En principe, tout ce qui est cuit à l'eau ou dans un autre liquide peut être cuit à la vapeur. Toutes les sortes de légumes, les entrées consistantes, de nombreuses sortes de viandes et de poissons s'y prêtent.
- Lors de ce type de fonctionnement, le ventilateur fonctionne. Il est possible de choisir librement la température jusqu'à 100°C. Cela signifie que la cuisson à la vapeur s'effectue au-dessous de 100°C, c'est-à-dire de la manière la plus protectrice pour les mets. Grâce à cela, la forme, le goût et aussi les vitamines, les éléments et les substances alimentaires sont conservés au plus haut degré, sans être rincés et jetés avec l'eau de cuisson ou endommagés par la haute température.
- Différents types de plats peuvent être préparés en même temps, sans qu'il se produise un transfert de goût ou d'odeur.

Types de traitements thermiques

Ebullition, cuisson à l'étouffée, cuisson à l'eau, cuisson de mets emballés sous vide, blanchiment, décongélation, conservation, ...

Indications pratiques

Traitement à l'aide de la vapeur entre 30 et 98°C

Poisson: Préparer sans ajout de jus.

Mets sucrés: Préparer les crèmes dans des moules au choix et couvrir avec une feuille d'aluminium.

Préparation de mets emballés sous vide: Poser les mets emballés sous vide sur le grill.

Préparation à l'aide de la vapeur à 99°C

Légumes: Passer brièvement à l'eau froide les légumes cuits à la vapeur. La hauteur de la charge dans des récipients profonds ne devrait pas dépasser 2/3 de la hauteur totale. Ne pas préparer les légumes surgelés en blocs.

Suppléments: Les pommes de terre à l'eau devraient rester dans l'eau salée environ 1 heure avant la cuisson.

5.5 Tableaux de traitements thermiques

Viande de boeuf

Produit alimentaire	Humidité de la chambre de cuisson en %	Température de la chambre de cuisson en °C	Temps en min.	Température à l'intérieur du mets en °C	Récipient GN
Roastbeef, chaud	15	160		60	normal
Roastbeef, froid	15	160		54	normal
Rumsteak, moyen		230	7 – 9	55	émaillé
Steak filet, moyen		230	7 – 9	55	émaillé
Rôti de boeuf	20	130	10	85	normal
2ème étape	20	170		82	
Roulades de boeuf	20	170	50 – 70		normal
Boeuf bouilli	100	125	env. 90	85 – 90	normal

Viande de veau

Produit alimentaire	Humidité de la chambre de cuisson en %	Température de la chambre de cuisson en °C	Temps en min.	Température à l'intérieur du mets en °C	Récipient GN
Filet de veau en morceaux		230		68	émaillé
Médallions de veau		230	6 – 10		émaillé

Râble de veau	10	170 – 180	40	72	émaillé
Escalope de veau		230	12 – 15		émaillé
Pieds de veau	100	130	10		normal
2ème étape	20	160 – 180	70-90		
Rôti de veau	100	130	10		normal
2ème étape	20	160-180	20	78	
Poitrine de veau rôtie	100	130	10		normal
2ème étape	20	160 – 180	80 – 120	78	

Viande de porc

Produit alimentaire	Humidité de la chambre de cuisson en %	Température de la chambre de cuisson en °C	Temps en min.	Température à l'intérieur du mets en °C	Réceptif GN
Filet de porc		230		68	émaillé
Médallions de porc		230	6 – 10		émaillé
Escalope de porc		230	12 – 16		émaillé
Escalope au naturel		230	15 – 20		normal
Rôti d'épaule	100	130	10		normal
2ème étape	20	170		78	
Rôti avec croûte croustillante	100	130	10		normal
2ème étape	20	170		82	
Pieds de porc	100	130	10		normal
2ème étape	20	170		82	
Viande salée	100	130	10		normal
2ème étape	20	170		78	
Pâté de foie	20	140		78	normal
Fricadelles		180 – 200	15 – 20		normal
Côtes		180 – 200	15 – 25		grill

Gibier et viande d'agneau

Produit alimentaire	Humidité de la chambre de cuisson en %	Température de la chambre de cuisson en °C	Temps en min.	Température à l'intérieur du mets en °C	Réceptif GN
Médailles de gibier		230	6 – 10		émaillé
Echines de gibier	10	180 – 200		68	émaillé
Gigot de gibier	100	130	10		normal
2ème étape	20	170		78	
Rôti de gibier	100	130	10		normal
2ème étape	20	170		78	
Gigot de lièvre	20	170	40 – 50		normal
Couronne d'agneau		230	18 – 25		émaillé
Médailles d'agneau		230	6 – 10		émaillé
Filet mignon d'agneau		230	8 – 12		émaillé
Carré d'agneau	100	130	10		normal
2ème étape	20	170		78	
Gigot d'agneau	100	130	10		normal
2ème étape	20	170		78	

Volaille

Produit alimentaire	Humidité de la chambre de cuisson en %	Température de la chambre de cuisson en °C	Temps en min.	Température à l'intérieur du mets en °C	Réceptif GN
Poulet	100	130	4		normal
2ème étape		200	25 – 35		
Cuisse de poulet	100	130	4		normal
2ème étape		200	20 – 30		
Fricassée de poulet	100	125	60 – 90		normal
Canard	100	130	10		normal
2ème étape	10	190	45 – 65		
Filet de canard	100	130	5		émaillé
2ème étape	10	230	15 – 25		

Magret d'oie	100	130	10		normal
2ème étape	10	170	100–150		
Gigot d'oie	100	130	10		normal
2ème étape	10	170	45 – 55		
Dindonneau	100	130	10	78 – 82	normal
2ème étape	10	170	70 – 120		
Filet de dinde	100	130	10		normal
2ème étape	10	170		72	
Médailles de dinde		230	10 – 15		émaillé

Poissons

Produit alimentaire	Humidité de la chambre de cuisson en %	Température de la chambre de cuisson en °C	Temps en min.	Température à l'intérieur du mets en °C	Récipient GN
Truite rôtie		230	15 – 20		émaillé
Truite bleue	80	100	12 – 18		normal
Moules	80	100	12 – 18		normal
Saumon en morceaux	80	80		74	normal
Saumon		200	12 – 18		émaillé
Flétan entier	80	80	20 – 25		normal
Langoustes, homards	80	80		74	normal
Filets de poisson, panés	10	230	12 – 18		émaillé

Suppléments consistants et oeufs

Produit alimentaire	Humidité de la chambre de cuisson en %	Température de la chambre de cuisson en °C	Temps en min.	Température à l'intérieur du mets en °C	Récipient GN
Pommes de terre à l'eau	100	125	30 – 40		avec ouvertures
Pommes de terre en chemise	100	125	30 – 40		avec ouvertures
Pommes de terre en papillote	60	180	25 – 35		avec ouvertures
Pommes de terre gratinées	20	160 – 180	30 – 50		normal
Pommes de terre rôties		230	15 – 20		normal

Pomme de terre macérée		230	15 – 20		normal
Chaussons aux pommes de terres	100	120	20 – 30		normal
Petits chaussons	100	120	20 – 30		normal
Riz	100	140	25 – 35		normal
Riz au lait	100	120	25 – 35		normal
Lasagne	20	160 – 180	25 – 35		normal
Oeufs à la coque	100	100	7 – 8		avec ouvertures
Oeufs durs	100	100	10 – 12		avec ouvertures
Pâtons en sauce	100	90	25 – 30		normal

Légumes

Produit alimentaire	Humidité de la chambre de cuisson en %	Température de la chambre de cuisson en °C	Temps en min.	Température à l'intérieur du mets en °C	Réceptif GN
Carottes	100	100	12 – 15		avec ouvertures
Petits pois	100	100	12 – 15		avec ouvertures
Chou-fleur	100	100	12 – 15		avec ouvertures
Brocolis	100	100	12 – 15		avec ouvertures
Chou de Bruxelles	100	100	12 – 15		avec ouvertures
Haricots	100	100	12 – 15		avec ouvertures
Asperges	100	100	12 – 15		avec ouvertures
Chou rave	100	100	12 – 15		avec ouvertures
Tomates	100	100	2 – 3		avec ouvertures
Epinards	100	100	9		avec ouvertures
Feuilles de chou de Milan, blanchies	100	100	4 – 6		normal
Soufflet de légumes, portion	20	100	12 - 20		normal

Les valeurs données sont des repères. Les différences peuvent provenir d'une qualité ou d'une taille différente et aussi d'exigences au point de vue du produit.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **JAMAIS** plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter la carbonisation des restes après la cuisson.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec une lavette humide et souple.
- L'appareil devrait être nettoyé chaque jour.
- Ne jamais utiliser d'éponges métalliques, de brosses ou de grattoirs en métal.
- Utiliser de l'eau tiède et du savon pour nettoyer la chambre de cuisson. S'assurer qu'il ne reste aucun dépôt de produits de nettoyage.
- Utiliser exclusivement des produits de nettoyage spécialement conçus pour les fours et pas pour les grills, qui pourraient être trop agressifs chimiquement et qui contiennent beaucoup de soude corrosive, car l'utilisation de produits inappropriés pourraient causer la corrosion de certaines pièces du four.
- Utiliser exclusivement une lavette souple et **ne jamais** utiliser d'éponges abrasives qui pourraient griffer l'appareil.
- Après le nettoyage, utiliser un torchon doux et souple pour sécher et polir la surface.
- S'assurer que l'appareil a été correctement nettoyé en vue d'une utilisation ultérieure.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Vérifier de temps en temps l'absence d'endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le cordon présente des endommagements, celui-ci doit être remplacé par un électricien qualifié.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**

**Bewaar de gebruiksaanwijzing binnen
handbereik van het product!**

1. Algemeen	90
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing	90
1.2 Symboolverklaring	90
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring	91
1.4 Auteursrecht	91
1.5 Verklaring van conformiteit	91
2. Veiligheid	92
2.1 Algemene informatie	92
2.2 Aanwijzingen voor veiligheid bij het gebruik van het apparaat	92-93
2.3 Reglementair gebruik	93-94
3. Transport, verpakking en bewaring	94
3.1 Controle bij aflevering	94
3.2 Verpakking	94
3.3 Bewaring	95
4. Specificaties	95
4.1 Eigenschappen van de combi-steamer	95
4.2 Technische gegevens	96-102
5. Installatie en bediening	103
5.1 Veiligheidsvoorschriften	103
5.2 Installatie en aansluiting	104-105
5.3 Bediening	106-109
5.4 Bereidingswijzen	110-113
5.5 Bereidingstabel	114-119
6. Reiniging en onderhoud	120
6.1 Veiligheidsvoorschriften	120
6.2 Reiniging	120
6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud	120
7. Verwijderen	121

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

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

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het inachtnemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.



OPLETTEN!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.



AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen. Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.



AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, met name voordat u het apparaat in gebruik neemt! De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden veelevoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.



AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrecht en het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.

Dit bevestigen we in de EG-Verklaring van Conformiteit.

Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten. Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden.

Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

Het apparaat voldoet aan de eisen uit de richtlijnen 73/23/EEG – Laagspanning en 93/68/EEG.

Het apparaat voldoet aan de voorschriften uit de volgende normen:

- EN 60335-1 met wijzigingen;
- EN 60335-2-46 met wijzigingen;
- EN 60335-2-42 met wijzigingen;
- EN 60335-2-36 met wijzigingen;

Het apparaat voldoet aan de eisen uit richtlijn 89/336/EEG (EMC – “Elektromagnetische compatibiliteit”).

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.



OPLETTEN!

- Het toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als het apparaat aan een derde persoon ter beschikking wordt gesteld, moet de handleiding ook overgedragen worden.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich aan de regels uit deze gebruiksaanwijzing houden en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.
- Het apparaat alleen in gesloten ruimtes gebruiken.

2.3 Reglementair gebruik



OPLETTEN!

Het toestel is ontworpen voor professioneel gebruik en mag alleen door gekwalificeerd personeel in grootkeukens worden bediend.

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

De **combi-steamer** is **uitsluitend** bestemd voor de volgende **bereidingswijzen van gerechten**:

- bereiden van vlees, vis en groente;
- bakken van brood, deegwaren en taarten;
- opwarmen van gerechten;
- ontdooien van diepgevroren producten;
- gratineren;
- bereiden van gekoelde en diepgevroren gerechten;

De **combi-steamer** mag niet gebruikt worden voor:

- verwarming van ruimten;
- het drogen van kleding;
- bewaren van brandbare voorwerpen;
- het vullen of verhitten van vloeistoffen of substanties die licht ontvlambaar, zeer vluchtig of schadelijk voor de gezondheid zijn, of hiermee vergelijkbare stoffen.



OPLETTEN!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik,, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is.

Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.



AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

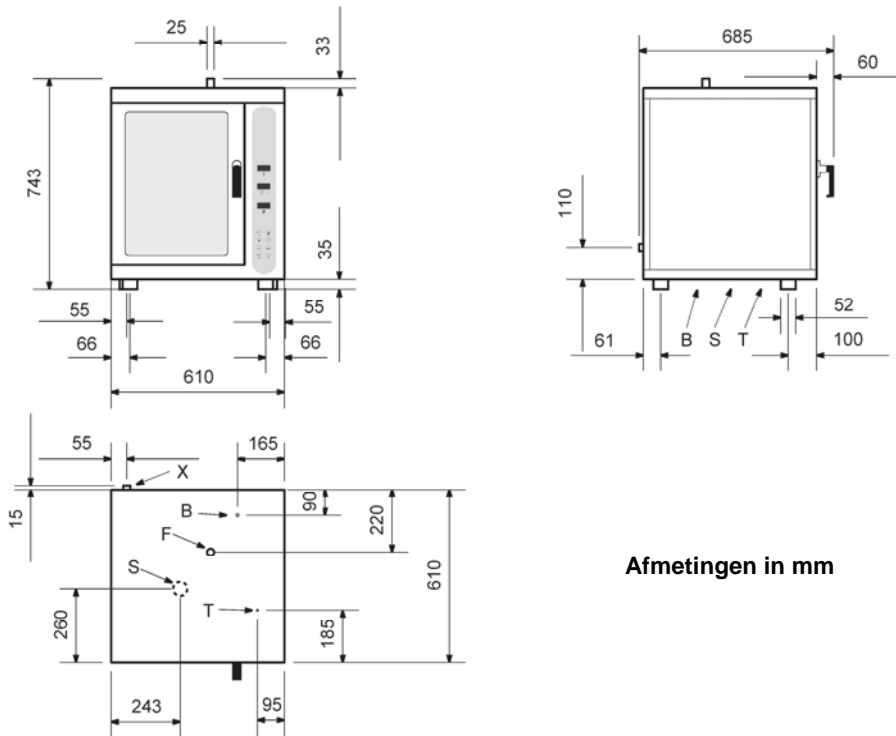
4. Specificaties

4.1 Eigenschappen van de combi-steamer.

- Temperatuur van de ovenkamer tot 260°C
- Vochtigheidsgehalte van de stoom tot 100%
- Kerntemperatuurmeter tot 100°C
- Tijd klok
- Praktische geleiders voor GN-containers
- Geschikt voor GN 1/1 en bakkerijnorm 400 x 600 mm
- Afwisselend (links- en rechtsom) draaiende motor voor een optimaal bakresultaat
- Verlichting van de ovenkamer
- Dubbele beglazing van de deur met van binnenuit geventileerde ruit
- Afstand tussen de bakblikken in de ovenkamer 70-80 mm
- Stoomvorming door directe vochtinjectie
- Wateraanvoer ¾"
- Elektronische bediening – instelmogelijkheid tot 20 programma's
- 6 kookfasen binnen elk programma
- Duidelijke symbolen voor eenvoudige bediening

