



120.792

**Bedienungsanleitung griffbereit
am Produkt aufbewahren!**

1. Allgemeines	6
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung	6
1.2 Symbolerklärung	6
1.3 Haftung und Gewährleistung	7
1.4 Urheberschutz	7
1.5 Konformitätserklärung	7
2. Sicherheit	8
2.1 Allgemeines	8
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes	8-9
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung	9
3. Transport, Verpackung und Lagerung	10
3.1 Transportinspektion	10
3.2 Verpackung	10
3.3 Lagerung	10
4. Technische Daten	11
4.1 Baugruppenübersicht	11
4.2 Technische Angaben	12
5. Installation und Bedienung	12
5.1 Sicherheitshinweise	12-13
5.2 Aufstellen und Anschließen	13
5.3 Bedienung	13-20
6. Reinigung und Wartung	20
6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung	20
6.2 Reinigung	20
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung	21
7. Mögliche Funktionsstörungen	21-22
8. Entsorgung	22

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 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 unmittelbarer Nähe des Gerätes für 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 gefährliche 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.



WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

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 bitte 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 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in 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 grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

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.

2.2 Sicherheitshinweise für die 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 erhalten 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 Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Niedertemperaturgärer** ist nur für folgende **Zubereitungsarten von geeigneten Speisen** bestimmt:

- Garen, Nachgaren und Warmhalten von Fleisch, Fisch, etc. (frisch oder tiefgekühlt);
- Regenerieren von gekühlten oder tiefgekühlten Speisen.



ACHTUNG!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

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

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

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 Geräts 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.

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

3.3 Lagerung

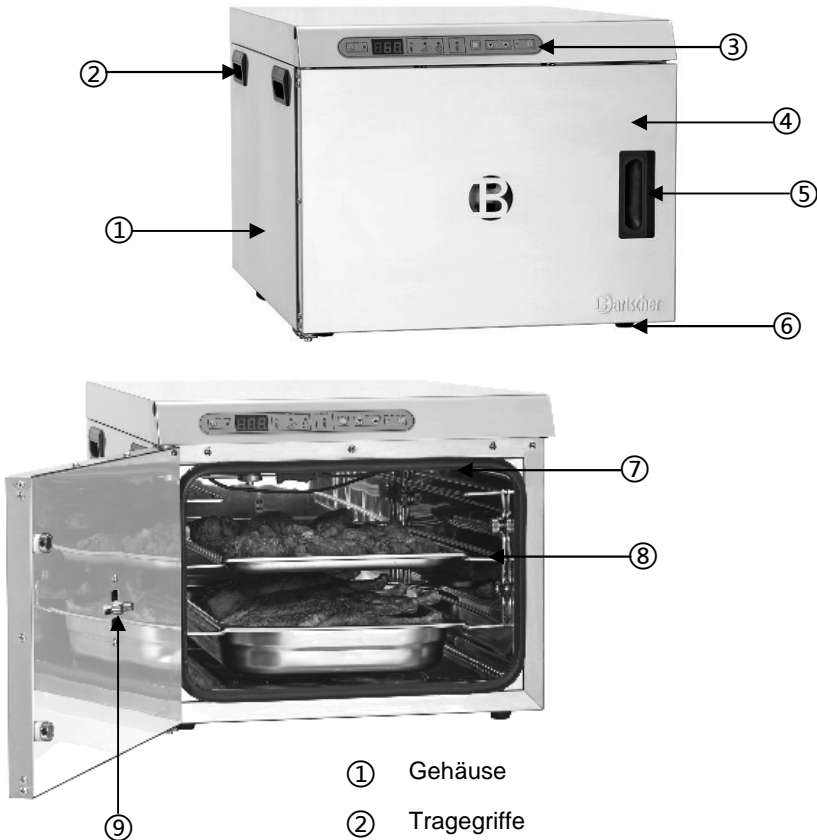
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

