

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: SVGVA16

Sous vide cooker - 16 liters - 500 Watt - with drain tap & lid



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Sous Vide Cooker 16 Liters (Model: SVGVA16)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Sous Vide Cooker. This high-quality sous vide machine is designed to provide precision cooking results by immersing vacuum-sealed food in a water bath at a consistent temperature. Ideal for chefs and home cooks, the SVGVA16 allows you to achieve restaurant-quality meals with ease.

2. Safety Information

To ensure safe operation of the Sous Vide Cooker, adhere to the following safety guidelines:

- **Electrical Safety:** Ensure that the unit is connected to a power source compatible with its voltage and wattage specifications. Avoid using extension cords.
- **Hot Surfaces:** The water bath can reach high temperatures. Use caution when touching the unit. Avoid contact with hot water and steam.
- **Water Level:** Always keep the water level within the recommended range to prevent overheating or damage to the unit.
- **Food Safety:** Use food-grade vacuum-sealed bags and ensure food is cooked at safe temperatures to prevent foodborne illnesses.
- **Supervision:** Do not leave the cooker unattended while in operation. Regularly check the water level and the cooking progress.
- **Maintenance:** Disconnect the Sous Vide Cooker from the power supply before cleaning or performing maintenance.

3. Product Specifications

- Model: SVGVA16
- Capacity: 16 liters
- Temperature Range: 0°C to 90°C
- Temperature Stability: $\pm 0.1^\circ\text{C}$
- Pump Type: Circulation pump
- Power Supply: 230V/50Hz
- Power Consumption: 1000W
- Weight: 5.5 kg
- Dimensions: 460 x 300 x 320 mm

4. Setup and Installation

1. **Choose a Location:** Place the Sous Vide Cooker on a stable, flat surface away from flammable materials and out of the reach of children.
2. **Fill the Water Reservoir:** Fill the reservoir with water, ensuring the water level is between the MIN and MAX markings.
3. **Plug in the Unit:** Connect the power cord to a suitable electrical outlet.
4. **Attach the Heating Element:** Ensure that the heating element is securely attached and submerged in the water.
5. **Check Alignment:** Make sure the unit is level and stable before operation.

5. Operation

1. **Set Temperature and Time:** Use the control panel to set your desired cooking temperature and time. The display will show the current water temperature.
2. **Preheat the Water:** Allow the unit to preheat the water. The unit will beep once it has reached the set temperature.
3. **Insert Food Bags:** Once preheated, carefully place vacuum-sealed food bags into the water bath, ensuring they are fully submerged.
4. **Monitor Cooking:** Monitor the cooking time using the built-in timer.

6. Cleaning and Maintenance

- **Before Cleaning:** Always turn off and unplug the unit before cleaning.
- **Water Drainage:** Allow the water to cool before draining. Empty the water reservoir completely.
- **Surface Cleaning:** Wipe down the exterior and interior (non-electrical parts) with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that could scratch surfaces.
- **Regular Inspection:** Check seals and cords regularly for wear and tear.

7. Troubleshooting

- **Unit Does Not Power On:** Check electrical outlet and ensure the power cord is securely connected.
- **Water Not Heating:** Ensure water level is within the MIN and MAX markings and that the unit is properly sealed.
- **Temperature Fluctuation:** Verify that the immersion circulator is correctly positioned in the water bath and check for obstructions.

8. Disposal

At the end of the product's life, safely dispose of the unit in accordance with local regulations regarding electrical appliances. Do not dispose of with regular household waste.

9. Contact

For further assistance, please contact our customer service team:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro! Enjoy your sous vide cooking experience.

