

Sous-vide-Garer

Bedienungsanleitung



Modellnummer: SVGDF

Bitte lesen und bewahren Sie diese Anleitung auf. Nur für den Gebrauch in Innenräumen.

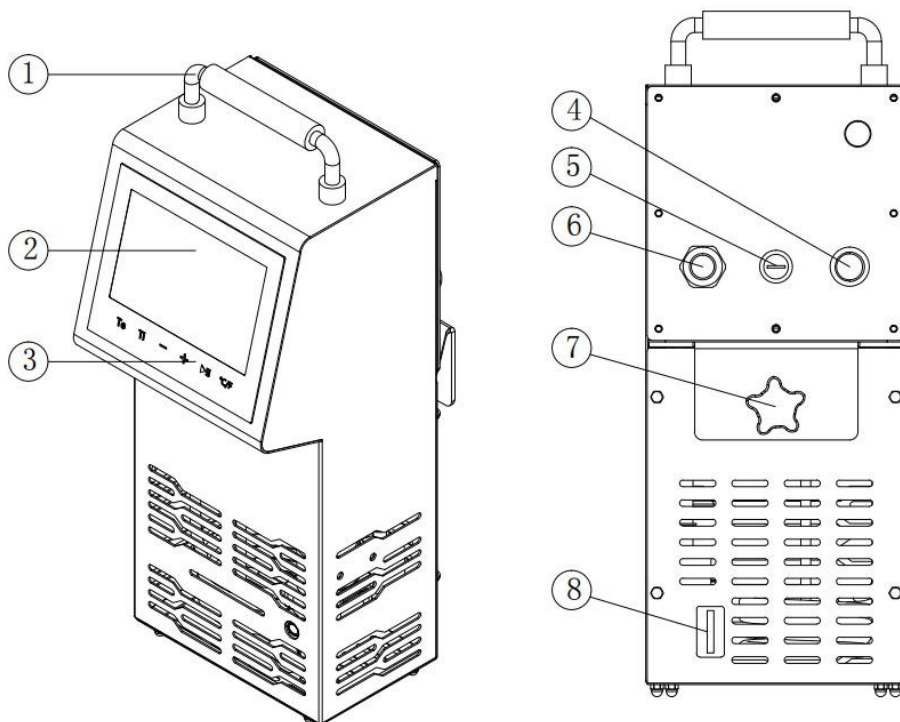
Vielen Dank, dass Sie sich für den Sous-Vide-Kocher SVGDF entschieden haben. Der SVGDF ist eines der effizientesten und zuverlässigsten Geräte für das Sous-Vide-Garen. Dieses Gerät mit seinem platzsparenden Edelstahl-Design und den benutzerfreundlichen Bedienelementen erreicht schnell die gewünschte Wassertemperatur und hält diese konstant, sodass Sie jedes Mal präzise Garergebnisse erzielen. Durch den Einsatz einer Pumpe zur Zirkulation sorgt das Gerät für gleichmäßige Gartemperaturen, was zu einem gleichmäßigen Gargrad, einer perfekten Textur und einem hervorragenden Geschmack führt. Sie sind dabei, Ihre Küche mit einem der fortschrittlichsten Trends der modernen Küche zu revolutionieren.

Bitte lesen und befolgen Sie alle Anweisungen zur Verwendung und Wartung, bevor Sie den Sous-Vide-Kocher in Betrieb nehmen.

Inhaltsverzeichnis

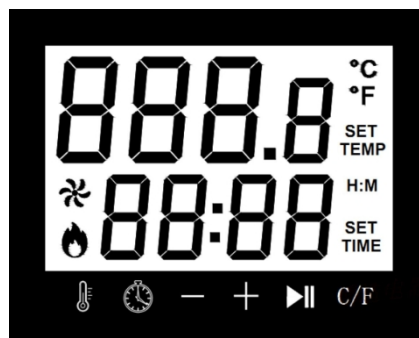
Funktionen	4
Bedienfeld.....	5
Bedienungsanleitung	6
Maschinensicherheit und Wartung.....	7
Fehlerbehebung	8

SVGDF-Funktionen










- | | | |
|------------------------|-------------------------|---------------|
| 1. Griff | 2. Anzeige-Leiterplatte | 3. Bedienfeld |
| 4. Netzschalter | 5. Temperaturbegrenzer | 6. Netzkabel |
| 7. Verstellbare Klemme | 8. Filtergitter | |

Bedien



Das Sous-vide-Gerät verfügt über 3 Modi:

