



**120.792**

**Bedienungsanleitung**

**Niedertemperaturgarer**

Seite 5 bis 22

**D/A/CH**

**Instruction manual**

**Low-temperature oven**

from page 23 to 40

**GB/UK**

**Mode d'emploi**

**Four à basse température**

de page 41 à page 58

**F/B/CH**

**Gebbruiksaanwijzing**

**Lagetemperatuuroven**

blz. 113 t/m 130

**NL/B**

**Instrukcja obsługi**

**Witryna grzewcza**

strony od 131 do 148

**PL**

**Bedienungsanleitung griffbereit  
am Produkt aufbewahren!**

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

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

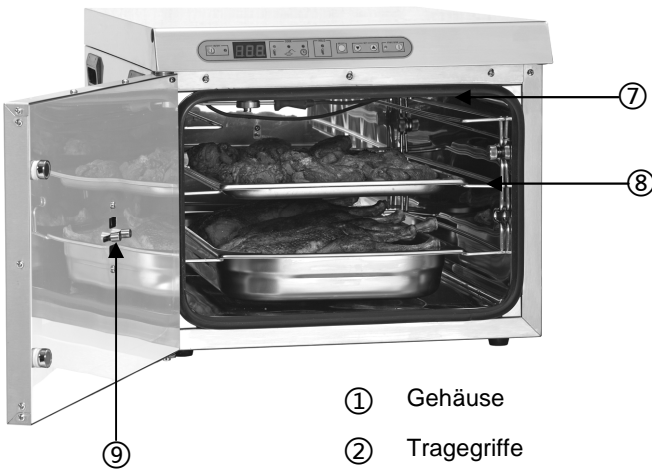
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

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	Niedertemperaturgerar
Artikel-Nr.:	<b>120.792</b>
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

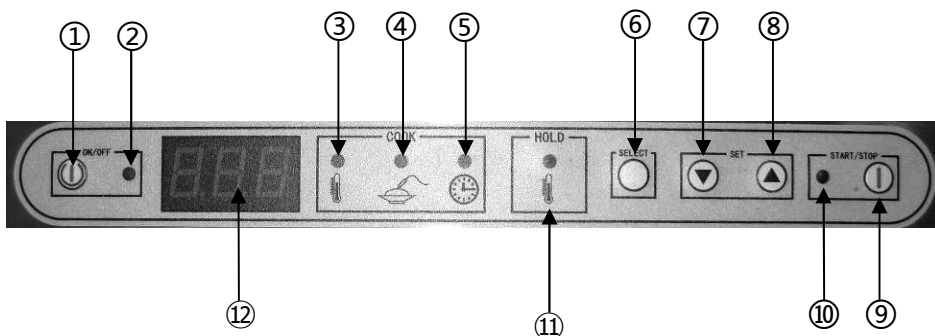
- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der 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 Wahl Tasten  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.

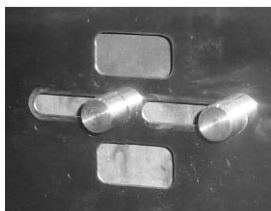
## Entfeuchtungsvorrichtung

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
<b>Gemüse (kein <u>Blumenkohl</u>, da dieser sich braun verfärbt)</b>	90°C	1	geschlossen
<b>Reis</b>	90°C	2	geschlossen
<b>Nudeln</b>	90°C	1 ½	geschlossen
<b>Gratin</b>	90°C	2	geöffnet
<b>Aufläufe</b>	90°C	2	geöffnet
<b>Kroketten, Rösti</b>	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
<b>Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder schaltet ohne ersichtlichen Grund ab.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stecker nicht richtig eingesteckt</li> <li>• Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzstecker ziehen und richtig einstecken</li> <li>• Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen</li> </ul>
<b>Die Garzeit und die Temperatur eingestellt, START/STOP Taste gedrückt, aber das Gerät heizt nicht auf</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherheitsthermostat hat ausgelöst</li> <li>• Heizelement defekt</li> <li>• Elektronische Steuerung defekt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzstecker ziehen, Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach wie gewohnt in Betrieb nehmen</li> <li>• Händler kontaktieren</li> <li>• Händler kontaktieren</li> </ul>
<b>In der Display-Anzeige erscheint EE1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Verbindung vom Garraumtemperaturfühler ist unterbrochen</li> <li>• Garraumtemperaturfühler defekt</li> <li>• Elektronische Steuerung defekt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Händler kontaktieren</li> <li>• Händler kontaktieren</li> <li>• Händler kontaktieren</li> </ul>

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

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)

**Keep this instruction manual  
ready to hand at the product!**

<b>1. General Information</b>	<b>24</b>
1.1 Information about the instruction manual	24
1.2 Key to symbols	24
1.3 Liability and Warrantees	25
1.4 Copyright protection	25
1.5 Declaration of conformity	25
<b>2. Safety</b>	<b>26</b>
2.1 General information	26
2.2 Safety instructions for use of the device	26-27
2.3 Intended use	27
<b>3. Delivery, packaging and storage</b>	<b>28</b>
3.1 Delivery check	28
3.2 Packaging	28
3.3 Storage	28
<b>4. Technical data</b>	<b>29</b>
4.1 Overview of parts	29
4.2 Technical specification	30
<b>5. Installation and operation</b>	<b>30</b>
5.1 Safety instructions	30-31
5.2 Installation and connection	31
5.3 Operating	31-38
<b>6. Cleaning and maintenance</b>	<b>38</b>
6.1 Safety advice	38
6.2 Cleaning	38
6.3 Safety instructions for maintenance	39
<b>7. Possible Malfunctions</b>	<b>39-40</b>
<b>8. Waste disposal</b>	<b>40</b>

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 and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the 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.*



#### **WARNING! Hot external surface!**

*This symbol is a warning that the device surface is hot when in use. Ignoring this warning may result in burns!*

### 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 when 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 purposes of developing and improving the useful properties.

### 1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. 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 who commits any 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 copyright 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.

We certify this 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 the important safety advice you 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 the 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.

### **2.2 Safety instructions for use of the device**

The specifications regarding the 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 area 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.
- Preserve this manual safely. 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 to the manuals and under consideration of the safety advice.
- The device is to be used indoors only.

## **2.3 Intended use**

Safe operation is only 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 low-temperature oven is intended only for the following methods of preparing appropriate dishes:**

- baking, warming and keeping warm meat, fish, etc. (fresh or deep-frozen);
- heating cooled or deep-frozen products.



### **CAUTION!**

***Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.***

***Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.***

***The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.***



## 3. Transport, packaging and storage

### 3.1 Delivery check

Please check the delivery upon 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. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, 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!**

***If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.***

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

### 3.3 Storage

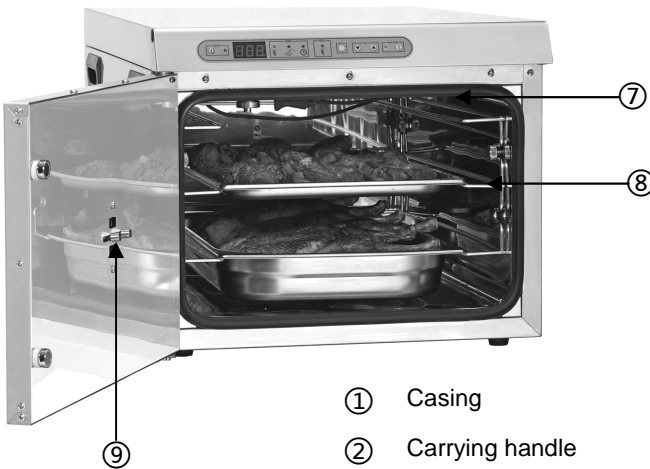
Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

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 vibration.
- 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 Overview of parts



- ① Casing
- ② Carrying handle
- ③ Control panel
- ④ Magnetically sealed door
- ⑤ Door handle
- ⑥ Adjustable feet
- ⑦ Baking chamber
- ⑧ Removable guides
- ⑨ Moisture remover

## 4.2 Technical specification

<b>Name</b>	<b>Low-temperature oven</b>
Article no.:	<b>120.792</b>
Construction:	stainless steel
Power:	230 V ~ 50 Hz 1200 W
Temperature range:	30°C - 110°C
Dimensions:	W 505 x D 715 x H 415 mm
Distance between guides:	80 mm
Weight:	25 kg
Accessories:	set of two guides for baking trays sized 600 x 400 mm

We reserve the right to make technical changes!

## 5. Installation and operation

### 5.1 Safety instructions



**WARNING! Electrical hazard!**

*The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.*

*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! Hot surface!**

*During operation some elements of the device very become hot. To avoid burns, do not touch hot elements!*

- Do not use the device in case 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 damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.

- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.
- Do not move or tilt the device when in operation.



**WARNING! Hazard via electrical current!**

***The device can 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

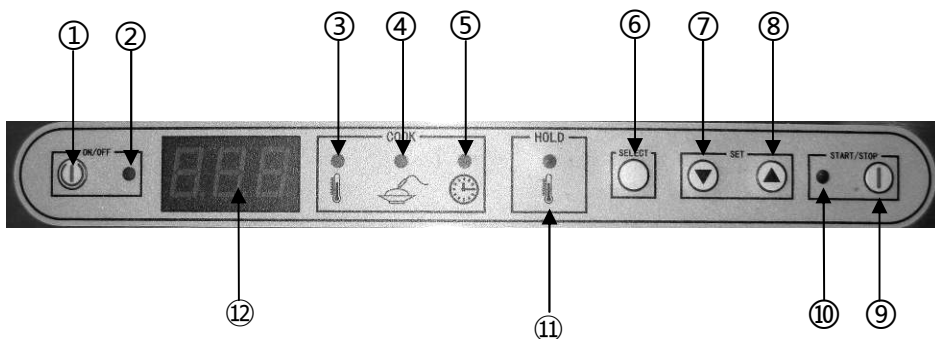
- Discard the complete packing material after unpacking the device.
- Place the device on top of an even and safe surface which supports the weight of the device and is not heat sensitive.
- Not **at any time** should you place the device on an inflammable surface (such as: table cloth, carpet, etc.).
- You must not position the device near open fireplaces, electric ovens/arc furnaces, furnaces/electric heaters or other heat sources.
- The device is not designed for built-in or serial installation.
- Keep a minimum distance of 10 cm from walls or other flammable objects.
- Never place the device on the floor.
- After setting up the device, remove the protective film from the external casing of the device.
- The electrical circuit in the socket must be secured to at least 16A. Only connect the device directly to the wall socket; do not use any extension cords or power strips.
- Place the device so that the plug is easily accessible and can be quickly removed from its socket in case of necessity.