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 Baugruppenübersicht



- ① Gehäuse
- ② Tragegriffe
- ③ Bedienblende
- ④ Tür mit Magnetverschluss
- ⑤ Türgriff
- ⑥ Stellfüße
- ⑦ Garraum
- ⑧ Herausnehmbare Auflageschienen
- ⑨ Entfechtungsvorrichtung

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Niedertemperaturgarer
Artikel-Nr.:	120.792
Material:	Edelstahl
Anschlusswert:	230 V ~ 50 Hz 1200 W
Temperaturbereich:	30°C - 110°C
Abmessungen:	B 505 x T 715 x H 415 mm
Abstand zwischen den Auflageschienen:	80 mm
Gewicht:	25 kg
Zubehör:	1 Paar Auflageschienen zur Nutzung von 600 x 400 mm Blechen

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

Das Netzkabel 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! Heiße Oberfläche!

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren!

- 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 eintauchen.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.



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 Aufstellen und Anschließen

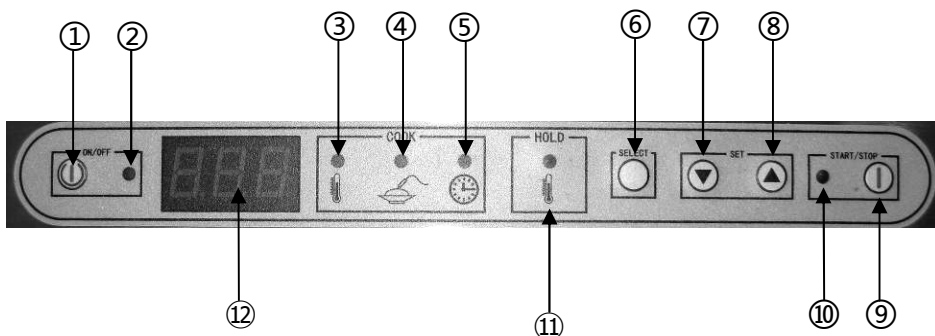
- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau und eine Reihenaufstellung konstruiert.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Wänden oder anderen Gegenständen ein.
- Das Gerät niemals auf dem Fussboden aufstellen.
- Nach der Aufstellung die Schutzfolie von den Geräteaußenseiten entfernen.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser.
- **Niemals** aggressive oder chlorhaltige Reinigungsmittel benutzen.
- Heizen Sie das Gerät ohne Speisen für 30 Minuten bei 100 °C auf. Es kann beim ersten Aufheizen zur Geruchsbildung kommen, diese entsteht durch die Isolierung und verfliegt bei weiterer Benutzung des Gerätes.

Anzeigen- und Tastenfunktionen der Bedienblende





- ① **EIN/AUS** Taste
- ② Netz-Kontrolllampe
- ③ LED-Kontrolllampe für Temperatur
- ④ LED-Kontrolllampe für Kerntemperatur
- ⑤ LED-Kontrolllampe für Garzeit
- ⑥ Taste **SELECT** für Funktionsauswahl
- ⑦ Senkung der eingestellten Werte
- ⑧ Erhöhung der eingestellten Werte
- ⑨ **START/STOP** Taste
- ⑩ Betriebs-Kontrolllampe
- ⑪ LED-Kontrolllampe für Warmhalte-Funktion **HOLD**
- ⑫ Display-Anzeige

Einstellungen

Das Gerät ist mit **drei Funktionen** ausgestattet:

- ❖ **COOK-Funktion:** für Niedertemperaturgaren und Nachgaren von Speisen bei Temperaturen bis max. 110 °C.
- ❖ **Garen mit Kerntemperatur:** punktgenaues Garen der Lebensmittel.
- ❖ **HOLD-Funktion:** zum temperaturgenauen Warmhalten der Speisen.

