

# SVG 14L



**115125**



Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

<b>1. Algemeen</b> .....	<b>170</b>
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing .....	170
1.2 Symboolverklaring .....	170
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring .....	171
1.4 Auteursrecht .....	171
1.5 Verklaring van Conformiteit .....	171
<b>2. Veiligheid</b> .....	<b>172</b>
2.1 Algemeen .....	172
2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat .....	172
2.3 Reglementair gebruik .....	173
<b>3. Transport, verpakking en bewaring</b> .....	<b>174</b>
3.1 Controle bij aflevering .....	174
3.2 Verpakking .....	174
3.3 Bewaring .....	174
<b>4. Specificaties</b> .....	<b>175</b>
4.1 Beschrijving van het apparaat .....	175
4.2 Technische Gegevens .....	177
<b>5. Installatie en bediening</b> .....	<b>177</b>
5.1 Veiligheidsvoorschriften .....	177
5.2 Installatie en aansluiting .....	179
5.3 Werkingsmodi, bedieningselementen en indicatoren .....	180
5.3.1 Fabrieksinstellingen .....	180
5.3.2 Werkingsmodi .....	180
5.3.3 Bedieningspaneel .....	181
5.3.4 Bedieningselementen en indicatoren .....	181
5.4 Bediening .....	186
5.4.1 Voorbereiding voor het koken bij lage temperaturen .....	186
5.4.2 Werkingsmodus Watertemperatuur .....	189
5.4.3 Werkingsmodus Kerntemperatuur .....	190
5.4.4 Werkingsmodus Bereidingstijd .....	192
<b>6. Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>194</b>
6.1 Veiligheidsvoorschriften .....	194
6.2 Reiniging .....	195
6.3 Onderhoud .....	195
<b>7. Afvalverwijdering</b> .....	<b>196</b>

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

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

## 1. Algemeen

### 1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het 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. Volg 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 geven we aanwijzingen waarmee u licht lichamelijk letsel en beschadigingen, storingen en defecten van het apparaat kunt voorkomen.*



#### **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 producent is **niet aansprakelijk** voor de schade en gebreken die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet naleven van de aanbevelingen uit de gebruiksaanwijzing over transport, opslag, ingebruikname, bediening, reiniging en onderhoud;
- oneigenlijk gebruik van het apparaat;
- eigenhandige wijzigingen in de constructie door de gebruiker;
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

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.

Het **sous-vide kookapparaat** is bestemd voor het koken van vacuüm verpakte voedingsmiddelen in een waterbad met een lage temperatuur.

Het is **niet toegestaan** om de volgende zaken te **gebruiken** voor het koken bij lage temperaturen:

- brandbare, bijtende en corroderende vloeistoffen;
- gevaarlijke substanties, met name brandbare en licht ontvlambare substanties, substanties die gevoelig zijn voor temperatuur- en drukstijgingen, makkelijk smeltende, explosieve, agressieve, giftige en besmettelijke substanties, levende wezens en materialen waarvan bewerking de wettelijke voorschriften, geaccepteerde gewoonten en goede zeden schendt.



### **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 algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

## 4. Specificaties

### 4.1 Beschrijving van het apparaat

**Sous-vide kookapparaten** zijn apparaten waarmee u gevacumeerde, luchtdicht verpakte voedingsmiddelen bij een lage temperatuur kunt bereiden.

De bereiding van de gerechten vindt plaats in een waterbad bij een constante temperatuur die niet hoger is dan 85 °C.

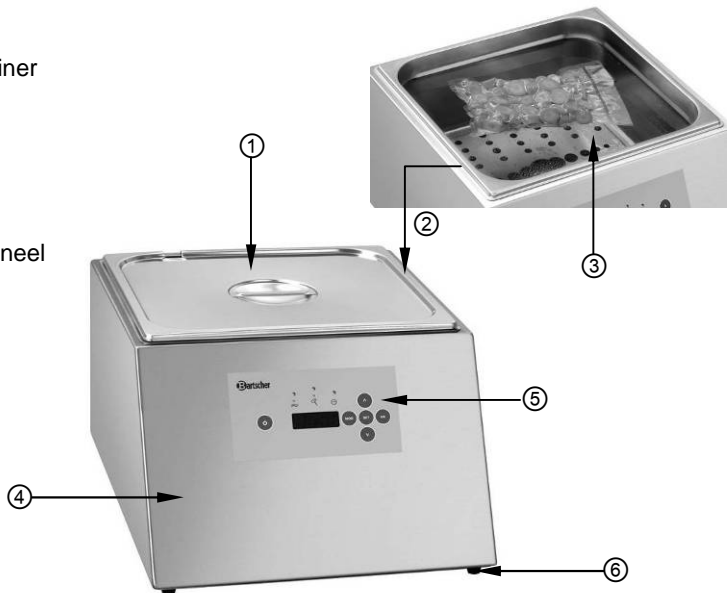
Met deze methode kunt u voedingsmiddelen voorzichtig bereiden met behoud van smaak en aroma.