- A. Aus-Modus
- B. Standby-Modus
- C. Betriebsmodus

 Temperaturtaste	<p>A. Drücken Sie im Standby-Modus die Temperaturtaste, um die Temperatureinstellung aufzurufen. Drücken Sie die Temperaturtaste erneut, um die Temperatureinstellung zu verlassen und die aktuelle Temperatur anzuzeigen.</p> <p>B. Drücken Sie im Betriebsmodus die Temperaturtaste, um die eingestellte Temperatur zu überprüfen.</p>
 Timer-Taste	<p>A. Drücken Sie im Standby-Modus die Timer-Taste, um die „Minuten“-Einstellung aufzurufen, und drücken Sie die Timer-Taste erneut, um zur „Stunden“-Einstellung zu wechseln. Drücken Sie nach Abschluss der Einstellung die Timer-Taste, um zu speichern und den Modus zu verlassen.</p> <p>B. Drücken Sie im Betriebsmodus die Timer-Taste, um die eingestellte Zeit zu überprüfen.</p>
 Tasten zum Erhöhen und Verringern	<p>A. Kurzes Drücken für präzise Einstellung, Erhöhung oder Verringerung um eine Sekunde / eine Minute.</p> <p>B. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit schnell einzustellen; die Zeit wird um 2 Sekunden / 2 Minuten erhöht oder verringert; nach 5-maligem Einstellen ändert sich die Erhöhung oder Verringerung automatisch um 5 Sekunden / 5 Minuten.</p>
 Start- und Stopp-Taste	<p>A. Im Standby-Modus die Taste gedrückt halten, um den Betrieb zu starten.</p> <p>B. Halten Sie die Taste im Betriebsmodus gedrückt, um den Betrieb zu beenden.</p>
 °C/°F-Taste	<p>Halten Sie die Taste gedrückt, um die Temperaturanzeige zwischen °C und °F umzuschalten.</p>
 Symbol für Wasserzirkulation	<p>A. Wird statisch angezeigt, wenn der Betrieb gestoppt ist.</p> <p>B. Wird während des Betriebs dynamisch angezeigt.</p>
 Heizungssymbol	<p>A. Wird statisch angezeigt, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.</p> <p>B. Wird während des Betriebs dynamisch angezeigt.</p>

Bedienungsanleitung:

1. Nach dem Einschalten leuchtet der LCD-Bildschirm auf und zeigt den Standardwert an. Die Standardtemperatur ist die aktuelle Temperatur TEMP (Standard °C), die Standardzeit ist 06:00 (Stunde: Minute entspricht H: M), wobei die Symbole für Wasserzirkulation und Heizung angezeigt werden.
2. Halten Sie die Taste „°C/°F“ gedrückt, um die Temperatureinheit auszuwählen.
3. Drücken Sie die Temperaturtaste, um die Temperatureinstellung aufzurufen. Der Standardwert für die Temperatur beträgt

65,0 °C/149 °F) und „SET“ blinkt. Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um die Einstellung anzupassen. Der Temperatureinstellbereich reicht von 41 °F bis 210 °F (5,0 °C bis 99,0 °C). Drücken Sie nach der Einstellung die Temperaturtaste, um die Einstellung zu speichern und den Temperaturmodus zu verlassen.

4. Drücken Sie die Timer-Taste, um die Timer-Einstellung aufzurufen. Die Timer-Standard-einstellung ist 06:00 (H:M) und „SET“ blinkt. Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um den Wert anzupassen. Der Einstellbereich des Timers reicht von 00:05 bis 99:00. Drücken Sie nach der Einstellung die Timer-Taste, um die Einstellung zu speichern und den Modus zu verlassen. Das Gerät stoppt den Betrieb, sobald die Zeit wieder 00:00 anzeigt.

5. Halten Sie nach der Einstellung die Taste „Start/Stop“ gedrückt, um den Betrieb gemäß den eingestellten Parametern zu starten. Im Betriebsmodus beginnen die beiden Punkte des Timers zu blinken und herunterzuzählen, das Heizungssymbol beginnt zu blinken und das Wasserzirkulationssymbol dreht sich im Uhrzeigersinn, was bedeutet, dass das Heizrohr und die Wasserpumpe zu arbeiten beginnen. Halten Sie im Betriebsmodus die Taste „Start/Stop“ gedrückt, um den Betrieb zu beenden. Die Symbole für Wasserzirkulation und Heizung bleiben stehen, die Wasserpumpe und das Heizrohr stellen den Betrieb ein.