4.2 Technische gegevens

Combi-steamer 5 x 2/3 GN



Afmetingen in mm

Combi-steamer 5 x 2/3 GN

Aansluitwaarde: 3,3 kW / 220 V

Afmetingen: B 610 x D 685 x H 743 mm

Afstand tussen de bakblikken: 70 mm

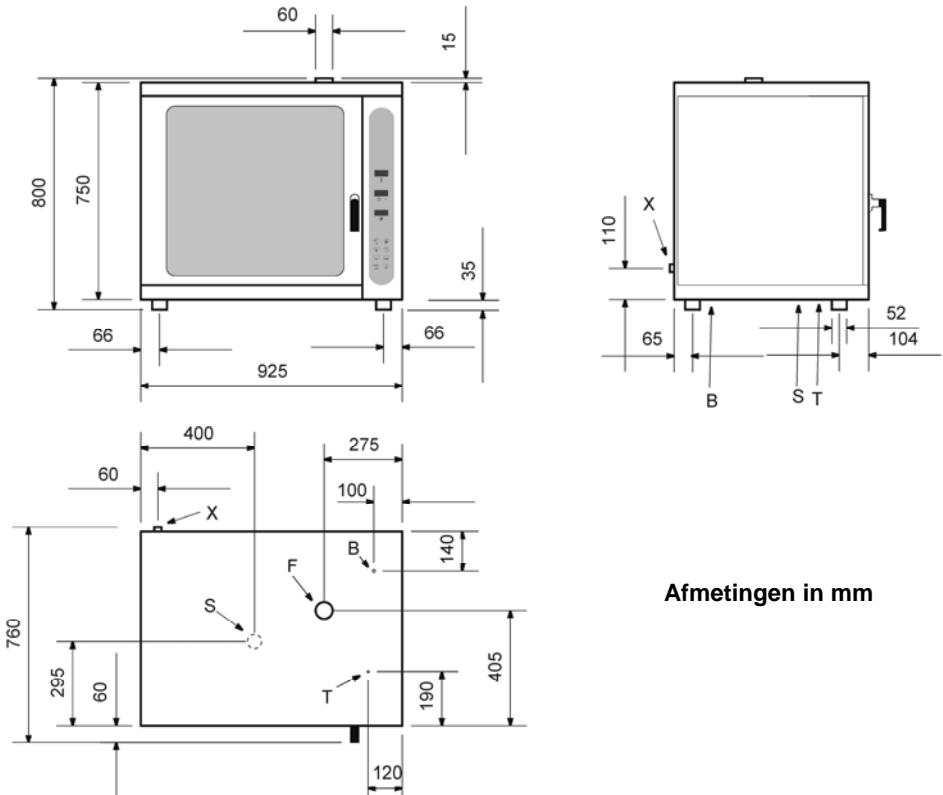
Gewicht: 50 kg

Art. nr.: 116.402

Legenda:

- X = wateraanvoer 3/4"
- F = stoomuitlaat 25 mm
- B = stroomtoevoer
- T = veiligheidsthermostaat
- S = wateruitlaat

Combi-steamer 6 x 1/1 GN



Afmetingen in mm

Combi-steamer 6 x 1/1 GN 6 x 600x400

Aansluitwaarde: 8,0 kW / 2 NAC 400 V

Afmetingen: B 925 x D 760 x H 800 mm

Afstand tussen de bakblikken: 80 mm

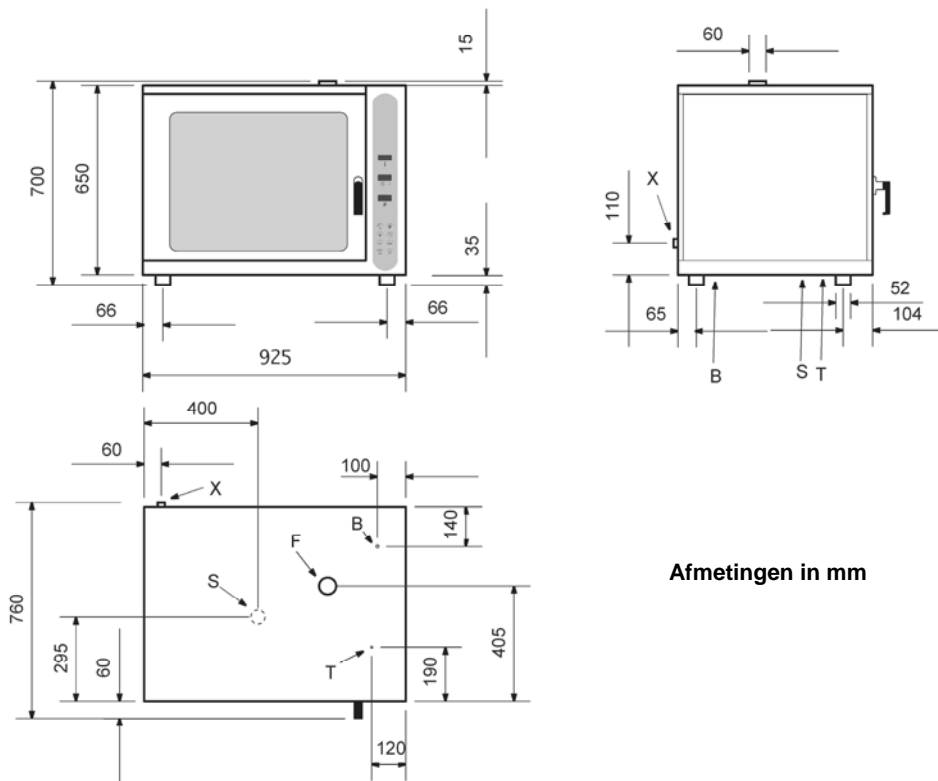
Gewicht: 80 kg

Art. nr.: 116.406

Legenda:

- X = wateraanvoer 3/4"
- F = stoomuitlaat 60 mm
- B = stroomtoevoer
- T = veiligheidsthermostaat
- S = wateruitlaat

Combi-steamer 4 x 1/1 GN



Afmetingen in mm

Combi-steamer 4 x 1/1 GN 4 x 600x400

Aansluitwaarde: 6,6 kW / 2 NAC 380 V

Afmetingen: B 925 x D 760 x H 700 mm

Afstand tussen de bakblikken: 80 mm

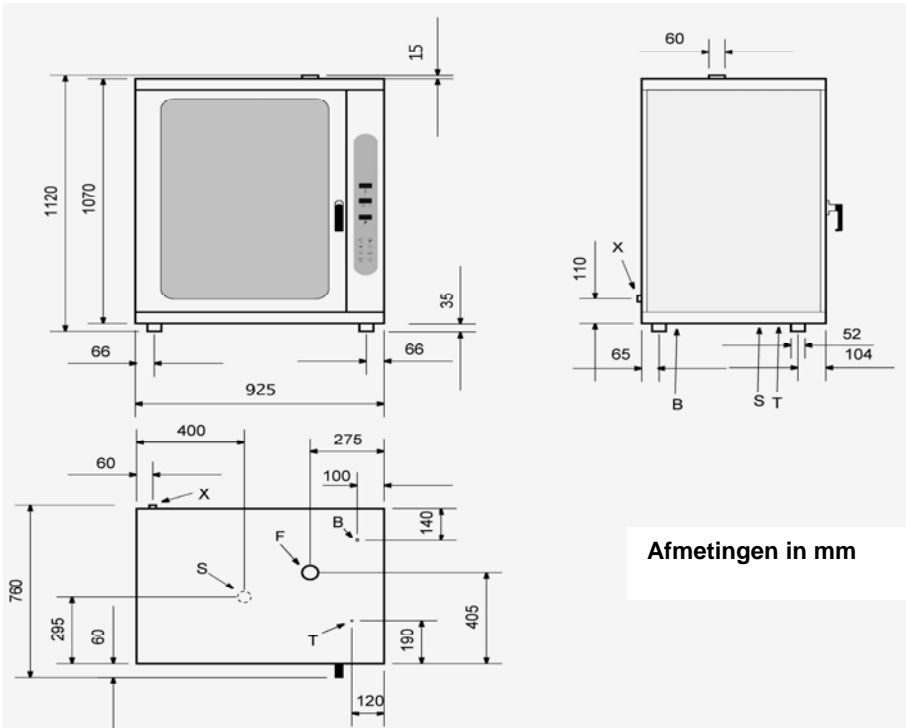
Gewicht: 60 kg

Art. nr.: 116.404

Legenda:

- X = wateraanvoer 3/4"
- F = stoomuitlaat 60 mm
- B = stroomtoevoer
- T = veiligheidsthermostaat
- S = wateruitlaat

Combi-steamer 10 x 1/1 GN

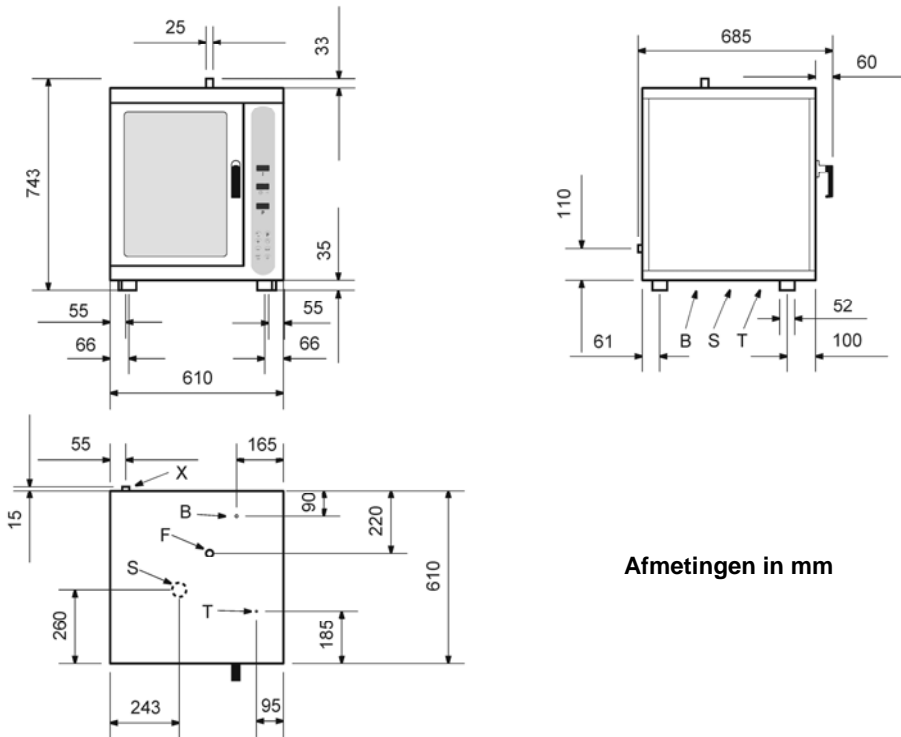


Combi-steamer 10 x 1/1 GN 10 x 600x400
 Aansluitwaarde: 12,0 kW / 3 NAC 380-400 V
 Afmetingen: B 925 x D 760 x H 1120 mm
 Afstand tussen de bakblikken: 80 mm
 Gewicht: 110 kg
 Art. nr.: 116.410

Legenda:

- X = wateraanvoer 3/4"
- F = stoomuitlaat 60 mm
- B = stroomtoevoer
- T = veiligheidsthermostaat
- S = wateruitlaat

Combi-steamer "Easy" 5 x 2/3 GN



Afmetingen in mm

Combi-steamer "Easy" 5 x 2/3 GN

Aansluitwaarde: 3,3 kW / 220 V

Afmetingen: B 610 x D 685 x H 743 mm

Afstand tussen de bakblikken: 70 mm

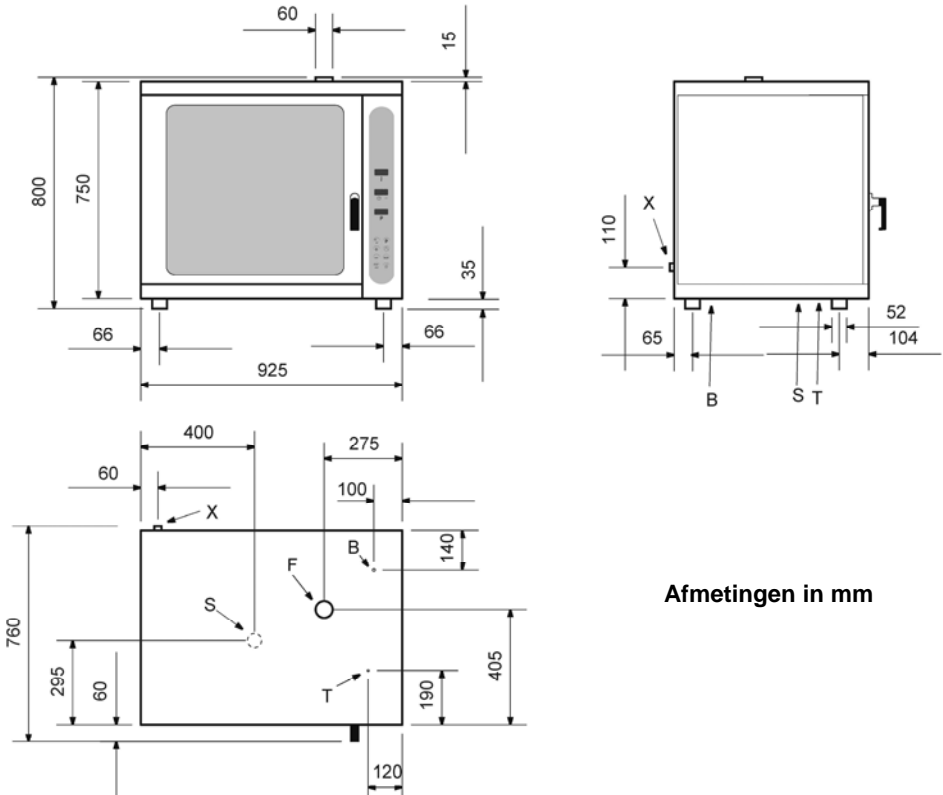
Gewicht: 50 kg

Art. nr.: 116.802

Legenda:

- X = wateraanvoer 3/4"
- F = stoomuitlaat 25 mm
- B = stroomtoevoer
- T = veiligheidsthermostaat
- S = wateruitlaat

