

SOUS-VIDE-GERÄT

Modell: 691100/NT0101325



INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|----------|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE..... | 3 |
| 2. TECHNISCHE DATEN..... | 3 |
| 3. INFORMATIONEN | 4 |
| 4. SYSTEMSTEUERUNG | 4 |
| 5. MONTAGE..... | 4 |
| 5.1. Aufstellung des Geräts..... | 4 |
| 5.2. Anschluss an die Stromversorgungsquelle | 5 |
| 6. BEDIENUNG..... | 5 |
| 6.1. Regulierbare Befestigung..... | 5 |
| 6.2. Auswahl des Behälters und der Befestigungsmethode | 5 |
| 6.3. Vorbereitung der Nahrungsmittel für nachfolgende Bearbeitungsprozesse. | 6 |
| 6.4. Benutzung des Geräts | 6 |
| 7. REINIGUNG UND WARTUNG..... | 7 |
| 7.1. Abschaffung von Kalkablagerungen | 7 |
| 7.2. Filter..... | 7 |
| 8. PROBLEME, URSACHEN, LÖSUNGEN | 8 |
| 9. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN | 9 |
| 10. GARANTIE | 9 |

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie sich bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch.

Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten.
Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

VORSICHT: Die Bedienungsanleitung soll an einem sicheren und für das Personal allgemein zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne Ankündigung zu ändern.

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Fehlbedienung oder unsachgemäßer Gebrauch können starke Beschädigungen am Gerät oder Menschenverletzung zur Folge haben.
- Das Gerät kann nur zu dem Zwecke genutzt werden, zu dem es entwickelt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die auf eine fehlerhafte Bedienung oder unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
- Bei der Nutzung schützen Sie das Gerät und den Stecker des Stromversorgungskabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Fällt das Gerät aus Versehen ins Wasser, sollten Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und nachfolgend von einem Fachmann überprüfen lassen.

Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann Lebensgefahr bestehen.

- Öffnen Sie nie selbst das Gehäuse des Geräts.
- Stecken Sie keine Gegenstände in Öffnungen im Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Stecker des Stromversorgungskabels nie mit nassen Händen an.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels. Sind der Stecker oder das Kabel beschädigt, beauftragen Sie eine Fachservicestelle mit der Reparatur.
- Fällt das Gerät hin oder wird es auf eine andere Weise beschädigt, soll es vor weiterem Gebrauch immer geprüft werden und evtl. in einer Fachservicestelle repariert werden.
- Reparieren Sie nie das Gerät selbst – **es besteht Lebensgefahr.**
- Schützen Sie das Stromversorgungskabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es weit von offenem Feuer fern. Wollen Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen, dann halten Sie immer den Stecker in der Hand, ziehen Sie nie an dem Kabel.
- Sichern Sie das Kabel (oder das Verlängerungskabel) auf solche Weise, so dass es nicht aus Versehen aus der Steckdose gezogen werden kann, oder dass niemand darüber stolpert.
- Kontrollieren Sie den Betrieb der Geräts während seiner Nutzung.
- Vermeiden Sie die Nutzung des Geräts durch Minderjährige, Personen mit verminderten physischen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten, sowie unerfahrene Personen oder Personen ohne Kenntnis. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit zuständigen Person bedienen.
- Wird das Gerät zeitweilig nicht benutzt oder gereinigt, schalten Sie es von der Betriebsspannung ab.
- **Vorsicht!** Wird der Stecker des Stromversorgungskabels zum Stecker angeschaltet, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nie das Gerät mithilfe des Stromversorgungskabels.
- Der Wasserstand im Gerät sollte zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ liegen. Ein zu niedriger oder zu hoher Wasserstand kann zur Beschädigung des Geräts führen.
- Vorsicht! Fassen Sie die Metallgehäuseteile nie mit bloßen Händen an. Die Teile sind heiß während des Betriebs des Geräts.
- Verstellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.