DE DEUTSCH

Produktmanuell für Sous Vide Cooker 16 Liter SVGVA16

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Sous Vide Cookers 16 Liter SVGVA16. Dieses Gerät ermöglicht Ihnen, Ihre Speisen präzise und gleichmäßig zu garen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die bestmögliche Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung aufmerksam, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Verwenden Sie nur das empfohlene Zubehör.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigungen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder die Steckdose beschädigt sind.
- Bei Überhitzung schaltet das Gerät automatisch ab. Warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es wieder einschalten.
- Das Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien geeignet.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Sous Vide Cooker 16 Liter SVGVA16
- Kapazität: 16 Liter
- Temperaturbereich: 0°C bis 90°C
- Leistungsaufnahme: 800W
- Zeitgeber: bis zu 99 Stunden
- Material: Edelstahl und BPA-freier Kunststoff
- Abmessungen: 39 x 24 x 24 cm
- Gewicht: 2,5 kg

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
- Füllen Sie einen geeigneten Behälter mit Wasser und setzen Sie den Sous Vide Cooker so ein, dass die Heizspirale vollständig unter Wasser ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Wasserstand zwischen den MIN- und MAX-Markierungen liegt.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Stromquelle an.
- Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter ein.

5. Betrieb

- Wählen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit über das Bedienfeld.
- Drücken Sie die Start-Taste, um den Garvorgang zu beginnen.
- Während des Kochens sollte das Gerät ständig die Temperatur halten.
- Entfernen Sie das Essen vorsichtig, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch.
- Der Wassertank kann mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien oder Scheuermittel.

7. Fehlersuche

- Falls das Gerät nicht funktioniert: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Netzkabel intakt ist.
- Wenn die Temperatur nicht erreicht wird, überprüfen Sie, ob das Gerät ausreichend Wasser hat.
- Bei weiteren Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- LEDs und Batterien müssen separat entsorgt werden, um Umweltschäden zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Sous Vide Cooker 16 Liter (SVGVA16)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Sous Vide Cooker 16 Liter. Deze geavanceerde sous vide-koker is ontworpen om een perfecte garing van uw voedsel te garanderen door middel van gecontroleerde temperatuur. Het apparaat is geschikt voor zowel professioneel gebruik als voor de thuischef.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik de sous vide-koker alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond en zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom is voor ventilatie.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met water of andere vloeistoffen.
- Voorkom dat er te veel water in de unit komt om kortsluiting te voorkomen.
- Gebruik geen beschadigde of versleten onderdelen.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van hete vloeistoffen en onderdelen.

3. Productspecificaties

- Capaciteit: 16 liter
- Temperatuur bereik: 0°C tot 90°C
- Temperatuur nauwkeurigheid: $\pm 0.1^\circ\text{C}$
- Tijd instelbereik: 1 minuut tot 99 uur
- Vermogen: 800W
- Voeding: 220-240V~50Hz
- Afmetingen: 360 x 220 x 310 mm
- Gewicht: 5,2 kg

4. Installatie en Setup

1. Plaats de sous vide-koker op een vlakke, stabiele ondergrond, dichtbij een stopcontact.
2. Vul een geschikte container met water tot het niveau dat aanbevolen wordt (minimaal 5 cm onder de markering).
3. Plaats de sous vide-koker in het water, zorg ervoor dat het verwarmde deel volledig ondergedompeld is.
4. Sluit de sous vide-koker aan op het stroomnet.
5. Zet de sous vide-koker aan door de aan/uit-knop in te schakelen.
6. Stel de gewenste temperatuur en tijd in met behulp van de bedieningsknoppen.

5. Bedieningen

- Na het inschakelen, stel de temperatuur in met de temperatuurknop.
- Gebruik de tijdknop om de gewenste kooktijd in te stellen.
- Het display geeft de ingestelde temperatuur en tijd weer.
- Het apparaat piept wanneer de temperatuur is bereikt.
- Plaats de vacuümverpakte voedingsmiddelen in het water wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Gebruik een vochtige doek om het apparaat schoon te maken.
- Vermijd het gebruik van scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Zorg ervoor dat er geen water in het elektrische gedeelte komt.
- Controleer regelmatig de staat van de stekker en het snoer, en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat schakelt niet in.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het stroomnet.
- Probleem: Het verwarmt niet.
Oplossing: Controleer of de waterstand voldoende is en de temperatuur correct is ingesteld.
- Probleem: De timer werkt niet.
Oplossing: Reset het apparaat door het uit te schakelen en opnieuw in te schakelen.