Met de knoppen op het bedieningspaneel kunt u de temperatuur van het waterbad, de bereidingstijd en optioneel de kerntemperatuur van het gerecht instellen.

U controleert de kerntemperatuur van het bereide gerecht met behulp van een kerntemperatuurmeter (extra accessoire) die u op het apparaat aansluit en waarmee u het bereidingsproces kunt aansturen.

### Overzicht van de onderdelen van het apparaat

- ① Deksel
- ② 2/3 GN-container
- ③ Rooster
- ④ Behuizing
- ⑤ Bedieningspaneel
- ⑥ Voetjes





## Extra accessoires (niet meegeleverd!)



### Kerntemperatuurmeter

De robuuste kerntemperatuurmeter in combinatie met de afdichtpads maakt het meten van de kerntemperatuur van het product in het vacuümzakje mogelijk.

- Lengte van de kabel: ca. 70 cm

**Art. nr.: 292045**

### Afdichtpads voor de kerntemperatuurmeter

Door het toepassen van afdichtpads met de kerntemperatuurmeter voorkomt u het binnendringen van lucht en water in het vacuümzakje.

- Materiaal: schuim
- Eenzijdige kleeflaag
- 50 stuks

**Art. nr.: 115128**



### Handboek "Sous-vide - Makkelijke introductie in een zachte kooktechniek"

De perfecte introductie - maak kennis met de theorie en de grondslagen van het vacuümkoken, de noodzakelijke uitrusting en 60 creatieve recepten.

- 256 pagina's
- Formaat: 24 x 28 cm

**Art. nr.: 115126**



## 4.2 Technische Gegevens

Naam	Sous-vide kookapparaat SVG 14L
Art. nr.:	115125
Uitvoering:	2/3 GN-container, diepte 200 mm
Materiaal:	chromnikkelstaal 18/10
Temperatuurbereik:	25° - 85°C
Timer:	tot 99 uur
Inhoud:	14 liter
Aansluitwaarde:	1,0 kW / 230 V 50 Hz
Afmetingen:	B 373 x D 485 x H 250 mm
Gewicht:	10,25 kg

Wijzigingen voorbehouden!

## 5. Installatie en bediening

### 5.1 Veiligheidsvoorschriften



**WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!**

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

**Haal de voedingskabel nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken maar pak altijd de stekker beet.**

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.
- De kabel niet onder tapijt of andere warmte-isolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- Gebruik het apparaat niet als het niet juist functioneert, beschadigd is of is gevallen.

- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- Bescherm het apparaat tegen stoten, trillingen, beschadigingen van het bedieningspaneel en verontreinigingen.
- Het apparaat **nooit** bedienen met natte of vochtige handen.
- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken.



## **WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar!**

De vloeistof kan een hoge temperatuur bereiken. Daardoor ontstaan thermische gevaren + verbrandingen, hete stoom en hete onderdelen en oppervlakken die tijdens de bediening aangeraakt worden. Bij het openen van het deksel van het verwarmde apparaat kan hete stoom ontsnappen en het hete condenswater kan leiden tot verbrandingen.

- Draag beschermende handschoenen wanneer u het apparaat tijdens de werking aanraakt.
- Verplaats het apparaat niet tijdens de werking.

Overlopende vloeistof kan verbrandingen veroorzaken.

- Doe niet teveel water in het apparaat.
- Giet het water niet uit het apparaat wanneer het heet is.
- Controleer de temperatuur van de vloeistof voordat u het apparaat leeggiet door het kort in te schakelen.

Tijdens de werking kan stoom ontsnappen. De ontsnappende stoom kan door condensatie andere apparaten in de buurt beschadigen.

- Zorg voor voldoende afstand tot andere apparaten.

## **Inrichtingen voor veiligheid en bescherming**

Het apparaat is uitgerust met een **droogkookbeveiliging**.

Op de display verschijnt het opschrift **FILL**, zodra u het sous-vide kookapparaat leeg inschakelt en het apparaat blokkeert.

- Gebruik het apparaat uitsluitend met een geplaatst rooster.
- Zorg ervoor dat de staat van het apparaat regelmatig wordt gecontroleerd in een frequentie die past bij de intensiteit van het gebruik.

---

## 5.2 Installatie en aansluiting

### Installatie

- Pak het apparaat uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Zet het apparaat op de voorziene plaats, op een vlakke, stabiele ondergrond die bestand is tegen hoge temperaturen en het gewicht van het met water en gerechten gevulde apparaat kan dragen.
- Plaats het apparaat in een goed geventileerde ruimte met een temperatuur tussen +5 °C tot +40 °C en een luchtvochtigheid van 10-80 %.
- Plaats het apparaat **nooit** in een vochtige of natte omgeving.
- Plaats het apparaat buiten het bereik van kinderen en zorg ervoor dat het apparaat geen evacuatiewegen blokkeert.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van bronnen van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Zorg voor voldoende afstand tot andere apparaten en muren, zodat de luchtcirculatie voldoende is.