## 5.3 Operating

### Before first use

- Wash the device with a mild cleaning agent and warm water.
- **Never** use harsh cleaning substances or substances with chlorine additive.
- Heat the device without food inside for 30 minutes at 100 °C. During first use, an unpleasant odour may be emitted coming from insulation, which will not recur during future use of the device.

## Display and control panel functions





- ① **ON/OFF** button
- ② Standby light
- ③ LED temperature control light
- ④ LED internal food temperature control light
- ⑤ LED baking time control light
- ⑥ **SELECT** button for choosing functions
- ⑦ Decrease selected value
- ⑧ Increase selected value
- ⑨ **START/STOP** button
- ⑩ Device functioning control light
- ⑪ **LED** control light for **HOLD** temperature holding function
- ⑫ Display

## Setup

The device is equipped with **three functions**:

- ❖ **COOK**: for low-temperature baking and cooking of food products to a max. temperature of 110 °C.
- ❖ **Baking with internal food temperature measurement**: precise baking of food products.
- ❖ **HOLD**: for keeping food at a pre-set temperature.

## COOK

- Press the **ON/OFF** button. The standby light next to the button will come on and signal that the device is connected to a power source and in Standby mode.
- The LED temperature control light will come on, and it is now possible to set the desired **temperature** from 0 °C to 110 °C by using the buttons  and .
- Press **SELECT** to move to the next stage of setup.
- After setting the temperature, **baking time** can be set by using the set time function (up to 9 hours 59 minutes). The LED baking time control light will come on.
- After setting the baking time, press the **START/STOP** button.

## Baking with internal food temperature measurement



- If you wish to use the **internal food temperature measurement** function, set the desired internal food temperature up to 110°C.
- When baking with internal food temperature measurement the time setting function is deactivated, as baking time depends on the internal food temperature.
- After setting the internal food temperature measurement press the **START/STOP** button.

## HOLD

- To select this function press **SELECT** until the LED **HOLD** temperature holding function control light comes on.
- Enter the desired temperature and press **START/STOP**.
- The device will heat until it reaches the desired temperature, then remain at that temperature until the set time expires.
- When this function is in use, every 4 seconds the display will alternatively show the set temperature and the actual temperature inside the baking chamber.



## NOTE!

All temperature settings in the baking chamber, baking time and internal food temperature can be adjusted at any time by using the buttons  and .

## Turning the device off

- To pause the cooking phase, press **START/STOP**. After suspending the device's functioning all previously entered parameters (baking chamber temperature, internal food temperature, time) will reset to „0“.

## Appropriate accessories

- Use appropriate **baking trays (600x400 mm)** or **1/1 GN container** for holding the temperature of meat, fish, vegetables (do not put **cauliflower** in the device, because it quickly darkens).
- Use the **grille** for cooking steaks. Place a tray or GN container under the grille to collect drippings.

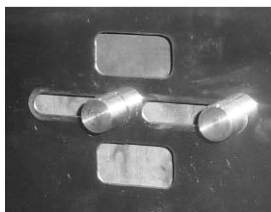
## Moisture remover

The device is equipped with a moisture remover on the internal side of the door. This equipment is used to regulate the level of humidity inside the device.



← **open  
moisture  
remover**

The moisture remover is open and is removing humidity created by the food product being cooked (e.g. by breaded pork chops, roulades, etc.).



← **closed  
moisture  
remover**

The moisture remover is closed, because the moisture created by the food product being cooked should remain inside the baking chamber (e.g. with a beef roast, in order to prevent drying).

## Practical tips



### **CAUTION!**

*Fresh food products should always be used!*



### **NOTE!**

*The values given below are only estimates for food preparation. They may be changed in accordance with your wishes or needs.*

## **Low-temperature cooking or finishing of meat**

Meat should be sauteed in a convection-steam oven at 130°C with 100 % humidity, and the cooked for 5 minutes in total dryness at 200 °C . Next, place the meat on the grille and into the pre-heated low-temperature oven, insert the meat thermometer into the meat and set the desired internal food temperature. The baking chamber temperature should be 10°C lower than the temperature inside the food product. Fill a GN container with water to approx. 2 cm and place below the grille.

Food product	Appropriate accessories	Internal temperature	Cooking time in hours	Moisture remover
<b>Beef roast</b>	GN container + grille	82°C	10 – 15	closed
<b>Beef roast in marinade</b>	GN container + grille	82°C	10 – 15	closed
<b>Pork roast</b>	GN container + grille	82°C	10 – 15	closed
<b>Wild boar roast</b>	GN container + grille	78°C	8 – 14	closed
<b>Lamb leg</b>	GN container + grille	72°C	8 – 12	closed
<b>Turkey roast</b>	GN container + grille	72°C	6 – 10	closed

## **Food products roasted in sauce**

Essentially, food should be cooked in GN containers of 40 mm height, in which the meat and sauce are kept. Gulasch and stews of all types should be pre-cooked in a convection-steam oven for 5 minutes at 130°C and full humidity , then for 5 minutes at 200°C and minimum humidity. At the end, add sauce and cover the container with a lid. Set the low-temperature oven to 80°C for 9 hours and 59 minutes. After the baking time has expired, check that the food product is prepared and bake longer if necessary. The times given below are estimates based on quality, but also on the size of the dish being prepared.



Dish	Appropriate accessories	Baking temperature	Baking time in hours	Moisture remover
Gulash	GN container	82°C	10 – 12	closed
Ragout	GN container	82°C	10 – 12	closed
Tongue	GN container	82°C	10 – 14	closed
Beef brisket	GN container	82°C	10 – 16	closed

## Finishing short cooked dishes with internal temperature



### NOTE!

Proper pre-cooking (frying over high flame on frying pan) is necessary for best results.

Type of meat	Dish	Internal temperature
Pork	Chop	60°C
	Schnitzel (whole)	72°C
Beef	Roast beef rare	48°C
	Medium	53°C
	Well done	75°C
Beef	Steak rare	48°C
	Steak medium	53°C
	Steak well done	75°C
Veal	Steak	53°C
Lamb	Tenderloin	53°C
Saddle of venison	On bone	60°C

## Keeping food warm

Observe the estimated times given for keeping food products warm. Exceeding the times (e.g. with fish) can lead to protein congealment and drying out, which is why fish cannot be kept warm for longer than 2 hours. If possible, prepare individual batches of fish more often.

Remember that food may not be kept at temperatures below 72°C for longer periods of time, to ensure food safety (in accordance with HACCP standards).



**NOTE!**

*Estimated values given are for prepared foods!*

Short cooked	Temperature	Max. time in hours	Moisture remover
Schnitzel	82°C	2	open
Cordon bleu	82°C	2	open
Pork steak	75°C	2	open
Chicken breast	75°C	2	open
Duck breast	72°C	2	open
Duck leg	82°C	2	open

Cut of meat	Temperature	Max. time in hours	Moisture remover
Roast beef	62°C	3	open
Wellington beef fillet	62°C	1	open
Fillet	62°C	1	open
Saddle of venison	62°C	2	open
Royal veal	62°C	1	open
Pork roast	74°C	3	closed
Chuck steak	74°C	3	closed
Pate	74°C	3	closed
Roman roast	74°C	3	closed
Beef brisket	80°C	3	closed
Boiled beef	80°C	3	closed
Beef roast	80°C	3	closed

Product	Temperature	Max. time in hours	Moisture remover
Vegetables (except cauliflower, as it turns brown)	90°C	1	closed
Rice	90°C	2	closed
Pasta	90°C	1 ½	closed
Gratin	90°C	2	open
Casserole	90°C	2	open
Croquet, fried potatoes	90°C	1 ½	open

## 6. Cleaning and maintenance

### 6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from 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

- Wash the device after each use.
- Remove the guides, grille and GN containers from the device and wash them.
- Leave the device to cool and wipe the baking chamber with a moist, soft cloth.
- Wash the guides, grille and GN containers with a mild cleaning agent and warm water.
- **Never** wash the device with harsh or abrasive substances, or ones containing chlorine.
- Never use steel wires to clean the device.
- After cleaning, leave to dry and polish with a soft, dry cloth.

### 6.3 Safety instructions for maintenance

- Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. A damaged cable must immediately be replaced by customer service or a qualified electrician to avoid dangers.
- In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre. Pay attention to the troubleshooting tips in pt. 7.
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

### 7. Possible Malfunctions

Problem	Cause	Solution
<b>Device can not be turned on, or turns off without obvious cause.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plug improperly inserted into socket</li> <li>• Safety fuse has blown</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove plug and insert properly into socket</li> <li>• Check fuse, connect device to another socket</li> </ul>
<b>Time and temperature are set, START/STOP has been pressed, but the device does not heat up</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Safety thermostat has come on</li> <li>• Damaged heating element</li> <li>• Damaged electronic control</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove plug, leave device for several minutes to cool, then reactivate</li> <li>• Contact a sales agent</li> <li>• Contact a sales agent</li> </ul>
<b>Message EE1 appears on display</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connection to baking chamber temperature gauge has been cut</li> <li>• Damaged baking chamber temperature gauge</li> <li>• Damaged electronic control</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contact a sales agent</li> <li>• Contact a sales agent</li> <li>• Contact a sales agent</li> </ul>

Problem	Cause	Solution
<b>Message EE2 appears on display</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cable connection to internal food temperature probe has been cut</li> <li>• Damaged internal food temperature probe</li> <li>• Damaged electronic control</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check connection to electricity</li> <li>• Contact a sales agent</li> <li>• Contact a sales agent</li> </ul>
<b>Water escapes from baking chamber even when door is closed</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Damaged door seal</li> <li>• Damaged magnetic lock</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contact a sales agent</li> <li>• Strengthen magnets</li> </ul>

The above situations are only examples given to assist in solving problems. If these or any other problems occur, disconnect the device immediately and do not use it. To determine and resolve any problems, immediately contact qualified service personnel or a sales agent.

## 8. Waste disposal

### Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.



