

Sous-Vide-Garer SVU

Bedienungsanleitung



Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von Allpax entschieden haben. Wir möchten, dass Sie voll und ganz mit uns zufrieden sind, deshalb freuen wir uns über Anregungen und Kritik.

Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, nehmen Sie direkt Kontakt mit uns auf. Zusammen finden wir eine Lösung.

Telefon: 0800 001 006 4 (kostenlos aus Deutschland)

E-Mail: info@allpax.de

Ihr Allpax-Team

Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem SVU die folgenden allgemeinen Sicherheits- und Gefahrenhinweise:

Gefahrenquellen

Lebensgefahr durch elektrischen Strom

GEFAHR



Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Der Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen kann zu einem Stromschlag führen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Stromkabel oder -stecker eine Beschädigung aufweisen. Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, dürfen beschädigte Netzkabel nur vom Kundendienst oder einem autorisierten Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Öffnen Sie niemals die Gehäuseabdeckung des SVU.
- Tauchen Sie niemals das SVU vollständig unter Wasser.
- Die Anschlussstelle des Netzsteckers am Gerät sowie der Netzstecker selbst dürfen nicht in Kontakt mit Wasser geraten.

Brandgefahr

! WARNUNG



Brandgefahr!

Bei unsachgemäßer Verwendung des SVU besteht Brandgefahr.

- Decken Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen nie mit Folien, Tüchern etc. ab, wenn es in Betrieb ist.
- Nicht in heißem Zustand zur Aufbewahrung wegstellen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von anderen Hitzequellen wie z.B. Gasöfen oder flammbaren Materialien.

Verbrennungsgefahr

! WARNUNG



Verbrennungsgefahr!

Hautverbrennungen bei Kontakt mit Geräteoberfläche, erhitztem Wasser oder heißem Dampf.

- Berühren Sie das SVU während und nach dem Betrieb nur am oberen Ende nahe des Displays.
- Benutzen Sie zu Ihrem Schutz Topflappen oder Topfhandschuhe.
- Entfernen Sie das erhitzte Gargut nur mit einer hitzebeständigen Zange oder einem ähnlichen Haushaltsgerät.
- Bewegen Sie den Topf bzw. den Behälter nicht während des Betriebs.

Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Bedienungsanleitung sorgfältig durch!

Wichtige Schutzmaßnahmen

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sind unter anderem folgende Sicherheitshinweise zu beachten:

- + Verwenden Sie das SVU nur zum bestimmungsgemäßen Zweck der Lebensmittelzubereitung.
- + Verwenden Sie für das SVU kein Verlängerungskabel. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- + Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- + Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie das Kabel, die Stecker bzw. den oberen Teil des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- + Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen wie Heizung, Ofen oder Grill auf.
- + Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Wasserbad. Der Wasserstand muss sich immer zwischen der „Min“- und „Max“-Markierung befinden. Nur das Heizelement und der Garer dürfen sich im Wasser befinden. Netzkabel, Netzanschluss und oberer Teil des Geräts dürfen nicht in Wasser getaucht werden. Sollte das Sous-Vide-Garer oder Teile davon ins Wasser fallen, ziehen Sie sofort den Netzstecker und wenden Sie sich an uns.
- + Ziehen Sie den Netzstecker bevor Sie das Gerät wegräumen, reinigen oder nicht benutzen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es hochheben oder lagern.
- + Lagern Sie das SVU an einem trockenen Ort.

HINWEIS: Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

- + Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- + Bei Nutzung des Geräts in der Nähe von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.
- + Verwenden Sie nur Zubehör oder Ersatzteile, die vom Hersteller des Geräts empfohlen wurden.

Bewahren Sie die Anleitung sorgfältig auf!