### Aansluiting



**WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!**

**Wanneer het apparaat niet juist is geïnstalleerd kan het lichamelijke letsel veroorzaken!**

**Vergelijk de parameters van het plaatselijke lichtnet met de technische gegevens van het apparaat (zie typeplaatje) voordat u het apparaat installeert.**

**Sluit het apparaat alleen aan wanneer de gegevens overeenkomen! Houd u aan de algemene veiligheidsvoorschriften!**

- Het elektriciteitscircuit en het stopcontact moeten met een zekering van minimaal 16 A beveiligd zijn. Het apparaat mag alleen direct op een wandcontactdoos aangesloten worden; het is niet toegestaan om verlengsnoeren of verdeelstekkers te gebruiken.
- Zorg ervoor dat u het apparaat zodanig plaatst dat u altijd toegang hebt tot de stekker, zodat u indien noodzakelijk het apparaat snel los kunt koppelen van het lichtnet.

## 5.3 Werkingsmodi, bedieningselementen en indicatoren

### 5.3.1 Fabrieksinstellingen

Wanneer u het apparaat loskoppelt van het lichtnet worden de fabrieksinstellingen van alle waarden hersteld:

- Watertemperatuur 56 °C
- Kerntemperatuur: 55 °C
- Bereidingstijd: 1 uur
- Voorlooptijd: 0 h

### 5.3.2 Werkingsmodi

Het sous-vide kookapparaat werkt in verschillende bereidingsmodi.

#### Watertemperatuur :

Bij deze methode stelt u alleen de watertemperatuur in die tijdens het bereidingsproces moet heersen. U bepaalt zelf wanneer u het bereidingsproces beëindigt en het klaargemaakte gerecht uit het apparaat haalt.

#### Kerntemperatuur :

De watertemperatuur is bij deze bereidingswijze hoger dan de gewenste kerntemperatuur van het bereide product. Het apparaat controleert het bereidingsproces via de kerntemperatuurmeter (extra accessoire).

Zodra de temperatuur in het product de gewenste temperatuur heeft bereikt dan signaleert het apparaat dit met een optisch signaal (de waarde op de display en de diode van de kerntemperatuur gaan knipperen) en u hoort een kort geluidssignaal. Het apparaat schakelt de verwarming uit. U kunt nu het apparaat uitschakelen en het bereide gerecht eruit halen.

#### Bereidingstijd :

Bij deze methode is het verschil tussen de watertemperatuur en de kerntemperatuur van het bereide product minimaal. Bij deze methode heeft u de kerntemperatuurmeter niet nodig.


Zodra de ingestelde tijd is verstreken, signaleert het apparaat dit met een optisch signaal (de waarde op de display en de diode van de bereidingstijd gaan knipperen) en u hoort een kort geluidssignaal. Het apparaat schakelt de verwarming uit en u kunt het apparaat uitschakelen en het bereide gerecht eruit halen.

### 5.3.3 Bedieningspaneel

Met de knoppen op het bedieningspaneel aan de voorkant bedient u het apparaat.



### 5.3.4 Bedieningselementen en indicatoren

	<p><b>Hoofdschakelaar</b></p> <p><b>Inschakelen: druk op de knop</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ De diode van de watertemperatuur <math>^{\circ}\text{C}</math> gaat branden.</li> <li>➤ De actuele watertemperatuur wordt getoond.</li> <li>➤ De diode aan de rechteronderkant van de display brandt, wanneer het apparaat verwarmt.</li> </ul> <p><b>Uitschakelen: druk op de knop</b></p> <p>Als het apparaat op het lichtnet aangesloten blijft:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ gaat het apparaat naar de standby-modus;</li> <li>➤ brandt de diode aan de rechteronderkant van de display;</li> <li>➤ onthoudt het apparaat de ingestelde waarden.</li> </ul> <p>Wanneer u het apparaat uitschakelt en loskoppelt van het lichtnet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ worden de fabrieksinstellingen van alle waarden hersteld.</li> </ul>
<b>MOD</b>	<p><b>Knop MOD</b></p> <p>Door op de knop <b>MOD</b> te drukken kiest u de gewenste werkingsmodus.</p> <p>Voorbeeld:</p> <p>Wanneer u tweemaal op de knop <b>MOD</b> drukt nadat u het apparaat heeft ingeschakeld, kiest u voor de werkingsmodus <b>Bereidingstijd</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bevestig uw keuze voor de werkingsmodus door op de knop <b>OK</b> te drukken of wacht 5 seconden.</li> </ul>

- De bijbehorende diode  $\approx^{\circ\text{C}}$ ,  $\mathcal{R}^{\circ\text{C}}$  of  $\text{⊕}$  gaat branden en u kunt beginnen met de bereiding volgens de ingestelde waarden.