Combi-steamer "Easy" 6 x 1/1 GN



Afmetingen in mm

Combi-steamer "Easy" 6 x 1/1 GN, 6 x 600x400

Aansluitwaarde: 8,0 kW / 2 NAC 400 V

Afmetingen: B 925 x D 760 x H 800 mm

Afstand tussen de bakblikken: 80 mm

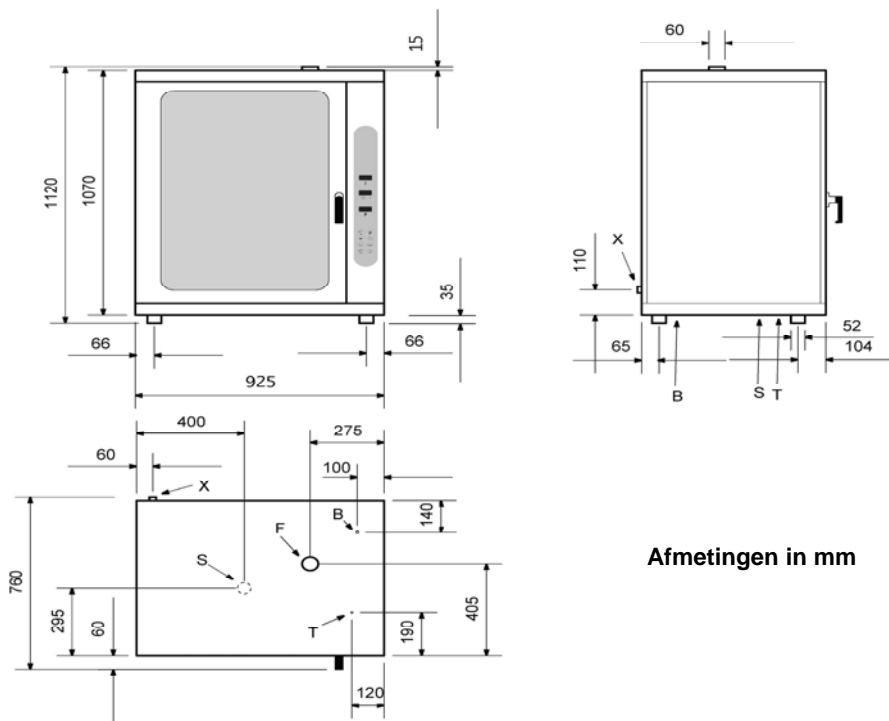
Gewicht: 80 kg

Art. nr.: 116.806

Legenda:

- X = wateraanvoer 3/4"
- F = stoomuitlaat 60 mm
- B = stroomtoevoer
- T = veiligheidsthermostaat
- S = wateruitlaat

Combi-steamer "Easy" 10 x 1/1 GN



Afmetingen in mm

Combi-steamer "Easy" 10 x 1/1 GN, 10 x 600x400

Aansluitwaarde: 12,0 kW / 3 NAC 380-400 V

Afmetingen: B 925 x D 760 x H 1120 mm

Afstand tussen de bakblikken: 80 mm

Gewicht: 110 kg

Art. nr.: 116.810

Legenda:

- X = wateraanvoer 3/4"
- F = stoomuitlaat 60 mm
- B = stroomtoevoer
- T = veiligheidsthermostaat
- S = wateruitlaat

5. Installatie en bediening

5.1 Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige geaarde stekkers.

De stekker niet aan de kabel uit het stopcontact trekken.

De kabel mag niet met hete onderdelen in aanraking komen.

- Let op, dat de kabel niet in contact komt met warmtebronnen of scherpe randen. De kabel niet van de tafel of van de toonbank laten hangen.



WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar!

Tijdens het gebruik kunnen enkele onderdelen zeer heet worden. Zorg ervoor dat de kabel niet in contact komt met hete onderdelen. Raak deze hete onderdelen niet aan om letsel te vermijden.

- Gebruik het apparaat niet als het niet juist functioneert, beschadigd is of is gevallen.
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- De kabel niet onder tapijt of andere warmte-isolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- Het apparaat niet bewegen of kantelen terwijl het in werking is.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Ondeskundige installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken! Vergelijk de installatiegegevens van het lokale stroomnetwerk met de technische gegevens van het apparaat (zie typeschild).

Het apparaat alleen aansluiten als bovenstaande gegevens overeenkomen!

De veiligheidsvoorschriften in acht nemen!

5.2 Installatie en Aansluiting



OPLETTEN!

Installatie en onderhoud van het apparaat dient uitsluitend door deskundigen uitgevoerd te worden.

Plaatsing

- Pak het apparaat eerst uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Plaats het apparaat op een vlakke oppervlakte die het gewicht van het apparaat kan dragen en die ongevoelig is voor warmte.
- **Het is ABSOLUUT niet toegestaan om het apparaat op een brandbare ondergrond te plaatsen.**
- Plaats het apparaat niet in de buurt van bronnen van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Plaats het apparaat dusdanig, dat de toegang tot de stekker niet geblokkeerd is.
- Plaats het apparaat in een goed geventileerde ruimte.
- Plaats het apparaat dusdanig, dat de ventilatieopeningen aan de achterkant niet afgeschermd of geblokkeerd raken.
- De combi-steamer mag alleen worden geplaatst op een daarvoor bestemd onderstel.
- Plaats het apparaat niet dicht bij muren of andere voorwerpen die van brandbaar materiaal zijn gemaakt. Houd aan de achterkant, rechter zijkant en bovenkant minimaal 100 mm afstand tot muren of andere voorwerpen. Houd aan de linkerkant een afstand aan van 500 mm. (afb. 1).
- Gebruik voor het waterpas zetten en instellen van de hoogte de verstelbare voetjes, zoals getoond op afb. 2.
Grote hoogteverschillen of scheefstand kunnen negatieve invloed hebben op het functioneren van de oven.
Verwijder het beschermingsfolie van de buitenpanelen. Trek het voorzichtig los, zodat er geen lijmresten achterblijven op de oppervlakte.
- Zorg ervoor dat de openingen en spleten voor het aanzuigen en koelen niet verstopt zijn.

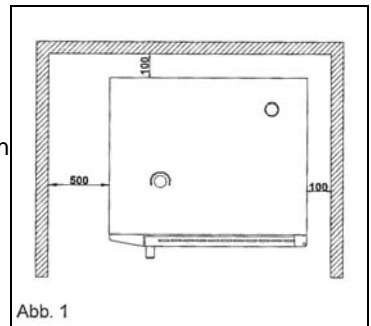


Abb. 1

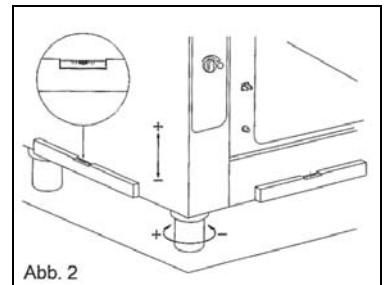


Abb. 2

Aansluiting

Elektrische aansluiting

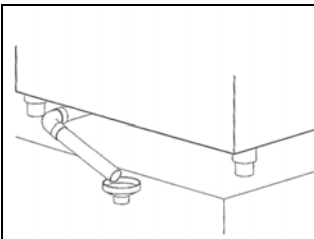
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet, of de waarden op het typeplaatje betreffende spanning en frequentie overeenkomen met de waarden van het beschikbare elektriciteitsnet. Een afwijking in de spanning van $\pm 10\%$ is toelaatbaar.
- Controleer of er een veiligheidskabel aanwezig is die voldoet aan de normen. Let erop dat bij aansluiting op het elektriciteitsnetwerk een kabel wordt gebruikt met een passende doorsnede.
- Tussen de stroomaansluiting en het apparaat moet een bij de belasting passende meerpolige schakelaar worden toegepast. Plaats deze schakelaar, waarvan de afstand tussen de contacten minimaal 3 mm moet bedragen, op een goed toegankelijke plaats.
- Neem de lokale voorschriften betr. elektriciteit, veiligheid en gezondheid in acht.
- Sluit in bepaalde gevallen het apparaat aan op een potentiaalvereffeningssysteem, rekeninghoudend met de geldende normen.

Wateraansluiting

- Waterdruk: max. (250 KPa) 2,5 bar.
- Het gebruik van waterontharders en –ontkalkers $\sim 8 \div 10$ °F wordt altijd aanbevolen.
- Laat voordat u hem aansluit eerst wat water door de slang lopen om eventuele ijzerresten te verwijderen.
- Indien het een nieuwe installatie betreft, laat dan voldoende water door de leiding lopen voordat u het apparaat op de waterleiding aansluit, zodat er geen verontreinigingen in de magnetische ventielen terecht kunnen komen.
- Zorg ervoor dat de filters van de magnetische ventielen schoon zijn.
- Sluit de slang “Water” aan op de koudwaterleiding, met een afsluitkraantje ertussen.

Aansluiting van de afvoer

Leid de wateruitstroom naar de afvoeropening met behulp van het hiervoor bestemde pijpje. Pijpje DN 50 met een permanente helling van minimaal 3 tot 5 %. Geldende norm: DIN 1986, T 1. Temperatuur van het afvoerwater: ca. 60°C.



De waterafvoer bevindt zich onder de combi-steamer en is verbonden met een onbuigzaam pijpje, waarbij de doorsnede van het pijpje niet kleiner mag zijn dan de doorsnede van de verbingsplaatsen van de waterafvoer.

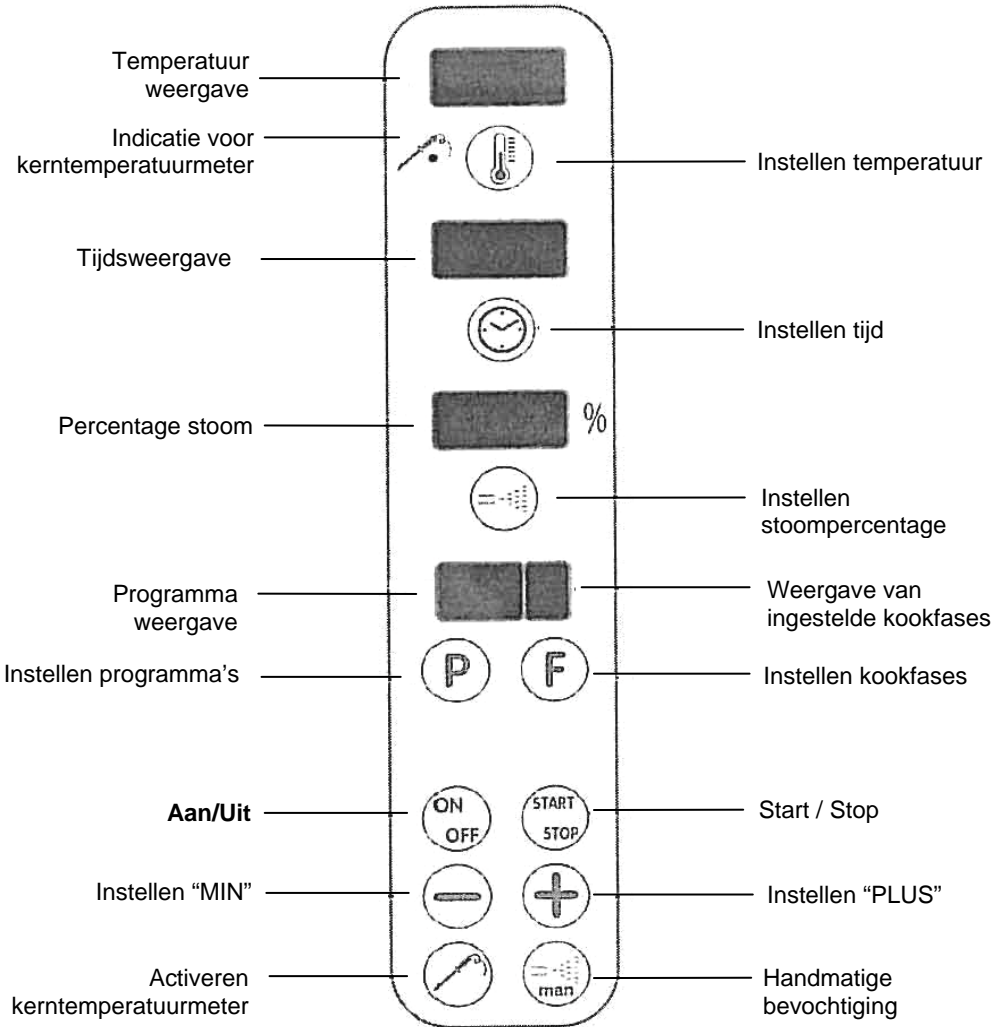
Voor een makkelijker afvoer van het water moet het pijpje zich minimaal 20 cm onder de verbingsplaats bevinden.












Als de afvoer verstopt raakt kan een onaangename geur uit de combi-steamer ontsnappen.

Wij bevelen de installatie van een ontkalkingsapparaat aan om kalkafzetting te voorkomen.

