

## SV G25L



**115130**

## SV G16L



**115131**

---

**DEUTSCH**

**Inhaltsverzeichnis**

**1. Sicherheit..... 2**  
1.1 Symbolerklärung ..... 2  
1.2 Sicherheitshinweise..... 3  
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 8

**2. Allgemeines ..... 9**  
2.1 Haftung und Gewährleistung ..... 9  
2.2 Urheberrecht ..... 9  
2.3 Konformitätserklärung ..... 9

**3. Transport, Verpackung und Lagerung ..... 10**  
3.1 Transportinspektion ..... 10  
3.2 Verpackung ..... 10  
3.3 Lagerung ..... 10

**4. Technische Daten..... 11**  
4.1 Technische Angaben..... 11  
4.2 Baugruppenübersicht ..... 13

**5. Installation und Bedienung ..... 14**  
5.1 Installation ..... 14  
5.2 Bedienung ..... 15  
5.2.1 Gerät vorbereiten..... 15  
5.2.2 Bedienblende /Funktionen der Bedienelemente..... 16  
5.2.3 Einstellungen..... 17  
5.2.4 Speisen garen ..... 18

**6. Reinigung und Wartung..... 20**

**7. Mögliche Funktionsstörungen ..... 22**

**8. Entsorgung ..... 24**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
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)



## Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Gebrauchsanleitung 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 Gebrauchsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

## 1. Sicherheit

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.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### 1.1 Symbolerklärung

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



**GEFAHR!**

Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.



**WARNUNG!**

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.



## **HEISSE OBERFLÄCHE!**

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



## **VORSICHT!**

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



## **HINWEIS!**

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

## **1.2 Sicherheitshinweise**

- 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 oder das Gerät in Betrieb nehmen .
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebs-sicherem Zustand betrieben werden. Sollten Funktionsstörungen auftreten, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!) und benachrichtigen Sie den Kundendienst.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern.  
**Erstickungsgefahr!**

- 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!**
- 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.
- 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.



## **GEFAHR durch elektrischen Strom!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Das Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Steckdose zu trennen.
- Tragen oder heben Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, **besteht Stromschlaggefahr**.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - bevor Sie das Gerät reinigen.



## **HEIßE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Während des Betriebes wird das Gehäuse des Gerätes und der Deckel sehr heiß. Berühren Sie das Gerät nicht! Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienelementen an.
- Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch längere Zeit heiß, lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder an einen anderen Platz versetzen.
- Versetzen Sie das Gerät **niemals** während des Betriebes.



## **WARNUNG! Brand- und Explosionsgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Decken Sie das Gerät nicht ab, z. B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in unmittelbaren Nähe von Wärmequellen und heißen Oberflächen.
- Legen Sie keine brennbaren oder leicht entzündlichen Gegenstände auf die heiße Oberfläche des Gerätes.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Flüssigkeiten (z. B. Benzin, Spiritus, Alkohol, etc.). Durch die Hitze verdampfen diese und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen, die zu schweren Personen- und Sachschäden führen.
- Sollte ein Brand entstehen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes. Achtung: Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn der Netzstecker an der Steckdose angeschlossen ist. **Stromschlaggefahr!**

**VORSICHT! Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!**

Unsachgemäßer Umgang kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen. Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen (Herd, etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen, etc.) aus.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es auf einer ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.
- Das Gerät darf nur zum Erwärmen von Wasser zum Garen von vakuumierten Lebensmitteln verwendet werden.
- Achten Sie immer auf die minimale Wasserfüllmenge.
- Erhitzen Sie keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.



## 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

### **Das Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet!**

Dieses Gerät kann im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet werden, wie beispielsweise:

- in Betriebsküchen in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen.

Der **Sous-Vide-Garer** ist nur für das Garen von vakuumverpackten Lebensmitteln in einem Wasserbad bestimmt.



### **VORSICHT!**

**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.**

## 2. Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

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

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

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.



**VORSICHT!**

**Diese Gebrauchsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!**

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

### 2.2 Urheberrecht

Die Gebrauchsanleitung 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.**

### 2.3 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.

## 3. Transport, Verpackung und Lagerung

### 3.1 Transportspektion

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.