#### **WARNING!**

*To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.*



#### **NOTE!**



*For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.*

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

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

**Conserver le mode d'emploi à portée de main avec le produit!**

<b>1. Généralités</b>	<b>42</b>
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	42
1.2 Explication des symboles	42
1.3 Responsabilité et garantie	43
1.4 Protection des droits d'auteur	43
1.5 Déclaration de conformité	43
<b>2. Sécurité</b>	<b>44</b>
2.1 Généralités	44
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil	44-45
2.3 Utilisation conforme	45
<b>3. Transport, emballage et stockage</b>	<b>46</b>
3.1 Inspection suite au transport	46
3.2 Emballage	46
3.3 Stockage	46
<b>4. Caractéristiques techniques</b>	<b>47</b>
4.1 Aperçu des composants	47
4.2 Indications techniques	48
<b>5. Installation et utilisation</b>	<b>48</b>
5.1 Consignes de sécurité	48-49
5.2 Installation et branchement	49
5.3 Utilisation	49-56
<b>6. Nettoyage et maintenance</b>	<b>56</b>
6.1 Consignes de sécurité	56
6.2 Nettoyage	56
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	57
<b>7. Anomalies de fonctionnement</b>	<b>57-58</b>
<b>8. Elimination des éléments usés</b>	<b>58</b>

## 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.***



#### **AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!**

***Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!***

### 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 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.

### 2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage 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**

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 four à basse température est destiné uniquement à la préparation d'aliments convenant aux modes de cuisson suivants:**

- Grillades, cuisson et maintien au chaud de viandes, de poissons, etc. (frais ou surgelés);
- Réchauffer des aliments froids ou surgelés.



### **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.***

## 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

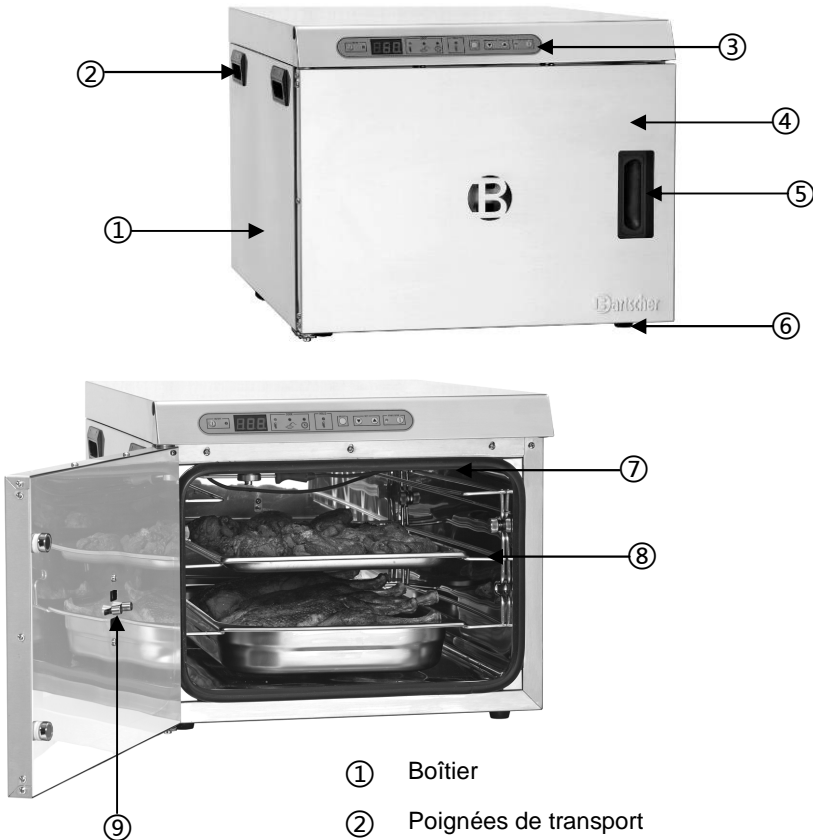
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

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 Aperçu des composants



- ① Boîtier
- ② Poignées de transport
- ③ Panneau de commande
- ④ Porte à fermeture aimantée
- ⑤ Poignée de la porte
- ⑥ Pieds réglables
- ⑦ Chambre de cuisson
- ⑧ Glissières amovibles
- ⑨ Humidificateur

## 4.2 Indications techniques

Nom	Four à basse température
No de l'article:	<b>120.792</b>
Matériau:	acier inoxydable
Puissance électrique:	230 V ~ 50 Hz 1200 W
Fourchette de températures:	de 30°C à 110°C
Dimensions:	larg. 505 x prof. 715 x haut. 415 mm
Espace entre les glissières:	80 mm
Poids:	25 kg
Accessoires:	set de deux glissières de support pour utilisation des plaques 600 x 400mm

Sous réserve de modifications !

## 5. Installation et utilisation

### 5.1 Consignes de sécurité



#### **AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !**

**L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.**

**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! Surfaces chaudes!**

**Durant le fonctionnement, certains éléments de l'appareil s'échauffent fortement.**

**Afin d'éviter les brûlures, ne pas toucher les éléments soumis à de fortes températures!**

- 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 pas bouger ou pencher l'appareil pendant le fonctionnement.



**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

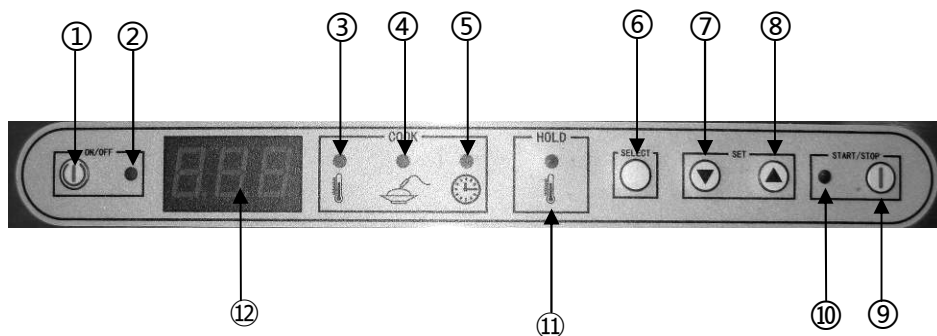
- Déballer l'appareil et retirer tout le matériau d'emballage.
- Placez l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l'appareil et résistant à la chaleur.
- Ne placez **jamais** l'appareil sur une surface inflammable (comme par ex. : une nappe, un tapis, etc.).
- Ne pas installer l'appareil à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- L'appareil n'est pas conçu pour être encastré et pour être placé entre d'autres appareils.
- Garder un espace de 10 cm minimum entre l'appareil et des surfaces inflammables (murs) ou d'autres objets.
- Ne jamais placer l'appareil sur le sol.
- Après l'installation de l'appareil, retirer le film de protection se trouvant sur les surfaces externes.
- Chaque câble électrique de la prise doit être protégé à au moins 16A. Ne brancher l'appareil que directement à une prise au mur ; n'utiliser aucun répartisseur ni aucune prise multiple.
- Placer l'appareil de manière à avoir un accès facile à la prise de courant afin de pouvoir le débrancher rapidement en cas de nécessité.

## 5.3 Utilisation

### Avant la première utilisation

- Nettoyer l'appareil à l'eau chaude et avec un produit de nettoyage doux.
- **Ne jamais** utiliser de produits de nettoyage corrosifs ou de produits contenant du chlore.
- Préchauffer l'appareil sans aliments 30 minutes à une température de 100 °C. Lors du premier préchauffage, des odeurs nauséabondes peuvent se dégager de l'appareil, causées par les matériaux d'isolation. Ces odeurs n'apparaissent plus lors de l'utilisation ultérieure de l'appareil.

## Fonctions de l'écran d'affichage et des touches du panneau de commande





- ① Touche **ON /OFF**
- ② Témoin de contrôle de raccordement au réseau électrique
- ③ Témoin de contrôle LED de la température
- ④ Témoin de contrôle LED de la température interne des aliments
- ⑤ Témoin de contrôle LED du temps de cuisson
- ⑥ Touche **SELECT** de choix des fonctions
- ⑦ Diminution des valeurs de réglage
- ⑧ Augmentation des valeurs de réglage
- ⑨ Touche **START/STOP**
- ⑩ Témoin de contrôle du fonctionnement de l'appareil
- ⑪ Témoin de contrôle LED de la fonction de maintien au chaud **HOLD**
- ⑫ Ecran d'affichage

## Réglages

L'appareil est équipé de **trois fonctions**:

- ❖ **Fonction COOK:** pour la cuisson à basse température et pour la recuisson d'aliments jusqu'à une température de max. 110 °C.
- ❖ **Cuisson avec fonction de mesure de la température interne des aliments:** pour une cuisson précise des aliments.
- ❖ **Fonction HOLD:** pour le maintien au chaud d'aliments à une température précise.

## Fonction COOK

- Appuyer sur la touche **ON/OFF**. Le témoin de contrôle de raccordement au réseau électrique s'allume et signale que l'appareil est alimenté et se qu'il se trouve en mode Standby.
- Le témoin de contrôle LED de la température s'allume et il est alors possible de régler **la température** dans une fourchette comprise entre 0 et 110 °C à l'aide des touches  ou .
- Appuyer sur la touche **SELECT** pour accéder à l'étape suivante du réglage.
- Après avoir réglé la température, **le temps de cuisson** peut être réglé grâce à la fonction de réglage du temps (jusqu'à 9 heures et 59 minutes). Le témoin de contrôle LED du temps de cuisson s'allume.
- Après avoir sélectionné le temps de cuisson, appuyer sur la touche **START/STOP**.

## Cuisson avec fonction de mesure de la température interne des aliments

- Si vous désirez travailler avec la fonction de mesure de la **température interne des aliments**, programmer la température désirée à l'intérieur de l'aliment jusqu'à 110°C.
- Durant la cuisson avec mesure de la température interne des aliments, le réglage du temps de cuisson n'est pas possible car le temps de cuisson dépend alors de la température interne des aliments.
- Après avoir sélectionné la température interne des aliments, appuyer sur la touche **START/STOP**.

## Fonction HOLD

- Pour activer cette fonction, appuyer sur la touche **SELECT** jusqu'à ce que le témoin de contrôle LED de la fonction de maintien au chaud **HOLD** s'allume.
- Inscrire la température désirée et appuyer sur la touche **START/STOP**.
- L'appareil chauffe jusqu'à atteindre la température programmée et maintient cette température jusqu'à l'écoulement du temps de cuisson.



- Durant la phase de maintien de la température des aliments, l'écran affiche alternativement toutes les 4 secondes la température programmée et la température à l'intérieur de la chambre de cuisson.



## INDICATION!

*Les réglages de la température dans la chambre de cuisson, du temps de cuisson et de la température interne des aliments peuvent être modifiés à chaque instant à l'aide des touches ▼ ou ▲.*

## Extinction de l'appareil

- Pour arrêter la cuisson, appuyer sur la touche **START/STOP**. Tous les paramètres programmés (température de cuisson, température interne des aliments et temps de cuisson) sont alors remis à „0“.

## Accessoires adéquats

- N'utiliser que les **plaques adéquates (600x400 mm)** ou un **récipient 1/1 GN** pour le maintien au chaud de viandes, de poissons, de légumes (ne pas placer de **chou-fleur** dans l'appareil car il prend rapidement une couleur foncée).
- Utiliser la **grille** pour la préparation de steacks. Placer une plaque ou un récipient GN sous la grille pour récupérer le jus de cuisson.