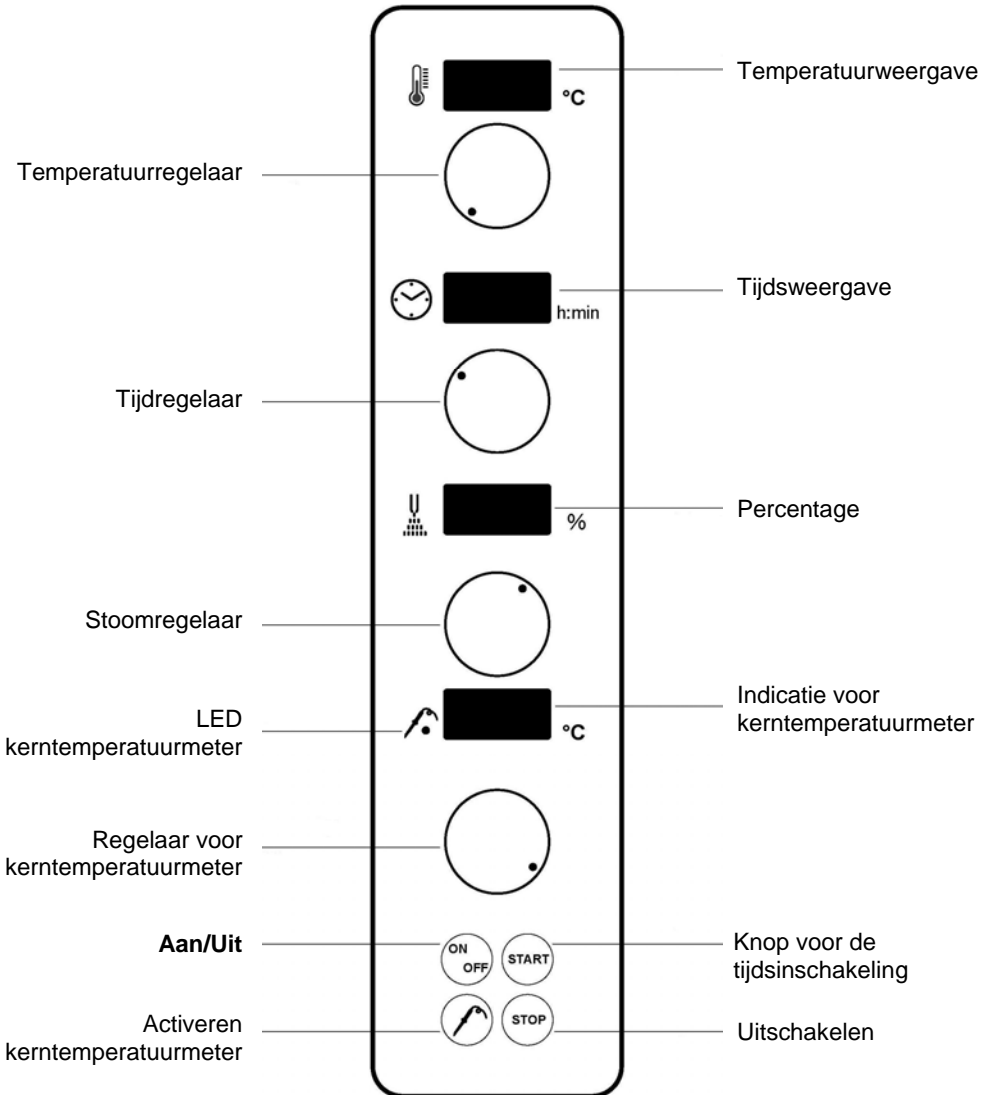
5.3 Bediening










“Programmeerbare” combi-steamer



- ➔  Bij de eerste druk op deze knop schakelen de displays in, bij opnieuw indrukken wordt alles uitgeschakeld, de kaart blijft echter ingeschakeld.
- ➔  Met deze knop stelt u het programma in.
- ➔  Met deze knop stelt u de kookfase in.
- ➔  Met deze knop verhoogt u de ingevoerde, knipperende waarde.
- ➔  Met deze knop verlaagt u de ingevoerde, knipperende waarde.
- ➔  Met deze knop activeert of stopt u de tijdklok.
- ➔  Met deze knop stelt u de temperatuur in.
- ➔  Met deze knop stelt u de baktijd in.
- ➔  Met deze knop stelt u het stoompercentage in.
- ➔  Met deze knop schakelt u de kerntemperatuurmeter in of uit.
- ➔  Met deze knop verhoogt u handmatig de bevochtiging.

Combi-steamer "Easy" 5 x 2/3 GN



- ➔  Druk op de knop “**ON/OFF**” om de oven in te schakelen en stel hem vervolgens naar behoefte in. Kies de waarden uit de bereidingstabel en stel de oven in – de oven verwarmt zich automatisch voor. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, kunt u de gerechten in de oven plaatsen.
- ➔  Stel de tijd in met behulp van de tijdregelaar.
- ➔  Druk vervolgens op de knop “**Start**”. Op deze manier wordt de tijd automatisch geactiveerd. Als de ingestelde tijd is verstreken hoort u een geluidssignaal en schakelt de oven zich automatisch uit.
- ➔  Indien u wilt werken met de kerntemperatuurmeter, plaats dan het uiteinde van de meter in het midden van het te bereiden gerecht. Druk vervolgens op de knop die de kerntemperatuurmeter activeert. Op het display gaat het gele lampje van de kerntemperatuurmeter branden.
- ➔  Stel vervolgens de gewenste temperatuur in met behulp van de regelaar voor de kerntemperatuurmeter.
- ➔  Stel het stoompercentage in met behulp van de stoomregelaar
- ➔  en de temperatuur met behulp van de temperatuurregelaar.
- ➔  Druk op de knop “**Start**” en het bereidingsproces begint. Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur schakelt de oven zich automatisch uit. Indien bij lunch of diner de gerechten à la carte moeten worden geserveerd, schakel de oven dan in, stel een standaardtemperatuur in, bv. 130°C en laat de oven steeds in deze stand werken.
- ➔  Nu heeft u de mogelijkheid om snel en eenvoudig de gewenste temperatuur te bereiken door aan de temperatuurregelaar te draaien. Als de tijdstelling niet is geactiveerd werkt de oven verder bij de door u ingestelde temperatuur.

5.4 Bereidingswijzen

Bereidingswijze	Temperatuur in °C	Luchtvochtigheid in de ovenkamer in %
Braden van vlees en vis	150 – 230	0 – 40
Bakken van taarten	120 – 220	0 – 20
Stomen	60 – 130	60 – 100
Stoven	80 – 100	60 – 80
Pocheren	60 – 80	60 – 90
Grillen	180 – 270	0 – 10
Gratineren	220 – 270	0

Bereiding met hete lucht

Algemene informatie

- Hete lucht is in principe geschikt voor alle gerechten die knapperig en bruin moeten worden.
- Bij deze bereidingswijze wordt gebruik gemaakt van circulerende lucht. Dankzij de beweging van de lucht wordt het gerecht gelijkmatig bruin. U kunt het temperatuurbereik vrij kiezen van 50 tot 270°C.
- Kies voor de toepassing van diepe containers en let op de afstand tussen de containers en de eronder liggende gerechten. Alleen bij voldoende afstand tussen de containers is optimale luchtcirculatie mogelijk waardoor betere resultaten kunnen worden bereikt bij het bereiden van de gerechten.
- In principe moet het apparaat worden voorverwarmd. Om temperatuurverlies te voorkomen wordt aanbevolen om de oven voor te verwarmen tot ca. 40 tot 50°C hoger dan de gewenste temperatuur, zodat temperatuurverlies bij het openen van de deur beperkt wordt.

Bereidingswijzen

Braden van vlees, gratineren, bakken van taarten, ...

Praktische aanwijzingen

Vlees, vis: Braad de te bakken stukken eerst bij hoge temperatuur aan. Plaats een GN-container voor het opvangen van de vleessappen onder het rooster. Leg gepaneerde stukken op een geëmailleerd bakblik, omdat daarmee bij een optimale temperatuurverdeling een betere bruining van het gerecht wordt verkregen.

Gratineren: Zet het gerecht of de vorm op een bakblik, zodat de warmte vooral van bovenaf inwerkt.

Bakken: Stel bij het bakken met de combi-steamer de temperatuur ca. 10 % lager in dan bij een traditionele oven. Volg bij de bereiding van kant-en-klare bakkerijproducten altijd de aanwijzingen op de verpakking.

Bereiding met toepassing van de kerntemperatuurmeter

Algemene informatie

- Bereiding met de kerntemperatuurmeter maakt permanente controle van de binnentemperatuur van het bereide product mogelijk.
- Het meten van de temperatuur in het product garandeert volledige controle over het bereidingsproces van gerechten. Consequente werken betekent minder verliezen bij de bereiding. Elke graad boven de optimale binnentemperatuur vergroot het gewichtsverlies aanzienlijk.
- De fabrieksmatig ingestelde temperatuur bij het inschakelen van de combi-steamer bedraagt 20°C. Als de kerntemperatuurmeter die zich aan de zijkant van het bedieningspaneel bevindt, op de juiste manier in het gerecht is geplaatst, stelt u de temperatuur van de meter minimaal 5°C lager in dan de temperatuur van de ovenkamer. Met behulp van de knop voor de kerntemperatuurmeter kunt u de gewenste temperatuur kiezen tussen 20 en 99°C.

Praktische aanwijzingen

De naald moet altijd koud zijn als ze in een product gestoken wordt omdat zij anders een brandgat kan veroorzaken. U kunt de naald eventueel koelen. Kies de dikste plaats in het midden van het gerecht om de meter in te steken. Steek bij platte stukken de meter vanaf de zijkant in het gerecht om het midden te bereiken.



WAARSCHUWING! Gevaar voor verbranding!

De kerntemperatuurmeter wordt tijdens de werking erg heet!

Vermijd direct contact met de meter bij het uithalen om verbrandingen te voorkomen.

Draag beschermende handschoenen of gebruik pannenlappen.

Voorbeelden van de toepassing van de kerntemperatuurmeter

Voedingsmiddel	Gaarheid	Kerntemperatuur in °C
Runderfilet	rosé	55 – 58
Rosbief	rosé	52 – 58
Rundergebraad	doorbakken	80 – 85
Staartstuk	doorbakken	90
Varkenslende	doorbakken	75
Hele schouderkarbonade	doorbakken	70 – 75
Varkensschenkel	doorbakken	90
Varkenskluiif	doorbakken	85
Varkenshaas	rosé	52 – 58
Casselerib	rosé	55 – 60

Voedingsmiddel	Gaarheid	Kerntemperatuur in °C
Leverkaas	doorbakken	72
Kalfslende	doorbakken	65 – 70
Kalfszadel	rosé	65 – 70
Kalfsborst	doorbakken	75 – 78
Lamsbout	doorbakken	78
Kip	doorbakken	85
Gans	doorbakken	90
Eend	doorbakken	80 – 85
Kalkoen	doorbakken	80 – 85

De aangegeven waarden zijn richtlijnen. Afwijkingen treden op als gevolg van verschillen in kwaliteit en grootte van de producten en van de eisen die aan het producten gesteld worden.

Bereiding met stoom

Algemene informatie

- Alle braadstukken en groot gevogelte zijn in principe geschikt voor bereiding met stoom.
- Deze bereidingswijze is een combinatie van hete lucht en stoom. De lucht en de stoom worden met grote snelheid door de ovenkamer verspreid met behulp van een ventilator. Hierdoor wordt de stoom optimaal verspreid en is optimale bruining mogelijk zonder dat het gerecht uitdroogt. Het is niet nodig om de stukken vlees te bedruipen. Bovendien kunt u gerechten opwarmen die later niet te onderscheiden zijn van vers klaargemaakte gerechten.
- Verhoog aan het einde van de bereiding gedurende korte tijd de temperatuur om een korstje te verkrijgen.
- Het is mogelijk om tegelijkertijd meerdere soorten gerechten klaar te maken, zonder dat de smaak en geur overgaan op de andere gerechten.

Typen thermische bereiding

Stomen, verversen,

Praktische aanwijzingen

Vlees: Leg de stukjes vlees niet te dicht bij elkaar, omdat de plaatsen waar zij elkaar raken niet bruin worden. Zorg dat de vleessappen die ontstaan in een GN-container druppelen. In deze container kunnen tegelijkertijd bv. botten en groenten worden gekookt voor een rijke saus.

Verversen: Doe de saus pas na het verversen bij de gerechten, omdat anders lelijke brandplekken of vellen op de saus kunnen ontstaan.

Stomen

Algemene informatie

- In principe kan alles worden gestoomd wat normaal in water of vloeistoffen wordt gekookt. Alle soorten groenten, vullende bijgerechten, vele vis- en vleessoorten zijn hiervoor geschikt.
- Bij deze bereidingswijze werkt de ventilator. De temperatuur kan vrij worden gekozen tot 100°C. Dit betekent dat wordt gestoomd bij een temperatuur lager dan 100°C, ofwel op een manier die de gerechten het meest spaart. Dankzij deze methode blijven vorm en smaak in hoge mate behouden, evenals vitamines, spoorelementen en voedingsstoffen die niet uitspoelen in het kookwater of afgebroken worden door de hoge temperatuur.
- Het is mogelijk om tegelijkertijd meerdere soorten gerechten klaar te maken, zonder dat de smaak en geur overgaan op de andere gerechten die tegelijkertijd worden klaargemaakt.

Typen thermische bereiding

Stomen, pochieren, stoven, koken, bereiden van vacuüm verpakte gerechten, blancheren, ontdooien, conserveren, ...

Praktische aanwijzingen

Bereiding met stoom bij 60 - 130°C

Vis: Bereiden zonder toevoeging van vocht.

Zoete gerechten: Bereid crèmes voor in willekeurige vormen en bedek ze met folie.

Bereiding van vacuüm voorverpakte gerechten: Leg de vacuüm voorverpakte gerechten op het rooster om ze te bereiden.

Bereiding met stoom 99°C

Groenten: Spoel groenten die worden gestoomd kort af met koud water omdat deze nog nagaren. De hoogte van de productinhoud in de diepe containers mag niet meer zijn dan 2/3 van de totale hoogte. Bereid diepgevroren groenten niet in blokken.

Bijgerechten: Laat aardappelen die worden gestoomd vóór de bereiding ca. 1 uur in zout water staan.

5.5 Bereidingstabel

Rundvlees

Voedingsmiddel	Luchtvochtigheid in de ovenkamer in %	Temperatuur van de ovenkamer in °C	Tijd in min	Kerntemperatuur in °C	GN-container
Rosbief, warm	15	160		60	normaal
Rosbief, koud	15	160		54	normaal
Lendenbiefstuk, middel		230	7 – 9	55	geëmailleerd
Biefstuk, middel		230	7 – 9	55	geëmailleerd
Rundergebraad	20	130	10	85	normaal
2 ^e stap	20	170		82	
Runderrollade	20	170	50 – 70		normaal
Gekookt rundvlees	100	125	90	85 – 90	normaal

Kalfsvlees

Voedingsmiddel	Luchtvochtigheid in de ovenkamer in %	Temperatuur van de ovenkamer in °C	Tijd in min	Kerntemperatuur in °C	GN-container
Kalfsfilet aan een stuk		230		68	geëmailleerd
Kalfsmedaillon		230	6 – 10		geëmailleerd
Kalfszadel	10	170 – 180	40	72	geëmailleerd
Kalfskotelet		230	12 – 15		geëmailleerd
Kalfsbouten	100	130	10		normaal
2e stap	20	160 – 180	70 – 90		
Kalfsgebraad	100	130	10		normaal
2e stap	20	160 – 180	20	78	
Gebraden kalsborst	100	130	10		normaal
2e stap	20	160 – 180	80 – 120	78	normaal

Varkensvlees

Voedings- middel	Luchtvoch- tigheid in de ovenkamer in %	Temperatuur van de ovenkamer in °C	Tijd in min	Kerntempe- ratuur in °C	GN- container
Varkensfilet		230		68	geëmailleerd
Varkens- medaillon		230	6 – 10		geëmailleerd
Varkens- schnitzel		230	12 – 16		geëmailleerd
Karbonade, naturel		230	15 – 20		normaal
Schouder- gebraad	100	130	10	78	normaal
2e stap	20	170		78	
Gebraad met een krokant korstje	100	130	10		normaal
2e stap	20	170		82	
Varkens- schenkel	100	130	10		normaal
2e stap	20	170		82	
Casselerib	100	130	10		normaal
2e stap	20	170		78	
Leverkaas	20	140		78	normaal
Gehaktballen		180 – 200	15 – 20		normaal
Spare-ribs		180 – 200	15 – 25		rooster

Wild en lamsvlees

Voedings- middel	Luchtvoch- tigheid in de ovenkamer in %	Temperatuur van de ovenkamer in °C	Tijd in min	Kerntempe- ratuur in °C	GN-container
Wild- medaillon		230	6 – 10		geëmailleerd
Wildrug	10	180 – 200		68	geëmailleerd
Wildbout	100	130	10		normaal
2e stap	20	170		78	
Wildgebraad	100	130	10		normaal
2e stap	20	170		78	
Hazenbout	20	170	40 – 50		normaal
Lamskroon		230	18 – 25		geëmailleerd
Lams- medaillon		230	6 – 10		geëmailleerd
Lamshaas		230	8 – 12		geëmailleerd
Lams- schouder	100	130	10		normaal
2e stap	20	170		78	
Lamsbout	100	130	10		normaal
2e stap	20	170		78	