8. Afvoer

Verwijder het apparaat altijd op een milieuvriendelijke manier. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor specifieke instructies over hoe u elektrische apparaten kunt afvoeren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, kunt u ons bereiken:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocinador Sous Vide de 16 Litros (SVGVA16)

1. Información General

El Cocinador Sous Vide de 16 Litros (SVGVA16) es un dispositivo de cocina diseñado para preparar alimentos a baja temperatura, asegurando una cocción uniforme y resultados deliciosos. Ideal para chefs profesionales y entusiastas de la cocina, este aparato ofrece una experiencia de cocción precisa y controlada.

2. Información de Seguridad

- Uso Previsto: Este aparato es exclusivamente para uso doméstico o profesional en la cocina.
- Advertencias:
 - No sumerja la fuente de alimentación en agua o cualquier otro líquido.
 - Mantenga el aparato alejado de superficies calientes y zonas húmedas.
 - Use guantes de cocina al manipular recipientes calientes.
- Interferencia Eléctrica: Asegúrese de que el voltaje y la corriente son compatibles con la red eléctrica de su hogar o establecimiento.
- Almacenamiento: Desconecte el dispositivo después de su uso y guárdelo en un lugar seco.
- Cuidado con el Calor: La superficie del aparato puede calentarse durante el uso. No toque las partes calientes sin protección adecuada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SVGVA16
- Capacidad: 16 litros
- Temperatura de Funcionamiento: 50°C a 90°C
- Accesorios Incluidos: Soporte de inmersión, tapa ajustada
- Dimensiones: 400 x 300 x 300 mm
- Peso: 4 kg
- Material: Acero inoxidable
- Potencia: 1200 W
- Fuente de Alimentación: 220-240 V, 50/60 Hz

4. Configuración e Instalación

1. Desembale el Cocinador Sous Vide y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque el dispositivo sobre una superficie plana y resistente al calor.
3. Conecte el aparato a una toma de corriente adecuada.
4. Llena el tanque con agua hasta la marca de nivel mínimo indicada.
5. Ajuste el soporte de inmersión y coloque la tapa ajustada en su lugar.

5. Operación

1. Encienda el aparato usando el botón de encendido.
2. Ajuste la temperatura y el tiempo usando el panel de control digital.
3. Una vez que el agua haya alcanzado la temperatura deseada, coloque los alimentos en una bolsa de vacío y sumérjalo en el agua.
4. Cierre la tapa y comience la cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el dispositivo y deje enfriar completamente.
- Limpie el exterior con un paño húmedo y suave.
- Vacíe y limpie el tanque de agua regularmente para evitar la acumulación de residuos.
- No use productos abrasivos para limpiar.

7. Solución de Problemas

- El aparato no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el dispositivo esté conectado.
- No alcanza la temperatura deseada: Asegúrese de que el tanque esté lleno de agua hasta el nivel recomendado.
- Ruidos inusuales: Asegúrese de que el aparato esté en una superficie estable y nivelada.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las normativas locales de residuos. No tire el aparato a la basura normal. Considere el reciclaje de componentes en lugar de su eliminación.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, póngase en contacto con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du cuiseur sous vide de 16 litres SVGVA16

1. Informations générales

Le cuiseur sous vide SVGVA16 est conçu pour atteindre une précision optimale de cuisson sous vide, assurant des résultats parfaits pour vos aliments. Avec une capacité de 16 litres et une technologie de circulation d'eau précise, cet appareil est un excellent ajout à toute cuisine professionnelle ou domestique.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique ou commercial pour la cuisson sous vide. Ne pas l'utiliser à d'autres fins.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à une prise électrique conforme aux normes en vigueur. Ne pas utiliser si le cordon est endommagé.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son utilisation.
- Chaleur : Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants de protection pour manipuler les contenants ou les aliments chauds.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans supervision.
- Eau : Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Évitez tout contact avec l'eau pendant l'utilisation pour prévenir les chocs électriques.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : SVGVA16
- Capacité : 16 Litres
- Plage de température : 0°C à 90°C
- Précision de température : $\pm 0.1^\circ\text{C}$
- Durée maximale de fonctionnement : 99 heures
- Puissance : 800 Watts
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Contrôle : Écran numérique avec réglage de minuterie