**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 Technische Angaben

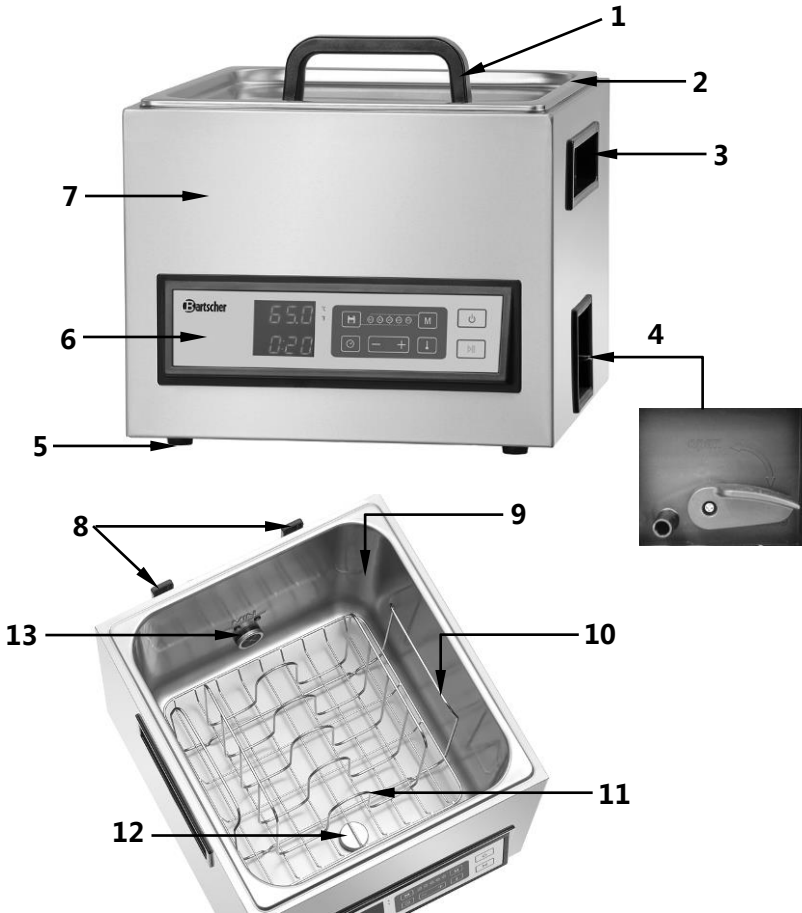
<b>Bezeichnung</b>	<b>Sous-Vide-Garer SV G25L</b>
Art.-Nr.:	<b>115130</b>
Material:	Edelstahl
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Timer</li><li>▪ Digital-Anzeige</li><li>▪ Trockenlaufschutz</li><li>▪ Steuerung: elektronisch</li><li>▪ Eigenschaften:<ul style="list-style-type: none"><li>- Memory-Funktion mit 5 Speicherplätzen</li><li>- programmierbare Zeiteinstellung</li><li>- akustischer Timer</li></ul></li></ul>
Becken:	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Anzahl Becken: 1</li><li>▪ Beckenmaße: B 300 x T 500 x H 200 mm</li><li>▪ Beckeninhalt: 25 Liter</li></ul>
Temperaturbereich:	25 °C bis 90 °C
Temperaturregelung:	elektronisch, in 0,1 °C-Stufen
Zeiteinstellung:	0 Minuten – 99 Stunden, Intervalle Zeiteinstellung: 1 Minute / 10 Minuten / 30 Minuten
Anschlusswert:	2 kW / 220-240 V 50 Hz
Abmessungen:	B 345 x T 575 x H 317 mm
Gewicht:	9,5 kg
Zubehör:	Halterung, Gestell für Vakuumierbeutel, Ablassschlauch

Technische Änderungen vorbehalten!