Gevogelte

Voedings- middel	Luchtvoch- tigheid in de ovenkamer in %	Temperatuur van de ovenkamer in °C	Tijd in min	Kerntempe- ratuur in °C	GN- container
Kip	100	130	4		normaal
2e stap		200	25 – 35		
Kippenpoten	100	130	4		normaal
2e stap		200	20 – 30		
Kip- gerechten	100	125	60 – 90		normaal
Eend	100	130	10		normaal
2e stap	10	190	45 – 65		
Eendenborst	100	130	5		geëmailleerd
2e stap	10	230	15 – 25		
Ganzen- gebraad	100	130	10		normaal
2e stap	10	170	100–150		
Ganzenbout	100	130	10		normaal
2e stap	10	170	45 – 55		
Kalkoen	100	130	10	78 – 82	normaal
2e stap	10	170	70 – 120		
Kalkoen- borst	100	130	10		normaal
2e stap	10	170		72	
Kalkoen- medaillon		230	10 – 15		geëmailleerd

Vis

Voedings- middel	Luchtvoch- tigheid in de ovenkamer in %	Temperatuur van de ovenkamer in °C	Tijd in min	Kerntempe- ratuur in °C	GN- container
Gebakken forel		230	15 – 20		geëmailleerd
Forel “au Bleu”	80	100	12 – 18		normaal
Mosselen	80	100	12 – 18		normaal
Zalm aan een stuk	80	80		74	normaal
Zalmmoot		200	12 – 18		geëmailleerd
Heilbot, heel	80	80	20 – 25		normaal
Langoustine, kreeft	80	80		74	normaal
Visfilet, gepaneerd	10	230	12 – 18		geëmailleerd

Voedende bijgerechten en eieren

Voedings- middel	Luchtvoch- tigheid in de ovenkamer in %	Temperatuur van de ovenkamer in °C	Tijd in min	Kerntempe- ratuur in °C	GN- container
Gekookte aardappelen	100	125	30 – 40		met gaatjes
Aardappelen in de schil	100	125	30 – 40		met gaatjes
Aardappelen in folie	60	180	25 – 35		met gaatjes
Aardappel- gratin	20	160 – 180	30 – 50		normaal
Gebakken aardappelen		230	15 – 20		normaal
Macaire aardappelen		230	15 – 20		normaal
Aardappel- knoedels	100	120	20 – 30		normaal
Knoedels	100	120	20 – 30		normaal

Voedingsmiddel	Luchtvochtigheid in de ovenkamer in %	Temperatuur van de ovenkamer in °C	Tijd in min	Kerntemperatuur in °C	GN-container
Rijst	100	140	25 – 35		normaal
Papriest	100	120	25 – 35		normaal
Lasagne	20	160 – 180	25 – 35		normaal
Zachtgekookte eieren	100	100	7 – 8		met gaatjes
Hardgekookte eieren	100	100	10 – 12		met gaatjes
Gestold ei	100	90	25 – 30		normaal

Groenten

Voedingsmiddel	Luchtvochtigheid in de ovenkamer in %	Temperatuur van de ovenkamer in °C	Tijd in min	Kerntemperatuur in °C	GN-container
Wortel	100	100	12 – 15		met gaatjes
Doperwt	100	100	12 – 15		met gaatjes
Bloemkool	100	100	12 – 15		met gaatjes
Broccoli	100	100	12 – 15		met gaatjes
Spruitjes	100	100	12 – 15		met gaatjes
Bonen	100	100	12 – 15		met gaatjes
Asperges	100	100	12 – 15		met gaatjes
Koolrabi	100	100	12 – 15		met gaatjes
Tomaten	100	100	2 – 3		met gaatjes
Spinazie	100	100	9		met gaatjes
Geblancheerd groene koolblad	100	100	4 – 6		normaal
Groentesoufflé, portie	20	100	12 - 20		normaal

De aangegeven waarden zijn richtlijnen. Afwijkingen treden op als gevolg van verschillen in kwaliteit en grootte van de producten en van de eisen die aan het product worden gesteld.

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

- Zowel voor reiniging als voor reparatie de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het is **NIET** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.



OPLETTEN!

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hogedruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon om verbranding van bakresten te voorkomen.
- Maak het apparaat aan de buitenkant schoon met een vochtig, zacht doekje.
- Het apparaat moet dagelijks worden schoongemaakt.
- Gebruik nooit schuursponsjes, borsteltjes of krabbertjes van gewoon staal.
- Gebruik voor het schoonmaken van de ovenkamer lauw water met zeep. Zorg ervoor dat er geen resten schoonmaakmiddel achterblijven.
- Gebruik uitsluitend speciale schoonmaakmiddelen voor ovens en niet voor roosters, omdat die teveel agressieve chemische middelen en bijtende soda bevatten. Het toepassen van ongeschikte middelen kan corrosie van ovenonderdelen veroorzaken.
- Gebruik uitsluitend een zacht doekje en **nooit** scherpe soorten schuursponsjes die krassen op het apparaat kunnen veroorzaken.
- Droog het apparaat na het schoonmaken af en polijst de oppervlakte met een zacht, droog doekje.
- Zorg ervoor dat het apparaat vóór het volgende gebruik goed is schoongemaakt.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- Regelmatig dient gecontroleerd te worden of de voedingskabel niet beschadigd is. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken als de kabel beschadigd is. Indien de kabel beschadigd is, moet hij om gevaar te voorkomen vervangen worden door de service of een gekwalificeerde elektricien.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeer u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Verwijderen

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.



WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.



AANWIJZING!



Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

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

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

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

1. Informacje ogólne	124
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	124
1.2 Wyjaśnienie symboli	124
1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja	125
1.4 Ochrona praw autorskich	125
1.5 Deklaracja Zgodności	125
2. Bezpieczeństwo	126
2.1 Informacje ogólne	126
2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia	126-127
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	127-128
3. Transport, opakowanie i magazynowanie	128
3.1 Kontrola dostawy	128
3.2 Opakowanie	128
3.3 Magazynowanie	129
4. Parametry techniczne	129
4.1 Właściwości pieca konwekcyjno-parowego	129
4.2 Dane techniczne	130-136
5. Instalacja i obsługa urządzenia	137
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	137
5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia	138-139
5.3 Obsługa	140-143
5.4 Rodzaje obróbki termicznej	144-147
5.5 Tabele obróbki termicznej	148-153
6. Czyszczenie i konserwacja	154
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	154
6.2 Czyszczenie	154
6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji	154
7. Utylizacja	155

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.

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.

Urządzenie spełnia wymagania dyrektyw 73/23/EEC – Niskie napięcie oraz 93/68/EEC.

Urządzenie odpowiada przepisom następujących dyrektyw:

- EN 60335-1 z następującymi zmianami;
- EN60335-2-46 z następującymi zmianami;
- EN60335-2-42 z następującymi zmianami;
- EN60335-2-36 z następującymi zmianami;

Urządzenie spełnia wymagania dyrektywy 89/336/EEC (EMC – „Kompatybilność elektromagnetyczna“).

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!

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- Wszyscy użytkownicy, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- 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, jeśli jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

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

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

- Przygotowywanie mięsa, ryb i warzyw;
- Pieczenie chleba, ciast i torów;
- Podgrzewanie potraw;
- Rozmrażanie produktów głęboko zamrożonych;
- Zapiekanie;
- Przygotowywanie potraw schłodzonych i głęboko zamrożonych.

Piec konwekcyjno-parowy **nie** może być używany do:

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



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.

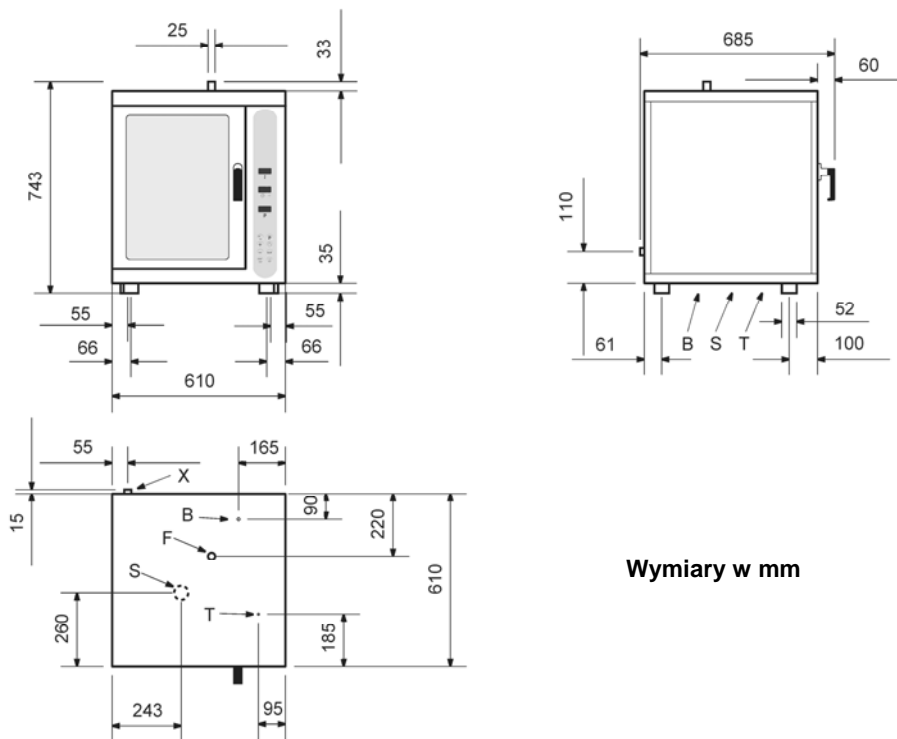
4. Parametry techniczne

4.1 Właściwości pieca konwekcyjno-parowego

- Temperatura komory gotującej do 260°C
- Wilgotność pary do 100%
- Sonda termiczna do 100°C
- Timer
- Praktyczne prowadnice do pojemnika GN
- Przystosowany do GN 1/1 lub blach piekarniczych 400 x 600 mm
- Oscylująca (prawa/lewa) praca silnika w celu osiągnięcia optymalnych wyników pieczenia
- Oświetlenie komory gotującej
- Podwójne oszklenie drzwi z wentylowaną od środka szybą
- Rozstaw pomiędzy blachami w komorze gotującej 70-80 mm
- Wytwarzanie pary przez bezpośredni natrysk
- Podłączenie wody 3/4 cala
- Elektroniczne sterowanie – możliwość wprowadzenia do 20 programów
- 6 ustawień w każdym programie
- Zrozumiałe symbole ułatwiające obsługę

4.2 Dane techniczne

Piec konwekcyjno-parowy 5 x 2/3 GN



Wymiary w mm

Piec konwekcyjno-parowy 5 x 2/3 GN

Moc przyłączeniowa: 3,3 kW / 220 V

Wymiary: szer. 610 x gł. 685 x wys. 743 mm

Rozstaw między blachami: 70 mm

Waga: 50 kg

Nr art.: 116.402

Objaśnienia:

X = wlot wody 3/4"

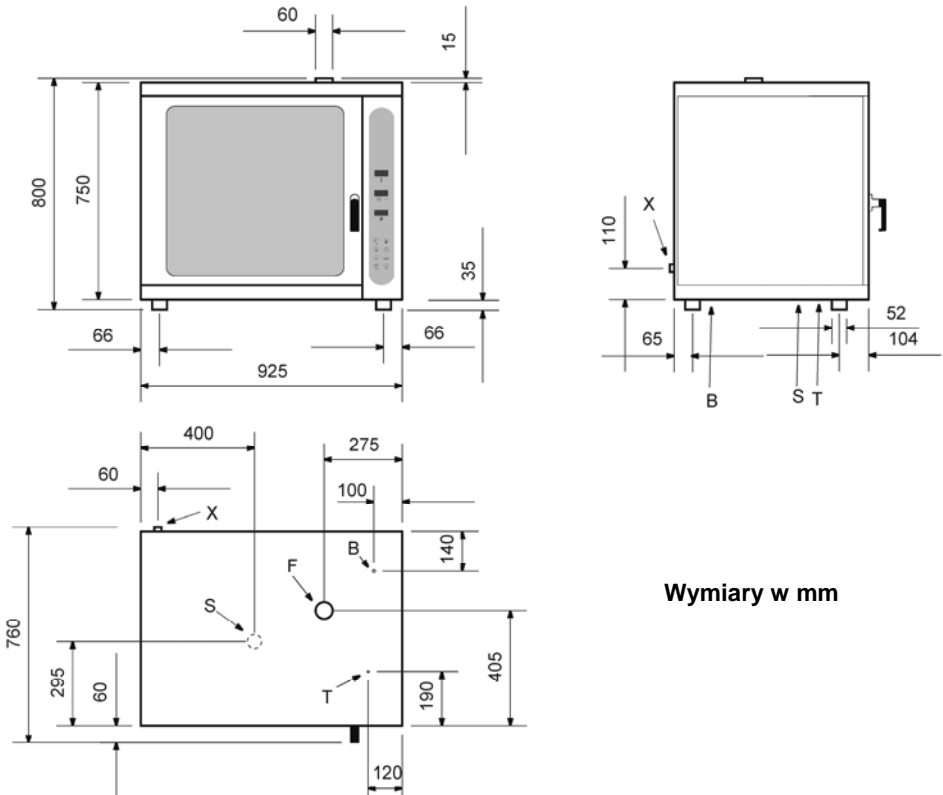
F = spust pary 25 mm

B = doprowadzenie prądu

T = termostat bezpieczeństwa

S = spust wody

Piec konwekcyjno-parowy 6 x 1/1 GN



Wymiary w mm

Piec konwekcyjno-parowy 6 x 1/1 GN, 6 x 600x400

Moc przyłączeniowa: 8,0 kW / 2 NAC 400 V

Wymiary: szer. 925 x gł. 760 x wys. 800 mm

Rozstaw między blachami: 80 mm

Waga: 80 kg

Nr art.: 116.406

Objaśnienia:

X = wlot wody 3/4"