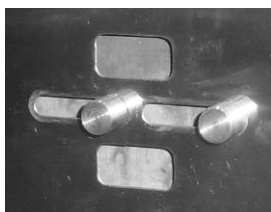
## Humidificateur

L'appareil est équipé d'un humidificateur placé sur la porte, à l'intérieur de la chambre de cuisson. Grâce à ce système, l'humidité régnant à l'intérieur de l'appareil est contrôlée.



← humidificateur ouvert

L'humidificateur est ouvert afin d'éliminer l'humidité engendrée par la cuisson des aliments (comme des escalopes panées, des croquettes, etc.).



← humidificateur fermé

L'humidificateur doit être fermé si l'humidité des aliments cuits doit être maintenue à l'intérieur de la chambre de cuisson, comme par exemple lors de la cuisson de rôti de boeuf, afin d'éviter que la viande ne s'assèche.

## Conseils pratiques



### **ATTENTION!**

*L'une des conditions essentielles lors de la préparation de plats est d'utiliser exclusivement des aliments frais!*



### **REMARQUE !**

*Les données ci-dessous sont des valeurs indicatives pour la préparation des aliments. Ces valeurs peuvent être modifiées par l'utilisateur en fonction de ses propres désirs ou besoins.*

## **Cuisson à basse température ou recuisson de viande**

La viande devrait être cuite à l'étouffée 15 minutes au four à convection ou à vapeur à une température de 130°C, à un taux d'humidité de 100 % et ensuite cuite 5 minutes à 200 °C à un taux d'humidité nul. Placer ensuite la viande sur la grille et la placer dans le four à basse température préalablement préchauffé. Placer la sonde de température dans le morceau de viande et programmer la température désirée. La température à l'intérieur de la chambre de cuisson devrait être inférieure de 10°C par rapport à la température interne de l'aliment. Remplir un récipient GN d'eau et le placer sous la grille à une distance de 2cm environ.

<b>Aliment</b>	<b>Accessoire adéquat</b>	<b>Température interne</b>	<b>Temps de cuisson en heures</b>	<b>Humidificateur</b>
<b>Rôti de boeuf</b>	Récipient GN + grille	82°C	10 – 15	fermé
<b>Rôti de boeuf mariné</b>	Récipient GN + grille	82°C	10 – 15	fermé
<b>Rôti de porc</b>	Récipient GN + grille	82°C	10 – 15	fermé
<b>Rôti de gibier</b>	Récipient GN + grille	78°C	8 – 14	fermé
<b>Gigot d'agneau</b>	Récipient GN + grille	72°C	8 – 12	fermé
<b>Rôti de dinde</b>	Récipient GN + grille	72°C	6 – 10	fermé

## **Cuisson à l'étouffée de plats en sauce**

Les aliments devraient être cuits dans des récipients GN d'une hauteur de 40 mm, dans lesquels se trouve la sauce de viande. Les goulaches et les ragoûts de toutes sortes devraient être cuits au four à convection ou à vapeur durant 5 minutes à une température de 130°C à un taux d'humidité totale et ensuite cuits 5 minutes à une température de 200°C à un taux d'humidité nul. Ajouter la sauce en fin de cuisson et placer un couvercle sur les aliments. Programmer la température du four à basse température à 80°C et le temps de cuisson à 9 heures et 59 minutes. A la fin du temps de cuisson, vérifier si le plat est prêt et prolonger éventuellement le temps de cuisson.

Les temps indiqués ci-dessous sont des valeurs indicatives dépendant non seulement de la qualité mais aussi de la taille des aliments préparés.

Aliment	Accessoire adéquat	Température interne	Temps de cuisson en heures	Humidificateur
Goulache	Récepteur GN	82°C	10 – 12	fermé
Ragoût	Récepteur GN	82°C	10 – 12	fermé
Langue	Récepteur GN	82°C	10 – 14	fermé
Côtes de boeuf	Récepteur GN	82°C	10 – 16	fermé

## Recuisson de plats légèrement précuits avec mesure de la température interne des aliments



### INDICATION!

*Une préparation adéquate (précuisson à feu vif à la poêle ou dans une braisière) est la condition essentielle pour obtenir de bons résultats de cuisson.*

Sorte de viande	Plat	Température interne
Porc	Filet (pièce)	60°C
	Schnitzel (entier)	72°C
Boeuf	Roastbeef rare	48°C
	Medium	53°C
	Well done	75°C
Boeuf	Filet rare	48°C
	Filet medium	53°C
	Filet well done	75°C
Veau	Filet (pièce)	53°C
Agneau	Aloyau	53°C
Râble de chevreuil	Avec os	60°C

## Maintien au chaud des aliments

Veiller à respecter le temps de cuisson indicatif lors du maintien au chaud d'aliments. Le dépassement de ce temps (p.ex pour les poissons) peut causer la coagulation du sang et l'assèchement des aliments. C'est pourquoi les poissons ne devraient pas être maintenus au chaud plus de 2 heures. Préparer les poissons au fur et à mesure si possible.

Si la température est inférieure à 72°C, veiller à ce que les aliments ne soient pas maintenus au chaud trop longtemps afin de garantir des conditions d'hygiène adéquates (conformes aux normes HACCP).



**REMARQUE !**

*Les valeurs indicatives ci-dessous concernent des plats prêts à être servis!*

Cuisson légère	Température	Temps max. en heures	Humidificateur
Schnitzel	82°C	2	ouvert
Cordon bleu	82°C	2	ouvert
Steak de porc	75°C	2	ouvert
Blanc de poulet	75°C	2	ouvert
Magret de canard	72°C	2	ouvert
Cuisse de canard	82°C	2	ouvert

Morceaux de viande	Température	Temps max. en heures	Humidificateur
Roastbeef	62°C	3	ouvert
Filet de boeuf Wellington	62°C	1	ouvert
Filet	62°C	1	ouvert
Gigot/ rable de chevreuil	62°C	2	ouvert
Agneau royal	62°C	1	ouvert
Rôti de porc	74°C	3	fermé
Rôti d'épaule	74°C	3	fermé
Pâté	74°C	3	fermé
Pain de viande	74°C	3	fermé
Côtes de boeuf	80°C	3	fermé
Boeuf bouilli	80°C	3	fermé
Rôti de boeuf	80°C	3	fermé

Produit	Température	Temps max. en heures	Humidificateur
Légumes (excepté le chou-fleur qui prend rapidement une couleur foncée)	90°C	1	fermé
Riz	90°C	2	fermé
Pâtes	90°C	1 ½	fermé
Gratin	90°C	2	ouvert
Lasagnes	90°C	2	ouvert
Croquettes, pommes de terres sautées	90°C	1 ½	ouvert

## 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 cuisson.
- Retirer les glissières, la grille et les récipients GN afin de les nettoyer.
- Laisser l'appareil refroidir et essuyer la chambre de cuisson avec une lavette souple et humide.
- Nettoyer les glissières, la grille et les récipients GN à l'eau chaude et avec un produit de nettoyage doux.
- **Ne jamais** nettoyer l'appareil avec des produits corrosifs ou contenant du chlore.
- **Ne jamais** utiliser d'éponges à récurer en acier.
- En fin de nettoyage, utiliser un chiffon sec et souple pour sécher et polir les surfaces de l'appareil.

### 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 câble est endommagé, il doit être changé par le service après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- 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 !**

### 7. Anomalies de fonctionnement

Problème	Cause	Solution
<b>L'appareil ne s'allume pas ou il s'éteint sans cause apparente.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fiche est mal insérée dans la prise de courant</li> <li>• Le fusible de l'alimentation électrique a coupé l'arrivée de courant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirer la fiche et la réinsérer correctement dans la prise</li> <li>• Vérifier le fusible, brancher l'appareil à une autre prise</li> </ul>
<b>Le temps de cuisson et la température sont programmés, la touche START/STOP a été pressée mais l'appareil ne chauffe pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le thermostat de sécurité s'est activé</li> <li>• La résistance de chauffage est endommagée</li> <li>• Le système de commande électronique est endommagé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirer la fiche et laisser l'appareil refroidir quelques minutes puis le rebrancher</li> <li>• Contacter un revendeur</li> <li>• Contacter un revendeur</li> </ul>
<b>Le communiqué EE1 s'affiche sur l'écran</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La sonde de température de la chambre de cuisson est débranchée</li> <li>• La sonde de température de la chambre de cuisson est endommagée</li> <li>• Le système de commande électronique est endommagé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacter un revendeur</li> <li>• Contacter un revendeur</li> <li>• Contacter un revendeur</li> </ul>

Problème	Cause	Solution
<b>Le communiqué EE2 s'affiche sur l'écran</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La sonde de température interne des aliments est débranchée</li> <li>• La sonde de température interne des aliments est endommagée</li> <li>• Le système de commande électronique est endommagé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier le raccordement correct de la sonde</li> <li>• Contacter un revendeur</li> <li>• Contacter un revendeur</li> </ul>
<b>Même si la porte est fermée, de l'eau s'écoule de la chambre de cuisson</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le joint de la porte est endommagé</li> <li>• La fermeture aimantée est endommagée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacter un revendeur</li> <li>• Fixer les aimants</li> </ul>

Les dysfonctionnements présentés ci-dessus ne sont que des exemples virtuels des problèmes possibles. Si l'un d'eux ou un problème pareil a lieu, arrêter immédiatement l'appareil et le débrancher. Ensuite, contacter le commerçant ou un service après-vente spécialisé.

## 8. Elimination des éléments usés

### Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



#### **AVERTISSEMENT !**

*Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.*



#### **REMARQUE !**



*Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.*

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

<b>1. Algemeen</b>	<b>114</b>
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing	114
1.2 Symboolverklaring	114
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring	115
1.4 Auteursrecht	115
1.5 Verklaring van conformiteit	115
<b>2. Veiligheid</b>	<b>116</b>
2.1 Algemene informatie	116
2.2 Aanwijzingen voor veiligheid bij het gebruik van het apparaat	116-117
2.3 Reglementair gebruik	117
<b>3. Transport, verpakking en bewaring</b>	<b>118</b>
3.1 Controle bij aflevering	118
3.2 Verpakking	118
3.3 Bewaring	118
<b>4. Specificaties</b>	<b>119</b>
4.1 Overzicht van onderdelen	119
4.2 Technische gegevens	120
<b>5. Installatie en bediening</b>	<b>120</b>
5.1 Veiligheidsvoorschriften	120-121
5.2 Installatie en aansluiting	121
5.3 Bediening	121-128
<b>6. Reiniging en onderhoud</b>	<b>128</b>
6.1 Veiligheidsvoorschriften	128
6.2 Reiniging	128
6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud	129
<b>7. Mogelijke storingen</b>	<b>129-130</b>
<b>8. Verwijderen</b>	<b>130</b>



## 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 in acht nemen 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.*



#### **OPGELET!**

*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.*



#### **WAARSCHUWING! Heet oppervlak!**

*Dit symbool waarschuwt ervoor dat het werkende apparaat een heet oppervlak heeft. Veronachtzaming van de waarschuwing kan verbranding veroorzaken!*

### 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 auteursrechten 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.