Technische Daten:

Stromversorgung: 220–240 V 50/60 Hz / 1200 Watt

Gehäuse/Material: Edelstahl/Kunststoff

Bedienung

1. Füllen Sie Ihren Behälter/Topf mit Wasser. Achten Sie dabei auf die Wasserstandsanzeige an der Vorderseite des SVU. Der Wasserstand muss sich zwischen der „Min“- und „Max“-Markierung befinden.
2. Um ein Überlaufen zu vermeiden, achten Sie darauf, dass der Wasserstand durch das Hinzufügen Ihres Garguts ansteigt.
3. Mit zunehmender Temperatur beginnt das Wasser zu verdampfen. Der SVU-Garer ist mit einem Alarm ausgestattet, der einen zu niedrigen Wasserstand anzeigt. Wenn der Wasserstand unter die „Min“-Markierung fällt, schaltet sich das SVU aus.

TIPP: Sparen Sie Energie, indem Sie das Wasserbad beim Garen mit Anti-Dampf-Kugeln abdecken. Geräteteile dürfen nicht abgedeckt werden.

Bedienung

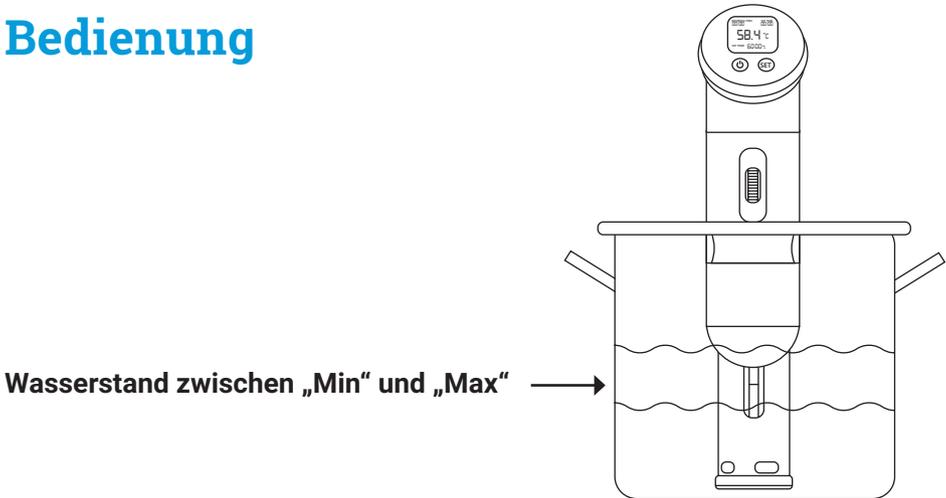


Abbildung 1: Sous-Vide-Garer SVU im Wasserbad

Einschalten: Halten Sie die Einschalttaste auf dem Display mindestens fünf Sekunden lang gedrückt.

In der ersten Zeile des Displays wird die Arbeitszeit und die eingestellte Zeit für das Wasser angezeigt. In der zweiten Zeile wird die aktuelle Temperatur und in der dritten Zeile wird die eingestellte Temperatur angezeigt.

Celsius oder Fahrenheit: Wählen Sie entweder °C oder °F zum Messen der Temperatur. Halten Sie die Einschalttaste und die Set-Taste zusammen zwei Sekunden lang gedrückt, um zwischen °C oder °F zu wechseln.

Die Set-Taste: Drücken Sie diese Taste einmal, um die Stunden einzustellen und zweimal, um die Minuten einzustellen. Wenn die Einstellung für Stunde oder Minute im Display blinkt, können Sie das Einstellrad drehen und so die Werte entsprechend einstellen. Sie können die eingestellte Temperatur jederzeit anpassen, sofern die im Display angezeigte Zeit nicht blinkt.

Stellen Sie Temperatur und Zeit mit dem Einstellrad ein. Drehen Sie das Einstellrad nach oben und unten, um für Temperatur und Zeit höhere bzw. niedrigere Werte einzustellen. Die eingestellte Temperatur bzw. Zeit ändert sich, während Sie das Rad drehen. Die maximale Temperatureinstellung liegt bei 95 °C bzw. 203 °F, die maximale Einstellung für die Zeit liegt bei 00:00 bis 59:59 (Stunden: Minuten).