Wanneer u andere waarden wilt toepassen drukt u op de knop **SET**. Stel vervolgens met de knoppen **▲** en **▼** de gewenste bereidingsparameters in en sla ze op door op de **OK**-knop te drukken.



## **OPGELET!**

Houd er rekening mee dat het apparaat na het instellen van de waarden gaat werken in de vereiste werkingsmodus. Controleer daarom of de juiste diode brandt.

### Werkingsmodus **Watertemperatuur:**

- De diode  $\approx^{\circ\text{C}}$  gaat branden.
- Op de display verschijnt de actuele watertemperatuur.
- De diode aan de rechteronderkant van de display brandt, wanneer het apparaat verwarmt.

### Werkingsmodus **Kerntemperatuur:**

Wanneer de kerntemperatuurmeter is aangesloten:






- brandt de diode  $\mathcal{R}^{\circ\text{C}}$ .
- Op de display verschijnt de actuele kerntemperatuur van het product.
- De diode aan de rechteronderkant van de display brandt, wanneer het apparaat verwarmt.



## **OPGELET!**

Ook wanneer de kerntemperatuurmeter **niet** is aangesloten kunt u de gewenste kerntemperatuur invoeren en opslaan. In dat geval verschijnt een foutmelding.

- De diode van de kerntemperatuur knippert, op de display knippert --- en u hoort een kort geluidssignaal.
  - Schakel het apparaat uit en sluit de kerntemperatuurmeter aan.
  - Kies de werkingsmodus **Kerntemperatuur** en bevestig met de **OK**-knop.

	<p>Werkingsmodus <b>Bereidingstijd</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ De diode  brandt.</li> <li>➤ Op de display verschijnt het symbool  en na het indrukken van de <b>OK</b>-knop of een korte wachttijd verschijnt de ingestelde tijd.</li> <li>➤ De diode aan de rechteronderkant van de display brandt, wanneer het apparaat verwarmt.</li> </ul>
<p><b>SET</b></p>	<p><b>SET-knop</b></p> <p>De knop <b>SET</b> is bedoeld voor het kiezen van de waarde die u wilt instellen (watertemperatuur, kerntemperatuur, bereidingstijd).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ De display en de betreffende diode  of  knipperen. Nu kunt u beginnen met het veranderen van de instellingen.</li> </ul> <p> <b>OPGELET!</b></p> <p>Het is niet mogelijk om de waarde van de kerntemperatuur hoger in te stellen dan de ingestelde watertemperatuur.</p> <p>Wanneer u een lagere watertemperatuur instelt dan de ingevoerde kerntemperatuur, dan stemt het apparaat zelfstandig de kerntemperatuur af op de watertemperatuur.</p> <p>Er verschijnt een foutmelding wanneer u probeert een hogere kerntemperatuur in te voeren dan de watertemperatuur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ De diode van de kerntemperatuur knippert, de display knippert en u hoort een kort geluidssignaal.</li> </ul>
<p><b>^v</b></p>	<p><b>Pijltjestoetsen</b></p> <p>Met behulp van de pijltjestoetsen kunt u de gewenste waarde instellen. Houd de toets ingedrukt en de waarde verandert eerst in kleine en vervolgens in grote stappen.</p>
<p><b>OK</b></p>	<p><b>OK-knop</b></p> <p>Met de <b>OK</b>-knop:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bevestigt u de gekozen werkingsmodus, of</li> <li>• slaat u de ingevoerde waarde op, of</li> <li>• gaat u over tot de instelling van de gewenste <b>voorlooptijd</b> nadat u de <b>bereidingstijd</b> hebt ingevoerd.</li> </ul>





## AANWIJZING!


Wanneer u na het wijzigen van de waarden de **OK**-knop vergeet in te drukken, herstelt het apparaat na 5 seconden de eerder opgeslagen waarden.

Kiezen voor de werkingsmodus **Watertemperatuur** of **Kerntemperatuur** met behulp van de knop **MOD**:

- Na het indrukken van de **OK**-knop beginnen de display en de betreffende diode  $\approx^{\circ}$  of  $\approx^{\circ}$  te knipperen.
- Op de display verschijnt de actuele watertemperatuur of kerntemperatuur.

Kiezen voor de werkingsmodus **Bereidingstijd** met behulp van de knop **MOD**:

Naast de **bereidingstijd** kunt u ook de **voorlooptijd** instellen (in stappen van 1 uur).

- Na het indrukken van de **OK**-knop beginnen de display en de diode  te knipperen.
- Na het indrukken van de knop **SET** begint de display te knipperen. Als u de bereidingstijd wilt veranderen kunt u met de pijltjestoetsen de gewenste waarde instellen.
- Druk op de **OK**-knop om de waarde op te slaan en door te gaan naar het instellen van de voorlooptijd.
- De aanduiding voor de voorlooptijd **h** knippert.