### 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.



## **OPGELET!**

- 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**

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 **lagetemperatuuroven** is **uitsluitend** bestemd voor de volgende **bereidingsmethoden van geschikte gerechten**:

- bakken, garen en warmhouden van vlees, vis, etc. (vers of diepgevroren);
- Opwarmen van gekoelde of diepgevroren gerechten.



## **OPGELET!**

***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

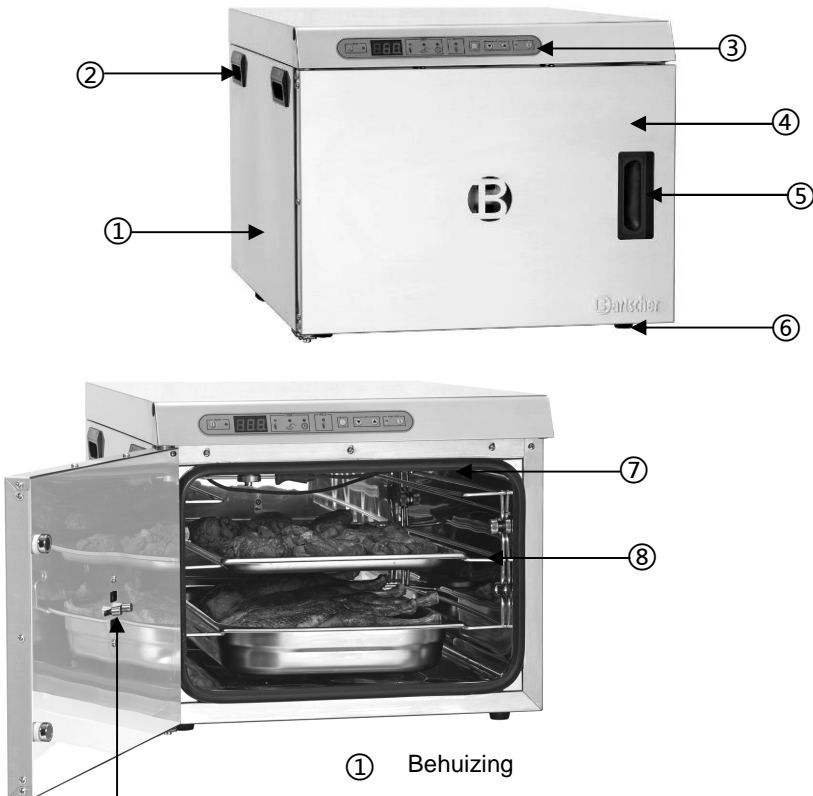
Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

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 algemeene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

## 4. Specificaties

### 4.1 Overzicht van onderdelen



- ① Behuizing
- ② Draaggrepen
- ③ Bedieningspaneel
- ④ Deur met magneetsluiting
- ⑤ Deurgreep
- ⑥ Stelvoetjes
- ⑦ Gaarruimte
- ⑧ Uitneembare draagrails
- ⑨ Vochtafvoersysteem

## 4.2 Technische Gegevens

Naam	Lagetemperatuuroven
Artikelnr.:	<b>120.792</b>
Materiaal:	edelstaal
Aansluitwaarde:	230 V ~ 50 Hz 1200 W
Temperatuurbereik:	30°C - 110°C
Afmetingen:	B 505 x D 715 x H 415 mm
Afstand tussen de draagrails:	80 mm
Gewicht:	25 kg
Accessoires:	set van 2 draagrails voor platen met de afmetingen 600 x 400 mm

Wijzigingen voorbehouden!

## 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! Heet oppervlak!**

*Sommige elementen van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet.*

*Om verbranding te voorkomen deze hete elementen niet aanraken!*

- 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 letsels.

- De kabel niet onder tapijt of andere warmteisolatie 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

- Het apparaat uitpakken en al het verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond die het gewicht van het apparaat kan dragen en ongevoelig is voor temperatuur.
- Plaats het apparaat **nooit** op een makkelijke ontvlambare ondergrond (zoals bv. een tafelkleed oid.).
- Plaats het apparaat **nooit** in de buurt van bronnen van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Het apparaat is niet ontworpen voor inbouw en serieplaatsing.
- Houd een afstand aan van minimaal 10 cm tot brandbare muren en andere voorwerpen.
- Zet het apparaat nooit op de grond.
- Verwijder na plaatsing van het apparaat de beschermfolie van de behuizing van het apparaat.
- Elk elektriciteitscircuit van het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Het apparaat mag alleen aangesloten worden op een wandcontactdoos; het is niet toegestaan om verlengsnoeren of verdeelstekkers te gebruiken.
- Plaats het apparaat dusdanig, dat u makkelijk toegang heeft tot de stekker, zodat u indien noodzakelijk het apparaat snel los kunt koppelen van het lichtnet.

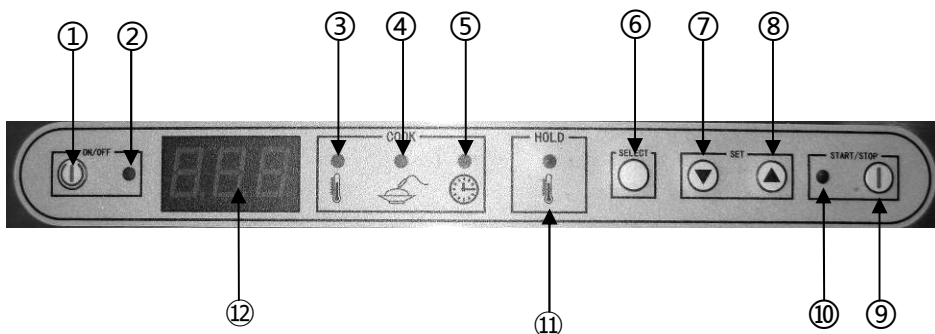
## 5.3 Bediening

### Voor het eerste gebruik

- Maak het apparaat schoon met een mild schoonmaakmiddel en warm water.
- Gebruik **nooit** agressieve of chloorhoudende schoonmaakmiddelen.
- Verwarm het apparaat zonder gerechten gedurende 30 minuten voor bij een temperatuur van 100 °C. Als u het apparaat voor de eerste keer opwarmt kan er een onaangename geur ontstaan als gevolg van verwarming van het isolatiemateriaal. Dit verdwijnt als u het apparaat langer gebruikt.



## Functies van de display en de knoppen op het bedieningspaneel





- ① **AAN/UIT-knop.**
- ② Lichtnetcontrolelampje
- ③ Led-controlelampje voor de temperatuur
- ④ Led-controlelampje voor de kerntemperatuur
- ⑤ Led-controlelampje voor de tijd
- ⑥ **SELECT-knop** voor functiekeuze
- ⑦ Verlagen van de ingestelde waarden
- ⑧ Verhogen van de ingestelde waarden
- ⑨ **START/STOP-knop**
- ⑩ Controlelampje werking
- ⑪ Led-controlelampje voor de warmhoudfunctie **HOLD**
- ⑫ Display

## Instelling

Het apparaat is uitgerust met **drie functies**:

- ❖ **Functie COOK:** voor het bakken bij lage temperaturen en voor het garen van gerechten bij temperaturen tot max. 110 °C.
- ❖ **Garen met kerntemperatuurmeting:** exacte bereiding van voedingsmiddelen.
- ❖ **Functie HOLD:** warmhouden van gerechten bij een bepaalde temperatuur.

## COOK-functie

- Druk op de **AAN/UIT**-knop. Het lichtnetcontrolelampje naast de knop gaat branden en geeft aan dat het apparaat is aangesloten op het lichtnet en zich in de Standby-modus bevindt.
- Het led-controlelampje temperatuur gaat branden. U kunt nu de gewenste **temperatuur** instellen in een bereik van 0 °C tot 110 °C met de hulp van de knoppen  of .
- Druk op de knop **SELECT** om naar de volgende instellingsfase te gaan.
- Na het instellen van de temperatuur kunt u de **baktijd** kiezen door middel van de tijdfunctie (tot 9 uur en 59 minuten). Het led-controlelampje voor de tijd gaat branden.
- Druk na het instellen van de baktijd op de **START/STOP**-knop.

## Bakken met kerntemperatuurmeting

- Als u wilt werken met **kerntemperatuurmeting**, stel dan de gewenste temperatuur in tot maximaal 110 °C.
- Bij het koken met kerntemperatuurmeting hoeft u de tijd niet in te stellen. De kooktijd wordt namelijk bepaald door de kerntemperatuur van het gerecht.
- Druk na het instellen van de kerntemperatuur op de **START/STOP**-knop.

## HOLD-functie

- Om deze functie in te stellen drukt u net zolang op de knop **SELECT** totdat het led-controlelampje voor de warmhoudfunctie **HOLD** gaat branden.
- Stel de gewenste temperatuur in en druk op de knop **START/STOP**.
- Het apparaat warmt zich op totdat de ingestelde temperatuur is bereikt en houdt deze temperatuur in stand tot het moment dat de ingestelde tijd is verstreken.
- In de warmhoudfase toont de display iedere 4 seconden afwisselend de ingestelde temperatuur en de temperatuur in de gaarruimte.



## AANWIJZING!

*U kunt de instellingen van de gaarruimtetemperatuur, baktijd en kerntemperatuur tijdens de werking van het apparaat op ieder moment veranderen met behulp van de knoppen  of .*

## Het apparaat uitschakelen

- Druk op de knop **START/STOP** om de kookfase te onderbreken. Na de onderbreking zijn alle ingevoerde parameters (gaarruimtetemperatuur, kerntemperatuur, tijd) teruggezet op "0".

## Geschikte accessoires

- Gebruik geschikte **platen (600x400 mm)** of **1/1 GN-containers** voor het warm houden van vlees, vis, groenten (doe geen **bloemkool** in het apparaat, omdat bloemkool snel donker wordt).
- Gebruik voor het klaarmaken van steaks het **rooster**. Schuif een plaat of GN-container onder het rooster om de vleessappen op te vangen.

## Vochtafvoersysteem

Het apparaat is uitgerust met een vochtafvoersysteem, dat zich aan de binnenkant van het apparaat op de deur bevindt. Met behulp van dit systeem kunt u de luchtvochtigheid in het apparaat regelen.