2. TECHNISCHE DATEN

| | |
|--|----------------|
| Spannung | 230V |
| Leistung | 1,5 kW |
| Abmessungen WxDxH | 145x115x325 mm |
| Temperaturbereich | 5-99°C |
| Genauigkeit der Temperatureinstellung | 0,1°C |
| Gewicht | 1,9 kg |

3. INFORMATIONEN

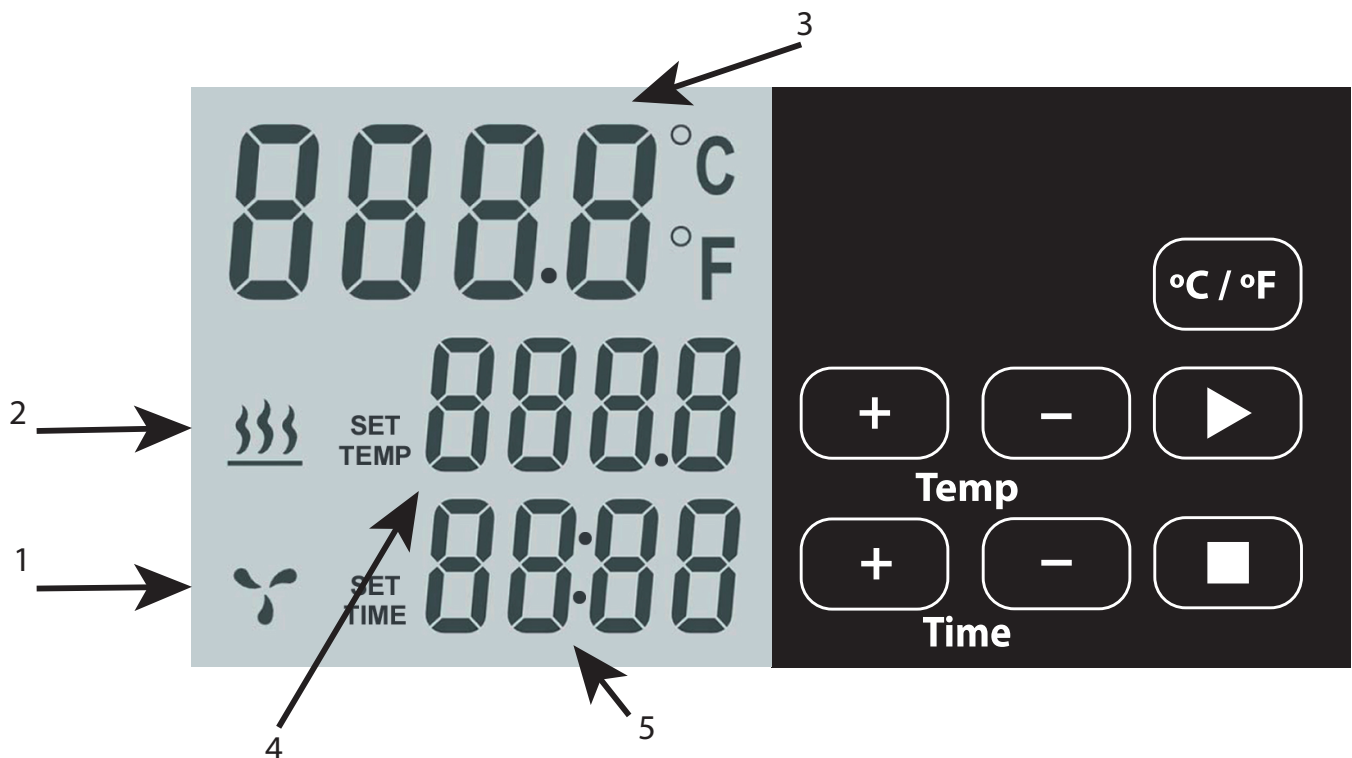
Die SousVide-Methode erlaubt eine weitaus größere Menge von Nährwerten in den zubereiteten Lebensmitteln zu bewahren. Darüber hinaus hilft diese Methode den Fettanteil bei traditionell zubereiteten Speisen auf einem möglichst niedrigen Niveau zu halten, weil die Speisen zum Einen weniger Kontakt mit Sauerstoff haben, zum Anderen die Temperatur des Garens relativ niedrig ist.

Dank der niedrigen Gartemperatur werden die zubereiteten Speisen nicht zerkoht, bzw. ausgetrocknet. Das Fleisch bleibt mürbe und zart. Dies ist die perfekte Methode um medium-rare (halb durchgebratene) Speisen vorzubereiten. Die SousVide-Vakuummethode hilft Ihnen, qualitativ perfekte Produkte vorzubereiten.

Bei der Anwendung der SousVide-Methode können Sie sowohl die Zeit, wie auch die Temperatur beim Garen exakt kontrollieren, was Ihnen erlaubt jedes Mal qualitativ gleiche Speisen vorzubereiten.

Die Quintessenz der SousVide-Methode beruht darauf, die Zeit und die Anstrengung in der Küche möglichst einzuschränken. Sobald die Lebensmittel für die weitere Bearbeitung vorbereitet wurden, können Sie die restliche Arbeit dem SousVide-Gerät überlassen. Aufsicht bei der Arbeit des Geräts ist nicht erforderlich. Die Speisen werden perfekt vorbereitet.

4. SYSTEMSTEUERUNG



1. **Zirkulation** – das Erscheinen dieses Symbols deutet darauf hin, dass die Wasserzirkulation eingeschaltet wurde, was ein gleichmäßiges Aufwärmen der Speise sicherstellt.
2. **Aufwärmen** - das Einschalten dieses Symbols bedeutet, dass der Wasseraufwärmungsprozess eingeleitet wurde.
3. **Temperatur** – zeigt die aktuelle Wassertemperatur im Inneren des Geräts an.
4. **Einstellung der Temperatur** – zeigt die Solltemperatur, die das sich im Inneren des Geräts befindende Wasser erreichen soll, an.
5. **Zeit** – Die eingestellte Betriebszeit des Geräts wird ausgeblendet. Wird das Gerät eingeschaltet, beginnt es die eingestellte Zeit abzuzählen.

5. MONTAGE

5.1. Aufstellung des Geräts

Das Gerät sollte auf eine stabile Fläche im geschlossenen Raum aufgestellt werden. Das Gerät sollte weit von Wärmequellen z.B. Herden, Backöfen, Heizkörpern usw. stehen. Bedecken Sie die Ventilationsöffnungen nicht.

5.2. Anschluss an die Stromversorgungsquelle

Das Gerät ist mittels eines Steckers an eine Stromversorgungssteckdose anzuschließen. Die Steckdose muss mit einem Fehlerstromschutzschalter ausgestattet sein.

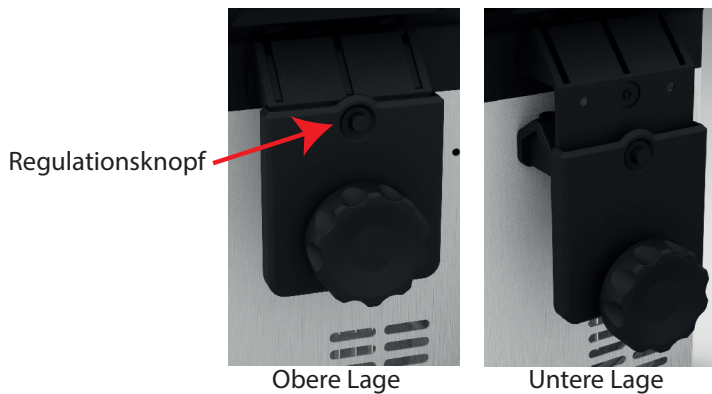
6. BEDIENUNG

Achtung: Der Zustand des Gerätefilters ist vor jedem Gebrauch sorgfältig zu prüfen. Sollte der Filter verschmutzt sein, ist seine Reinigung erforderlich (Pkt. 7.2).

Ein abgekühltes Gerät ist unter keinen Umständen im heißen Wasser einzutauchen. Dieselbe Regel gilt fürs Eintauchen eines heißen Geräts im kalten Wasser.

6.1. Regulierbare Befestigung

Das Gerät ist mit einem regulierbaren Griff ausgestattet. Dank dieser Lösung kann es in Behältern mit unterschiedlicher Größe, Dicke und Tiefe eingesetzt werden.



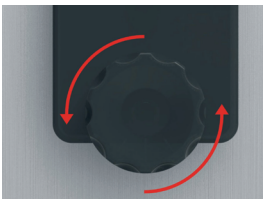
Die Regulierung erfolgt durchs Drücken des Knopfes, der oberhalb des Klemmknebelgriffs angesetzt wurde.

Achtung: Die empfohlene Tiefe des Wasserbehälters beträgt 19-25 cm. Die Über- bzw. Unterschreitung des angegebenen Wertes kann sich negativ auf die Effektivität des Garens auswirken.

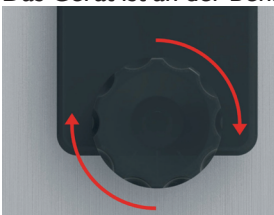
- Sollte die Tiefe des Wasserbehälters weniger als 21 cm betragen, ist die Untere Lage einzustellen (Bild 2).
- Sollte die Tiefe des Wasserbehälters mehr als 21 cm betragen, ist die Obere Lage einzustellen (Bild 2).

6.2. Auswahl des Behälters und der Befestigungsmethode

Ein entsprechender Wasserbehälter ist zu wählen. Anschließend ist der Befestigungsknebelgriff zu lockern.



Das Gerät ist an der Behälterwand zu platzieren und danach ist es mittels des Knebelgriffs zu befestigen.



6.3. Vorbereitung der Nahrungsmittel für nachfolgende Bearbeitungsprozesse.

1. Die gewünschte Speise ist gemäß der Kochrezepte vorzubereiten.
2. Die vorbereitete Speise ist in den Vakuumbbeutel einzusetzen (es ist unbedingt zu prüfen, ob sich der Vakuumbbeutel zum Garen in einer Temperatur von 100°C eignet).
3. Gewürzte Speisen (eventuell mit Zutaten) sind mit der Vakuummethode zu verpacken. Dafür ist ein Vakuumgerät zu verwenden. Geeignete Garbeutel, sowie Vakuumgeräte können Sie in unserem Angebot finden (Vakuumgeräte und Garbeutel der Fa. Stalgast).

6.4. Benutzung des Geräts





1. Wasser in den Gerätebehälter eingießen und das fürs Garen vorgesehene Produkt einsetzen. Es ist sicherzustellen, dass sich die Wassermenge zwischen den Markierungen MIN und MAX befindet.

Achtung: Vom Produzenten wird empfohlen für alle Prozesse das Wasser ausschließlich aus einem Wasseraufbereitungsgerät zu benutzen.


2. Das Gerät ist an die Stromversorgungsquelle anzuschließen. Der Schalter ist in die „I“-Position zu bringen.



Der Display an der Systemsteuerung wird beleuchtet.

3. Mit Hilfe der  Taste wird der ausgeblendete Temperaturwert ausgewählt.
 - °C – Grad Celsius
 - °F – Grad Fahrenheit
4. Mit den Tasten  wird die gewünschte Wassertemperatur eingestellt (im Bereich zwischen 5 und 99°C). Die aktuelle Wassertemperatur wird im oberen Teil des Bildschirms (Bild 1 Pos. 3) ausgeblendet, dagegen die programmierte Temperatur erscheint auf dem Display (Bild 1 Pos. 4).
5. Die Betriebszeit des Geräts wird mit den Tasten  eingestellt (im Bereich zwischen 5 Minuten und 99 Stunden). Die eingestellte Betriebszeit wird auf dem Display ausgeblendet (Bild 1 Pos. 5).
6. Der Betriebszyklus wird durch Betätigung der Taste  einleiten.
7. Nachdem der Solltemperaturwert erreicht worden ist, sind die vakuumverpackten Nahrungsmittel in den Wasserbehälter einzulegen. Die Bearbeitungszeit ist zu prüfen.