<b>Bezeichnung</b>	<b>Sous-Vide-Garer SV G16L</b>
Art.-Nr.:	<b>115131</b>
Material:	Edelstahl
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Timer</li><li>▪ Digital-Anzeige</li><li>▪ Trockenlaufschutz</li><li>▪ Steuerung: elektronisch</li><li>▪ Eigenschaften:<ul style="list-style-type: none"><li>- Memory-Funktion mit 5 Speicherplätzen</li><li>- programmierbare Zeiteinstellung</li><li>- akustischer Timer</li></ul></li></ul>
Becken:	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Anzahl Becken: 1</li><li>▪ Beckenmaße: B 300 x T 330 x H 200 mm</li><li>▪ Beckeninhalt: 16 Liter</li></ul>
Temperaturbereich:	25 °C bis 90 °C
Temperaturregelung:	elektronisch, in 0,1 °C-Stufen
Zeiteinstellung:	0 Minuten – 99 Stunden, Intervalle Zeiteinstellung: 1 Minute / 10 Minuten / 30 Minuten
Anschlusswert:	2 kW / 220-240 V 50 Hz
Abmessungen:	B 345 x T 400 x H 317 mm
Gewicht:	7,5 kg
Zubehör:	Halterung, Gestell für Vakuumierbeutel, Ablassschlauch

Technische Änderungen vorbehalten!

## 4.2 Baugruppenübersicht



- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>1</b> Deckelgriff             | <b>8</b> Kabel-/Ablassschlauch-Halterungen |
| <b>2</b> Deckel                  | <b>9</b> Becken                            |
| <b>3</b> Tragegriff (2)          | <b>10</b> Halterung                        |
| <b>4</b> Wasserablass mit Ventil | <b>11</b> Gestell für Vakuumierbeutel      |
| <b>5</b> Stellfüße (4)           | <b>12</b> Wassereintritt                   |
| <b>6</b> Bedienblende            | <b>13</b> Wasseraustritt                   |
| <b>7</b> Gehäuse                 |  |

## 5. Installation und Bedienung

### 5.1 Installation

#### Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus, entfernen und entsorgen Sie umweltgerecht sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf die Tischkante, es könnte kippen oder herunterfallen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Diese langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.



**VORSICHT!**

**Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.**

## Anschließen



**GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!**

**Das Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!**

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

**Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!**

- Der Steckdosenstromkreis muss mit 16A abgesichert sein. Schließen Sie das Gerät nur direkt an eine Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an; verwenden Sie keine Verteiler oder Mehrfachsteckdosen.

## 5.2 Bedienung

### 5.2.1 Gerät vorbereiten

- Reinigen Sie das Gerät gründlich vor dem ersten Gebrauch. Beachten Sie die Hinweise im **Abschnitt 6 „Reinigung“**.
- Füllen Sie vor der Inbetriebnahme Wasser in das Becken, beachten Sie die „MIN“-Markierung an der hinteren Wand des Beckens.
- Sollte das Wasserniveau unter der „MIN“-Markierung sein, erkennen es die darunter liegenden Sensoren, und das Gerät schaltet nicht ein. In der Digitalanzeige erscheint der Fehlercode E001.

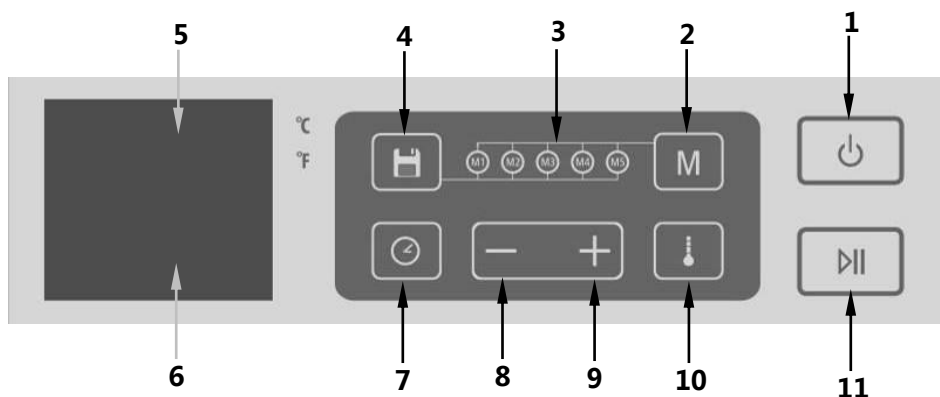
**Füllen Sie immer Wasser über die „MIN“-Markierung hinaus auf.**



- Schließen Sie das Gerät an eine Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die **Ein-/Aus-Taste** (1) drücken. (Abb. Seite 16).
- Es ist ein „klick“-Geräusch zu hören. In der Digitalanzeige erscheint die aktuelle Temperatur des Wassers im Becken.