← **open  
vochtafvoersysteem**

Het vochtafvoersysteem staat open om het vocht dat door het bereide gerecht wordt geproduceerd (bv. door gepaneerde schnitzels, kroketten etc.) af te voeren.



← **gesloten  
vochtafvoersysteem**

Het vochtafvoersysteem is gesloten als het vocht uit het bereide gerecht in de gaarruimte moet blijven, bv. bij een rundergebrad, zodat het gerecht niet uitdroogt.

## Praktische aanwijzingen



### **OPGELET!**

*Het uitgangspunt voor iedere bereiding is dat de levensmiddelen altijd vers moeten zijn!*



### **AANWIJZING!**

*De onderstaande gegevens zijn slechts richtlijnen voor het bereiden van de gerechten. U kunt ze naar eigen inzicht en naar behoefte veranderen.*

## **Koken bij lage temperatuur of garen van vlees**

Het vlees moet gedurende 15 minuten voorgestoomd worden in een combi-steamer bij temperatuur van 130 °C en 100 % luchtvochtigheid en vervolgens 5 minuten bij volledige ontluchting en 200 °C voorbereid worden. Plaats het vlees vervolgens op een rooster en schuif het in de voorverwarmde lagetemperatuuroven, steek de voeler van de kerntemperatuurmeter in het midden van het bereide gerecht en stel de gewenste kerntemperatuur in. De temperatuur van de gaarruimte moet hierbij 10 °C lager zijn dan de kerntemperatuur van het gerecht. Vul de GN-container onder het rooster met water tot een hoogte van ca. 2 cm.

<b>Gerecht</b>	<b>Geschikte accessoires</b>	<b>Kern-temperatuur</b>	<b>Gaartijd in uren</b>	<b>Vocht-afvoersysteem</b>
<b>Rundergebraad</b>	GN-container en rooster	82 °C	10 – 15	gesloten
<b>Gemarineerd gebraad</b>	GN-container en rooster	82 °C	10 – 15	gesloten
<b>Varkensgebraad</b>	GN-container en rooster	82 °C	10 – 15	gesloten
<b>Wildgebraad</b>	GN-container en rooster	78 °C	8 – 14	gesloten
<b>Lamsbout</b>	GN-container en rooster	72 °C	8 – 12	gesloten
<b>Kalkoengebraad</b>	GN-container en rooster	72 °C	6 – 10	gesloten

## **Gerechten gegaard in saus**

In principe moeten deze gerechten worden gegaard in GN-containers met een hoogte van 40 mm. Goulash en allerlei soorten ragouts worden gedurende 5 minuten voorgedroogd in een combi-steamer bij een temperatuur van 130 °C bij 100 % luchtvochtigheid en vervolgens gedurende 5 minuten bij een temperatuur van 200 °C en volledige ontluchting. Vroeg tot slot de saus toe aan het gerecht en sluit de container met een deksel. Stel de temperatuur van de lagetemperatuuroven in op 80 °C en de kooktijd op 9 uur en 59 minuten. Controleer na het verstrijken van de kooktijd of het gerecht klaar is. Verleng eventueel de kooktijd. De opgegeven tijden zijn richtlijnen. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de afmeting van het bereide gerecht.

Gerecht	Geschikte accessoires	Kooktemperatuur	Gaartijd in uren	Vocht-afvoersysteem
Goulash	GN-container	82 °C	10 – 12	gesloten
Ragout	GN-container	82 °C	10 – 12	gesloten
Tong	GN-container	82 °C	10 – 14	gesloten
Runderborst	GN-container	82 °C	10 – 16	gesloten

### Nagaren met kerntemperatuur van kort gebraden gerechten



#### AANWIJZING!

Voor het beste resultaat moet het gerecht goed zijn voorbereid (aanbraden op hoog vuur in een koekenpan of kantelbare braadpan).

Vleessoort	Gerecht	Kerntemperatuur
Varkensvlees	Filet (aan een stuk)	60 °C
	Schnitzel (heel)	72 °C
Rundvlees	Rosbief, rare	48 °C
	Medium	53 °C
	Well done	75 °C
Rundvlees	Filet rare	48 °C
	Filet medium	53 °C
	Filet well done	75 °C
Kalfsvlees	Filet (aan een stuk)	53 °C
Lamsvlees	Varkenshaas	53 °C
Reerug	Met botten	60 °C

### Warmhouden van gerechten

Houd u aan de opgegeven richttijden bij het warmhouden van gerechten. Het overschrijden van deze tijd (bv. in het geval van vis) kan leiden tot stolling van het bloedeiwit en het uitdrogen van het gerecht. Daarom mag vis niet langer dan 2 uur worden warmgehouden. Indien mogelijk dient u vis vaker klaar te maken.

Denk eraan dat u de gerechten bij temperaturen boven 72 °C niet te lang warmhoudt, zodat de hygiënische veiligheid (in overeenstemming met HACCP) gewaarborgd is.

**AANWIJZING!**

*De richtlijnen gelden alleen voor reeds bereide gerechten!*

Kort gebraden gerechten	Temperatuur	Max. tijd in uren	Vochtafvoersysteem
Schnitzel	82 °C	2	open
Cordon bleu	82 °C	2	open
Varkenssteak	75 °C	2	open
Gevogeltefilet	75 °C	2	open
Eendenborst	72 °C	2	open
Eendenbout	82 °C	2	open

Stukken vlees	Temperatuur	Max. tijd in uren	Vochtafvoersysteem
Rosbief	62 °C	3	open
Beef Wellington	62 °C	1	open
Filet	62 °C	1	open
Reebout / reerug	62 °C	2	open
Lamskroon	62 °C	1	open
Varkensgebraad	74 °C	3	gesloten
Schouderkarbonade	74 °C	3	gesloten
Paté	74 °C	3	gesloten
Gehaktbrood	74 °C	3	gesloten
Runderborst	80 °C	3	gesloten
Gekookt rundvlees	80 °C	3	gesloten
Rundergebraad	80 °C	3	gesloten

Product	Temperatuur	Max. tijd in uren	Vochtafvoersysteem
Groenten (uitgezonderd <b>bloemkool</b> , omdat <b>bloemkool bruin wordt</b> )	90 °C	1	gesloten
Rijst	90 °C	2	gesloten
Pasta	90 °C	1 ½	gesloten
Gratin	90 °C	2	open
Ovenschotels	90 °C	2	open
Kroketten, gebakken aardappelen	90 °C	1 ½	open

## 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.



#### **OPGELET!**

***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

- Reinig het apparaat na ieder gebruik.
- Haal de draagrails, het rooster en de GN-containers uit het apparaat om ze schoon te maken.
- Laat het apparaat afkoelen en veeg de gaarruimte schoon met een vochtig, zacht doekje.
- Maak de draagrails, het rooster en de GN-containers schoon met een mild schoonmaakmiddel en warm water.
- Maak het apparaat **nooit** schoon met schurende, agressieve of chloorhoudende schoonmaakmiddelen.
- Gebruik nooit een stalen schuursponsje om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik na het schoonmaken een zacht, droog doekje om de oppervlakte af te drogen en te polijsten.

## 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. Let op de aanwijzingen uit punt 7 betreffende het opzoeken van de storingen.
- Onderhoud- 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. Mogelijke storingen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
<b>Het apparaat laat zich niet inschakelen of het schakelt zichzelf uit zonder duidelijke reden.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De stekker zit niet goed in het stopcontact</li> <li>• De zekering van de stroomvoorziening is gesprongen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haal de stekker uit het stopcontact en doe hem er vervolgens op de juiste manier in.</li> <li>• Controleer de zekering, sluit het apparaat aan op een ander stopcontact.</li> </ul>
<b>De bereidingstijd en de temperatuur zijn ingesteld, de START/STOP-knop is ingedrukt, maar het apparaat warmt niet op.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De veiligheidsthermostaat is ingeschakeld.</li> <li>• Het verwarmingselement is kapot</li> <li>• Beschadiging van de elektronische besturing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat enige minuten afkoelen en schakel het vervolgens weer in.</li> <li>• Neem contact op met de leverancier</li> <li>• Neem contact op met de leverancier</li> </ul>
<b>Op de display verschijnt de foutmelding EE1.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De verbinding van de temperatuurvoeler van de gaarruimte is verbroken</li> <li>• De temperatuurvoeler van de gaarruimte is defect</li> <li>• Beschadiging van de elektronische besturing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neem contact op met de leverancier</li> <li>• Neem contact op met de leverancier</li> <li>• Neem contact op met de leverancier</li> </ul>



Probleem	Oorzaak	Oplossing
Op de display verschijnt de foutmelding EE2.	<ul style="list-style-type: none"><li>• De kabelverbinding van de kerntemperatuurvoeler is verbroken</li><li>• De kerntemperatuurvoeler is defect</li><li>• Beschadiging van de elektronische besturing</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controleer of het apparaat juist is aangesloten</li><li>• Neem contact op met de leverancier</li><li>• Neem contact op met de leverancier</li></ul>
Er komt water uit de gaarruimte ondanks de gesloten deur	<ul style="list-style-type: none"><li>• Het dichtingsrubber van de deur is beschadigd</li><li>• De magnetische deursluiting is beschadigd</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Neem contact op met de leverancier</li><li>• Bevestig de magneten</li></ul>

De bovenstaande gevallen zijn ter oriëntatie en dienen als voorbeeld. Als zich dergelijke of vergelijkbare problemen voordoen, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen en niet verder gebruiken. Wend u voor controle en reparaties tot gekwalificeerd personeel of tot de leverancier.

## 8. 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.*

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

<b>1. Informacje ogólne</b>	<b>132</b>
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	132
1.2 Wyjaśnienie symboli	132
1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja	133
1.4 Ochrona praw autorskich	133
1.5 Deklaracja Zgodności	133
<b>2. Bezpieczeństwo</b>	<b>134</b>
2.1 Informacje ogólne	134
2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia	134-135
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	135
<b>3. Transport, opakowanie i magazynowanie</b>	<b>136</b>
3.1 Kontrola dostawy	136
3.2 Opakowanie	136
3.3 Magazynowanie	136
<b>4. Parametry techniczne</b>	<b>137</b>
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia	137
4.2 Dane techniczne	138
<b>5. Instalacja i obsługa urządzenia</b>	<b>138</b>
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	138-139
5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia	139
5.3 Obsługa	139-146
<b>6. Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>146</b>
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	146
6.2 Czyszczenie	146
6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji	147
<b>7. Możliwe usterki</b>	<b>147-148</b>
<b>8. Utylizacja</b>	<b>148</b>

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
D-33154 Salzkotten  
Niemcy

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

## 1. Informacje ogólne

### 1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

### 1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



#### **UWAGA!**

*Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.*



#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!**

*Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.*



#### **OSTRZEŻENIE!**

*Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.*



#### **WSKAZÓWKA!**

*Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.*



#### **OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!**

*Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grozi poparzeniem!*

### 1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak 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.

### 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**

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

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

**Piekarnik niskotemperaturowy** przeznaczony jest tylko do następujących **sposobów przygotowywania odpowiednich potraw**:

- pieczenia, dogotowywania i utrzymywania w ciepłe mięsa, ryb, itd. (świeżych lub głęboko zamrożonych);
- odgrzewania schłodzonych lub głęboko zamrożonych potraw.