Met behulp van de pijltjestoetsen kunt u de gewenste waarde instellen. Sla de waarde op met de **OK**-knop.

- De display toont de waarde en de voorlooptijd is aangeduid met de letter **h**.




Als u wilt dat het bereidingsproces meteen begint, stelt u de voorlooptijd in op "**0 h**" en slaat u de waarde op met de **OK**-knop.

- Op de display verschijnt de ingestelde bereidingstijd zonder de letter **h**.



## Diode watertemperatuur

- De diode brandt wanneer u hebt gekozen voor de werkingsmodus Watertemperatuur.
- De diode knippert wanneer u de waarde met de pijltjestoetsen kunt veranderen.

	<p><b>Diode kerntemperatuur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De diode brandt wanneer u hebt gekozen voor de werkingsmodus Kerntemperatuur.</li> <li>• De diode knippert wanneer u de waarde met de pijltjestoetsen kunt veranderen.</li> <li>• De diode knippert als de ingestelde kerntemperatuur is bereikt (bovendien hoort u een geluidssignaal).</li> <li>• De diode knippert wanneer u probeert een hogere kerntemperatuur in te voeren dan de watertemperatuur (bovendien hoort u een geluidssignaal).</li> </ul>
	<p><b>Diode bereidingstijd</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De diode brandt wanneer u hebt gekozen voor de werkingsmodus Bereidingstijd.</li> <li>• De diode knippert wanneer u de waarde met de pijltjestoetsen kunt veranderen.</li> <li>• De diode knippert na het verstrijken van de ingestelde bereidingstijd (bovendien hoort u een geluidssignaal).</li> </ul>
	<p><b>Display (4 tekens)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De display brandt tijdens de werking van het apparaat en toont de actuele waarde van de gekozen parameter.</li> <li>• De display knippert wanneer u de waarde met de pijltjestoetsen kunt veranderen.</li> <li>• De display knippert na afloop van het bereidingsproces (bovendien hoort u een geluidssignaal).</li> <li>• Bij een fout knippert op de display het symbool <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">- - -</span> (bovendien hoort u een geluidssignaal).</li> <li>• Het opschrift <b>FILL</b> verschijnt op de display wanneer het reservoir leeg is en u het moet bijvullen.</li> </ul> <p>De <b>temperatuur</b> wordt getoond in <b>°C</b> binnen het bereik van 25,0 - 85,0.</p> <p>De <b>bereidingstijd</b> wordt getoond in uren (voor de punt) en minuten (na de punt).</p> <p>➤ Voorbeeld: De aanduiding <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">20.35</span> betekent een bereidingstijd van 20 uur en 35 minuten.</p> <p>De <b>voorlooptijd</b> wordt aangeduid met de letter <b>h</b> en getoond in uren (voor de punt) en tienden van uren (na de punt).</p> <p>➤ Voorbeeld: De aanduiding <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">10.2h</span> betekent een voorlooptijd van 10 uur en 12 min. De aanduiding <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">10.5h</span> betekent een voorlooptijd van 10 uur en 30 min.</p>

	<b>Geluidssignaal</b> Een kort geluidssignaal signaleert <ul style="list-style-type: none"><li>• bv. in de werkingsmodus Kerntemperatuur of Bereidingstijd dat de bereidingstijd is afgelopen en dat de verwarming is uitgeschakeld;</li><li>• bepaalde fouten (bv. het invoeren van een waarde buiten het toegestane bereik).</li></ul>
	<b>Contact voor de kerntemperatuurmeter</b> Het contact waar u de stekker van de kerntemperatuur in kunt steken, bevindt zich op de achterkant van het apparaat, aan de rechterbovenkant.

## 5.4 Bediening



### **OPGELET!**

***Bij het openen van het deksel van het verwarmde apparaat kan hete stoom ontsnappen en het hete condenswater kan leiden tot verbrandingen.***

- Draag beschermende handschoenen wanneer u het apparaat tijdens de werking aanraakt.



### **AANWIJZING!**

De watertemperatuur en de temperatuur van het product tijdens het vullen van het apparaat zijn afhankelijk van het recept.

Voor het bereiden van **vlees** bevelen wij aan om de werkingsmodus **Kerntemperatuur** te gebruiken, voor de bereiding van **groenten** is de werkingsmodus **Bereidingstijd** het meest geschikt.

Wij raden u aan het **boek** met de titel "**Sous-vide - Makkelijke introductie in een zachte kooktechniek**" dat als extra accessoire verkrijgbaar is aan te schaffen.

### 5.4.1 Voorbereiding voor het koken bij lage temperaturen



### **OPGELET!**

De temperaturen bij het sous-vidékoken zijn meestal onvoldoende hoog om de bereide producten te steriliseren, zoals bij traditionele bereidingsmethoden het geval is.

- Besteed daarom absoluut veel aandacht aan de hoge kwaliteit van de uitgangsp producten en zorg voor absolute hygiëne, om gezondheidsproblemen als gevolg van het koken bij lage temperatuur te voorkomen.

- Gebruik uitsluitend vacuümzakjes die geschikt zijn voor temperaturen hoger dan 90 °C.
- Gebruik de vacuümzakjes slechts eenmaal.

## Plaatsing van het rooster



### **OPGELET!**

Het rooster beschermt tegen de hete bodem van het reservoir en zorgt voor een optimale waterstroming rond het bereide product.

- Gebruik het apparaat altijd met het rooster.
- Plaats het rooster in het reservoir.

## Water vullen



### **OPGELET!**

Op de display verschijnt het opschrift **FILL**, zodra u het apparaat leeg inschakelt. De bodem wordt erg heet en het apparaat kan beschadigd raken.

- Gebruik het apparaat nooit zonder water.
- Gebruik geen brandbare vloeistoffen.

Overlopende vloeistof kan verbrandingen veroorzaken.

- Doe niet teveel water in het apparaat.

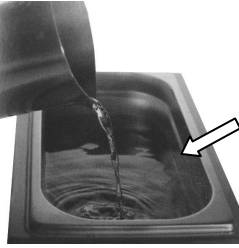


### **AANWIJZING!**

De waterparameters (van het water uit de waterleiding) zijn afhankelijk van de plaatselijke omstandigheden.

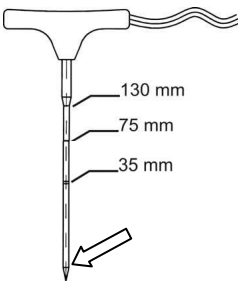
Water van slechte kwaliteit kan beschadiging van het apparaat veroorzaken.

- IJzerhoudend water kan ook bij edelstaal roestverschijnselen veroorzaken.
  - Chloorhoudend water kan putcorrosie veroorzaken.
  - Gedestilleerd en gedeïoniseerd water kunnen ook corrosie veroorzaken.
  - Hard water of kalkhoudend water veroorzaakt kalkaanslag in het reservoir van het waterbad.
- Gebruik zacht of ontkalkt water.



- Giet water in het reservoir.
- Zorg ervoor dat tijdens de bereiding het waterniveau samen met het gerecht steeds reikt tot aan de marking.
- Vul indien nodig bij met voorverwarmd water.
- Gebruik de meegeleverde deksel of bolletjes die verdamping voorkomen (extra accessoire) om warmteverlies en verdamping te voorkomen.

## Gebruik van de kerntemperatuurmeter (extra accessoire)

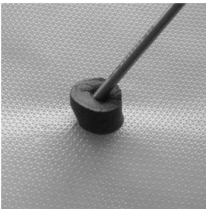


Tijdens het koken in de werkingsmodus **Kerntemperatuur** moet u voor het meten van de kerntemperatuur en de aansturing van het bereidingsproces de kerntemperatuurmeter gebruiken die als extra accessoire beschikbaar is.

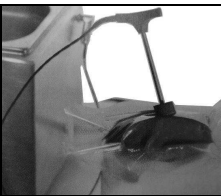
De temperatuurvoeler bevindt zich in de buurt van de punt van de meetpin.

Op de pin zijn tevens markering aangebracht als oriëntatiepunten voor producten van verschillende diktes.

- Verwijder het beschermkapje van de punt van de meetpin.



- Plak een afdichtpad op het droge zakje met het product dat u wilt bereiden. De afdichtpad voorkomt dat er lucht in het zakje komt, wanneer u de meetpin in het vacuümzakje steekt.
- Verwijder hiertoe de beschermfolie van de afdichtpad en plak hem goed op het zakje.



- Steek de meetpin door het midden van de afdichtpad totdat de punt van de kerntemperatuurmeter zich in het midden van het te bereiden product bevindt.

## Voorbeeld:

- Bij een product met een dikte van 75 mm steekt u de pin met de temperatuursensor zo diep in het te bereiden product dat de markering 75 mm zichtbaar is bij de oppervlakte van de opgeplakte afdichtpad.

Bij producten van en andere dikte (bv. 50 mm) gebruikt u ter oriëntatie de aangebrachte markeringen en steekt u de pin in het gerecht tot de gewenste plek tussen de markeringen.



### AANWIJZING!

- Als een product verschillende diktes heeft, moet u altijd kiezen voor de dikste plaats.
- Let er bij producten die dunner zijn dan 35 mm goed op dat u het vacuümzakje niet aan de andere kant doorprikt. In dat geval raden wij aan om de temperatuurmeter schuin in het product te steken.