## 5.2.2 Bedienblende /Funktionen der Bedienelemente



### 1 Ein-/Aus-Taste

Drücken Sie diese Taste für 1 Sekunde, um das Gerät einzuschalten.  
Die LED-Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

### 2 Programmier-Taste

Durch Drücken dieser Taste können die gespeicherten Programme (M1 - M5) ausgewählt werden.

### 3 LED Kontrollleuchten „M1-M5“

Bei Auswahl eines gespeicherten Programms leuchtet die entsprechende LED-Kontrollleuchte.

### 4 Speicher-Taste

Durch Drücken dieser Taste werden die vorgenommenen Einstellungen gespeichert.

### 5 Digitale Temperaturanzeige

Die momentane Temperatur des Wassers im Becken wird angezeigt.

### 6 Digitale Zeitanzeige

Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.

### 7 Zeit-Einstelltaste

Eine Zeiteinstellung ist zwischen 00:00-99:00 Stunden möglich.  
Die voreingestellte Zeit ist: 02:00.

### 8 Einstelltaste zur Reduzierung der Temperatur oder Zeit

### 9 Einstelltaste zur Erhöhung der Temperatur oder Zeit

### 10 Temperatur-Einstelltaste

Der einstellbare Temperaturbereich liegt zwischen 25 °C bis 90 °C.  
Die voreingestellte Temperatur ist 60 °C.

### 11 Start/Stopp-Taste

Durch Drücken dieser Taste wird der Garprozess gestartet oder beendet.

---

## 5.2.3 Einstellungen

### Temperatur

- Die voreingestellte Temperatur liegt bei 60 °C. Der einstellbare Temperaturbereich liegt zwischen 25 °C und 90 °C.
- Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie die Temperatur-Einstelltaste (10) einmal. Im oberen Bereich der Digitalanzeige erscheint die voreingestellte Temperatur und blinkt. Bei blinkender Temperaturanzeige kann die Einstellung durch Drücken der Tasten „-“ (8) oder „+“ (9) verringert oder erhöht werden.
- Bei kontinuierlicher Betätigung während der ersten 2 °C ist die Einstellung in 0,1 °C-Schritten und anschließend in 1,0 °C-Schritten möglich.
- Zum Speichern der eingestellten Temperatur die Speicher-Taste (4) für 6 Sekunden gedrückt halten.

**Hinweis:** Das Gerät ist auf die Temperatureinheit °C (Celsius) voreingestellt. Um auf °F (Fahrenheit) umzustellen, drücken Sie die Temperatur-Einstelltaste (10), bis °F in der Digitalanzeige erscheint.

### Garzeit

- Die voreingestellte Garzeit ist 02: 00 Stunden, die einstellbare Garzeit liegt bei 0 Minuten – 99 Stunden.
- Um die gewünschte Garzeit einzustellen, drücken Sie die Zeit-Einstelltaste (7). Im unteren Bereich der Digitalanzeige erscheint die voreingestellte Zeit von 02:00 Stunden und blinkt. Bei blinkender Garzeitanzeige kann diese durch Drücken der Tasten „-“ (8) oder „+“ (9) verringert oder erhöht werden.
- Die Schritte der Garzeiteinstellung sind folgende:
  - 0 – 0,30 Stunden in 1-Minuten Schritte;
  - 0,30 - 3 Stunden in 10-Minuten Schritten;
  - 3 - 99 Stunden in 30-Minuten Schritten.
- Zum Speichern der eingestellten Garzeit die Speicher-Taste (4) für 6 Sekunden gedrückt halten.
- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet das Gerät ab und die Digitalanzeige kehrt nach 5 Sekunden zur Temperaturanzeige zurück.
- Beim Abschalten des Gerätes erscheint in der Digitalanzeige ein Countdown von 10 Sekunden, bevor das Gerät abschaltet.

## Programme

Es können bis zu 5 Programme (M1 – M5) eingestellt werden. So stellen Sie die gewünschten Programme ein:

Drücken Sie die Programmier-Taste „**M**“ (2) einmal. Die LED Kontrollleuchte M1 leuchtet auf. Wählen Sie jetzt die Speicherplätze, die Sie belegen möchten. Nach Auswahl des Speicherplatzes drücken Sie die Speicher-Taste (4).