### **OSTRZEŻENIE!**

***Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.***

***Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.***

***Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.***

## 3. Transport, opakowanie i magazynowanie

### 3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu.

W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

### 3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



#### **WSKAZÓWKA!**

***Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.***

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

### 3.3 Magazynowanie

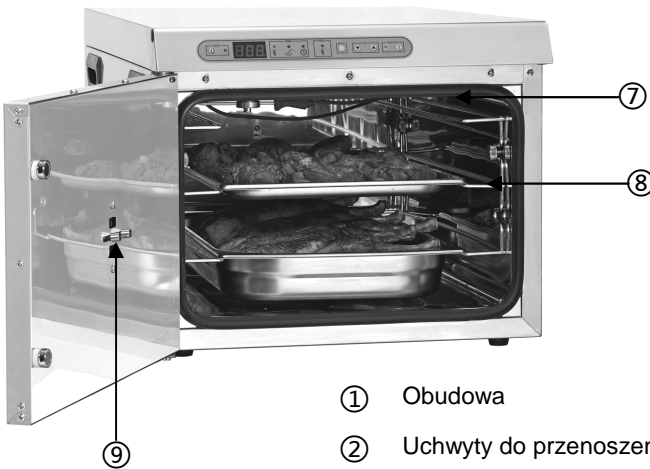
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

## 4. Parametry techniczne

### 4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia



- ① Obudowa
- ② Uchwyty do przenoszenia
- ③ Panel obsługi
- ④ Drzwiczki z zamkiem magnetycznym
- ⑤ Uchwyt drzwiczkowy
- ⑥ Stopki nastawne
- ⑦ Komora gotująca
- ⑧ Wyjmowane szyny
- ⑨ Urządzenie odwilżające



## 4.2 Technische Angaben

Nazwa	Piekarnik niskotemperaturowy
Nr artykułu:	<b>120.792</b>
Materiał:	stal nierdzewna
Moc przyłączeniowa:	230 V ~ 50 Hz 1200 W
Zakres temperatur:	30°C - 110°C
Wymiary:	szer. 505 x gł. 715 x wys. 415 mm
Odstęp pomiędzy szynami:	80 mm
Waga:	25 kg
Akcesoria:	zestaw 2 szyn umożliwiających stosowanie blach o wymiarach 600 x 400 mm

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

## 5. Instalacja i obsługa urządzenia

### 5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



**NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!**

*Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.*

*Wtyczki urządzenia nie wolno wyjmować z gniazdka, ciągnąc za przewód.*

*Przewód nie może dotykać gorących przedmiotów.*

- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie miał kontaktu ani ze źródłami ciepła, ani z ostrymi krawędziami. Przewód nie może zwisać ze stołu ani z baru.



**OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia!**

*Podczas pracy niektóre elementy urządzenia bardzo się nagrzewają. Aby uniknąć poparzenia, nie należy dotykać gorących elementów!*

- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone albo spadło na podłogę.
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.

- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- W czasie pracy, urządzenia nie wolno przesuwac ani obracać.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!**

*W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała.*

*Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).*

*Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!*

*Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!*

## 5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia

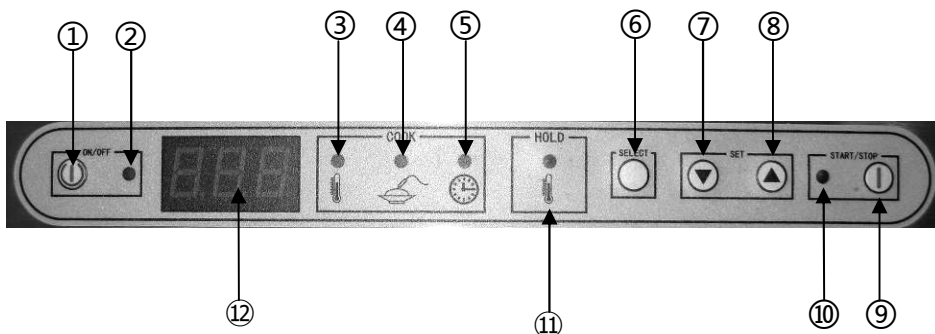
- Najpierw należy rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Urządzenie należy ustawić na płaskim, pewnym miejscu, które wytrzyma jego ciężar i jest odporna na działanie temperatury.
- **Absolutnie** nie wolno ustawiać urządzenia na palnym podłożu (jak np.: obrus, dywan, itp.).
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.
- Urządzenie nie jest zaprojektowane do zabudowy i ustawiania szeregowego.
- Należy utrzymać minimalny odstęp 10 cm od palnych ścian lub innych przedmiotów.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia na podłodze.
- Po ustawieniu urządzenia zdjąć z zewnętrznej obudowy urządzenia folię ochronną.
- Obwód prądu z gniazdem musi być zabezpieczony przez najmniej 16 A. Podłączenie tylko do gniazda ściennego; nie wolno stosować rozgałęźnika ani gniazd wielokrotnych.
- Urządzenie ustawić w taki sposób, aby był łatwy dostęp do wtyczki i aby w razie potrzeby można było szybko wyłączyć urządzenie z prądu.

## 5.3 Obsługa

### Przed pierwszym użyciem

- Umyć urządzenie łagodnym środkiem czyszczącym i ciepłą wodą.
- **Nigdy** nie używać żrących środków czyszczących lub środków z dodatkiem chloru.
- Podgrzać urządzenie bez potraw przez 30 minut przy temperaturze 100 °C. Przy pierwszym podgrzewaniu może wydzielać się nieprzyjemny zapach, który powstaje z powodu izolacji i ustępuje przy dalszym korzystaniu z urządzenia.

## Funkcje wyświetlacza i przycisków na panelu obsługi





- ① Przycisk **WŁ./WYŁ.**
- ② Lampka kontrolna podłączenia do sieci
- ③ Lampka kontrolna LED temperatury
- ④ Lampka kontrolna LED temperatury wewnętrznej potrawy
- ⑤ Lampka kontrolna LED czasu pieczenia
- ⑥ Przycisk **SELECT** do wyboru funkcji
- ⑦ Obniżanie ustawionych wartości
- ⑧ Podwyższanie ustawionych wartości
- ⑨ Przycisk **START/STOP**
- ⑩ Lampka kontrolna pracy urządzenia
- ⑪ Lampka kontrolna LED funkcji utrzymywania w ciepłe **HOLD**
- ⑫ Wyświetlacz

## Nastawianie

Urządzenie wyposażone jest w **trzy funkcje**:

- ❖ **Funkcja COOK:** do pieczenia w niskich temperaturach i do dogotowywania potraw w temperaturze do maks. 110 °C.
- ❖ **Pieczenie z funkcją mierzenia temperatury wewnętrznej potrawy:** dokładne pieczenie produktów spożywczych.
- ❖ **Funkcja HOLD:** do utrzymywania w ciepłe potraw przy określonej temperaturze.

## Funkcja COOK

- Wcisnąć przycisk **WŁ./WYŁ..** Lampka kontrolna podłączenia do sieci obok przycisku zapala się i sygnalizuje, że urządzenie jest podłączone do zasilania prądem i znajduje się w trybie pracy Standby.
- Lampka kontrolna LED temperatury zapala się i można teraz ustawić żadaną **temperaturę** w zakresie od 0 °C do 110 °C przy pomocy przycisków  lub .
- Wcisnąć przycisk **SELECT**, aby przejść do następnego etapu nastawiania.
- Po ustawieniu temperatury można wybrać **czas pieczenia** przez funkcję ustawiania czasu (do 9 godzin i 59 minut). Zapala się lampka kontrolna LED czasu pieczenia.
- Po ustawieniu czasu pieczenia wcisnąć przycisk **START/STOP**.

## Pieczenie z funkcją mierzenia temperatury wewnętrznej potrawy

- Jeżeli chcemy pracować z funkcją mierzenia **temperatury wewnętrznej potrawy**, ustawiamy żadaną temperaturę wewnętrzną potrawy w zakresie do 110°C.
- Przy pieczeniu z funkcją mierzenia temperatury wewnętrznej potrawy odpada ustawianie czasu, ponieważ czas pieczenia uzależniony jest od temperatury wewnętrznej potrawy.
- Po ustawieniu temperatury wewnętrznej potrawy wcisnąć przycisk **START/STOP**.

## Funkcja HOLD

- Celem ustawienia tej funkcji wcisnąć przycisk **SELECT** do momentu, aż zapali się lampka kontrolna LED funkcji utrzymywania w ciepłe **HOLD**.
- Wpisać żadaną temperaturę i wcisnąć przycisk **START/STOP**.
- Urządzenie nagrzewa się do momentu uzyskania ustawionej temperatury i utrzymuje tą temperaturę do momentu, kiedy upłynie ustawiony czas.
- W fazie utrzymywania potraw w ciepłe co 4 sekundy wyświetlacz wskazuje naprzemiennie temperaturę ustawioną i temperaturę zmierzoną wewnątrz komory gotującej.



## WSKAZÓWKA!

Wszystkie ustawienia temperatury w komorze gotującej, czas pieczenia, temperaturę wewnętrzną potrawy w każdej chwili można zmieniać w czasie działania urządzenia przy pomocy przycisków ▼ lub ▲.

## Wyłączanie urządzenia

- Aby przerwać fazę gotowania wcisnąć przycisk **START/STOP**. Po przerwaniu pracy urządzenia wszystkie podane parametry (temperatura komory gotującej, temperatura wewnętrzna potrawy, czas) ustawiają się na „0”.

## Odpowiednie akcesoria

- Należy używać odpowiednich **blach (600x400 mm)** lub **pojemnik 1/1 GN** do utrzymywania w ciepłe mięsa, ryb, warzyw (nie wkładać do urządzenia **kalafiora**, ponieważ kalafior szybko ciemnieje).
- Do przygotowywania steków należy używać **rusztu**. Wsunąć blachę lub pojemnik GN pod ruszt w celu zebrania sosu pieczeniowego.

## Urządzenie odwilżające

Urządzenie wyposażone jest w urządzenie odwilżające przy drzwiczkach, wewnątrz urządzenia. Za pomocą tego urządzenia regulowana jest wilgotność wewnątrz urządzenia.