COOK-Funktion

- Drücken Sie die **EIN/AUS** Taste. Die Netz-Kontrolllampe neben der Taste leuchtet auf und signalisiert, dass das Gerät an der Stromversorgung angeschlossen ist und sich im Standby-Modus befindet.
- Die LED-Kontrolllampe für Temperatur leuchtet auf und die gewünschte **Temperatur** im Bereich von 0 °C bis 110 °C kann mithilfe der Wahltasten  bzw.  jetzt eingestellt werden.
- Drücken Sie die Taste **SELECT**, um in den nächsten gewünschten Einstellbereich zu kommen.
- Nach der Temperatureinstellung können Sie die **Garzeit** über die Funktion für Zeiteinstellung wählen (bis 9 Stunden und 59 Minuten). Die LED-Kontrolllampe für die Garzeit leuchtet auf.
- Nach der Eingabe der Garzeit die **START/STOP** Taste drücken.

Garen mit Kerntemperatur



- Möchten Sie mit **Kerntemperatur** arbeiten, geben Sie die gewünschte Kerntemperatur im Bereich bis zu 110°C ein.
- Zeiteinstellung beim Garen mit Kerntemperatur entfällt, da die Garzeit durch die Kerntemperatur bestimmt wird.
- Nach der Eingabe der Kerntemperatur die **START/STOP** Taste drücken.

HOLD-Funktion

- Zur Einstellung dieser Funktion drücken Sie die Taste **SELECT** so lange, bis die LED-Kontrolllampe für Warmhalte-Funktion **HOLD** aufleuchtet.
- Geben Sie die gewünschte Temperatur ein und drücken Sie die **START/STOP** Taste.
- Das Gerät heizt bis auf die eingestellte Temperatur auf und hält diese so lange, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- In der Warmhaltephase wechselt die Display -Anzeige alle 4 Sekunden von der eingestellten zur gemessenen Temperatur im Inneren des Garraumes.



HINWEIS!

Alle Einstellungen der Garraumtemperatur, der Garzeit, der Kerntemperatur können während des Betriebes mithilfe der Wahltasten  bzw.  jederzeit geändert werden.

Gerät abschalten

- Um die Kochphase zu unterbrechen, drücken Sie die **START/STOP** Taste. Nach der Unterbrechung sind alle eingegebenen Parameter (Temperatur des Garraumes, Kerntemperatur, Zeit) auf „0“ zurückgestellt.

Geeignetes Zubehör

- Benutzen Sie die geeigneten **Bleche (600x400 mm oder 1/1 GN-Behälter)** für das Warmhalten von Fleisch, Fisch, Gemüse (**keinen Blumenkohl** in das Gerät geben, da dieser schnell braun wird).
- Für die Zubereitung von Steaks benutzen Sie die **Roste**. Schieben Sie ein Blech oder GN-Behälter unter die Roste, um den Bratensaft aufzufangen.

Entfeuchtungsvorrichtung

Das Gerät ist mit einer Entfeuchtungsvorrichtung an der Tür im Inneren des Gerätes ausgestattet. Mittels dieser Vorrichtung wird die Feuchtigkeit im Inneren des Gerätes reguliert.



← **Entfeuchtungs-
vorrichtung
geöffnet**

Die Entfeuchtungsvorrichtung wird geöffnet, um die Eigenfeuchte des Gargutes zu entfernen (z. B. bei panierten Schnitzeln, Kroketten, etc.).



← **Entfeuchtungs-
vorrichtung
geschlossen**

Die Entfeuchtungsvorrichtung wird geschlossen, wenn die Eigenfeuchte des Gargutes im Garraum erhalten werden soll, wie z. B. beim Rinderbraten, um eine Austrocknung zu vermeiden.

Praktische Tipps



ACHTUNG!

Die Grundvoraussetzung für jede Speisenzubereitung ist, dass die Lebensmittel immer frisch sein sollen!



HINWEIS!

Die unten stehenden Angaben sind nur Richtwerte für die Zubereitung der Speisen, Sie können diese nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen ändern.