**Hinweis:** um einen weiteren Speicherplatz auszuwählen und zu programmieren, drücken Sie die Programmier-Taste „**M**“ (2) entsprechend dem Speicherplatz:

M2 – Programm 2 - zweimal

M3 – Programm 3 - dreimal

M4 – Programm 4 - viermal

M5 – Programm 5 - fünfmal

Sollten Sie die Programmier-Taste „**M**“ (2) versehentlich sechsmal gedrückt haben, schalten die LED's aus. Drücken Sie die Programmier-Taste „**M**“ erneut, um zur Programmierung zurückzukehren.

- Zur Programmierung der einzelnen Speicherplätze berühren Sie die Programmier-Taste „**M**“ (2) noch einmal, um den Speicherplatz M1 mit den gewünschten Temperatur- und Garzeit-Einstellungen zu belegen. Die LED-Kontrollleuchte M1 leuchtet auf.
- Drücken Sie die Temperatur-Einstelltaste (10), die Temperaturanzeige blinkt. Stellen Sie bei blinkender Temperaturanzeige die gewünschte Temperatur im Bereich von 25 °C bis 90 °C durch Drücken der Tasten „-“ (8) oder „+“ (9) ein. Drücken Sie anschließend die Speicher-Taste (4).
- Die LED-Kontrollleuchte des Speicherplatzes M1 leuchtet weiter und Sie können die Garzeit einstellen. Drücken Sie die Zeit-Einstelltaste (7), die Garzeitanzeige blinkt und die gewünschte Garzeit kann durch Drücken der Tasten „-“ (8) oder „+“ (9) verringert oder erhöht werden. Drücken Sie anschließend die Speicher-Taste (4).
- Nach Einstellungen des Speicherplatzes M1 drücken Sie die Programmier-Taste „**M**“ (2) zweimal, um den Speicherplatz M2 auszuwählen und zu programmieren. Die Einstellungen aller weiteren Programme werden auf die gleiche Weise wie für den Speicherplatz M1 vorgenommen.

### 5.2.4 Speisen garen

- Wenn Sie die gewünschten Einstellungen der Temperatur und Garzeit vorgenommen haben, drücken Sie die Start/Stopp Taste (11), um das Wasser im Becken auf die eingestellte Temperatur vorzuheizen.
- Wenn Sie eines der voreingestellten Programme verwenden möchten, drücken Sie die Programmier-Taste „**M**“ (2) entsprechend dem gewünschten Programm (z. B. für M3 dreimal). Drücken Sie anschließend die Start/Stopp Taste (11), um das Wasser im Becken auf die eingestellte Temperatur vorzuheizen. Es ertönt ein Signal, wenn das Gerät mit dem Aufheizen beginnt.



**HEISSE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!**  
**Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß.**  
**Berühren Sie das Gerät nicht. Berühren Sie es nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienelementen.**

- Nach Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt 3 - 5 Mal der Signalton. Die Zeitanzeige blinkt.
- Platzieren Sie das Gestell auf die Halterung und legen Sie die vorbereiteten Speisen in Vakuummierbeuteln in das Gestell.
- Nehmen Sie vorsichtig mithilfe des Griffes den Deckel ab.
- Setzen Sie die Halterung mit dem Gestell und Speisen mithilfe der Griffe in das vorgeheizte Wasser auf den Boden des Beckens ein.
- Sie können größere Speisenstücke in Vakuummierbeutel auch direkt in das Becken neben dem Gestell hineinlegen. (Abb. rechts)



**VORSICHT!**

**Achten Sie darauf, das die Vakuummierbeuten im Becken vollständig im Wasser liegen, falls nicht, diese mithilfe einer Zange herunterdrücken.**

- Legen Sie den Deckel wieder auf das Becken.
- Drücken Sie die Start/Stopp-Taste (11). Der Garvorgang beginnt und wird nach den vorgenommenen Einstellungen ausgeführt. Die Garzeit wird ab jetzt heruntergezählt.
- Um die verbleibende Garzeit während des Gasvorgangs abzulesen, drücken Sie die Zeit-Einstelltaste (7). Die Garzeit erscheint im unteren Bereich der Digitalanzeige.
- Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal.