← **otwarte  
urządzenie  
odwilżające**

Urządzenie odwilżające jest otwierane w celu usunięcia wilgoci wytworzonej przez pieczoną potrawę (np. przy panierowych sznycłach, krokietach itd.).



← **zamknięte  
urządzenie  
odwilżające**

Urządzenie odwilżające jest zamknięte, jeżeli wilgoć z pieczonej potrawy powinna zostać zatrzymana w komorze gotującej, jak np. w przypadku pieczenia wołowej, aby uniknąć jej wysuszenia.

## Praktyczne wskazówki



### **OSTRZEŻENIE!**

**Podstawowym warunkiem przy każdym przygotowywaniu potraw jest używanie zawsze świeżych produktów spożywczych!**



### **WSKAZÓWKA!**

**Znajdujące się poniżej dane są jedynie wartościami szacunkowymi do przygotowania potraw. Można je zmieniać zgodnie z własnym życzeniem lub potrzebą.**

## **Pieczenie w niskiej temperaturze lub dogotowywanie mięsa**

Mięso powinno być przez 15 minut podduszone w piecu konwekcyjno-parowym w temperaturze 130°C i przy 100 % wilgotności, a w drugim etapie pracy przygotowywane przez 5 minut przy całkowitym odwilżeniu i w temperaturze 200 °C. Następnie położyć mięso na ruszt i wsunąć do nagrzanego piekarnika niskotemperaturowego, wprowadzić sondę temperatury wewnętrznej do środka pieczonej potrawy i ustawić żądaną temperaturę wewnętrzną potrawy. Temperatura komory gotującej powinna być przy tym o 10°C niższa od temperatury wewnętrznej potrawy. Napełnić pojemnik GN pod rusztem wodą na wysokość ok. 2 cm.

Potrawa	Odpowiednie akcesoria	Temperatura wewnętrzna	Czas pieczenia w godzinach	Urządzenie odwilżające
<b>Pieczeń wołowa</b>	Pojemnik GN + ruszt	82°C	10 – 15	zamknięte
<b>Pieczeń wołowa w marynacie</b>	Pojemnik GN + ruszt	82°C	10 – 15	zamknięte
<b>Pieczeń wieprzowa</b>	Pojemnik GN + ruszt	82°C	10 – 15	zamknięte
<b>Pieczeń z dziczyzny</b>	Pojemnik GN + ruszt	78°C	8 – 14	zamknięte
<b>Udziec jagnięcy</b>	Pojemnik GN + ruszt	72°C	8 – 12	zamknięte
<b>Pieczeń z indyka</b>	Pojemnik GN + ruszt	72°C	6 – 10	zamknięte

## **Potrawy duszone w sosie**

Zasadniczo potrawy powinny być pieczone w pojemnikach GN o wysokości 40 mm, w których znajduje się sos z mięsa. Gulasz, ragout wszystkich rodzajów podgotowywane są w piecu konwekcyjno-parowym przez 5 minut w temperaturze 130°C i przy całkowitej wilgotności, następnie w drugim etapie pracy podgotowywane są przez 5 minut w temperaturze 200°C i przy całkowitym odwilżeniu. Na koniec dodać do potrawy sos i przykryć pojemnik pokrywką. Ustawić temperaturę w piekarniku niskotemperaturowym na 80°C, a czas pieczenia na 9 godzin i 59 minut. P o upływie czasu pieczenia sprawdzić, czy potrawa jest gotowa i ewentualnie przedłużyć czas pieczenia.

Podane czasy są wartościami szacunkowymi uzależnionymi od jakości, ale także od wielkości przygotowywanej potrawy.

Potrawa	Odpowiednie akcesoria	Temperatura pieczenia	Czas pieczenia w godzinach	Urządzenie odwilżające
<b>Gulasz</b>	Pojemnik GN	82°C	10 – 12	zamknięte
<b>Ragout</b>	Pojemnik GN	82°C	10 – 12	zamknięte
<b>Ozór</b>	Pojemnik GN	82°C	10 – 14	zamknięte
<b>Mostek wołowy</b>	Pojemnik GN	82°C	10 – 16	zamknięte

## Dogotowywanie potraw krótko pieczonych z temperaturą wewnętrzną



### WSKAZÓWKA!

*Dobre przygotowanie (podsmażenie na ostrym ogniu na patelni lub patelni uchylnej) jest warunkiem dobrych wyników.*

Rodzaj mięsa	Potrawa	Temperatura wewnętrzna
<b>Wieprzowina</b>	Filet (sztuka)	60°C
	Sznyceł (cały)	72°C
<b>Wołowina</b>	Roastbeef rare	48°C
	Medium	53°C
	Well done	75°C
<b>Wołowina</b>	Filet rare	48°C
	Filet medium	53°C
	Filet well done	75°C
<b>Cielęcina</b>	Filet (sztuka)	53°C
<b>Jagnięcina</b>	Polędwica	53°C
<b>Comber sarni</b>	Z kością	60°C

## Utrzymywanie potraw w ciepłe

Należy przestrzegać podanego szacunkowego czasu przy utrzymywaniu potraw w ciepłe. Przekroczenie tego czasu (np. w przypadku ryb) może doprowadzić do skrzepnięcia białka krwi i do wysuszenia potrawy, dlatego ryba nie powinna być utrzymywana w ciepłe dłużej niż 2 godziny. Jeżeli to możliwe, ryby należy przygotowywać częściej.

Przy temperaturze poniżej 72°C należy pamiętać o tym, aby potrawy nie były zbyt długo utrzymywane w ciepłe celem zagwarantowania bezpieczeństwa higienicznego (zgodnie z HACCP).

**WSKAZÓWKA!**

*Wartości szacunkowe podane zostały dla gotowych potraw!*

Krótko pieczone	Temperatura	Maks. czas w godzinach	Urządzenie odwilżające
Sznyceł	82°C	2	otwarte
Cordon bleu	82°C	2	otwarte
Stek wieprzowy	75°C	2	otwarte
Pierś drobiowa	75°C	2	otwarte
Pierś kaczka	72°C	2	otwarte
Udka kaczki	82°C	2	otwarte

Kawałki mięsa	Temperatura	Maks. czas w godzinach	Urządzenie odwilżające
Rostbef	62°C	3	otwarte
Filet wołowy Wellington	62°C	1	otwarte
Filet	62°C	1	otwarte
Udziec / comber sarni	62°C	2	otwarte
Jagnięcina po królewsku	62°C	1	otwarte
Pieczeń wieprzowa	74°C	3	zamknięte
Karkówka	74°C	3	zamknięte
Pasztet	74°C	3	zamknięte
Pieczeń rzymska	74°C	3	zamknięte
Mostek wołowy	80°C	3	zamknięte
Gotowana wołowina	80°C	3	zamknięte
Pieczeń wołowa	80°C	3	zamknięte



Produkt	Temperatura	Maks. czas w godzinach	Urządzenie odwilżające
Warzywa (bez kalafioru, ponieważ kalafior zabarwia się na brązowo)	90°C	1	zamknięte
Ryż	90°C	2	zamknięte
Makaron	90°C	1 ½	zamknięte
Gratin	90°C	2	otwarte
Zapiekanki	90°C	2	otwarte
Krokiety, smażone ziemniaki	90°C	1 ½	otwarte

## 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 myć po każdym pieczeniu.
- Wyjąć z urządzenia szyny, ruszta i pojemniki GN celem ich umycia.
- Zostawić urządzenie do ostygnięcia i przetrzeć komorę gotującą wilgotną, miękką ściereczką.
- Umyć szyny, ruszta i pojemniki GN łagodnym środkiem do mycia i ciepłą wodą.
- **Nigdy** nie myć urządzenia środkami szorującymi, żrącymi lub z zawartością chloru.
- Nigdy nie używać do mycia urządzenia stalowych druciaków.
- Po zakończeniu mycia użyć do wysuszenia i polerowania powierzchni miękkiej, suchej ściereczki.

## 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. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- 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. Możliwe usterki

Problem	Przyczyna	Usuwanie
<b>Nie można włączyć urządzenia lub urządzenie wyłącza się bez widocznej przyczyny.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wtyczka jest nieprawidłowo włożona do gniazdka</li> <li>• Bezpiecznik zasilania w prąd wyłączył dopływ prądu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyjąć wtyczkę i włożyć ją prawidłowo do gniazdka</li> <li>• Sprawdzić bezpiecznik, podłączyć urządzenie do innego gniazdka</li> </ul>
<b>Czas pieczenia i temperatura są ustawione, przycisk START/STOP został wciśnięty, ale urządzenie nie nagrzewa się</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Włączył się termostat bezpieczeństwa</li> <li>• Uszkodzony element grzewczy</li> <li>• Uszkodzone sterowanie elektroniczne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyjąć wtyczkę, urządzenie zostawić na kilka minut do ostygnięcia, następnie ponownie uruchomić</li> <li>• Skontaktować się ze sprzedawcą</li> <li>• Skontaktować się ze sprzedawcą</li> </ul>
<b>Na wyświetlaczu pojawia się komunikat EE1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przerwane zostało połączenie sondy temperatury komory gotującej</li> <li>• Uszkodzona sonda temperatury komory gotującej</li> <li>• Uszkodzone sterowanie elektroniczne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skontaktować się ze sprzedawcą</li> <li>• Skontaktować się ze sprzedawcą</li> <li>• Skontaktować się ze sprzedawcą</li> </ul>

Problem	Przyczyna	Usuwanie
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat EE2	<ul style="list-style-type: none"><li>Przerwane połączenie kablowe sondy temperatury wewnętrznej potrawy</li><li>Uszkodzona sonda temperatury wewnętrznej potrawy</li><li>Uszkodzone sterowanie elektroniczne</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Sprawdzić prawidłowe podłączenie do sieci</li><li>Skontaktować się ze sprzedawcą</li><li>Skontaktować się ze sprzedawcą</li></ul>
Pomimo, że drzwiczki są zamknięte, z komory gotującej wydobywa się woda	<ul style="list-style-type: none"><li>Uszkodzona uszczelka drzwiowa</li><li>Uszkodzony zamek magnetyczny</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Skontaktować się ze sprzedawcą</li><li>Umocować magnesy</li></ul>

Podane powyżej przypadki mają tylko charakter przykładowy i powinny posłużyć lepszej orientacji. Jeżeli wystąpiłyby takie lub podobne problemy, należy odłączyć natychmiast urządzenie i nie używać go. W celu sprawdzenia i naprawy należy niezwłocznie zwrócić się do wykwalifikowanego personelu lub sprzedawcy.

## 8. 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