4. Installation et configuration

1. Emplacement : Positionnez l'appareil sur une surface stable et plane, éloignée de toute source de chaleur ou d'humidité.
2. Branchement : Branchez le cordon d'alimentation à une prise conforme. Assurez-vous que la prise est facilement accessible.
3. Remplissage : Remplissez le récipient d'eau à la marque recommandée sans dépasser la capacité maximale.
4. Accessoires : Placez les aliments à cuire dans des sacs sous vide, en veillant à éliminer l'air.

5. Fonctionnement

1. Mise sous tension : Allumez l'appareil avec le bouton d'alimentation.
2. Réglage de la température : Utilisez les boutons de contrôle pour régler la température souhaitée.
3. Réglage du minuteur : Programmez la durée de cuisson à l'aide du panneau de contrôle.
4. Démarrage : Appuyez sur le bouton de démarrage pour lancer le processus de cuisson sous vide.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Retirez l'eau résiduelle du réservoir.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide et un nettoyeur doux.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau. Le nettoyage des composants internes doit être effectué par un professionnel.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'appareil est correctement branché.
- Erreur de température : Si la température indiquée ne correspond pas à la température réelle, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le redémarrer.
- Fuites d'eau : Assurez-vous que le réservoir est correctement scellé et inspectez les joints.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales pour la mise au rebut de ce produit. Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères. Déposez-le dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il cuocitore sous vide SVGVA16 è progettato per fornire risultati di cottura professionale e costante. Con una capacità di 16 litri, è perfetto per ristoranti, catering e appassionati di cucina domestici. Questo prodotto permette di cucinare a bassa temperatura in modo preciso e controllato, garantendo piatti succulenti e teneri.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare il cuocitore.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Non immergere mai il manico o il cavo di alimentazione dell'apparecchio nell'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non coprire l'apparecchio durante il funzionamento per evitare surriscaldamenti.
- In caso di surriscaldamento, scollegare immediatamente l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi o vicino a fonti d'acqua.
- In caso di malfunzionamento, contattare il servizio assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 16 litri
- Potenza: 1300 W
- Temperatura regolabile: 0-90°C
- Timer: fino a 99 ore
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 400 x 300 x 300 mm
- Peso: 5.5 kg

4. Installazione e Setup

- Trovare un luogo adatto per l'installazione del cuocitore, assicurandosi che ci sia una presa di corrente nelle vicinanze.
- Posizionare il cuocitore su una superficie piana e resistente al calore.
- Fissare il tubo di raccordo e collegare il serbatoio per l'acqua.
- Riempire il serbatoio con acqua fino al livello consigliato.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore di accensione.
- Regolare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Selezionare il tempo di cottura tramite il timer.
- Attendere che l'acqua raggiunga la temperatura impostata prima di immergere il cibo.
- Posizionare il cibo in un sacchetto di plastica resistente al calore e assicurare una chiusura ermetica.
- Immergere il sacchetto nell'acqua e avviare la cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'apparecchio e lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Pulire l'esterno con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Svuotare e pulire il serbatoio dell'acqua regolarmente.
- Controllare e pulire i componenti interni almeno una volta al mese.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'apparecchio non si accende, controllare la connessione alla presa di corrente.
- Se la temperatura non raggiunge il valore impostato, verificare che il livello dell'acqua sia sufficiente.
- In caso di odori strani, scollegare e contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

- Non smaltire l'apparecchio con i rifiuti domestici.
- Seguire le norme locali per il riciclo e lo smaltimento dei materiali elettrici.
- Rimuovere il cavo di alimentazione prima di smaltire.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, non esitate a contattarci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania