

## Störungsbeseitigung

### Der Sous Vide Kocher lässt sich nicht einschalten -

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel auf Risse und Ausfransungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Netzschalter eingeschaltet ist. Der LCD-Bildschirm leuchtet auf, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

### Auf dem LCD-Display wird der Fehlercode "E01" angezeigt.

- Vergewissern Sie sich, dass der Wasserstand zwischen dem auf dem Sous Vide Kocher angegebenen MIN und MAX liegt. Das Gerät schlägt Alarm und schaltet sich aus, wenn der Wasserstand unter den für den Betrieb erforderlichen MIN-Wert fällt.

### Auf dem LCD-Display wird der Fehlercode "E02" angezeigt.

- Wenn das Sensorkabel nicht richtig angeschlossen ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und tauschen Sie einen neuen Sensor aus.

### Auf dem LCD-Display wird der Fehlercode "E05" angezeigt.

- Das Gebläse des Sous Vide Kochers hat ein Problem, bitte tauschen Sie das neue Gebläse im Servicecenter aus.

### Auf dem LCD-Display wird der Fehlercode "E06" angezeigt.

- Bitte prüfen Sie, ob der Sous Vide Kocher schief steht, wenn ja, stellen Sie sicher, dass er aufrecht steht.
- Die Pumpe des Sous Vide Kochers hat ein Problem, bitte tauschen Sie die neue Pumpe im Servicecenter aus.

### Das Gerät ist eingesteckt und eingeschaltet, aber auf dem LCD-Display erscheinen keine Informationen.

- Öffnen Sie die Kunststoffabdeckung an der Vorderseite des Geräts (mit einem Schlitzschraubendreher oder einem ähnlichen Gegenstand) und drücken Sie die RESET-Taste.

## SOUS-VIDE-KOCHER



**Benutzerhandbuch  
Modellnummer:  
SVGFP1500**

Vielen Dank für den Kauf des SVGFP1500 Kochers. Der SVGFP1500 ist eines der effizientesten und zuverlässigsten Geräte für das Sous-Vide-Garen. Dieses Gerät mit seinem platzsparenden Edelstahl-Design und den benutzerfreundlichen Bedienelementen erreicht schnell die gewünschte Wassertemperatur und hält sie effektiv aufrecht, so dass Sie jedes Mal präzise garen können. Durch den Einsatz einer Pumpe zur Erzeugung einer Zirkulation sorgt das Gerät für konstante Gartemperaturen, die eine gleichmäßige Garung, eine perfekte Textur und einen hervorragenden Geschmack gewährleisten. Sie sind dabei, Ihre Küche mit einem der fortschrittlichsten Trends der modernen Küche zu revolutionieren. Bitte lesen und befolgen Sie alle Gebrauchs- und Wartungsanweisungen, bevor Sie den Kocher in Betrieb nehmen.

5. Celsius oder Fahrenheit einstellen: Wählen Sie entweder °C oder °F als Maß für die Temperatur.

Temperatur einstellen: Wählen Sie mit den Tasten + oder - die gewünschte Wassertemperatur. Die maximale Temperatureinstellung beträgt 99°C oder 210°F.

Zeit einstellen: Wählen Sie mit den Tasten + oder - die gewünschte Garzeit. Die maximale Zeiteinstellung beträgt 24 Stunden.

6. Kochen Sie Ihr Essen Drücken Sie die Start-Taste, um mit dem Aufheizen und Umwälzen des Wassers zu beginnen.

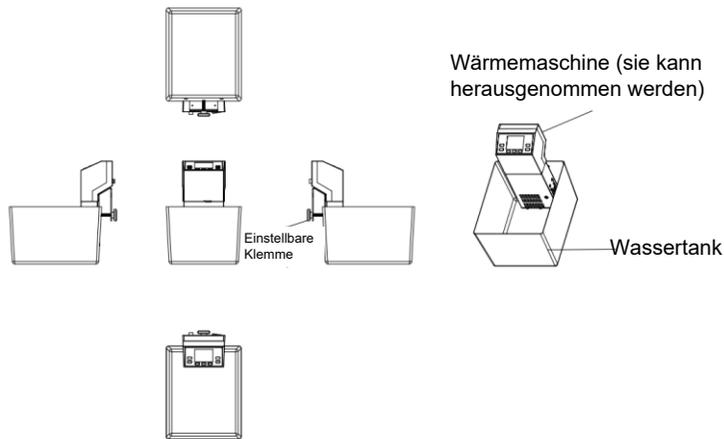
## Sicherheit und Wartung von Maschinen

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Sous Vide Kocher zum ersten Mal benutzen.
- Verwenden Sie den Sous Vide Kocher nur für den vorgesehenen Zweck.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel.
- Verwenden Sie nur geerdete Stromquellen. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es aus dem Wasser nehmen.
- Prüfen Sie die Wassertemperatur anhand der Temperaturanzeige oder eines Thermometers. Stecken Sie Ihre Hände nicht direkt in das Wasser.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Sous Vide Kocher um, wenn Sie ihn nach dem Gebrauch herausnehmen. Die Teile des Geräts können sich noch heiß anfühlen.
- Bewahren Sie den Sous Vide Kocher nach dem Gebrauch in aufrechter Position auf. Dadurch wird verhindert, dass Wasser in das Innere des Geräts gelangt.
- Sollte sich Flüssigkeit im oberen Teil des Geräts befinden, schalten Sie das Gerät aus und trocknen Sie es vor der Verwendung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Brennern.
- Dies ist ein elektrisches Gerät. Sollte das Gerät vollständig unter Wasser stehen, ziehen Sie bitte den Netzstecker, bevor Sie es benutzen. Beachten Sie beim Betrieb des Sous Vide Kochers die grundlegenden elektrischen Sicherheitsvorkehrungen.
- Bevor Sie den Sous Vide Kocher reinigen, vergewissern Sie sich, dass er vom Stromnetz getrennt ist und sich kühl anfühlt.
- Um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern, sollte es alle 20 Anwendungen oder 100 Betriebsstunden gereinigt werden.
- Um den Sous Vide Kocher zu reinigen, füllen Sie Ihren Wasserbehälter mit einer Essig-Wasser-Lösung und lassen Sie das Gerät etwa 20 Minuten lang im Wasser laufen. Ziehen Sie außerdem den Stecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät gründlich abkühlen und öffnen Sie das Gehäuse (mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel), um den Filter im Inneren zu reinigen. Wenn das Gerät heiß ist, dürfen Sie es nicht in kaltes Wasser stellen. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen. Wenn die Maschine kalt ist, stellen Sie sie nicht in heißes Wasser. Lassen Sie die Maschine zuerst auf Raumtemperatur aufwärmen und lassen Sie das Wasser ebenfalls abkühlen. Diese Schritte verlängern die Lebensdauer Ihres SVGFP1500.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

# Betriebsanleitung

Bitte lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie den Sous Vide Kocher in Betrieb nehmen.

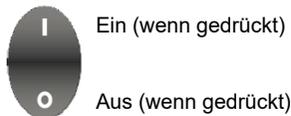
1. Wählen Sie einen Wasserbehälter, in dem Sie kochen wollen. Vergewissern Sie sich, dass der Behälter in Länge, Breite und Höhe für den SVGFP1500 geeignet ist und gleichzeitig genügend Platz für Ihr Produkt bietet. Erhitzt und zirkuliert bis zu 30 Liter.
2. Bringen Sie den Thermostaten am Wasserbehälter an. Stellen Sie den SVGFP1500 an der Seite des Wasserbehälters auf und befestigen Sie den Thermostaten mit der verstellbaren Klemme. Die Klemme lässt sich sowohl in der Höhe als auch in der Breite des Wasserbehälters verstellen. Achten Sie darauf, dass der Zirkulator fest an der Seite des Behälters befestigt ist.



3. Füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser, indem Sie die Wasserstandsanzeige des SVGFP1500 benutzen. Der Wasserstand sollte zwischen den Angaben MIN und MAX auf der Vorderseite des Thermostaten liegen.

Hinweis: Wenn die Wassertemperatur steigt, beginnt das Wasser zu verdampfen. Der Umwälzthermostat SVGFP1500 ist mit einem Alarm ausgestattet, der einen niedrigen Wasserstand anzeigt. Wenn der Wasserstand unter die MIN-Marke sinkt, schaltet sich der Thermostat aus.

4. Schließen Sie das Gerät an und schalten Sie es ein. Stecken Sie das Netzkabel ordnungsgemäß in eine geerdete Steckdose. Drücken Sie dann den Netzschalter auf die Position ON ( I ). Der LCD-Bildschirm leuchtet auf, sobald der Netzschalter eingeschaltet ist. Ein (wenn gedrückt) Aus (wenn gedrückt)

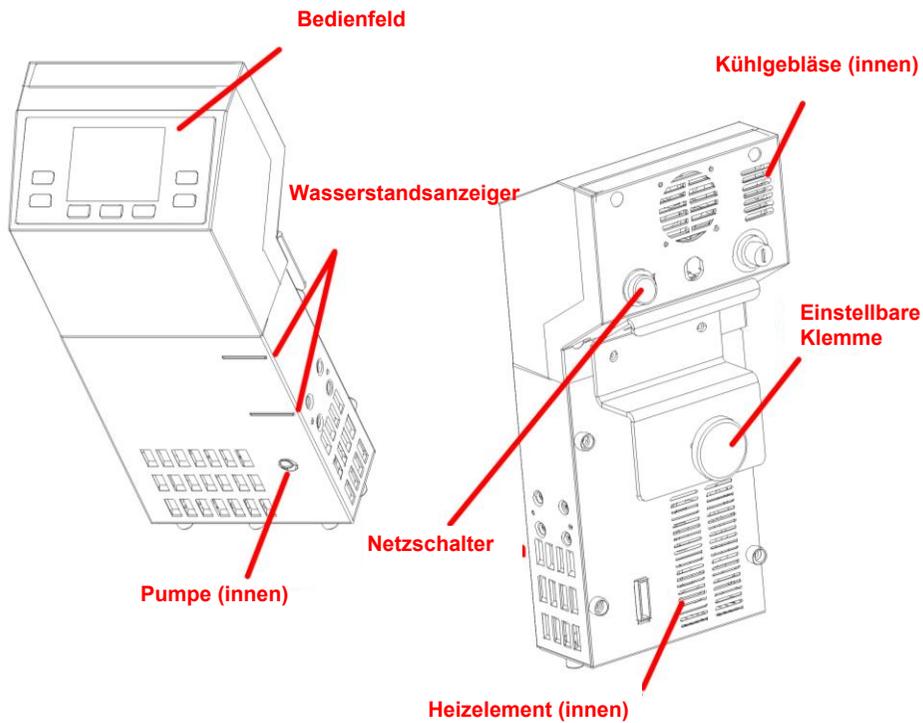


Hinweis: Wenn das Gerät eingeschaltet ist, zeigt das LCD-Display die aktuelle Wassertemperatur, die vorherige Temperatureinstellung und die vorherige Zeiteinstellung an.

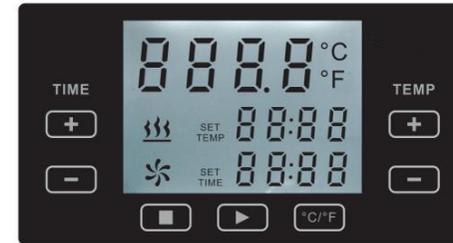
# Inhaltsübersicht

Eigenschaften.....	4
Bedienfeld.....	5
Betriebsanleitung.....	6
Sicherheit und Wartung von Maschinen.....	7
Störungsbeseitigung.....	8

# SVGFP1500 Merkmale



# Bedienfeld



LCD-Bildschirm:	Zeigt die aktuelle Wassertemperatur, die voreingestellte Temperatur und die Zeit an.
	Zeigt die Wassererwärmung an
	Zeigt an, dass Wasser zirkuliert.
 °C / °F Taste:	Drücken Sie , um die Anzeige der aktuellen Wassertemperatur auf Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F) umzustellen.
 Temp-Tasten:	Drücken Sie diese Taste, um die Wassertemperatur zu erhöhen oder zu verringern.
 Zeit-Schaltflächen:	Drücken Sie auf , um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern.
 Start-Taste:	Drücken Sie die Taste, um mit dem Aufheizen und Umwälzen des Wassers zu beginnen.
 Stopp-Taste:	Drücken Sie , um den Betrieb zu stoppen.



GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.ggmgastr.com](http://www.ggmgastr.com)      [info@ggmgastr.com](mailto:info@ggmgastr.com)  
+49 2553 7220 0