Garen Sie Ihr Gargut. Drücken Sie die Einschalttaste einmal, um mit dem Aufheizen und Umwälzen des Wassers zu beginnen. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, legen Sie das Gargut in den Behälter.

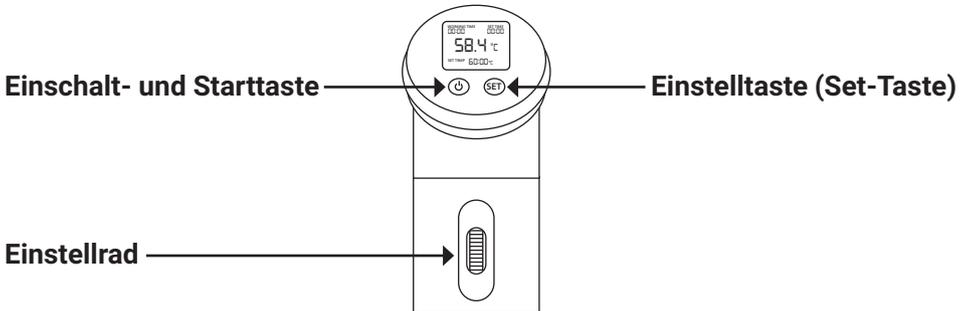


Abbildung 2: Bedienfeld des Sous-Vide-Garers SVU

Wenn die eingestellte Wassertemperatur erreicht ist, ertönt alle drei Sekunden ein Signalton „DDD“. Das bedeutet, dass Sie das Gargut in den Behälter legen können. Um den Ton abzuschalten, halten Sie die Taste „SET“ zwei Sekunden lang gedrückt. Mit dem Einstellen der Zeit beginnt die Arbeitszeit. Diese wird nach einer Minute auf dem Display angezeigt.

Nach Abschluss des Garprozesses: Die eingestellte Zeit ist abgelaufen. Der Signalton „DDD“ ertönt alle drei Sekunden. Das bedeutet, dass Sie das Gargut aus dem Behälter nehmen können.

Schalten Sie das Gerät aus. Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. Halten Sie hierfür die Einschalttaste fünf Sekunden lang gedrückt.

Tipps

Würzen oder marinieren Sie das Gargut ganz nach Ihrem Geschmack oder Rezept. Denken Sie daran, dass sowohl Eigengeschmack der Lebensmittel als auch Gewürze durch das Vakuumieren und die schonende Garmethode intensiver werden. Es ist Geschmackssache – probieren Sie es aus.

Vorbereiten und Garen:

Nun füllen Sie alles separat in die entsprechenden Vakuumbbeutel und garen die Lebensmittel im vorbereiteten Wasserbad. Unsere Gartabelle können Sie auf wiki.allpax.de/gartabelle-sous-vide herunterladen.

Nach Ablauf der Zeit – es kommt übrigens nicht auf die Minute an – auspacken und Fleisch und zum Teil auch Fisch kurz scharf anbraten. So bekommen sie die entsprechenden Röstaromen und eine appetitliche Farbe. Gemüse kann man nach dem Garen kurz in Butter schwenken. Bei Verfeinerungen sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Entsorgung



Dieses Gerät darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden.

Altgeräte enthalten meist wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten. Im Hausmüll oder bei falscher Behandlung können diese Geräte der Gesundheit und der Umwelt schaden.

CE-Richtlinien



Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV) 2014/30/EU einschließlich Änderungen, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU einschließlich Änderungen.

Fehlerbehebung

Das SVU lässt sich nicht einschalten.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Prüfen Sie, ob das Netzkabel Risse oder beschädigte Stellen aufweist. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel beschädigt ist.

Auf der LED-Anzeige wird ein Fehlercode angezeigt: E05.