## 5.4.2 Werkingsmodus Watertemperatuur




### AANWIJZING!

In de werkingsmodus **Watertemperatuur** wordt het bereidingsproces niet aangestuurd door het apparaat. U besluit zelf wanneer het bereidingsproces is beëindigd.

- Schakel het apparaat in met de hoofdschakelaar .
- De diode van de watertemperatuur  $\approx^{\circ\text{C}}$  gaat branden.
- De actuele watertemperatuur wordt getoond.
- De diode aan de rechteronderkant van de display brandt, wanneer het apparaat verwarmt.
- Stel de gewenste watertemperatuur in met behulp van het bedieningspaneel. Hiertoe drukt u op de **SET**-toets.
- De display en de diode  $\approx^{\circ\text{C}}$  gaan knipperen.
- Verander de waarde met de knoppen **▲ ▼**.
- Sla de waarde op met de **OK**-knop.



- Plaats het te bereiden gerecht in een vacuümzakje in het waterbad.
- Gebruik de meegeleverde deksel om warmteverlies en verdamping te voorkomen.
- Haal het product uit het apparaat na het verstrijken van de bereidingstijd.
- Schakel het apparaat uit met de hoofdschakelaar .

## 5.4.3 Werkingsmodus Kerntemperatuur



### AANWIJZING!

In de werkingsmodus **Kerntemperatuur** wordt het bereidingsproces gestuurd door de kerntemperatuurmeter en beëindigd wanneer de vereiste temperatuur in het product is bereikt.



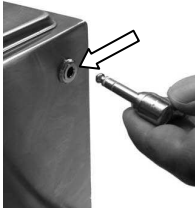
### AANWIJZING!

Het is niet mogelijk om de waarde van de kerntemperatuur hoger in te stellen dan de ingestelde watertemperatuur.

Wanneer u een lagere watertemperatuur instelt dan de ingevoerde kerntemperatuur, dan stemt het apparaat zelfstandig de kerntemperatuur af op de watertemperatuur.

Er verschijnt een foutmelding wanneer u probeert een hogere kerntemperatuur in te voeren dan de watertemperatuur.

- De diode kerntemperatuur  $^{\circ}\text{C}$  knippert, de display knippert en u hoort een kort geluidssignaal.



- Steek de pin van de kerntemperatuurmeter door de afdichtpad die op het vacuümzakje is geplakt op de manier die op pag. 188 is beschreven.
- Steek de stekker van de kerntemperatuurmeter in het contact op het apparaat.

- Schakel het apparaat in met de hoofdschakelaar .
- De diode van de watertemperatuur  $^{\circ}\text{C}$  gaat branden.
- De actuele watertemperatuur wordt getoond.
- De diode aan de rechteronderkant van de display brandt, wanneer het apparaat verwarmt.
- Stel de gewenste watertemperatuur in met behulp van het bedieningspaneel. Hiertoe drukt u op de **SET**-toets.
- De display en de diode  $^{\circ}\text{C}$  gaan knipperen.
- Verander de waarde met de knoppen **▲ ▼**.
- Sla de waarde op met de **OK**-knop.

- Druk op de knop **MOD**, kies de werkingsmodus Kerntemperatuur en bevestig met de **OK**-knop.
  - De diode van de kerntemperatuur  $^{\circ}\text{C}$  gaat branden.
  - De actuele kerntemperatuur wordt getoond.
- Stel de gewenste kerntemperatuur in met behulp van het bedieningspaneel. Hiertoe drukt u op de **SET**-toets.
  - De display en de diode  $^{\circ}\text{C}$  gaan knipperen.
- Verander de waarde met de knoppen **▲▼**.
- Sla de waarde op met de knop **.**
  - De actuele kerntemperatuur wordt getoond.



- Plaats het te bereiden gerecht in een vacuümzakje in het waterbad.
- Gebruik de meegeleverde deksel om warmteverlies en verdamping te voorkomen.



## **AANWIJZING!**

Zodra de kerntemperatuur de gewenste waarde heeft bereikt dan signaleert het

apparaat dit met een optisch (de waarde op de display en de diode  $^{\circ}\text{C}$  gaan knipperen) en een akoestisch signaal.

- Haal het product uit het apparaat na het verstrijken van de bereidingstijd.
- Schakel het apparaat uit met de hoofdschakelaar **⏻**.



## 5.4.4 Werkingsmodus Bereidingstijd



### AANWIJZING!

In de werkingsmodus **Bereidingstijd** wordt het bereidingsproces automatisch afgebroken nadat de ingestelde bereidingstijd is verstreken.



### AANWIJZING!

De **bereidingstijd** wordt getoond in uren (voor de punt) en minuten (na de punt).

- Voorbeeld:



De aanduiding **20.35** betekent een bereidingstijd van 20 uur en 35 minuten.


De **voorlooptijd** wordt aangeduid met de letter **h** en getoond in uren (voor de punt) en tienden van uren (na de punt).

- Voorbeeld:

De aanduiding **10.2h** betekent een voorlooptijd van 10 uur en 12 minuten.

De aanduiding **10.5h** betekent een voorlooptijd van 10 uur en 30 minuten.

- Schakel het apparaat in met de hoofdschakelaar 
  - De diode van de watertemperatuur  $\approx^{\circ\text{C}}$  gaat branden.
  - De actuele watertemperatuur wordt getoond.
  - De diode aan de rechteronderkant van de display brandt, wanneer het apparaat verwarmt.
- Stel de gewenste watertemperatuur in met behulp van het bedieningspaneel. Hiertoe drukt u op de **SET**-toets.
  - De display en de diode  $\approx^{\circ\text{C}}$  gaan knipperen.
- Verander de waarde met de knoppen **▲ ▼**.
- Sla de waarde op met de **OK**-knop.
- Druk op de knop **MOD**, kies de werkingsmodus Bereidingstijd en bevestig met de **OK**-knop.
  - De diode  brandt.
  - De actuele bereidingstijd wordt getoond.

- Stel de gewenste bereidingstijd in met behulp van het bedieningspaneel. Hiertoe drukt u op de **SET**-toets.
  - De display en de diode  gaan knipperen.
- Verander de waarde met de knoppen **▲▼**.
- Druk op de **OK**-knop om de waarde op te slaan en door te gaan naar het instellen van de voorlooptijd.
  - De aanduiding voor de voorlooptijd **h** knippert.

Met behulp van de toetsen **▲▼** kunt u de gewenste waarde instellen. Sla de waarde op met de **OK**-knop.

- De display toont de waarde en de voorlooptijd is aangeduid met de letter **h**.

Als u wilt dat het bereidingsproces **meteen begint**, stelt u de voorlooptijd in op "**0 h**" en slaat u de waarde op met de **OK**-knop.


- Op de display verschijnt de ingestelde bereidingstijd zonder de letter **h**.




- Plaats het te bereiden gerecht in een vacuümzakje in het waterbad.
- Gebruik de meegeleverde deksel om warmteverlies en verdamping te voorkomen.



## AANWIJZING!

Zodra de bereidingstijd is verstreken dan signaleert het apparaat dit met een optisch (de waarde op de display en de diode ) en een akoestisch signaal.

- Haal het product uit het apparaat na het verstrijken van de bereidingstijd.
- Schakel het apparaat uit met de hoofdschakelaar .

## 6. Reiniging en onderhoud

### 6.1 Veiligheidsvoorschriften



#### **WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!**

- Koppel het apparaat los van het lichtnet (trek de stekker uit het stopcontact!), voordat u begint met schoonmaken of repareren.
- Het apparaat is niet geschikt om met een directe waterstraal af te spoelen. U mag daarom voor het schoonmaken van het apparaat geen hogedruk- of stoomreinigers gebruiken.
- Dompel het apparaat, de kabel, noch de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.



#### **WAARSCHUWING! Brandgevaar bij gebruik van desinfecterende middelen die alcohol bevatten!**

- Gebruik indien noodzakelijk een desinfecterend middel op basis van alcohol (bv. isopropanol).
- Zorg voor voldoende ventilatie.
- Gebruik geen open vuur in de buurt van het apparaat.
- Niet roken.



#### **WAARSCHUWING! Gevaar voor verwondingen!**

- Giet het water niet uit het apparaat wanneer het heet is.
- Controleer de temperatuur van het water voordat u het apparaat leeggiet door het kort in te schakelen.
- Draag tijdens het schoonmaken een bril en beschermende handschoenen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, bv. spiritus.
- Houd u aan de veiligheidsvoorschriften van de fabrikanten van de schoonmaakmiddelen en desinfecterende middelen.



#### **AANWIJZING!**

- Maak het apparaat niet schoon in de afwasmachine.
- Dompel het apparaat niet onder in water om het schoon te maken.

## 6.2 Reiniging

- Verwijder na gebruik het rooster en maak het apparaat leeg.
- Haal het water uit het reservoir met een geschikte kom en maak het zorgvuldig droog.
- Maak het apparaat regelmatig schoon.
- Gebruik zeeploog en schoonmaakmiddelen voor roestvrijstaal om het apparaat schoon te maken.
- Ontkalk het reservoir van het apparaat regelmatig, vooral wanneer u water met een hoog kalkgehalte gebruikt. Gebruik hiertoe in de handel verkrijgbare ontkalkingsmiddelen, die niet schadelijk zijn voor roestvrijstaal, aluminium en kunststof. Houd u aan de aanwijzingen van de producent die staan weergegeven op de verpakking van het ontkalkingsmiddel.

## 6.3 Onderhoud

- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice.
- 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. Afvalverwijdering

### Oude apparaten

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



#### **WAARSCHUWING!**

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



#### **AANWIJZING!**



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

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

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