Niedertemperaturgaren oder Nachgaren von Fleisch

Das Fleisch sollte im Kombidämpfer bei 130°C und 100 % Feuchtigkeit 15 Minuten angedämpft werden und im zweiten Arbeitsschritt 5 Minuten bei voller Entfeuchtung und 200 °C vorbereitet werden. Geben Sie danach das Fleisch auf einen Rost in den vorgeheizten Niedertemperaturgärer, führen Sie den Kerntemperaturfühler mit der Spitze in die Mitte des Gargutes ein und geben Sie die gewünschte Kerntemperatur ein. Die Garraumtemperatur sollte dabei 10°C über der Kerntemperatur liegen. Fühlen Sie in den GN-Behälter unter dem Rost ca. 2 cm hoch Wasser ein.

Speise	Geeignetes Zubehör	Kerntemperatur	Garzeit in Stunden	Entfeuchtungs-vorrichtung
Rinderbraten	GN-Behälter + Rost	82°C	10 – 15	geschlossen
Sauerbraten	GN-Behälter + Rost	82°C	10 – 15	geschlossen
Schweinebraten	GN-Behälter + Rost	82°C	10 – 15	geschlossen
Wildbraten	GN-Behälter + Rost	78°C	8 – 14	geschlossen
Lammkeule	GN-Behälter + Rost	72°C	8 – 12	geschlossen
Putenbraten	GN-Behälter + Rost	72°C	6 – 10	geschlossen

Gerichte in Soßen gegart

Grundsätzlich sollten Speisen in GN-Behältern 40 mm im Fond liegend gegart werden. Gulasch, Ragout aller Art werden im Kombidämpfer 5 Minuten bei 130°C und voller Feuchtigkeit, dann im zweiten Arbeitsschritt bei 200°C und voller Entfeuchtung 5 Minuten vorgegart. Anschließend die Speisen mit Fond auffüllen und den Behälter mit Deckel abdecken. Stellen Sie die Temperatur im Niedertemperaturgärer auf 80°C, die Garzeit auf 9 Stunden und 59 Minuten ein. Nach Ablauf der Garzeit eine Garprobe durchführen und die Garzeit gegebenenfalls verlängern. Die Zeitangaben sind Richtwerte, welche von der Qualität und auch der Größe des Gargutes abhängig sind.

Speise	Geeignetes Zubehör	Gartemperatur	Garzeit in Stunden	Entfeuchtungs- vorrichtung
Gulasch	GN-Behälter	82°C	10 – 12	geschlossen
Ragout	GN-Behälter	82°C	10 – 12	geschlossen
Zunge	GN-Behälter	82°C	10 – 14	geschlossen
Rinderbrust	GN-Behälter	82°C	10 – 16	geschlossen

Nachgaren von Kurzgebratenem mit Kerntemperatur



HINWEIS!

Eine gute Vorarbeit (scharfes Anbraten in der Bratpfanne oder Kippbratpfanne) ist Voraussetzung für gute Ergebnisse.

Fleischart	Speise	Kerntemperatur
Schwein	Filet (Stück)	60°C
	Lachs (ganz)	72°C
Rind	Roastbeef rare	48°C
	Medium	53°C
	Well done	75°C
Rind	Filet rare	48°C
	Filet medium	53°C
	Filet well done	75°C
Kalb	Filet (Stück)	53°C
Lamm	Filet vom Rücken	53°C
Rehrücken	am Knochen	60°C

Warmhalten von Speisen

Halten Sie die Richtzeiten beim Warmhalten der Speisen ein. Eine Überschreitung dieser Zeiten (z. B. bei Fisch) könnte zur Bluteiweiß-Stockung und Austrocknen führen, deshalb sollte Fisch nicht länger als 2 Stunden warm gehalten werden. Wenn möglich, öfter frisch zubereiten.

Bei Temperaturen unter 72°C achten Sie darauf, dass die Speisen nicht zu lange warm gehalten werden, damit die Hygienesicherheit (nach HACCP) gewährleistet ist.



HINWEIS!

Die Richtwerte sind für fertig produzierte Speisen angegeben!

Kurzgebratenes	Temperatur	Zeit max. In Stunden	Entfeuchtungs-vorrichtung
Schnitzel	82°C	2	geöffnet
Cordon bleu	82°C	2	geöffnet
Schweinesteak	75°C	2	geöffnet
Geflügelbrust	75°C	2	geöffnet
Entenbrust	72°C	2	geöffnet
Entenkeule	82°C	2	geöffnet

Fleischstücke	Temperatur	Zeit max. In Stunden	Entfeuchtungs-vorrichtung
Roastbeef	62°C	3	geöffnet
Filet Wellington	62°C	1	geöffnet
Filet am Stück	62°C	1	geöffnet
Rehkeule/Rehrücken	62°C	2	geöffnet
Lammkrone	62°C	1	geöffnet
Schweinebraten	74°C	3	geschlossen
Nacken	74°C	3	geschlossen
Leberkäse	74°C	3	geschlossen
Hackbraten	74°C	3	geschlossen
Rinderbrust	80°C	3	geschlossen
Tafelspitz	80°C	3	geschlossen
Rinderbraten	80°C	3	geschlossen

Produkt	Temperatur	Zeit max. In Stunden	Entfeuchtungs- vorrichtung
Gemüse (kein <u>Blumenkohl</u>, da dieser sich braun verfärbt)	90°C	1	geschlossen
Reis	90°C	2	geschlossen
Nudeln	90°C	1 ½	geschlossen
Gratin	90°C	2	geöffnet
Aufläufe	90°C	2	geöffnet
Kroketten, Rösti	90°C	1 ½	geöffnet

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie 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

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Garvorgang.
- Nehmen Sie zur Reinigung die Auflageschienen, die Roste und die GN-Behälter aus dem Gerät heraus.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und wischen Sie den Garraum mit einem feuchten, weichen Tuch ab.
- Reinigen Sie die Auflageschienen, die Roste und die GN-Behälter mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser.
- Das Gerät **niemals** mit scheuernden, aggressiven oder chlorhaltigen Reinigungsmitteln reinigen.
- Verwenden Sie niemals Stahlschwämme zur Reinigung des Gerätes.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- 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.**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Problem	Ursache	Behebung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder schaltet ohne ersichtlichen Grund ab.	<ul style="list-style-type: none"> • Stecker nicht richtig eingesteckt • Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst 	<ul style="list-style-type: none"> • Netzstecker ziehen und richtig einstecken • Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen
Die Garzeit und die Temperatur eingestellt, START/STOP Taste gedrückt, aber das Gerät heizt nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitsthermostat hat ausgelöst • Heizelement defekt • Elektronische Steuerung defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Netzstecker ziehen, Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach wie gewohnt in Betrieb nehmen • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren
In der Display-Anzeige erscheint EE1	<ul style="list-style-type: none"> • Die Verbindung vom Garraumtemperaturfühler ist unterbrochen • Garraumtemperaturfühler defekt • Elektronische Steuerung defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren

Problem	Ursache	Behebung
In der Display-Anzeige erscheint EE2	<ul style="list-style-type: none"> • Die Kabelverbindung des Kerntemperaturfühlers ist unterbrochen • Kerntemperaturfühler defekt • Elektronische Steuerung defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollieren Sie den korrekten Anschluss • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren
Wasser tritt trotz geschlossener Tür aus dem Garraum	<ul style="list-style-type: none"> • Defekte Türdichtung • Defekter Magnetverschluss 	<ul style="list-style-type: none"> • Händler kontaktieren • Magnete befestigen

Die oben angegebenen Problemfälle sind zur Orientierung und beispielhaft zu verstehen. Sollten diese oder ähnliche Probleme auftreten, schalten Sie sofort das Gerät ab und stellen Sie den Gebrauch ein. Wenden Sie sich zum Zwecke der Überprüfung und Reparatur an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Händler.

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.



HINWEIS!



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

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)