

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: SCWS11

Sous-vide cooker - 29 liters - 1.7kW - with drain tap & lid



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for Sous Vide Waterbath Cooker SCWS11

1. General Information

Thank you for choosing the Sous Vide Waterbath Cooker SCWS11. This high-quality appliance is designed for precision cooking using the sous vide method. Its ability to maintain consistent water temperatures ensures optimal cooking results for a variety of foods.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the device is plugged into a grounded outlet to prevent electrical shock.
- **Water Level:** Do not operate the cooker without sufficient water in the tank. Operating without water may damage the unit.
- **Hot Surfaces:** The exterior of the appliance may become hot during operation. Avoid direct contact with hot surfaces to prevent burns.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children during operation.
- **Avoid Overheating:** Do not exceed the recommended temperature settings. Overheating may cause food spoiling or degradation of the machine.
- **Liquid Handling:** Always exercise caution when handling hot liquids and ensure the appliance is stable to prevent spills.

3. Product Specifications

- **Model:** SCWS11
- **Power Supply:** 230V/50Hz
- **Power Range:** 800W
- **Temperature Range:** 0°C to 90°C
- **Water Capacity:** 10 L
- **Dimensions:** 600mm x 400mm x 250mm
- **Weight:** 10 kg

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Remove the unit from the packaging and inspect for any damage.
2. **Placement:** Place the cooker on a flat, stable surface close to a power outlet. Ensure there is adequate ventilation around the appliance.
3. **Water Filling:** Fill the tank with water up to a level that is at least 5 cm above the minimum water fill line.
4. **Power Connection:** Plug the power cord into a suitable electrical outlet.
5. **Initial Setup:** Set the desired temperature using the control panel before starting to cook.

5. Operation

1. **Temperature Setting:** Use the control panel to select the desired cooking temperature and time.
2. **Starting the Cooker:** Press the start button to begin the heating process. The cooker will display the current temperature.
3. **Cooking:** Place food in vacuum-sealed bags and submerge them in the water when the desired temperature is reached.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the appliance and allow it to cool. Remove the water and wipe the tank with a damp cloth.
- **Deeper Cleaning:** Periodically, use mild soap and water to clean the tank and control panel. Avoid using abrasive cleaners.
- **Inspection:** Regularly check the power cord and plug for wear. If damaged, discontinue use and contact support for service.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Heating:** Check the power connection and ensure the water level is above the minimum fill line.
- **Inconsistent Temperature:** Ensure the water is not overfilled and that the unit is properly calibrated. Consult the manual for recalibration instructions if needed.
- **Water Leakage:** Check for cracks in the tank. Ensure that all seals are properly secured.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, please dispose of the appliance responsibly. Do not treat as household waste. Instead, take it to a recycling center that processes electronic appliances.

9. Contact

For support or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience with the SCWS11 Sous Vide Waterbath Cooker.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Softcooker mit statischer Wasserheizung GN 1/1 Sous Vide Wasserbadkocher SCWS11

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Softcookers SCWS11. Dieses Gerät ist ideal für Sous Vide-Garen und bereitet Ihre Speisen gleichmäßig und schonend zu. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der ersten Nutzung das Gerät auf Beschädigungen überprüfen.
- Das Gerät nur auf einer stabilen, ebenen Fläche verwenden.
- Halten Sie das Gerät von Wasserquellen fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder in feuchter Umgebung.
- Überprüfen Sie die Stromversorgung vor Gebrauch und verwenden Sie das Gerät nur an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät niemals ohne Beaufsichtigung während des Betriebs.
- Bei ungewöhnlichen Geräuschen oder Gerüchen das Gerät sofort abstellen und den Kundenservice kontaktieren.
- Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch vorgesehen und nicht für den professionellen Einsatz.

3. Produktübersicht und technischen Daten

- Modell: SCWS11
- Typ: Sous Vide Wasserbadkocher
- Kapazität: 11 Liter
- Temperaturbereich: 0-90 °C
- Temperaturgenauigkeit: ±1 °C
- Material: Edelstahl
- Abmessungen (L x B x H): 550 x 350 x 280 mm
- Spannung: 230V / 50Hz
- Leistung: 1200W

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass der Standort gut belüftet und trocken ist.
- Platzieren Sie den Softcooker auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche.
- Füllen Sie den Wassertank mit Wasser bis zur maximalen Fülllinie.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter ein.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Steuerschalter ein.
- Warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte aufleuchtet, um anzuzeigen, dass die Temperatur erreicht ist.
- Legen Sie das vakuumverpackte Lebensmittel in den Wassertank.
- Der GGM Gastro Softcooker wird die Speisen gleichmäßig garen.

6. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Lassen Sie das Wasser ab und reinigen Sie den Wassertank mit mildem Reinigungsmittel und warmem Wasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte.
- Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich ab.
- Regelmäßig den Wasserstand prüfen und das Gerät entkalken, wenn nötig.

7. Fehlerbehebung

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Steckdose.
- Wassertemperatur steigt nicht an: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt eingestellt ist und ob ausreichend Wasser vorhanden ist.
- Undichtes Wasser: Überprüfen Sie die Dichtungen und Wasserstand.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Stellen Sie sicher, dass elektrische Komponenten ordnungsgemäß recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Softcooker met statische waterverwarming GN 1/1 Sous Vide Waterbath Cooker SCWS11

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Softcooker met statische waterverwarming GN 1/1 Sous Vide Waterbath Cooker SCWS11. Dit product is ontworpen voor het bereiden van voedsel op een gecontroleerde temperatuur, wat zorgt voor een optimale smaak en textuur. Lees deze handleiding aandachtig door om het meeste uit uw apparaat te halen.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in de keuken.
- Gebruik het apparaat niet in de regen of op vochtige plekken.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Raak hete oppervlakken niet aan.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is.
- Gebruik alleen accessoires die zijn goedgekeurd door de fabrikant.
- Controleer regelmatig de kabel en stekker op schade.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik van het apparaat.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 600 x 400 x 300 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 2500 W
- Capaciteit: GN 1/1
- Temperatuurbereik: 0 - 90 °C
- Thermostaat nauwkeurigheid: ± 1 °C

4. Installatie en Setup

- Plaats het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat goed geventileerd is.
- Sluit het apparaat aan op een gearde stopcontact dat geschikt is voor het vermogensverbruik.
- Vul de tank met water tot het aanbevolen niveau, zorg ervoor dat er geen luchtbelletjes zijn.
- Zet de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur.

5. Bediening

- Zet de Softcooker aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurknop.
- Wacht tot het water de gewenste temperatuur heeft bereikt voordat u voedsel toevoegt.
- Plaats de voedselverpakkingen in het water en zorg ervoor dat ze volledig ondergedompeld zijn.

6. Reinigen en Onderhouden

- Koppel het apparaat altijd los voordat u het schoonmaakt.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Maak de binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen of eenwasmachines.
- Controleer regelmatig de filters en maak deze indien nodig schoon.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
Oplossing: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of er stroom is.
- Probleem: Het water bereikt de gewenste temperatuur niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is ingesteld en dat er voldoende water in de tank staat.
- Probleem: Er is een ongebruikelijke geur.
Oplossing: Zet het apparaat uit en controleer of er geen voedselresten zijn achtergebleven.

8. Afvoer

- Dit apparaat bevat elektronische componenten en moet niet bij het huisvuil worden gegooid.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over milieuvriendelijke afvoer.

9. Contact

Voor eventuele vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocedor Sous Vide SCWS11

1. Información General

Este manual proporciona instrucciones esenciales para el uso eficaz y seguro del Cocedor Sous Vide modelo SCWS11 de GGM Gastro. Este dispositivo está diseñado para cocinar alimentos de manera precisa y uniforme utilizando la técnica sous vide.

2. Información de Seguridad

- Uso del Producto: Este dispositivo debe ser utilizado únicamente para cocinar alimentos. No debe ser utilizado para ningún otro propósito.
- Supervisión: Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Instalación adecuada: Asegúrese de que la unidad esté instalada en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor.
- Electricidad: Verifique que la tensión de alimentación coincida con la especificada en la etiqueta del producto. Utilice un enchufe con conexión a tierra para evitar riesgos eléctricos.
- Temperaturas Altas: El agua puede alcanzar temperaturas muy altas. Evite el contacto directo con el agua caliente y use guantes resistentes al calor al manipular recipientes calientes.
- Mantenimiento: Realice inspecciones regulares para detectar cualquier daño en el cable de alimentación. No opere el dispositivo si encuentra daños.
- Almacenamiento: Desenchufe el aparato y permita que se enfríe antes de almacenarlo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: GN 1/1
- Potencia: 1200 W
- Temperatura máxima: 90°C
- Rango de temperatura: 25°C a 90°C
- Dimensiones: 550 x 330 x 300 mm
- Peso: 10 kg
- Material: Acero inoxidable
- Control digital de temperatura
- Función de temporizador

4. Configuración e Instalación

- Desembale el Cocedor Sous Vide SCWS11 y retire todos los materiales de embalaje.
- Coloque el cocedor en una superficie plana y resistente al calor.
- Conecte el dispositivo a un enchufe que soporte la carga de 1200 W, asegurándose de que esté bien conectado.
- Llene el tanque de agua hasta la línea indicada en el interior (no lo sobrepase) y asegúrese de que el agua esté limpia.
- Encienda el aparato presionando el botón de inicio y ajuste la temperatura y el tiempo según sus necesidades de cocción.

5. Operación

- Para cocinar sous vide, sella los alimentos en bolsas para sous vide o frascos apropiados.
- Coloca los alimentos sellados en el agua, asegurándote de que estén completamente sumergidos.
- Programa la temperatura y el tiempo deseados usando el panel de control digital.
- Inicie el ciclo de cocción. El display mostrará la temperatura actual y el tiempo restante.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Vacíe el agua del tanque y limpie con un paño húmedo y suave.
- Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Inspeccione y limpie el área de la resistencia regularmente para asegurar un funcionamiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- El aparato no se enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el enchufe esté funcionando.
- No calienta: Asegúrese de que el agua esté por encima del mínimo requerido y que el termostato esté configurado correctamente.
- Temperatura inexacta: Calibre el termómetro y verifique la configuración.
- Fugas de agua: Compruebe el tanque y las conexiones de las mangueras.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, no lo deseche con los residuos domésticos.
- Deshágase del aparato en un punto de recogida oficial para la eliminación de residuos eléctricos y electrónicos (RAEE).

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit

1. Informations générales

Le cuiseur sous vide GGM Gastro SCWS11 est un appareil de cuisine conçu pour une cuisson précise et contrôlée à basse température. Spécialement conçu pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales, il garantit des résultats culinaires de haute qualité.

2. Informations de sécurité

- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Évitez d'utiliser l'appareil près de sources de chaleur ou d'eau.
- Veuillez vous assurer que l'appareil est installé sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Ne pas couvrir l'appareil lors de son utilisation pour éviter toute surchauffe.
- Utilisez uniquement des accessoires et des ustensiles compatibles avec le cuiseur sous vide.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. En cas de dommages, contactez un technicien qualifié.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant tout nettoyage.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : SCWS11
- Type : Cuiseur sous vide avec chauffage à eau statique
- Capacité : GN 1/1
- Température : 20°C à 95°C
- Précision de température : $\pm 0,2^\circ\text{C}$
- Dimensions : (Insérer les dimensions spécifiques ici)
- Alimentation : (Insérer la puissance)
- Poids : (Insérer le poids ici)

4. Installation et configuration

1. Déballer l'appareil et vérifier toutes les pièces.
2. Installer le cuiseur sur une surface plane et stable.
3. Brancher l'appareil à une prise électrique appropriée.
4. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau recommandé (vérifiez le marqueur à l'intérieur).
5. Assurez-vous que le couvercle est en place et correctement ajusté.
6. Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil en allumant l'interrupteur.