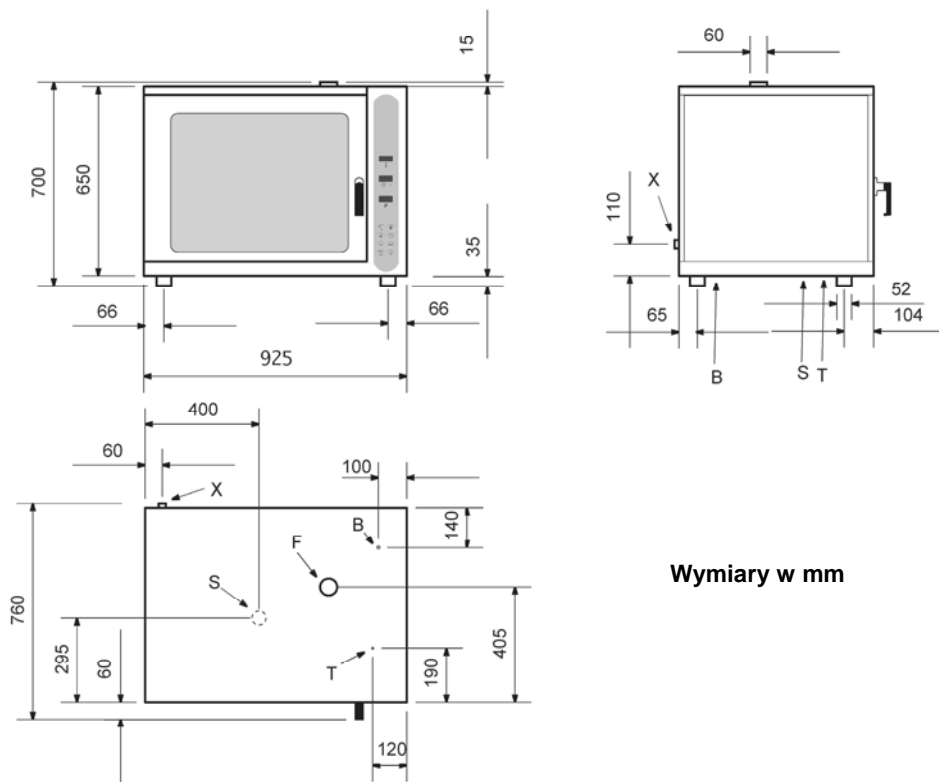
F = spust pary 60 mm

B = doprowadzenie prądu

T = termostat bezpieczeństwa

S = spust wody

Piec konwekcyjno-parowy 4 x 1/1 GN



Wymiary w mm

Piec konwekcyjno-parowy 4 x 1/1 GN, 4 x 600x400

Moc przyłączeniowa: 6,6 kW / 2 NAC 380 V

Wymiary: szer. 925 x gł. 760 x wys. 700 mm

Rozstaw między blachami: 80 mm

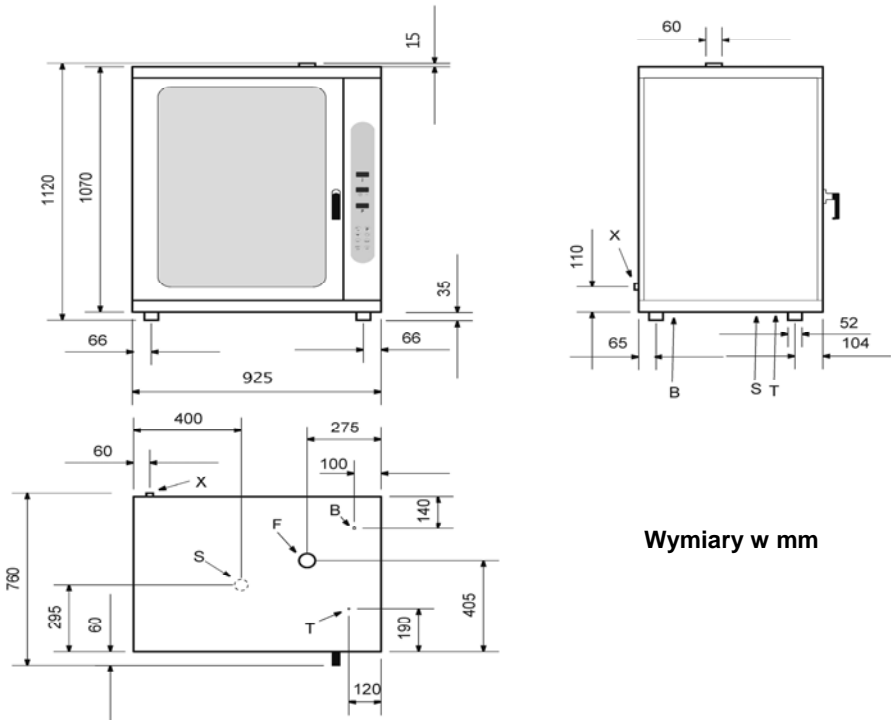
Waga: 60 kg

Nr art.: 116.404

Objaśnienia:

- X = wlot wody 3/4"
- F = spust pary 60 mm
- B = doprowadzenie prądu
- T = termostat bezpieczeństwa
- S = spust wody

Piec konwekcyjno-parowy 10 x 1/1 GN



Wymiary w mm

Piec konwekcyjno-parowy 10 x 1/1 GN, 10 x 600x400

Moc przyłączeniowa: 12,0 kW / 3 NAC 380-400 V

Wymiary: szer. 925 x gł. 760 x wys. 1120 mm

Rozstaw między blachami: 80 mm

Waga: 110 kg

Nr art.: 116.410

Objaśnienia:

X = wlot wody 3/4"

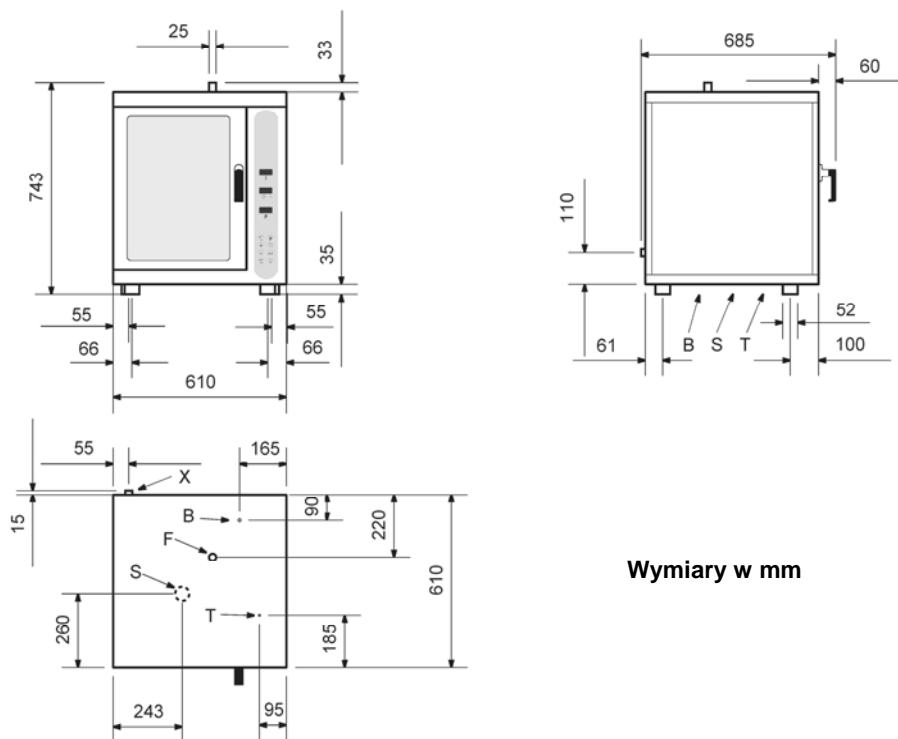
F = spust pary 60 mm

B = doprowadzenie prądu

T = termostat bezpieczeństwa

S = spust wody

Piec konwekcyjno-parowy „Easy“ 5 x 2/3 GN



Wymiary w mm

Piec konwekcyjno-parowy „Easy“ 5 x 2/3 GN

Moc przyłączeniowa: 3,3 kW / 220 V

Wymiary: szer. 610 x gł. 685 x wys. 743 mm

Rozstaw między blachami: 70 mm

Waga: 50 kg

Nr art.: 116.802

Objaśnienia:

X = wlot wody 3/4"

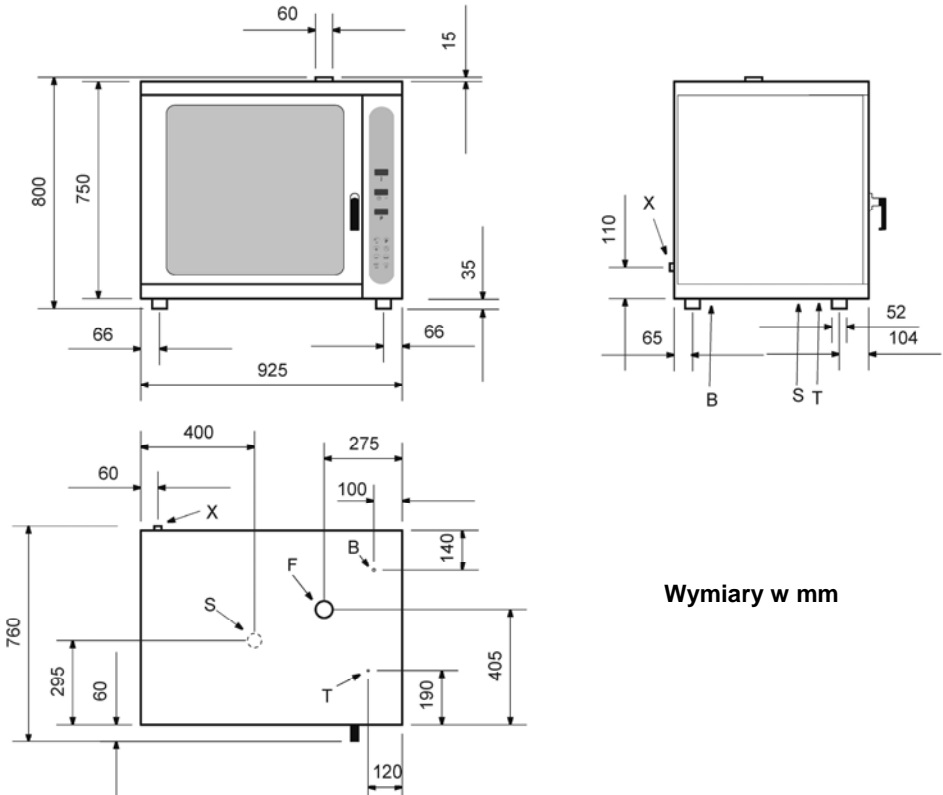
F = spust pary 25 mm

B = doprowadzenie prądu

T = termostat bezpieczeństwa

S = spust wody

Piec konwekcyjno-parowy „Easy“ 6 x 1/1 GN



Wymiary w mm

Piec konwekcyjno-parowy „Easy“ 6 x 1/1 GN, 6 x 600x400

Moc przyłączeniowa: 8,0 kW / 2 NAC 400 V

Wymiary: szer. 925 x gł. 760 x wys. 800 mm

Rozstaw między blachami: 80 mm

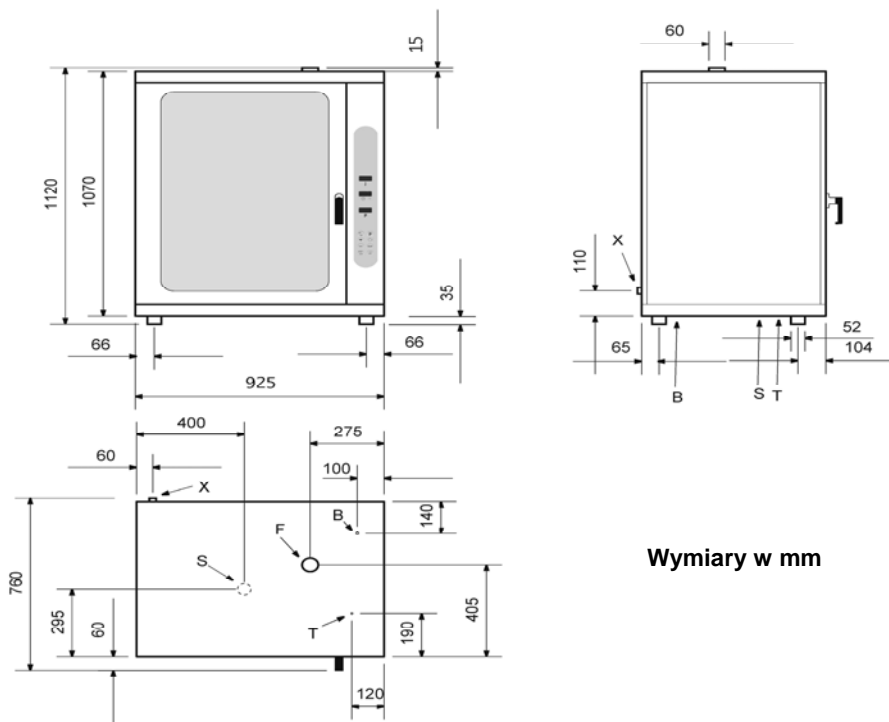
Waga: 80 kg

Nr art.: 116.806

Objaśnienia:

- X** = wlot wody 3/4"
- F** = spust pary 60 mm
- B** = doprowadzenie prądu
- T** = termostat bezpieczeństwa
- S** = spust wody

Piec konwekcyjno-parowy „Easy“ 10 x 1/1 GN



Wymiary w mm

Piec konwekcyjno-parowy „Easy“ 10 x 1/1 GN, 10 x 600x400

Moc przyłączeniowa: 12,0 kW / 3 NAC 380-400 V

Wymiary: szer. 925 x gł. 760 x wys. 1120 mm

Rozstaw między blachami: 80 mm

Waga: 110 kg

Nr art.: 116.810

Objaśnienia:

X = wlot wody 3/4"

F = spust pary 60 mm

B = doprowadzenie prądu

T = termostat bezpieczeństwa

S = spust wody

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 przesuwać 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



UWAGA!

Instalacja i konserwacja urządzenia mogą być przeprowadzane tylko przez wyspecjalizowany personel!

Ustawienie

- Najpierw należy rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Urządzenie postawić na równej powierzchni, która wytrzyma ciężar urządzenia i nie jest wrażliwa na ciepło.
- **ABSOLUTNIE** nie wolno ustawiać urządzenia na palnym podłożu.
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.
- Urządzenie należy tak ustawić, aby nie blokować dostępu do wtyczki.
- Ustawić urządzenie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Urządzenie ustawić tak, aby otwory wentylacyjne z tyłu nie były zasłonięte lub zablokowane.
- Piec konwekcyjno-parowy może być ustawiony tylko na przeznaczoną do tego ramie.
- Nie stawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach czy innych przedmiotach, które wykonane są z materiałów palnych. Zachować odstęp przynajmniej 100 mm od ściany lub innych przedmiotów z prawej strony i z tyłu, jak również od góry. Z lewej strony należy zachować odstęp 500 mm. (rys. 1).
- Poziomowanie i ustawianie wysokości należy przeprowadzić za pomocą nóżek nastawnych, jak pokazano na rys. 2.
Duże różnice wysokości lub nachylenia mogą wpływać negatywnie na funkcjonowanie pieca.
Usunąć folię ochronną z paneli zewnętrznych. Ściągnąć ją powoli, aby żadne resztki kleju nie pozostały na powierzchni.
- Upewnić się, że otwory i szczeliny do zasysania lub schładzania nie są zatkane.