ACHTUNG: Nachdem die Nahrungsmittel im Wasserbehälter platziert worden ist, darf der Wasserpegel nicht unterhalb des MIN-Wertes, bzw. oberhalb des MAX-Wertes liegen.

8. Der Betriebsabschluss wird mit einem Signalton angedeutet. Dieser wird jeden 20 Sekunden wiederholt, bis die  Taste gedrückt wird. Bis zu diesem Zeitpunkt wird die Speise in einer konstanten Temperatur aufbewahrt.
9. Die bearbeitete Speise ist aus dem Beutel zu entfernen.
10. Der Schalter ist in die „0“-Position zu stellen.
11. Nach dem Betriebsabschluss ist das Gerät aus dem Behälter zu entfernen und anschließend zum Abkühlen und Abtrocknen abzustellen.

ACHTUNG: Nach dem Betriebsabschluss darf das Gerät nicht in Wasser stehen gelassen werden.

ACHTUNG: Bevor das Gerät erneut verwendet wird, ist es vorher bis zur kompletten Abkühlung abzustellen. Sollte ein noch heißes Gerät in kaltes Wasser eingesetzt werden, kann es unter Umständen zu seiner Beschädigung führen.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Aufnahme jeglicher Reinigungsarbeiten ist das Gerät von der Stromversorgungsquelle abzuschalten. Anschließend ist abzuwarten, bis es sich bis zur Umgebungstemperatur abkühlt.
- Das Gehäuse ist mit einem feuchten Lappen zu reinigen.

Es ist strengst untersagt das Gerät komplett ins Wasser einzutauchen.

- Nach Abschluss der Reinigungsarbeiten ist das Gerät in eine vertikale Lage, mit der Systemsteuerung nach oben gerichtet, zu stellen.
- Die Ventilationsöffnung ist von Staubüberresten zu reinigen. Dabei darf ein Staubsauger verwendet werden.

7.1. Abschaffung von Kalkablagerungen

Der komplette Abschaffungsprozess von Kalkablagerungen ist einmal pro Woche durchzuführen. Anschließende Prozedur ist einzuhalten:

1. In den Wasserbehälter (mit dem darin eingesetzten Gerät) ist Wasser bis zum MAX-Stand einzugießen.
2. Das Entkalkungsmittel ist, bei gleichzeitiger Einhaltung der Hinweise seines Produzenten, in den Behälter einzugießen (ein entsprechendes Entkalkungsmittel befindet sich im Angebot der Fa. Stalgast).
3. Die Betriebszeit ist auf 3 Stunden zu stellen.
4. Die Betriebstemperatur ist auf einen Wert von 80°C einzustellen.
5. Nach Abschluss des Entkalkungsprozesses ist das Gerät aus dem Wasserbehälter zu entfernen und zur Abkühlung in eine vertikale Position abzustellen. Der Inhalt des Wasserbehälters darf daraufhin entsorgt werden.
6. Das Gerät ist erneut im Behälter anzusetzen und frisches Wasser einzugießen (bis zum MAX- Wasserpegel).
7. Die Betriebszeit ist auf 20-30 Minuten und die Betriebstemperatur auf einen Wert von 30°C einzustellen.
8. Nach Abschluss des kompletten Vorgangs ist das Gerät zu entfernen zum Austrocknen in eine vertikale Position abzustellen.

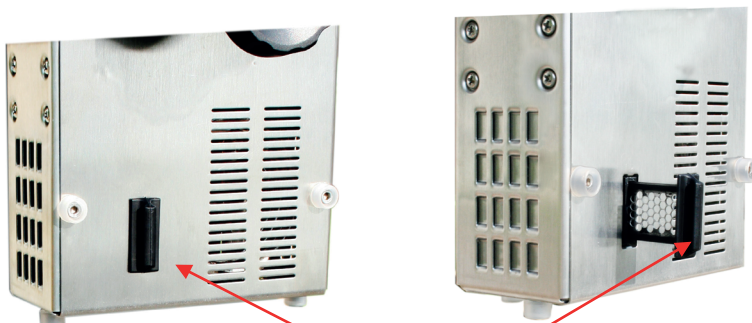
7.2. Filter

Der Filter ist nach jedem Gebrauch des Geräts zu reinigen.

Um diesen Vorgang ordnungsgemäß durchzuführen sind folgende Schritte vorzunehmen:

- Den Filter absetzen (siehe Bild unten) und ihn unter laufendem, warmem Wasser reinigen.


Absetzbarer Filter



Wymowany filtr

- Den Filter erneut ansetzen.

8. PROBLEME, URSACHEN, LÖSUNGEN

| PROBLEM | URSACHE | LÖSUNG |
|---|--|--|
| Das Gerät funktioniert nicht. | Der Schalter ist in die „I“-Position zu bringen. | |
| | Das Stromversorgungskabel wurde nicht ordnungsgemäß angeschlossen. | Die Verbindung mit der Stromversorgungsquelle ist zu prüfen. |
| | Probleme mit der Stromversorgung an der Anschlussstelle. | Es ist zu prüfen, ob die verwendete Steckdose mit Strom versorgt wird. |
| | Die Thermoabsicherung wurde aktiviert. | Die Klappe am vorderen Teil des Geräts ist zu öffnen und die „Reset“-Taste zu drücken. |
| | Durchgebrannte Sicherung. | Es ist Kontakt mit der Serviceabteilung aufzunehmen. |
| Die Wassertemperatur steigt nicht auf. | Die Wassertemperatur hat den eingestellten Wert erreicht. Die eingestellte Betriebszeit ist zu kurz. | Die eingestellten Betriebsparameter sind zu prüfen. |
| Die Wassertemperatur übersteigt den Sollwert. | Der Temperatursensor ist beschädigt. Die Zirkulationspumpe arbeitet nicht. | Es ist Kontakt mit der Serviceabteilung aufzunehmen. |
| Auf dem Display erscheint die Meldung EI. | Das Gerät wurde eingeschaltet, bevor es im Wasserbehälter platziert wurde (Trockenarbeit). | Das Gerät ist auszuschalten, in einem mit Wasser gefüllten Behälter zu platzieren und anschließend erneut einzuschalten. |
| | Der Wasserstand im Behälter ist zu niedrig. | Der Wasserstand ist zu erhöhen, damit der Wert zwischen den MIN- und MAX-Markierungen liegt. |
| Das Display funktioniert nicht, obwohl der Stromanschluss ordnungsgemäß durchgeführt wurde. | Der Schalter befindet sich in der „0“-Position. Die Thermoabsicherung wurde aktiviert. | Der Schalter ist in die „I“-Position zu bringen. Die Plastikabdeckung am vorderen Teil des Geräts ist zu öffnen und der Thermoschalter zu betätigen.  |
| Die Gerätepumpe arbeitet sehr laut. | In der Pumpe ist Luft vorhanden. In der Pumpe sind Verunreinigungen vorhanden. | Nach einer sachgemäßen Montage des Geräts ist es leicht zu rütteln, damit die angesammelte Luft entfernt wird. Das Gerät ist zu reinigen, wobei die zuvor beschriebenen Anweisungen unbedingt zu beachten sind. |

Sollten die oben genannten Maßnahmen keinen erwünschten Effekt aufweisen, muss ein lokaler Servicearbeiter kontaktiert werden.

9. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Nach Ablauf der Nutzungsdauer oder beim Kauf von einem neuen Gerät bei Stalgast können Sie uns Ihr altes Gerät zurückgeben.

Schicken Sie uns das Gerät und eine zuständige Firma wird es nach polnischem Gesetz über Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten (Gesetzblatt von 2005, Nr. 180, Pos. 1495) entsorgen.

10. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keiner Garantie unterliegen auch Beschädigungen, die Folge der Witterungsverhältnisse wie Entladungen in der Atmosphäre, Wechsel von Versorgungsspannung, unsachgemäße Einstellung von Werten für die elektrische Versorgungsspannung, Stromversorgung an einer falschen Steckdose, mechanische, thermische, chemische Beschädigungen des Geräts und dadurch entstandene Mängel, sind.

Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente.