

ALLPAX

SousVide Gerät
Modell SV 2



BEDIENUNGSANLEITUNG

Allgemeine Hinweise

Diese Bedienungsanleitung gilt für das SousVide Gerät Modell SV 2 und wurde äußerst sorgfältig erarbeitet. ALLPAX übernimmt keine Haftung für eventuelle Fehler in dieser Anleitung und/oder falsche Auslegung dieser Bedienungsanleitung. ALLPAX haftet nicht für Schäden und/oder Probleme, die durch Verwendung von Teilen entstehen, die nicht von ALLPAX geliefert wurden. ALLPAX behält sich das Recht zur Änderung von Spezifikationen und/oder Teilen ohne vorherige Ankündigung vor. Alle Rechte vorbehalten.

Haftung

1. Wir schließen jedwede Haftung aus, sofern diese nicht vom Gesetz vorgeschrieben ist.
2. Unsere Haftung liegt in keinem Fall über dem Gesamtbetrag für den entsprechenden Auftrag
3. Mit Ausnahme der allgemein geltenden gesetzlichen Bestimmungen über die öffentliche Ordnung und Rechtschaffenheit sind wir nicht verpflichtet zur Erstattung von Schadenersatz, egal welche Art von Schaden vorliegt, ob direkt oder indirekt, darunter Geschäftsschaden, an Mobilien oder Immobilien, weiterhin Personenschaden sowohl bei der Gegenpartei als auch bei Dritten.
4. In jedem Fall haften wir nicht für Schäden, die durch die Verwendung des gelieferten Materials oder durch die Nichteignung dieses Materials für den Verwendungszweck, zu dem es die Gegenpartei erworben hat, entstanden sind.

Garantie

1. Unter Berücksichtigung der nachfolgend angeführten Beschränkungen, gewähren wir 12 Monate Garantie auf die von uns gelieferten Produkte. Diese Garantie beschränkt sich auf eintretende Herstellungsfehler und umfasst somit keine Störungen, die durch irgendeine Art von Verschleiß oder Abnutzung, der die Lieferungsstelle unterliegen, entstanden sind.
2. Auf Teile oder Zusätze von Dritten gewähren wir nicht länger Garantie, als der Dritte uns darauf gewährt.
3. Der Garantiesanspruch erlischt, wenn das gelieferte Material von der Gegenpartei und/oder von ihr eingesetzte Dritte unsachgemäß verwendet wird.
4. Der Garantiesanspruch erlischt auch, wenn am gelieferten Material von der Gegenpartei und/oder von ihr eingesetzten Dritten Arbeiten bzw. Änderungen vorgenommen werden.
5. Wenn wir zur Erfüllung unserer Garantieleistung Teile ersetzen, gehen die ausgewechselten Teile in unser Eigentum über.
6. Wenn die Gegenpartei eine sich ergebende Verpflichtung aus der zwischen beiden Parteien geschlossenen Vereinbarung nicht erfüllt, teilweise nicht erfüllt oder nicht fristgemäß erfüllt, sind wir nicht zur Garantieleistung verpflichtet, solange diese Situation andauert.

Die Garantiebestimmungen und Haftung sind Teil der allgemeinen Verkaufsbedingungen, die auf Wunsch zugeschickt werden können.

Inhaltsverzeichnis Bedienungsanleitung

1. Allgemeine Hinweise	2
2. Sicherheitshinweise	4
3. Vorteile des „SousVide-Kochens“	6
4. Die Ausstattung – was brauche ich für das „SousVide“ kochen	7
5. Funktionen	8
6. Bedienung des Gerätes	9
7. Kurzanleitung und Gartabellen	10 - 11
7. Problemlösungen	12
8. Wartung	13
9. Technische Spezifikationen	13

Sicherheitshinweise

Vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt lesen!

Allgemein

In dieser Anleitung sind alle Informationen bezüglich Bedienung, Reinigung und Sicherheit aufgeführt. Nehmen Sie sich bitte die Zeit, alles sorgfältig durchzulesen – dann werden Sie viel Freude an diesem Gerät haben.

- Bitte überprüfen Sie, ob die auf dem Geräteschild angegebene Spannung mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt.
- Das Gerät muss immer an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, um die Gefahr von Brand oder elektrischen Schlägen zu verhindern.
- Das Netzkabel muss frei von Beschädigungen bleiben und frei liegen.
- Bei Problemen mit dem Gerät oder dessen Reinigung immer erst den Stecker aus der Steckdose ziehen, bevor mit den Arbeiten begonnen wird.
- Bitte auf keinen Fall die Temperatur der Flüssigkeit direkt mit den Fingern überprüfen. Verbrennungsgefahr!
- Der Flüssigkeitsstand für das Gargut muss sich zwischen den Markierungen „min“ und „max“ befinden. Die Markierungen finden Sie auf dem Gerätegehäuse.
- Sollte die Flüssigkeit einmal über die „max“ Markierung hinaus kommen, schalten Sie das Gerät bitte aus, korrigieren Sie den Füllstand im Behälter und trocknen Sie das Gerät, bevor Sie fort fahren.
- Berühren Sie nach Gebrauch des Gerätes weder die Heizeinheit, noch den Boden. Verbrennungsgefahr!
- Damit nach Gebrauch keine Flüssigkeit in das Gerät zurück laufen kann, stellen Sie das Gerät ausschließlich senkrecht auf.
- Bitte bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf und lassen Sie es während des Gebrauchs nicht ohne Aufsicht.



Vorteile des „SousVide“ Kochens

Vakuum und Niedrigtemperatur.

Die Zubereitung von Speisen mit dem SousVide Verfahren bewahrt gegenüber den traditionellen Methoden sehr viel mehr wichtige Inhaltsstoffe und sorgt für ein intensiveres Geschmackserlebnis.

Die Vakuumverpackung verhindert die Verdunstung von Aromastoffen und Feuchtigkeit. Fleisch und Fisch bleiben wesentlich saftiger.

Zubereitungszeit und Temperatur sind immer im Blick – so erreichen Sie immer gleichbleibende gute Ergebnisse.

Das SousVide Verfahren ist perfekt für die Vorbereitung einzelner Portionen, die Sie zu einem späteren Zeitpunkt genießen möchten.

Die Ausstattung

Was brauche ich für das „SousVide“ kochen?

- Spezielle Vakuumbutel, die sich sicher verschweißen lassen und temperaturbeständig bis zu 85 °C sind.
- Eine Vakuuiermaschine. Sie zieht in Sekunden die Luft aus den Beuteln und verschließt das Gargut sicher für die weitere Verarbeitung.
- Ein Behältnis für das Wasserbad, z. B. einen 10-Liter Topf, an dem das „SousVide“-Gerät befestigt wird. Die Höhe des Wasserbehälters sollte mindestens 15 cm betragen.
- Und natürlich Ihr „ALLPAX SousVide“-Gerät SV 2

Details



Funktionen



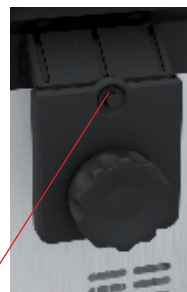
Programmierschritte:

- Wählen Sie in der Anzeige zwischen Celsius und Fahrenheit als Temperatureinheit.
- Sie können die Temperatur mit + oder - verändern.
(Die obere Temperaturanzeige zeigt am Anfang nur die aktuelle Wasserbadtemperatur und nicht die von Ihnen programmierte Temperatur.)
- Sie können nun die Zeit mit + oder - verändern.

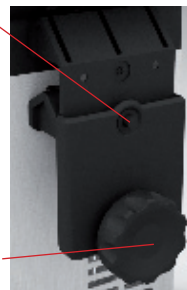
Bedienung

Die ersten Schritte.

1. Wählen Sie ein geeignetes Behältnis für das Wasserbad, z. B. einen 10 Liter Topf oder einen entsprechenden GN-Behälter. Die Befestigung des SV 2 ist höhenverstellbar. So lässt sich das Gerät an verschiedene Behälter anpassen. Drücken Sie den Knopf (1), um die Befestigungsflasche in die gewünschte Position zu verschieben. Die Rändelschraube (2) auf der Rückseite des „SousVide“ Gerätes dient zur Befestigung außen am Topf.
2. Nun füllen Sie Wasser in das Behältnis, so dass der Wasserstand zwischen den Markierungen verbleibt. Bedenken Sie, dass der Wasserstand inklusive des Gargutes nicht über die „max“-Markierung steigen darf.
3. Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich der Hauptschalter.
4. Programmieren Sie das Gerät auf die gewünschte Temperatur und Zeit.
5. Legen Sie das in den Vakuumbuteln präparierte Gargut in den Topf und drücken die Starttaste.
6. Nach Ablauf des eingestellten Programmes hören Sie einen „Piep“-Ton. Beenden Sie das Programm mit der „Stop“-Taste. Wenn Sie nicht reagieren, wiederholt sich der Piepton und das Gerät hält die eingestellte Temperatur.
7. Nehmen Sie das Gargut für die Weiterverarbeitung aus dem Wasserbad
8. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Wenn Sie das Gerät entfernt haben, stellen Sie es bitte senkrecht auf bis es trocken ist. Vorsicht! Bevor Sie es aus dem Topf entfernen, lassen Sie es zunächst abkühlen. Verbrennungsgefahr!
9. Belassen Sie das Gerät nicht über einen längeren Zeitraum im Wasser. Ihr „SousVide“-Gerät SV 2 dankt es Ihnen mit einer langen Lebensdauer.



(1)



(2)

Bedienung**Jetzt geht's los.**

1. 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 Geschmacksache – probieren Sie es aus.
2. Nun füllen Sie alles separat in die entsprechenden Vakuumbbeutel und garen die Lebensmittel gemäß der Tabellen bezüglich Zeit und Temperatur im vorbereiteten Wasserbad.
3. Nach Ablauf der Zeit – es kommt übrigens nicht auf die Minute an – auspacken und Fleisch und zum Teil auch Fisch kurz scharf angebraten.
So bekommen Sie die entsprechenden Röstaromen und eine appetitliche „Farbe“.
Auch Gemüse ist nach dem Sous Vide Garen für einen kurzen „Schwenk“ in Butter dankbar.
Bei Verfeinerungen sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt.

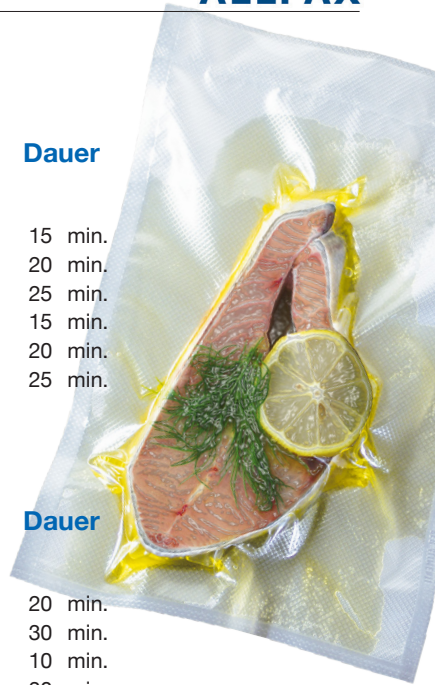
Gar-Tabellen**Fleischgerichte**

Gericht	Stärke	Zustand			Dauer
		rare	medium	durch	
Entenbrust	1/2		56°	60°	20 min.
	ganz			60°	30 min.
Gänsebrust	1/2				80 min.
	ganz				120 min.
Kalbsbäckchen	70 g		60°		24 h
Kalbsfilet	2 cm	54°	58°	60°	20 min.
	3 cm				25 min.
	4 cm				30 min.
	5 cm				35 min.
	ganz				20 min.
Rehrücken o.K.	5 cm	56°	58°	62°	20 min.
	ganz				30 min.
Rinderfilet	2 cm	54°	56°	60°	20 min.
	3 cm				25 min.
	4 cm				30 min.
	5 cm				35 min.
Schweinefilet	3 cm	56°	58°	60°	15 min.
	4 cm				20 min.
	5 cm				30 min.
	ganz				60 min.
Schweinerückensteak	70g		58°		15 min.



Fischgerichte

Gericht	Stärke	Zustand			Dauer
		glasig	medium	durch	
Lachsfilet	2 cm	52°	56°	60°	15 min.
	3 cm				20 min.
	4 cm				25 min.
Pangasiusfilet	2 cm	52°	56°	58°	15 min.
	3 cm				20 min.
	4 cm				25 min.



Gemüsegerichte

Gericht	Stärke	Zustand		Dauer
		knackig	bissfest	
Aubergine	Scheibe 1 cm geschält		85°	20 min.
Blumenkohl	Röschen		85°	30 min.
Champignons	halbiert		75°	10 min.
Cocktailtomaten	halbiert		85°	30 min.
Frühlingszwiebeln	ganz		85°	20 min.
Kohlrabi	Scheibe 0,5 cm		85°	30 min.
Möhrenscheiben	0,5 cm		85°	40 min.
Spargel	ganz, geschält		85°	30 min.

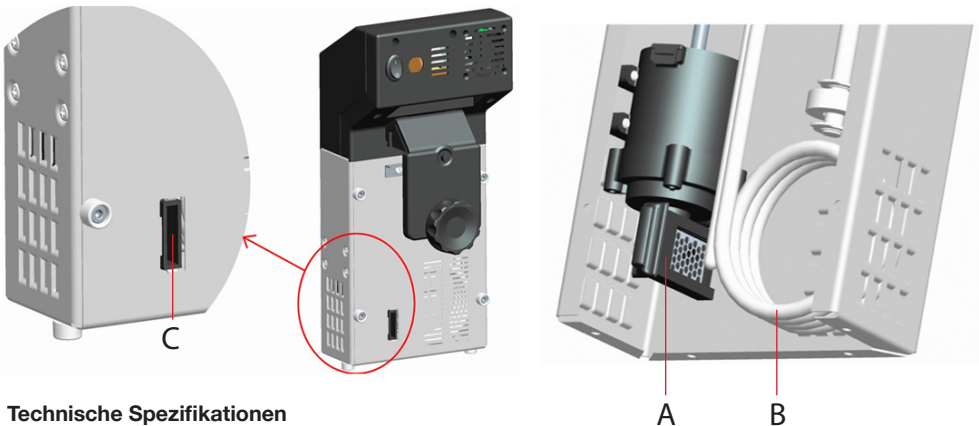


Problemlösungen

Problem	Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Netzstecker nicht in der Steckdose 2. Hauptschalter nicht eingeschaltet 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stecker in die Steckdose stecken 2. Gerät einschalten
Wassertemperatur steigt nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die eingestellte Temperatur ist erreicht 2. Die eingestellte Zeit ist zu kurz gewählt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Überprüfen Sie die Einstellungen 2. Wählen Sie eine längere Zeit.
Wassertemperatur steigt über die programmierte Einstellung hinaus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperaturfühler defekt 2. Der Zirkulator arbeitet nicht 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenden Sie sich an den Lieferanten 2. Wenden Sie sich an den Lieferanten
Die Fehlermeldung EO1 erscheint im Display	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Gerät ist nicht im Wasserbad 2. Wasserstand zu niedrig 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie das Gerät in das Wasserbad 2. Erhöhen Sie den Wasserstand
Das Gerät ist eingeschaltet aber das Display ist ohne Funktion	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Überlastungsschutz ist aktiviert 2. Display ist defekt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Öffnen Sie die Kunststoffabdeckung an der Front und drücken Sie den Reset-Knopf 2. Wenden Sie sich an den Lieferanten

Wartung

1. Bevor Sie das Gerät reinigen, lassen Sie es unbedingt abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät nicht komplett unter Wasser. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
3. Je nach Härtegrad Ihres Wassers können sich Kalkablagerungen außen und auch innen bilden. Stellen Sie das SousVide-Gerät ab und zu in ein mildes Entkalkungsbad. Achten Sie darauf, dass genau wie beim Garvorgang der Wasserstand nicht über die Maximummarkierung steigen darf.
4. Um den Filter (A) zu reinigen, ziehen Sie ihn auf der Rückseite des Gerätes aus der Öffnung (C).
5. Für die Reinigung der Heizung (B), lösen Sie bitte die Schrauben auf der Rückseite und entfernen das Gehäuse.
5. Trocknen Sie anschließend das Gerät senkrecht stehend gut ab.
6. Bewahren Sie die Maschine immer senkrecht stehend auf.
7. Verwenden Sie für jeden SousVide-Vorgang frisches Wasser. So vermeiden Sie Ablagerungen am Gerät und auch am Wasserbehälter.



Technische Spezifikationen

Temperaturbereich: 5 °C - 99 °C (41 °F - 210 °F)
 Temperaturabweichung: 0,5 °C (0,5 °F)
 Netzspannung: 230 V / 50 Hz
 Leistung: 1400 W
 Überhitzungsschutz integriert

ALLPAX

ALLPAX GmbH & Co. KG

Zur Seeschleuse 14

D-26871 Papenburg • Germany

Tel: +49 (0) 4961 - 664 99 0 • www.allpax.de • info@allpax.de