**WARNUNG! Verbrennungsgefahr!**  
**Beim Öffnen des Deckels während des Betriebes eintweicht heißer Wasserdampf aus dem Becken und heißes Kondenswasser sammelt sich unter dem Deckel. Es kann zu Verbrühungen und Verbrennungen führen. Benutzen Sie Schutzhandschuhe.**

- Nehmen Sie vorsichtig den Deckel ab und entnehmen Sie die fertigen Speisen mithilfe der Halterung bzw. Zange aus dem Becken.

## Weitere Hinweise zur Einstellungen

- Im manuell eingestellten Garvorgang (nicht unter M1 - M5 gespeicherten Programmen) können die Temperatur und die Garzeit jederzeit während des Garvorgangs geändert werden. Beachten Sie die Hinweise unter **5.2.3 „Einstellungen“** in den Abschnitten „Temperatur“ und „Garzeit“.
- Eine Garzeit-Einstellung ist für den Garvorgang kein MUSS, der Garvorgang läuft bei einer Einstellung auf 00:00 Stunden ohne zeitliche Begrenzung so lange, bis er durch Drücken der Start/Stop-Taste (11) unterbrochen oder gestoppt wird.
- Um die Stromversorgung zu unterbrechen und das Gerät auszuschalten, drücken Sie die Zeit-Einstelltaste (7) für 1 Sekunde.
- Für die Bedienung aller Tasten halten Sie den Finger für mehr als eine halbe Sekunde auf der Taste, wenn keine anderen Zeiten angegeben sind.
- Sollte das aufgefüllte Wasser über die „MIN“-Markierung liegen, aber trotzdem in der Digitalanzeige der Fehlercode E001 erscheinen, geben Sie zum Wasser etwas Salz und rühren Sie es gut um.

## 6. Reinigung und Wartung



### **WARNUNG!**

**Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!).**

**Lassen Sie das Wasser und das Gerät vollständig abkühlen.**

**Wasser im Gerät kann einen Kurzschluss verursachen, es darf kein Wasser in das Gerät eindringen.**



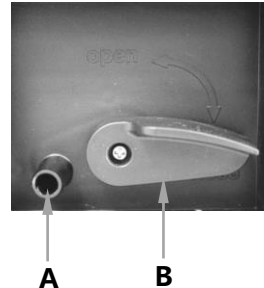
### **VORSICHT!**

**Unsatzgemäßer Gebrauch kann zu Beschädigungen des Gerätes führen:**

- Tauchen Sie das Gerät niemals komplett ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie das Gerät niemals in einer Geschirrspülmaschine.
- Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie niemals scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, um das Gerät zu reinigen.

## Gerät und Zubehör reinigen

- Reinigen Sie das Gerät gründlich nach jedem Gebrauch.
- Entnehmen Sie alle Speisen aus dem Gerät.
- Entnehmen Sie das Gestell und die Halterung. Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die gereinigten Teile ab.
- Lassen Sie nach der Abkühlung das Wasser aus dem Gerät ab.
- Befestigen Sie den mitgelieferten Ablassschlauch am Wasserablassrohr (A) an der rechten Seite des Gerätes. Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter dem Ablassschlauch und öffnen Sie das Ventil (B), indem Sie diesen in Richtung der Markierung „OPEN“ (Abb. rechts) bewegen. Lassen Sie das Wasser komplett abfließen.



- Reinigen Sie das Becken mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Spülen Sie mit klarem Wasser nach und entleeren Sie das Becken, indem Sie das Wasser über den Ablassschlauch (wie oben beschrieben) abfließen lassen oder aus dem Becken über den Rand ausschütten. Trocknen Sie das Becken gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Achten Sie darauf, dass der Wasserzulauf und der Wasseraustritt im Becken immer sauber sind.

## Reinigungszyklus durchführen

- Führen Sie regelmäßig (einmal im Monat) einen Reinigungs-/Entkalkungszyklus durch. Gehen Sie wie folgt vor:
  - Füllen Sie das Becken mit sauberem Wasser über die „MIN“-Markierung und geben Sie pro verwendetem Liter Wasser eine entsprechende Menge Entkalker hinzu (z. B. Bartscher Schnell-Entkalker 190065). Beachten Sie die Hinweise der Hersteller auf der Verpackung.
  - Stellen Sie die Temperatur auf 40 °C und die Garzeit auf 20 Minuten ein. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste um einen Garvorgang (ohne Speisen) zu starten.
  - Nach Ablauf der eingestellten Zeit ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Wasser aus dem Becken über den Ablassschlauch abfließen. Spülen Sie das Becken 2-3 Mal mit sauberem Wasser oder führen Sie noch einen Reinigungszyklus mit sauberem Wasser (ohne Reinigungs-/Entkalkungsmittel) durch, um sicher zu stellen, dass das Becken und die Wasserzulauf- und Wasseraustrittöffnungen sauber sind.
  - Führen Sie in Fällen, wenn der Inhalt eines Vakuumbierbeutels ausgelaufen ist und Speisen sich im Wasser befinden, ebenso einen Reinigungs-/Entkalkungszyklus, wie oben beschrieben, durch.

## Gerät aufbewahren

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, reinigen Sie es gründlich wie beschrieben und bewahren Sie es an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

## 7. Mögliche Funktionsstörungen

Bei Funktionsstörungen prüfen Sie anhand folgender Tabelle, ob diese sich beheben lassen, bevor Sie einen Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren.

### Wenn das Gerät nicht funktioniert:

1. Überprüfen Sie das Netzkabel, um festzustellen, ob dieser korrekt an der Steckdose angeschlossen ist.
2. Überprüfen Sie das Netzkabel auf eventuelle Schäden.
3. Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät an diese Steckdose anschließen.
4. Überprüfen Sie, ob die Ein-/Aus-Taste leuchtet. Falls ja, stellen Sie sicher, dass Sie diese für länger als 1 Sekunde gedrückt haben.
5. Die Digitalanzeige leuchtet bereits, aber das Gerät beginnt nicht mit dem Garvorgang und in der Digitalanzeige erscheint einer der Fehler-Codes. Folgende Fehler-Codes können angezeigt werden:

<b>Fehler-Code</b>	<b>Ursache</b>	<b>Behebung</b>
<b>E001</b>	▪ Becken ist leer	▪ Wasser über die „MIN“ Markierung in das Becken füllen
	▪ Wasserstand zu niedrig	▪ Wasser über die „MIN“ Markierung in das Becken füllen
	▪ Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche	▪ Gerät auf einer ebenen Fläche aufstellen
	▪ Trotz korrekt aufgefüllter Wassermenge melden die Sensoren zu geringen Wasserstand	▪ Etwas Salz in das Wasser geben und gut umrühren
	▪ Fehler in der Elektronik	▪ Kundendienst kontaktieren

Fehler-Code	Ursache	Behebung
E002	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Schmutzpartikeln im Wasser verstopfen den Filter am Wasseraustritt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reinigungszyklus durchführen (6. „Reinigung und Wartung“)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vakuumbbeutel verstopfen den Wassereintritt im Becken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Legen Sie die Vakuumbbeutel noch einmal in das Becken. Verwenden Sie immer die mitgelieferten Halterung und Gestell, um die Vakuumbbeutel zu befestigen</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vakuumbbeutel verstopfen den Wasseraustritt im Becken</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vakuumbbeutel ist geplatzt und der ausgelaufene Inhalt verstopft den Wassereintritt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reinigungszyklus durchführen (6. „Reinigung und Wartung“)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Schmutz hat sich im Inneren des Wasserumlaufsystems angesammelt</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fehler in der Elektronik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kundendienst kontaktieren</li> </ul>
E003	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fehler in der Elektronik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kundendienst kontaktieren</li> </ul>
E004	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Der Deckel ist nicht aufgelegt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Deckel auflegen</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fehler in der Elektronik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kundendienst kontaktieren</li> </ul>
E009	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fehler in der Elektronik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kundendienst kontaktieren</li> </ul>
C	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gerät ist ununterbrochen mehr als 200 Stunden in Betrieb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reinigungszyklus durchführen (6. „Reinigung und Wartung“)</li> </ul>

**Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:**

- Gehäuse **nicht** öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren, wobei Folgendes anzugeben ist:
  - die Art der Betriebsstörung;
  - die Artikelnummer und Seriennummer (auf dem Typenschild an der Rückseite des Gerätes abzulesen).



## 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.**



**VORSICHT!**



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

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
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)