6. Im Normalbetrieb können die eingestellten Temperatur- und Zeitwerte durch Drücken der Temperatur- oder Timer-Taste überprüft, jedoch nicht geändert werden. Wenn die Daten geändert werden müssen, muss die „Start/Stop“-Taste gedrückt und gehalten werden, um den Betrieb anzuhalten und weitere Einstellungen vorzunehmen.

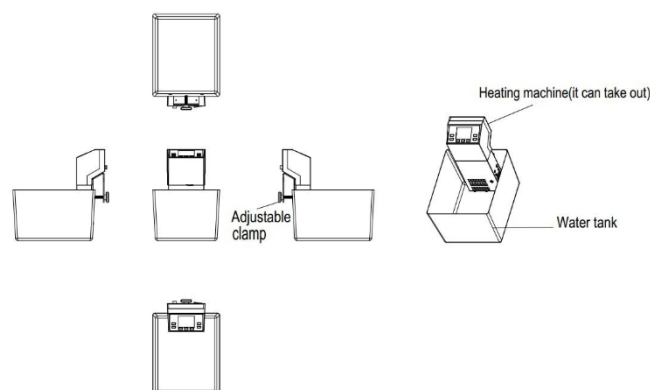
7. Die Einstellparameter können gespeichert werden. Beim erneuten Einschalten sind die Einstellungen dieselben wie beim letzten Ausschalten.

Bedienungs

Bitte lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie den Sous-Vide-Garer in Betrieb nehmen.

1. Wählen Sie einen Wasserbehälter Wählen Sie den Wasserbehälter, in dem Sie garen möchten. Stellen Sie sicher, dass der Behälter in Länge, Breite und Höhe Platz für den SVGDF bietet und gleichzeitig genügend Raum für Ihr Produkt lässt. Erwärmt und zirkuliert bis zu 50 Liter.

2. Befestigen Sie den Garer am Wasserbehälter Setzen Sie den SVGDF an der Seite des Wasserbehälters an und befestigen Sie den Sous-Vide-Kocher mit der verstellbaren Klemme. Die Klemme lässt sich sowohl in der Höhe als auch in der Breite verstellen, um sie an die Abmessungen des Wasserbehälters anzupassen. Stellen Sie sicher, dass der Sous-Vide-Kocher fest an der Seite des Behälters befestigt ist.



3. Füllen Sie den Behälter mit Wasser Füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser und orientieren Sie sich dabei an der Wasserstandsanzeige am SVGDF. Der Wasserstand sollte zwischen den Markierungen MIN und MAX liegen, die auf der Vorderseite des Kochers angegeben sind.

Hinweis: Wenn die Wassertemperatur steigt, beginnt das Wasser zu verdampfen. Der SVGDF-Kocher ist mit einem Alarm ausgestattet, der einen niedrigen Wasserstand anzeigt. Wenn der Wasserstand unter die MIN-Markierung fällt, schaltet sich der Kocher aus.

4. Schließen Sie das Gerät an und schalten Sie es ein Stecken Sie das Netzkabel ordnungsgemäß in eine geerdete Steckdose. Drücken Sie dann den Netzschalter; das LCD-Display leuchtet auf, sobald der Netzschalter eingeschaltet ist.

Hinweis: Nach dem Einschalten zeigt das LCD-Display die aktuelle Wassertemperatur, die vorherige Temperatureinstellung und die vorherige Zeiteinstellung an.

5. Einstellungen anpassen/vornehmen Celsius oder Fahrenheit: Wählen Sie entweder °C oder °F als Ihre Temperatureinheit.

Temperatur einstellen: Wählen Sie mit den Tasten + oder - die gewünschte Wassertemperatur. Die maximale Temperatureinstellung beträgt 99 °C oder 210 °F.

Zeit einstellen: Wählen Sie mit den Tasten + oder - die gewünschte Garzeit aus. Die maximale Zeiteinstellung beträgt 99 Stunden.

6. Garen Sie Ihre Speisen Drücken Sie die Start-Taste, um das Erhitzen und Umwälzen des Wassers zu starten.

WARNUNG: 1. Nachdem das Gerät den Betrieb eingestellt hat, lassen Sie es bitte im Standby-Modus, damit es vollständig abkühlen kann;

2. Sollte das Bedienfeld hinter der Glasscheibe aufgrund des physikalischen Phänomens von Temperaturunterschieden beschlagen, machen Sie sich bitte keine Sorgen – dies verschwindet automatisch, sobald die Innentemperatur des Geräts auf Raumtemperatur gesunken ist.