Achten Sie darauf, dass sich der Wasserstand zwischen der „Min“- und „Max“-Markierung auf dem SVU befindet. Wenn der Wasserstand unter den erforderlichen Mindeststand fällt, ertönt ein Alarmton und das SVU schaltet sich aus. Füllen Sie Wasser bis zur entsprechenden Markierung nach und schalten Sie das SVU wieder ein.

Auf der LED-Anzeige wird ein Fehlercode angezeigt: E02.

Das digitale Garer ist defekt. Wenden Sie sich an den Allpax-Kundenservice telefonisch unter +49 4961 664 990 oder per E-Mail an service@allpax.de.

Reinigen:

Bei häufigem Gebrauch sollte das SVU mindestens einmal im Monat entkalkt werden. Sollte Ihr Wasser besonders kalkhaltig sein, führen Sie folgenden Vorgang öfter durch:

Hängen Sie das SVU dazu in Ihren Behälter oder Topf. Füllen Sie Wasser bis zur „Max“-Markierung am SVU. Stellen Sie am Gerät eine Temperatur von 70 °C ein. Geben Sie pro Liter Wasser 5 g Zitronensäurepulver in Lebensmittelqualität hinzu. Lassen Sie das Wasser 20 Minuten umwälzen, bis eine Temperatur von 70 °C erreicht ist. Schalten Sie das SVU aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das SVU abkühlen, spülen Sie es mit kaltem Wasser aus und trocknen Sie es ab, bevor Sie es lagern.

Nützliches Sous-Vide-Zubehör

Machen Sie sich das Leben leicht und lecker! Unser Sous-Vide-Zubehör wurde von vielen zufriedenen Kunden getestet und für praktisch befunden. Nicht nur für Sterneköche! Lassen Sie sich inspirieren.



Vakuumierer

Robust, langlebig und technisch auf dem neuesten Stand. Ständige Weiterentwicklung im Sinne des Kunden haben aus unserem Programm eines der erfolgreichsten in Europa gemacht.



Vakuumbbeutel

Wie haben stets eine große Auswahl strukturierter Beutel für Haushaltsvakuumierer und Siegelrandbeutel für Sie auf Lager.



Darüber hinaus können wir Ihnen eine Vielzahl an koch- und pasteurisierfähigen Beuteln anbieten.



Gastronorm-Behälter

Allpax hat für Sie das Sortiment, mit dem auch die Profi-Gastronomie es sich schmecken lässt: Verschiedene Formate und Ausstattungen, von 1/6 bis 2/1 finden Sie den passenden Behälter für Ihre Küche.



Sous-Vide-Kugeln

Mit den Sous Vide Kugeln kann man beim Garen im Wasserbad Verdunstungsverlust und Wärmeverlust verhindern. Die Wasseroberfläche sollte mit den Kugeln vollständig bedeckt sein.



Dichtungspads

Die praktischen Dichtungspads eignen sich optimal in Zusammenarbeit mit einem Thermometer. Sie verhindern bei einer Kerntemperaturmessung das Eindringen von Luft und Wasser in den Vakuumbbeutel.



Digital-Thermometer

Benutzen Sie das Digital-Thermometer zusammen mit den Dichtungspads, um bei der Kerntemperaturmessung das Eindringen von Luft und Wasser in den Vakuumbbeutel zu verhindern.



Isolierung für GN-Behälter und Töpfe

Das wasserabweisende Neopren wirkt isolierend und verhindert das Entweichen der Wärme. Die Isolierung ist für GN-Behälter der Größen GN 1/2 und 1/1 oder Töpfe im Ø 20–28 cm erhältlich.

ALLPAX

Allpax GmbH & Co. KG
Zur Seeschleuse 14
26871 Papenburg

Telefon: +49 49 61 – 66 49 90
Internet: www.allpax.de
E-Mail: info@allpax.de