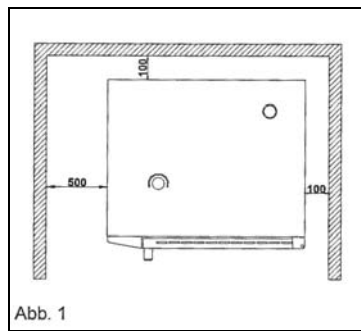


Abb. 1

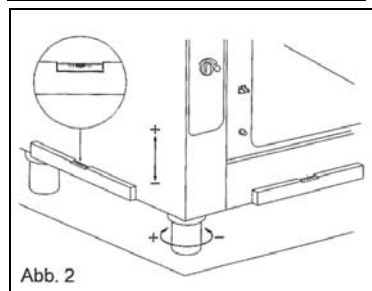


Abb. 2

Podłączenie

Przyłączenie elektryczne

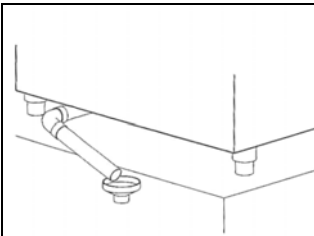
- Zanim urządzenie zostanie podłączone do sieci, należy upewnić się, że podane na tabliczce znamionowej wartości dot. napięcia i częstotliwości zgadzają się z wartościami dostępnej sieci. Dopuszczalne jest odstępstwo o wartości napięcia $\pm 10\%$.
- Upewnić się, że dostępne jest odpowiadające przepisom przyłącze przewodu ochronnego. Przy podłączeniu do sieci należy zwrócić uwagę, aby został zastosowany przewód o odpowiednim przekroju.
- Pomiedzy przyłączem do prądu a urządzeniem musi być zastosowany odpowiedni do obciążenia przełącznik wielobiegunowy. Przełącznik ten, którego minimalny odstęp między stykami musi wynosić 3 mm, musi być umiejscowiony w miejscu łatwo dostępnym.
- Należy przestrzegać lokalnych przepisów dot. elektryczności i bhp.
- W określonych przypadkach urządzenie podłączyć do systemu wyrównywania potencjałów, przestrzegając obowiązujących norm.

Przyłączenie wody

- Ciśnienie wody: maks. (250 KPa) 2,5 bar.
- Zawsze zaleca się zainstalowanie zmiękczacza – odwapniacza wody $\sim 8 \div 10$ °F
- Przed podłączeniem spuścić pewną ilość wody, aby oczyścić przewód z ewentualnych resztek żelaza.
- Jeśli przeprowadzana jest nowa instalacja, zanim urządzenie będzie przyłączone do wody, należy spuścić wystarczającą ilość wody, aby do wentylów magnetycznych nie dostały się żadne zanieczyszczenia.
- Upewnić się, że filtry wentylów magnetycznych są czyste.
- Przewód „Woda” podłączyć do sieci z zimną wodą, dołączając kranik zamykający.

Podłączenie odpływu

Odpływ wody wyprowadzić do otworu odprowadzającego za pomocą przeznaczonej do tego rury. Rura DN 50 ze stałym nachyleniem przynajmniej 3 do 5 %. Obowiązująca norma: DIN 1986, T 1. Temperatura odpływającej wody: ok. 60°C.



Odpływ wody znajduje się pod piecem konwekcyjno-parowym i jest połączony ze sztywną rurą, przy czym przekrój rury nie musi być mniejszy niż przekrój miejsc łączenia odpływu wody.

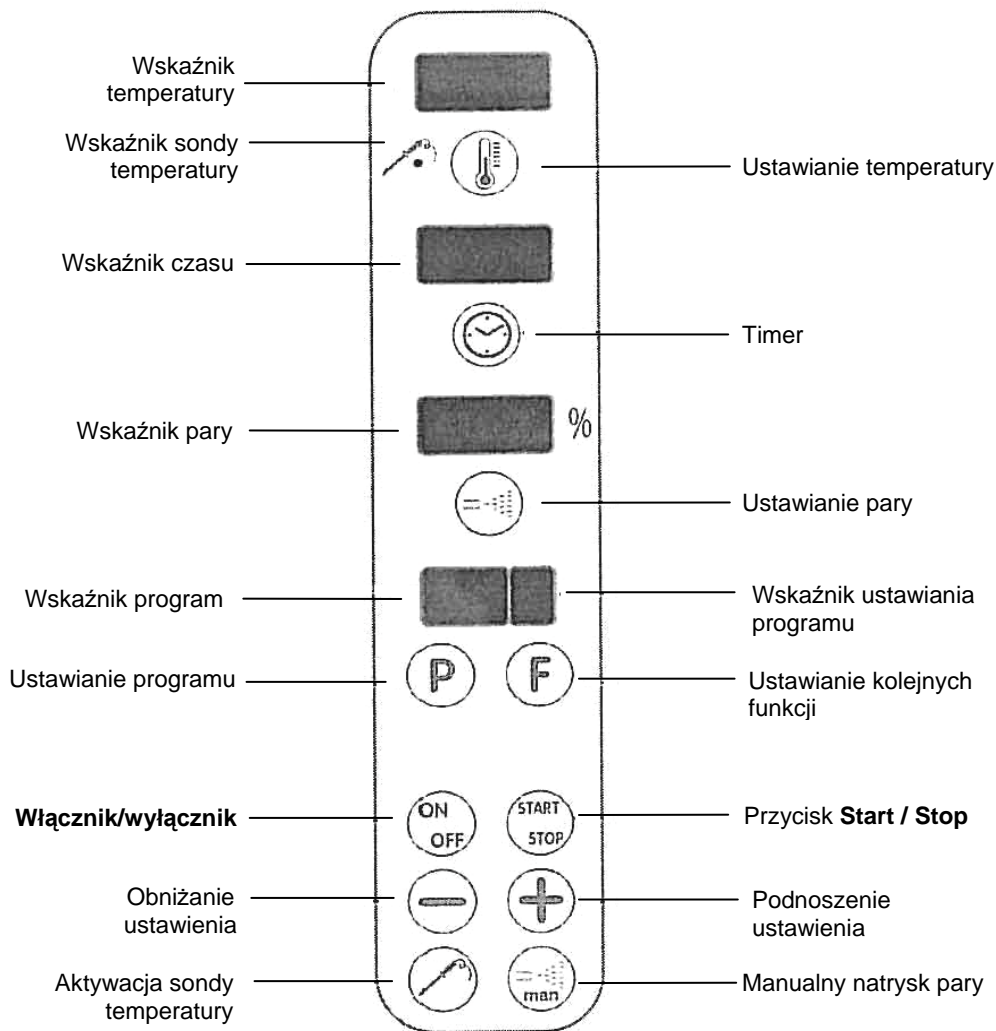
W celu łatwiejszego odpływu wody rura musi pozostać przynajmniej 20 cm pod miejscem łączenia.












W przypadku zatkania odpływu w komorze pieczenia lub w miejscu wyjścia pary z pieca konwekcyjno-parowego może wydostawać się nieprzyjemna woń.

Zalecamy zainstalowanie urządzenia odkamieniającego wodę, aby uniknąć złożeń wapnia.

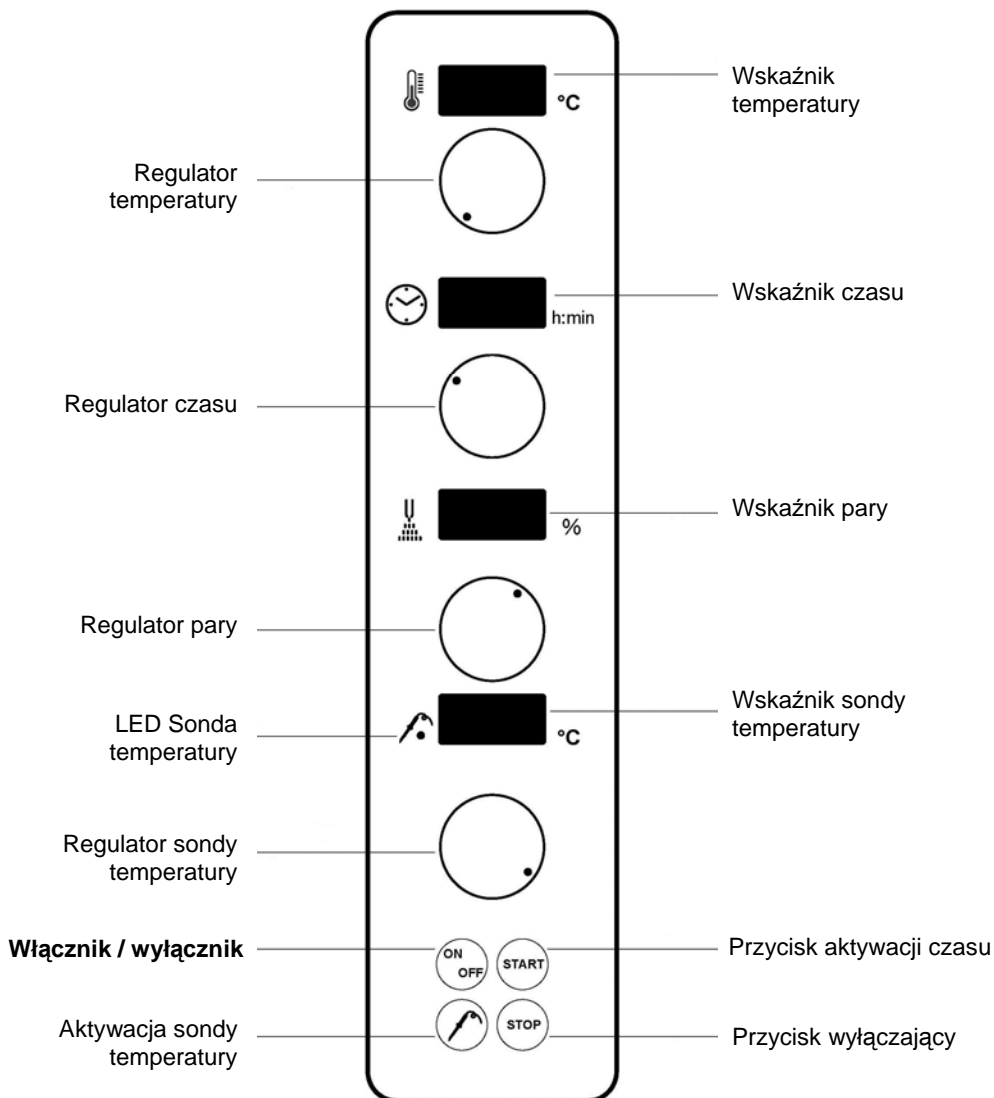
5.3 Obsługa urządzenia










„Programowalny“ piec konwekcyjno-parowy



- ➔  Przy pierwszym uruchomieniu tego przycisku zostają włączone wyświetlacze, przy ponownym naciśnięciu wszystko zostaje wyłączone, jednak karta jest nadal zasilana.
- ➔  Przycisk wybiera numer programu.
- ➔  Przycisk wybiera numer fazy.
- ➔  Przycisk podnosi wprowadzoną migającą wartość.
- ➔  Przycisk obniża wprowadzoną migającą wartość.
- ➔  Przycisk uruchamia, ew. wyłącza timer pieczenia.
- ➔  Przycisk wybiera temperaturę.
- ➔  Przycisk wybiera długość pieczenia.
- ➔  Przycisk wybiera moc pary w procentach.
- ➔  Przycisk określa zastosowanie i wyłączenie sondy temperatury.
- ➔  Przycisk podnosi manualnie parę.

Piec konwekcyjno-parowy „Easy“



- ➔  Aby włączyć piec, nacisnąć przycisk „**ON/OFF**“, a następnie wprowadzić ustawienia wg potrzeb. Wartości pobrać z tabeli obróbki termicznej i ustawić – piec automatycznie nagrzewa się. Kiedy zostaje osiągnięta właściwa temperatura, można umieścić potrawy w piecu.
- ➔  Ustawić czas za pomocą regulatora czasu.
- ➔  Następnie nacisnąć przycisk „**Start**“. W ten sposób czas jest automatycznie aktywowany. Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał dźwiękowy i piec automatycznie się wyłącza.
- ➔  Jeśli chcą Państwo pracować z sondą temperatury, końcówkę sondy należy umieścić w samym środku obrabianej potrawy. Następnie nacisnąć przycisk aktywujący sondę temperatury. Na wyświetlaczu zapali się żółta lampka sondy temperatury,
- ➔  Następnie zaprogramować odpowiednią temperaturę za pomocą regulatora sondy termicznej.
- ➔  Ustawić parę za pomocą regulatora pary.
- ➔  i temperaturę za pomocą regulatora temperatury.
- ➔  Nacisnąć przycisk „**Start**“ i proces obróbki termicznej rozpoczyna się. Po osiągnięciu ustawionej temperatury piec automatycznie się wyłącza. Jeśli podczas obiadu lub kolacji dania mają być serwowane á La Carte, zaleca się uruchomienie pieca, ustawienie temperatury standardowej np. 130°C i pozostawienie pracującego pieca w tym stanie.
- ➔  Wówczas istnieje możliwość w prosty i szybki sposób osiągnąć potrzebną temperaturę poprzez przestawienie regulatora temperatury. Jeśli nie jest aktywowane ustawienie czasowe, piec pracuje automatycznie dalej przy ustawionej przez Państwa temperaturze.

5.4 Rodzaje obróbki termicznej

Rodzaj obróbki termicznej	Temperatura w °C	Wilgotność komory gotującej w %
Pieczenie mięs i ryb	150 – 230	0 – 40
Pieczenie ciast	120 – 220	0 – 20
Gotowanie na parze	60 – 130	60 – 100
Duszenie	80 – 100	60 – 80
Parzenie	60 – 80	60 – 90
Grillowanie	180 – 270	0 – 10
Zapiekanie	220 – 270	0

Obróbka termiczna za pomocą gorącego powietrza

Informacje ogólne

- Gorące powietrze jest odpowiednie zasadniczo do wszystkich potraw, które powinny być chrupiące i zrumienione.
- Przy tego rodzaju obróbce pracuje się za pomocą wentylowanego powietrza. Dzięki ruchowi powietrza zostaje osiągnięte równomierne zrumienienie potrawy. Zakres temperatury można dowolnie wybrać w zakresie od 50 do 270°C.
- Należy stosować głębsze pojemniki i zwrócić uwagę na odstęp pomiędzy pojemnikami a leżącymi poniżej potrawami. Tylko przy wystarczającym odstępie pomiędzy pojemnikami zachowana jest optymalna cyrkulacja powietrza, przy której można osiągnąć lepsze rezultaty w przygotowywaniu potraw.
- Zasadniczo urządzenie powinno być wcześniej nagrzane. Aby uniknąć utraty temperatury, zaleca się nagrzanie pieca do ok. 40 do 50°C wyżej niż potrzebna temperatura, aby ograniczyć utratę temperatury przy otwieraniu drzwi.

Rodzaje obróbki termicznej

Pieczenie mięs, zapiekanie, pieczenie ciast, ...

Wskazówki praktyczne

Mięso, ryby: Kawalki do pieczenia najpierw zapiec mocno. Pod rusztem umieścić pojemnik GN, do którego będzie skapywał sok z mięs. Kawalki panierowane położyć na emaliowaną blachę, gdyż w ten sposób przy optymalnym podziale ciepła zostanie osiągnięte lepsze zrumienienie potrawy.

Zapiekanie: Potrawy lub formy położyć na blachy, tak aby ciepło działało głównie z góry.

Pieczenie: Przy pieczeniu za pomocą pieca konwekcyjno-parowego temperaturę należy ustawić na ok. 10 % niżej niż przy tradycyjnych piecach. Przy przygotowywaniu gotowych produktów piekarniczych należy zawsze stosować się do wskazówek zamieszczonych na opakowaniu produktu.

Obróbka termiczna z wykorzystaniem sondy temperatury

Informacje ogólne

- Obróbka termiczna z wykorzystaniem sondy temperatury umożliwia stałą kontrolę temperatury wewnątrz obrabianego produktu.
- Pomiar temperatury wewnątrz produktu gwarantuje stałą kontrolę procesu obróbki potraw. Konsekwentna praca oznacza mniejsze straty w obróbce. Każdy stopień powyżej optymalnej temperatury wewnątrz potrawy zwiększa znacznie stratę na wadze.
- Ustawiona fabrycznie temperatura pieca konwekcyjno-parowego przy włączaniu wynosi 20°C. Jeśli umieszczona, z boku przy panelu obsługi, sonda temperatury została wprowadzona właściwie do potrawy, wartość temperatury sondy musi być ustawiona co najmniej o 5°C poniżej temperatury komory gotującej. Za pomocą przycisku sondy temperatury można wybrać potrzebną temperaturę pomiędzy 20 i 99°C.

Wskazówki praktyczne

Igła powinna być zawsze włożona do produktu zimna, gdyż w przeciwnym razie może ona wypalić dziurę. Ewentualnie można schłodzić igłę. Przy wprowadzaniu sondy należy wybrać najgrubsze miejsce na środku potrawy. Przy płaskich kawałkach do pieczenia sondę należy wprowadzić z boku, aby dotarła do środka.



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas pracy sonda temperatury staje się bardzo gorąca!
Podczas wyjmowania sondy należy unikać bezpośredniego kontaktu z nią, aby uniknąć poparzenia. Należy nałożyć rękawice ochronne lub użyć ściereczki kuchennej!

Przykłady zastosowania sondy temperatury

Produkt spożywczy	Stan obróbki termicznej	Temperatura wewnątrz w °C
Filet wołowy	różowawy	55 – 58
Roastbeef	różowawy	52 – 58
Pieczeń wołowa	wypieczony	80 – 85
Tafelspitz	wypieczony	90
Udziec wieprzowy	wypieczony	75
Karkówka wieprzowa	wypieczony	70 – 75
Nóżki wieprzowe	wypieczony	90
Golonka	wypieczony	85
Polędwica wieprzowa	różowawy	52 – 58
Karkówka peklowana	różowawy	55 – 60

Produkt spożywczy	Stan obróbki termicznej	Temperatura wewnątrz w °C
Wątrobianka	wypieczony	72
Udziec cielęcy	wypieczony	65 – 70
Comber cielęcy	różowawy	65 – 70
Pierś cielęca	wypieczony	75 – 78
Udziec jagnięcy	wypieczony	78
Kurczak	wypieczony	85
Gęś	wypieczony	90
Kaczka	wypieczony	80 – 85
Indyk	wypieczony	80 – 85

Podane wartości to wytyczne. Odstępstwa mogą wynikać z różnej jakości i wielkości, a także wymagań dot. produktu.

Obróbka z zastosowaniem pary

Informacje ogólne

- Do obróbki z zastosowaniem pary nadają się w zasadzie wszystkie kawałki do pieczenia i duży drób.
- Ten rodzaj obróbki jest kombinacją gorącego powietrza i pary. Powietrze i para są poruszane z dużą prędkością w komorze gotującej za pomocą obrotowego wentylatora. Dzięki temu para jest optymalnie rozprowadzana i umożliwia optymalne zrumienianie, przy czym potrawa nie obsycha. Nie ma potrzeby polewania kawałków mięsa. Poza tym istnieje możliwość podgrzewania potraw, które potem nie różnią się od potraw świeżo przygotowanych.
- Aby mocno zapiec powierzchnię potrawy, na koniec obróbki należy na krótko ustawić wyższą temperaturę.
- Jednocześnie mogą być obrabiane różne rodzaje potraw, przy czym nie przechodzą one smakiem i zapachem innych.

Rodzaje obróbki termicznej

Gotowanie na parze, odświeżanie,

Wskazówki praktyczne

Mięso: Kawałki do pieczenia nie powinny nigdy leżeć zbyt gęsto obok siebie, ponieważ w miejscach zetknięcia nie zbrązowieją. Powstający sok powinien ściekać do pojemnika GN. W pojemniku tym można jednocześnie gotować np. kości i warzywa do treściwego sosu.

Odświeżanie: Sosy dodawać do potraw dopiero po odświeżeniu, gdyż w przeciwnym razie powstają niewidoczne przypalone fragmenty lub na sosie tworzy się kożuch.

Gotowanie na parze

Informacje ogólne

- W zasadzie wszystko, co jest gotowane w wodzie lub płynach może być gotowane na parze. Nadają się to tego wszystkie rodzaje warzyw, sycące przystawki, wiele rodzajów ryb i mięsa.
- Przy tym rodzaju pracy obraca się wentylator. Temperaturę można wybrać dowolnie do 100°C. Oznacza to gotowanie na parze poniżej 100°C, czyli na jeden z najbardziej chroniących potrawy sposobów. Dzięki temu zostają zachowane w najwyższym stopniu forma, smak, a także witaminy, pierwiastki śladowe i substancje odżywcze, które nie są wypłukiwane i wylwane wraz z wodą po gotowaniu lub niszczone przez wysoką temperaturę.
- Jednocześnie mogą być obrabiane różne potrawy, przy czym nie przechodzą one smakiem i zapachem innych gotujących się w tym samym czasie potraw.

Rodzaje obróbki termicznej

Zaparzanie, parzenie, duszenie, gotowanie, gotowanie potraw pakowanych próżniowo, blanszowanie, rozmrażanie, konserwowanie, ...

Wskazówki praktyczne

Obróbka z użyciem pary przy 60 – 130°C

Ryba: Obrabiać bez dodatku soku.

Potrawy słodkie: Kremy przygotowywać w dowolnych formach i przykrywać folią.

Obróbka potraw pakowanych próżniowo: Potrawy pakowane próżniowo w celu obróbki termicznej położyć na ruszcie.

Obróbka z użyciem pary 99°C

Warzywa: Warzywa gotowane z użyciem pary należy krótko przepłukać zimną wodą. Wysokość wsadu w głębszych pojemnikach nie powinna przekraczać 2/3 całkowitej wysokości. Warzyw głęboko mrożonych nie obrabiać w blokach.

Dodatki: Ziemniaki z wody przed gotowaniem z użyciem pary powinny stać ok. 1 godzinę w osolonej wodzie.

5.5 Tabele obróbki termicznej

Wołowina

Produkt spożywczy	Wilgotność komory gotującej w %	Temperatura komory gotującej w °C	Czas w min.	Temperatura wewnątrz potrawy w °C	Pojemnik GN
Roastbeef, ciepły	15	160		60	normalny
Roastbeef, zimny	15	160		54	normalny
Rumsztyk, średni		230	7 – 9	55	emaliowany
Stek z filetu, średni		230	7 – 9	55	emaliowany
Pieczeń wołowa	20	130	10	85	normalny
2-gi krok	20	170		82	
Roladki wołowe	20	170	50 – 70		normalny
Wołowina gotowana	100	125	90	85 – 90	normalny

Cielęcina

Produkt spożywczy	Wilgotność komory gotującej w %	Temperatura komory gotującej w °C	Czas w min.	Temperatura wewnątrz potrawy w °C	Pojemnik GN
Filet cielęcy w kawałkach		230		68	emaliowany
Medaliony cielęce		230	6 – 10		emaliowany
Comber cielęcy	10	170 – 180	40	72	emaliowany
Kotlet cielęcy		230	12 – 15		emaliowany
Nóżki cielęce	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	160 – 180	70 – 90		
Pieczeń cielęca	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	160 – 180	20	78	
Pierś cielęca, pieczona	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	160 – 180	80 – 120	78	normalny

Wieprzowina

Produkt spożywczy	Wilgotność komory gotującej w %	Temperatura komory gotującej w °C	Czas w min.	Temperatura wewnątrz potrawy w °C	Pojemnik GN
Filet wieprzowy		230		68	emaliowany
Medaliony wieprzowe		230	6 – 10		emaliowany
Sznyceł wieprzowy		230	12 – 16		emaliowany
Kotlet, naturalny		230	15 – 20		normalny
Pieczeń z karkówki	100	130	10	78	normalny
2-gi krok	20	170		78	
Pieczeń z chrupiącą skórą	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	170		82	
Nóżki wieprzowe	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	170		82	
Mięso peklowane	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	170		78	
Wątrobianka	20	140		78	normalny
Frykadelki		180 – 200	15 – 20		normalny
Żeberka		180 – 200	15 – 25		ruszt

Dziczyzna i jagnięcina

Produkt spożywczy	Wilgotność komory gotującej w %	Temperatura komory gotującej w °C	Czas w min.	Temperatura wewnątrz potrawy w °C	Pojemnik GN
Medaliony z dziczyzny		230	6 – 10		emaliowany
Karkówka z dziczyzny	10	180 – 200		68	emaliowany
Udziec z dziczyzny	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	170		78	
Pieczeń z dziczyzny	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	170		78	
Udziec zajęczy	20	170	40 – 50		normalny
Korona jagnięca		230	18 – 25		emaliowany
Medaliony jagnięce		230	6 – 10		emaliowany
Polędwica jagnięca		230	8 – 12		emaliowany
Łopatka jagnięca	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	170		78	
Udziec jagnięcy	100	130	10		normalny
2-gi krok	20	170		78	

Drób

Produkt spożywczy	Wilgotność komory gotującej w %	Temperatura komory gotującej w °C	Czas w min.	Temperatura wewnątrz potrawy w °C	Pojemnik GN
Kurczak	100	130	4		normalny
2-gi krok		200	25 – 35		
Udka z kurcząt	100	130	4		normalny
2-gi krok		200	20 – 30		
Potrąwka z kurczaka	100	125	60 – 90		normalny
Kaczka	100	130	10		normalny
2-gi krok	10	190	45 – 65		
Pierś kaczki	100	130	5		emaliowany
2-gi krok	10	230	15 – 25		
Pieczeń z gęsi	100	130	10		normalny
2-gi krok	10	170	100– 150		
Udziec gęsi	100	130	10		normalny
2-gi krok	10	170	45 – 55		
Indyczka	100	130	10	78 – 82	normalny
2-gi krok	10	170	70 – 120		
Pierś z indyczki	100	130	10		normalny
2-gi krok	10	170		72	
Medaliony z indyczki		230	10 – 15		emaliowany

Ryby

Produkt spożywczy	Wilgotność komory gotującej w %	Temperatura komory gotującej w °C	Czas w min.	Temperatura wewnątrz potrawy w °C	Pojemnik GN
Pstrąg, pieczony		230	15 – 20		emaliowany
Pstrąg, niebieski	80	100	12 – 18		normalny
Małże	80	100	12 – 18		normalny
Łosoś w kawałkach	80	80		74	normalny
Łosoś		200	12 – 18		emaliowany
Halibut, cały	80	80	20 – 25		normalny
Langusty-homary	80	80		74	normalny
Filet rybny, panierowany	10	230	12 – 18		emaliowany

Dodatki sycące i jajka

Produkt spożywczy	Wilgotność komory gotującej w %	Temperatura komory gotującej w °C	Czas w min.	Temperatura wewnątrz potrawy w °C	Pojemnik GN
Ziemniaki z wody	100	125	30 – 40		z otworami
Ziemniaki w mundurkach	100	125	30 – 40		z otworami
Ziemniaki w folii	60	180	25 – 35		z otworami
Ziemniaki zapiekane	20	160 – 180	30 – 50		normalny
Ziemniaki pieczone		230	15 – 20		normalny
Ziemniak macerowane		230	15 – 20		normalny
Knedle ziemniaczane	100	120	20 – 30		normalny
Knedliki	100	120	20 – 30		normalny

Produkt spożywczy	Wilgotność komory gotującej w %	Temperatura komory gotującej w °C	Czas w min.	Temperatura wewnątrz potrawy w °C	Pojemnik GN
Ryż	100	140	25 – 35		normalny
Ryż na mleku	100	120	25 – 35		normalny
Lasagne	20	160 – 180	25 – 35		normalny
Jajka na miękko	100	100	7 – 8		z otworami
Jajka na twardo	100	100	10 – 12		z otworami
Kluski lane	100	90	25 – 30		normalny

Warzywa

Produkt spożywczy	Wilgotność komory gotującej w %	Temperatura komory gotującej w °C	Czas w min.	Temperatura wewnątrz potrawy w °C	Pojemnik GN
Marchewka	100	100	12 – 15		z otworami
Groszek	100	100	12 – 15		z otworami
Kalafior	100	100	12 – 15		z otworami
Brokuły	100	100	12 – 15		z otworami
Brukselka	100	100	12 – 15		z otworami
Fasola	100	100	12 – 15		z otworami
Szparagi	100	100	12 – 15		z otworami
Kalarepa	100	100	12 – 15		z otworami
Pomidory	100	100	2 – 3		z otworami
Szpinak	100	100	9		z otworami
Liście kapusty włoskiej, blanszowane	100	100	4 – 6		normalny
Suflet warzywny, porcja	20	100	12 - 20		normalny

Podane wartości to wytyczne. Odstępstwa mogą wynikać z różnej jakości i wielkości, a także wymagań dot. produktu.

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 należy czyścić po każdym użyciu, aby uniknąć przypalania resztek po pieczeniu.
- Z zewnątrz urządzenie czyścić wilgotną, miękką ściereczką.
- Urządzenie powinno być czyszczone codziennie.
- Nigdy nie używać drucianych czyścików, szczotek czy skrobaczek ze zwykłej stali.
- Do czyszczenia komory gotującej należy używać letniej wody z mydłem. Upewnić się, aby nie pozostały żadne resztki po środkach czyszczących.
- Stosować wyłącznie specjalne środki czyszczące do pieców, a nie rusztów, które byłyby zbyt agresywne chemicznie i zawierałyby dużo żrącej sody, ponieważ stosowanie nieodpowiednich środków może spowodować korozję części pieca.
- Stosować wyłącznie miękką ściereczkę i **nigdy** nie używać żadnego rodzaju ostrych czyścików, które mogłyby porysować urządzenie.
- Po czyszczeniu należy wysuszyć i wypolerować powierzchnię miękką, suchą ściereczką.
- Upewnić się, że urządzenie zostało dobrze wyczyszczone do kolejnego użycia.

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.
- 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