Gerätesicherheit und Wartung des Sous- s

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Sous-Vide-Garer zum ersten Mal verwenden.
- Verwenden Sie den Sous-Vide-Kocher ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel.
- Verwenden Sie nur geerdete Stromquellen. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es aus dem Wasser nehmen.
- Überprüfen Sie die Wassertemperatur anhand der Temperaturanzeige oder eines Thermometers. Stecken Sie Ihre Hände nicht direkt ins Wasser.
- Gehen Sie beim Herausnehmen des Sous-Vide-Garers nach dem Gebrauch vorsichtig vor. Die Teile des Geräts können noch heiß sein.
- Bewahren Sie den Sous-Vide-Garer nach dem Gebrauch in aufrechter Position auf. So verhindern Sie, dass Wasser in das Gerät eindringt.
- Befindet sich Flüssigkeit im oberen Teil des Geräts, schalten Sie das Gerät aus und trocknen Sie es vor dem Gebrauch.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Brennern.
- Dies ist ein Elektrogerät. Sollte es vollständig unter Wasser geraten, ziehen Sie bitte den

Gerät vor der Handhabung vom Stromnetz. Machen Sie sich mit dem Sous-Vide-Garer vertraut und bedienen Sie ihn gemäß den grundlegenden elektrischen Sicherheitsvorkehrungen.

- Stellen Sie vor der Reinigung des Sous-Vide-Garers sicher, dass er vom Stromnetz getrennt und handwarm ist.
- Um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern, sollte es alle 20 Einsätze oder nach 100 Betriebsstunden gereinigt werden.
- Um den Sous-Vide-Kocher zu reinigen, füllen Sie den Wasserbehälter mit einer Essig-Wasser-Lösung und lassen Sie das Gerät etwa 20 Minuten lang in der Lösung laufen. Ziehen Sie außerdem den Netzstecker, lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und öffnen Sie das Gehäuse (mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel), um den Filter im Inneren zu reinigen. Wenn das Gerät heiß ist, legen Sie es nicht in kaltes Wasser. Lassen Sie das Gerät zuerst abkühlen. Wenn das Gerät kalt ist, legen Sie es nicht in heißes Wasser. Lassen Sie das Gerät zuerst auf Raumtemperatur erwärmen und das Wasser ebenfalls abkühlen. Diese Schritte verlängern die Lebensdauer Ihres SVGDF.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Fehler

Der Sous-Vide-Kocher lässt sich nicht einschalten –

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel auf Risse und Ausfransungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzschalter eingeschaltet ist. Das LCD-Display leuchtet auf, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Auf dem LCD-Display wird der Fehlercode „E01“ -

- Stellen Sie sicher, dass der Wasserstand zwischen den am Sous-Vide-Garer angegebenen Markierungen MIN und MAX liegt. Das Gerät gibt einen Alarm aus und schaltet sich aus, wenn der Wasserstand unter den für den Betrieb erforderlichen MIN-Wert fällt.

Auf dem LCD-Display wird der Fehlercode „E02“ -

- Wenn das Sensorkabel nicht richtig angeschlossen ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und lassen Sie den Sensor austauschen.

Auf dem LCD-Bildschirm wird der Fehlercode „E03“ -

- Temperatur zu hoch.

Auf dem LCD-Display wird der Fehlercode „E04“ -

- Die Hauptplatine und die Pumpe haben einen schlechten Kontakt oder sind defekt.

Auf dem LCD-Display wird der Fehlercode „E06“ -

- Die Pumpe des Sous-Vide-Garers weist ein Problem auf. Bitte lassen Sie die Pumpe vom Kundendienst austauschen.

Auf dem LCD-Display wird der Fehlercode „E07“ -

- Der Lüfter des Sous-Vide-Garers hat ein Problem. Bitte lassen Sie den Lüfter vom Kundendienst austauschen.

Auf dem LCD-Display wird der Fehlercode „E08“ -

- Die Verbindung zwischen der Stromversorgungsplatine und der Displayplatine des Sous-Vide-Garers ist gestört. Wenden Sie sich bitte an das Servicecenter.

Das Gerät ist angeschlossen und eingeschaltet, aber auf dem LCD-Display werden keine Informationen angezeigt –

- Drücken Sie die RESET-Taste oder wenden Sie sich an den Kundendienst.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com

info@ggmgastro.com

+49 2553 7220 0