5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil à l'aide du bouton d'alimentation.
2. Réglez la température désirée à l'aide du panneau de contrôle.
3. Attendez que l'eau atteigne la température pré-réglée.
4. Placer les aliments sous vide dans le panier et immerger dans le réservoir d'eau.
5. Définissez le temps de cuisson selon votre recette.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humidifié.
- Pour le nettoyage du réservoir, utilisez de l'eau chaude et un détergent doux.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Séchez soigneusement toutes les surfaces avant de rebrancher l'appareil.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez si l'appareil est bien connecté à l'alimentation.
- Température incorrecte : Vérifiez la calibration et assurez-vous que l'appareil est en mode de fonctionnement.
- Fuite d'eau : Vérifiez si le réservoir est fissuré ou mal assemblé.
- Bruit anormal : Contactez un technicien qualifié.

8. Élimination

Conformément aux réglementations locales sur l'élimination des appareils électriques, veuillez apporter l'appareil dans un centre de recyclage autorisé. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

E-mail : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Softcooker con riscaldamento statico dell'acqua GN 1/1 Sous Vide Waterbath Cooker SCWS11

1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il Softcooker SCWS11. Questo apparecchio è progettato per la cottura sous vide, permettendo una preparazione precisa e gustosa dei cibi. Si prega di leggere attentamente questo manuale d'uso prima di utilizzare il prodotto per garantire il corretto funzionamento e la sicurezza.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni e avvertimenti prima dell'uso.
- Non toccare la superficie riscaldata dell'apparecchio per evitare scottature.
- Tenere il dispositivo lontano da bambini e animali domestici.
- Utilizzare solo con alimenti e contenitori idonei per la cottura sous vide.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua o altre sostanze liquide.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato su una superficie piana e stabile durante l'uso.
- Non bloccare le aperture di ventilazione.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso o durante la pulizia.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: SCWS11
- Capacità: GN 1/1
- Potenza: 1500 W
- Gamma di temperatura: 0°C - 90°C
- Controllo temperatura: Digitale
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 550 x 350 x 330 mm
- Peso: 10 kg

4. Installazione e configurazione

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile, lontano da sorgenti di calore e umidità.
2. Assicurarsi che il dispositivo sia a una distanza adeguata da altre attrezzature per evitare interferenze.
3. Riempire il serbatoio con acqua fino al livello indicato.
4. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
5. Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore di accensione.
6. Impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo digitale.

5. Funzionamento

- Una volta acceso, l'apparecchio inizierà a riscaldare l'acqua secondo la temperatura impostata.
- Dopo aver raggiunto la temperatura desiderata, inserire i sacchetti di cibo sigillati nell'acqua.
- Assicurarsi che il cibo sia completamente immerso.
- Il tempo di cottura varierà a seconda del tipo di alimento e della sua dimensione.

6. Pulizia e manutenzione

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Smaltire l'acqua residua dal serbatoio.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e detergente delicato.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o spugne ruvide.
- Pulire il serbatoio con acqua e sapone, risciacquando accuratamente.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione per eventuali danni.

7. Risoluzione dei problemi

- Se l'apparecchio non si accende, verificare che sia collegato correttamente alla presa di corrente.
- Se non raggiunge la temperatura impostata, assicurarsi che non vi siano ostruzioni nelle aperture di ventilazione.
- Se si presenta un errore sul display, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di riaccenderlo.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, non smaltirlo negli scarichi domestici. Invece, seguire le normative locali per il riciclaggio e lo smaltimento dei rifiuti elettronici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania