



HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY

[swid]
[swid] *Premium*

**SOUS VIDE GARER
BEDIENUNGSANLEITUNG**

English

Deutsch

Français

INHALTSVERZEICHNIS

1.	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	
	1.1 Über diese Bedienungsanleitung	1
	1.2 Symbole	1
	1.3 Konformitätserklärung	2
	1.4 Entsorgung (Gültig in Mitgliedstaaten der EU)	2
2.	SICHERHEITSHINWEISE	
	2.1 Allgemeine Informationen	3
	2.2 Anmerkung zur Lebensmittelsicherheit	4
	2.3 Auspacken und Paketinhalt überprüfen	4
	2.4 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3.	BEDIENUNGSANLEITUNG	
	3.1 Bedienelemente, Anzeigen und Anschlüsse	6
	3.2 Installation	8
	3.3 Zwischen Celcius und Fahrenheit umschalten	10
	3.4 Bedienungsanleitung	11
4.	REINIGUNG UND PFLEGE	15
	4.1 Aufbewahrung des SWID und SWID Premium	16
	4.2 SWIDs Garantie und Reparierbarkeit	16
	4.3 Reparaturen	17
5.	FEHLERBEHEBUNG	18
6.	TECHNISCHE DATEN	19
7.	PRIVILEGIENANGEBOT	20
8.	VERWANDTE PRODUKTE	20

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Über diese Bedienungsanleitung

Die SWID Bedienungsanleitung enthält Informationen über die Inbetriebnahme, die Benutzung, sowie die Pflege des SWID und sollte als wichtige Informationsquelle zu Hilfe gezogen werden. Die Beachtung der Sicherheitshinweise in dieser Anleitung ermöglicht einen sicheren und korrekten Umgang mit dem SWID.

Zusätzlich zu den in dieser Anleitung gegebenen Informationen sollten Sie stets alle lokalen Sicherheitsbestimmungen und allgemeiner Sicherheitsmaßnahmen befolgen.

1.2 Symbole

In dieser Bedienungsanleitung werden Symbole verwendet, um wichtige Sicherheitshinweise und Tipps hervorzuheben.

Bitte schenken Sie diesen Hinweisen besondere Beachtung um jegliches Risiko eines Unfalls oder eines Materialschadens zu vermeiden.



ACHTUNG!

Dieses Symbol weist auf Gefahren hin, die zu einer Verletzung führen können. Bitte folgen Sie den Anweisungen aufmerksam.



ACHTUNG!

GEFAHR DURCH ELEKTRIZITÄT!

Dieses Symbol weist auf mögliche Gefahren durch Elektrizität hin. Eine Missachtung der Anweisungen kann zu Verletzungen führen.



ACHTUNG!

GEFAHR DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN!

Dieses Symbol weist auf mögliche thermische Gefahren wie bspw. Verbrennungen durch versehentliche Berührung heißer Oberflächen hin. Eine Missachtung der Anweisungen kann zu Verletzungen führen.



INFORMATION

Dieses Symbol weist auf Tipps und Informationen hin, die befolgt werden sollten, um einen reibungslosen Betrieb des SWID oder SWID Premium sicherzustellen.

1.3 Konformitätserklärung



Das hier beschriebene Produkt entspricht den folgenden europäischen Richtlinien:

- 2014/35/EU bezüglich Niederspannung.
- CEM 2014/30/UE zur elektromagnetischen Verträglichkeit.



1.4 Entsorgung (Gültig in Mitgliedstaaten der EU)

Direktive 2012/19/EU des Europäischen Parlaments und des Rates über die Entsorgung von Elektroabfall (WEEE) schreibt vor, dass elektrische und elektronische Geräte, die mit einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet sind, separat in umweltverträglicher Weise entsorgt werden müssen.

Kontaktieren Sie ein Entsorgungsunternehmen in Ihrem Land oder wenden Sie sich an eine Sammelstelle für Elektroabfall.

Die Entsorgung von Elektroabfall mit dem Hausmüll ist nicht gestattet.



2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Allgemeine Informationen

Der SWID ist ein mikroprozessorgesteuertes Instrument für die präzise Temperierung eines Wasserbads (nicht im Lieferumfang enthalten).

Der SWID wurde in Einklang mit aktuellen technologischen Standards entwickelt. Dennoch können Gefahren entstehen, wenn der SWID nicht ordnungsgemäß oder unsachgemäß betrieben wird.

Der SWID und der SWID Premium sind für den gewerblichen Einsatz konzipiert.

Um Gefahren zu vermeiden und einen reibungslosen Betrieb zu ermöglichen, dürfen am SWID keine Veränderungen vorgenommen werden sofern diese nicht von SOUS VIDE CONSULTING autorisiert wurden.

Der SWID darf nur in technisch einwandfreien Zustand betrieben werden.

Der SWID verfügt über eine Reihe von Sicherheitsfunktionen:

2.1.1 Wasser-Unterniveauschutz:

Der SWID ist mit einem Schwimmschalter (Unterniveauschalter) ausgestattet, der das Heizelement sowie die Pumpe ausschaltet sobald der Wasserstand des Bads zu niedrig wird.

In diesem Fall erscheint das Wort **-LO-** auf dem Display, ein Tonsignal ertönt und ein **300-Sekunden-Countdown-Timer** startet. Wird der Behälter nicht rechtzeitig nachgefüllt, wird der SWID aus Gründen der Lebensmittelsicherheit abgeschaltet.



ACHTUNG!

Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass der Schwimmschalter nicht blockiert ist, um die Funktion des Unterniveauschutzes zu gewährleisten.

2.1.2 Schutzgitter

Das Metallgitter des SWID schirmt das Heizelement vor versehentlicher Berührung ab.

2.1.3 Maximaltemperaturschutz

Das Heizelement des SWID wird automatisch ausgeschaltet wenn die Wassertemperatur 95°C (203°F) übersteigt.

2.1.4 Kochzeitbegrenzer

Der SWID wird nach einem ununterbrochenen Betrieb von 99 Stunden automatisch abgeschaltet.

2.2 Anmerkung zur Lebensmittelsicherheit

Der SWID ermöglicht Ihnen die Wahl von Temperatur und Zeit für den Kochvorgang. Während diese Funktionen mit vielen anderen Kochgeräten wie bspw. Öfen vergleichbar sind, wird der SWID typischerweise für fortgeschrittene Kochtechniken wie Niedrigtemperaturgaren und Sous Vide Kochen verwendet, bei denen Präzision eine große Bedeutung hat.

Hohe Lebensmittelqualität und eine genaue Kontrolle des Kochvorgangs sind sehr wichtig in Niedrigtemperatur- Kochverfahren.

Sie sollten daher stets frische und hochwertige Produkte verwenden und eine Zeit-/Temperatur Kombination wählen, die eine Pasteurisierung Ihrer Produkte sicherstellt. Eine detaillierte Diskussion der Sous-Vide Kochstandards ist nicht Inhalt dieses Handbuchs, aber es ist sehr wichtig, dass Sie sich mit den lokalen Sicherheitsbestimmungen vertraut machen und alle entsprechenden Hygienestandards einhalten.

Ein Sous-Vide-Kochkurs ist ebenfalls sehr zu empfehlen.

2.3 Auspacken und Paketinhalt überprüfen

Das SWID-Box enthält einen SWID (oder einen SWID Premium) Sous-Vide Kocher und eine Bedienungsanleitung.

Bitte überprüfen Sie umgehend nach Erhalt des Pakets ob sämtliche Teile vorhanden sind und ob möglicherweise Transportschäden festzustellen sind.

Sollten Sie sichtbare Beschädigungen an der Verpackung feststellen, verweigern Sie die Annahme des Pakets oder nehmen Sie es nur unter Vorbehalt entgegen. Notieren Sie das Ausmaß des Schadens und verlangen Sie eine Kopie des Schadensberichts. Leiten Sie eine Beschwerde beim Transportunternehmen ein. Überprüfen Sie nach dem Öffnen des Pakets, ob möglicherweise versteckte Transportschäden festzustellen sind. Versteckte Transportschäden sollten umgehend gemeldet werden, da diese nur innerhalb eines gewissen Zeitraums (abhängig vom Transportunternehmen) geltend gemacht werden können.

Diesen Anweisungen muss Folge geleistet werden, damit SOUS VIDE CONSULTING Ihren Ersatzanspruch für beschädigte Ware unterstützen kann. Das entsprechende Beschwerdeformular erhalten Sie beim Transportunternehmen.

Der SWID wird in einer speziellen Schutzverpackung ausgeliefert. Wir empfehlen Ihnen das Verpackungsmaterial aufzuheben, falls eine Rücksendung erforderlich werden sollte.

2.4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der SWID ist ein Präzisionskochinstrument, welches ausschließlich zur Temperierung von Wasserbädern entworfen wurde. **Der SWID darf nur in Wasser betrieben werden.**



ACHTUNG!

Der SWID ist nicht zum direkten Erhitzen von Speisen geeignet. Verwenden Sie immer ein geeignetes Behältnis wie bspw. einen Kochbeutel für die Produkte, die Sie zubereiten wollen.



ACHTUNG!

Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn es an einem ausreichend gefüllten Wasserbad befestigt wurde. Er darf sich nicht nach vorne neigen. Die Klemmschraube muss fest angezogen sein!



ACHTUNG!

Der SWID darf nur an einem Behälter befestigt werden, der über einen längeren Zeitraum einer Temperatur von mindestens 95°C (203°F) standhalten kann.

Jegliche Nutzung, die über den bestimmungsgemäßen Gebrauch hinausgeht oder jegliche andere Nutzung des SWID ist nicht zulässig.

SOUS VIDE CONSULTING und ihre autorisierten Vertragspartner können nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die aus einem unsachgemäßen Gebrauch des SWID resultieren.

Der Benutzer des SWID ist für alle Schäden verantwortlich, die aus einem unsachgemäßen Gebrauch des Geräts resultieren.

Der bestimmungsgemäße Gebrauch des SWID beinhaltet die Einhaltung der Installations-, Bedienungs-, Pflege- und Reinigungsanweisungen.

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

3.1 Bedienelemente, Anzeigen und Anschlüsse

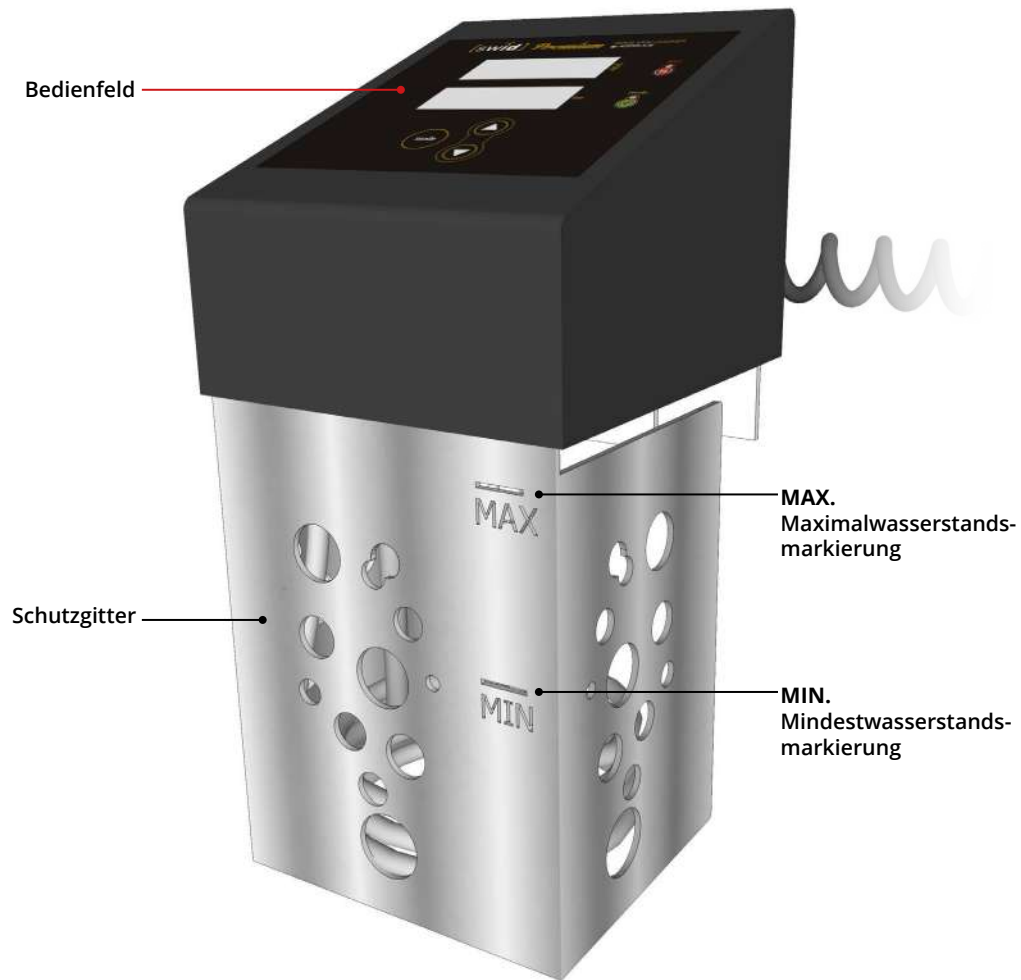


Abbildung 1 - Vorderseite

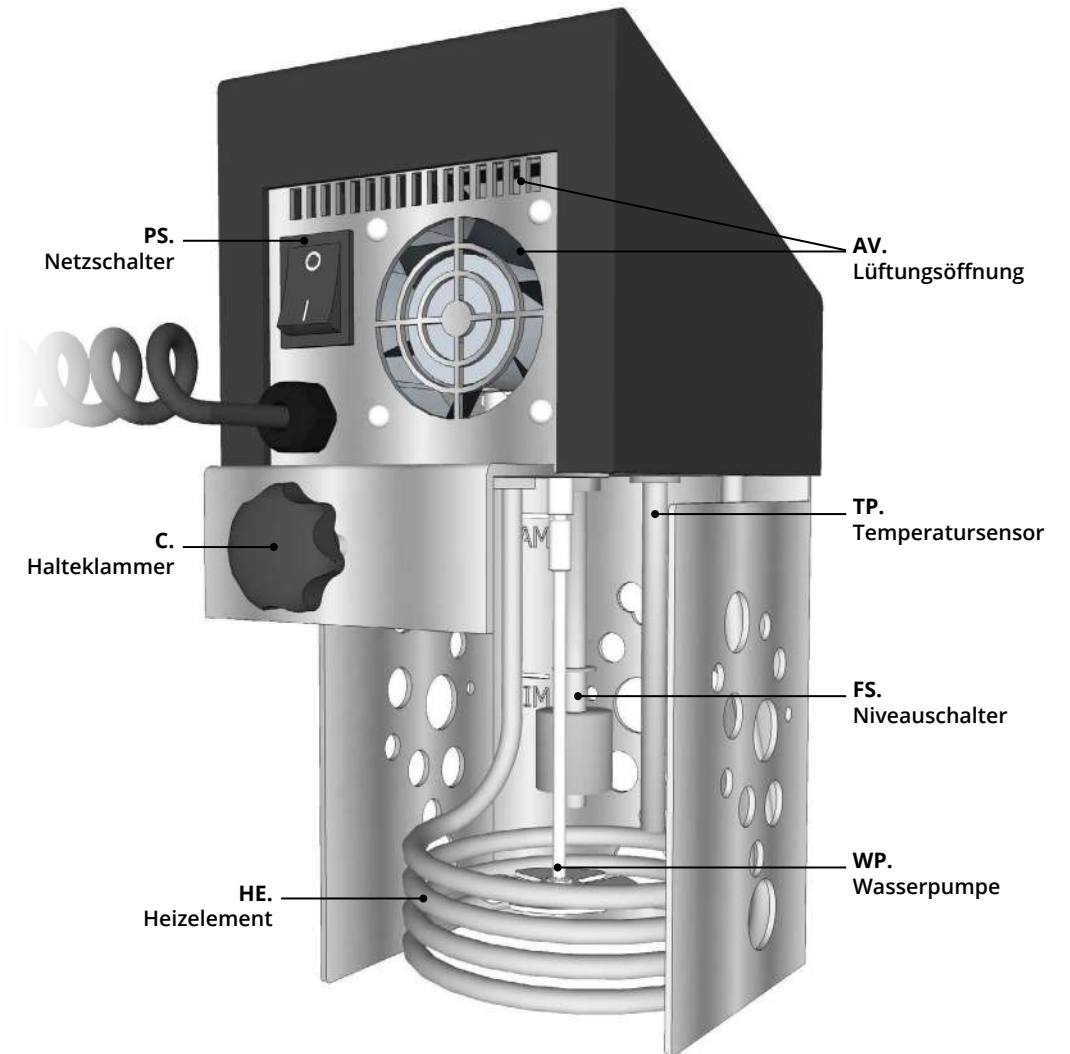


Abbildung 2 - Rückseite

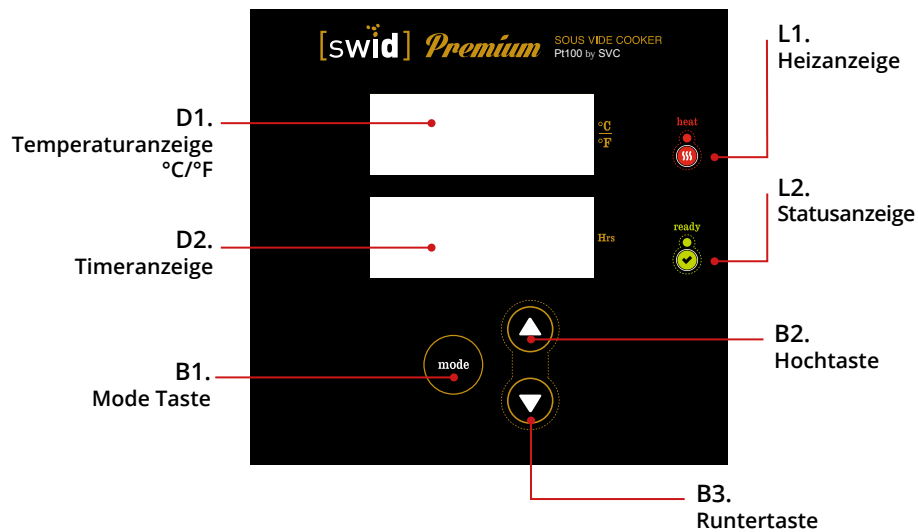


Abbildung 3 - Bedienfeld

3.2 Installation

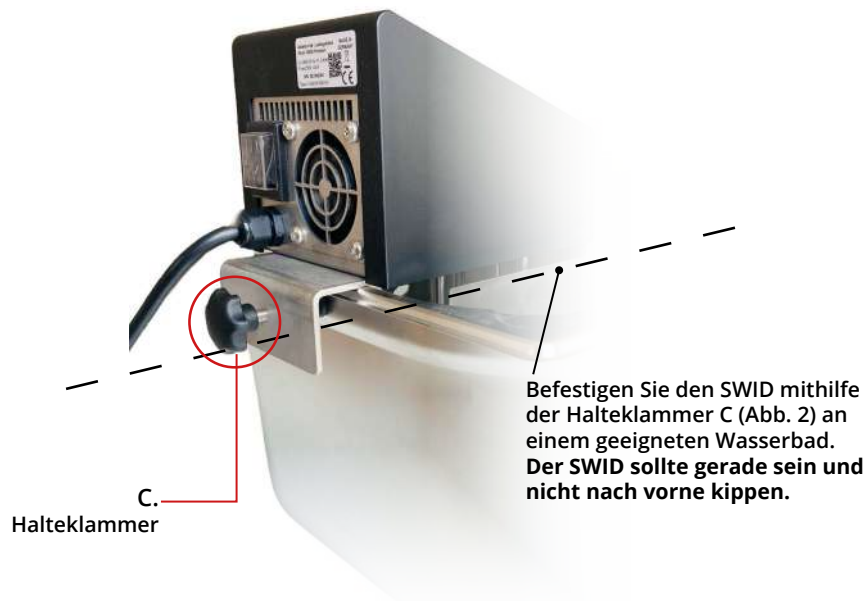


Abbildung 4



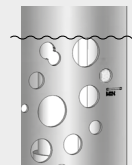
ACHTUNG!

Stellen Sie das Wasserbad auf eine gerade und stabile Fläche, um Unfälle zu vermeiden. **Stellen Sie sicher, dass der Behälter einer Temperatur von mindestens 95°C (203°F) standhält.**



ACHTUNG!

Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass der SWID richtig am Behälter befestigt ist. **Der SWID DARF NICHT NACH VORNE KIPPEN. Er MUSS GERADE stehen (siehe Abb. 4, Seite 8).**



ACHTUNG!

Füllen Sie den Behälter nach Möglichkeit mit lauwarmem oder heißem Wasser (um Aufheizzeit zu sparen). Der Mindestwasserstand wird durch die **MIN-Markierung** (Abb. 1) auf dem Schutzgitter angezeigt. **Achten Sie darauf, dass der Wasserstand NIEMALS die Markierung MAX (Abb. 1) überschreitet. Andernfalls könnte Wasser in das Gehäuse des SWIDs eindringen und es beschädigen.**



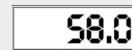
INFORMATION

Beachten Sie, dass ein Teil des Wassers aus dem Bad verdunsten wird. Stellen Sie daher sicher, dass sich stets genügend Wasser im Bad befindet um die Mindestwassermengenmarkierung **MIN** (Abb. 1) während der gesamten Kochzeit einzuhalten. Um die Verdunstung zu reduzieren, empfehlen wir, den Behälter mit Plastikfolie abzudecken oder einen Deckel zu verwenden, der speziell für den SWID oder SWID Premium ausgelegt ist (siehe Seite 20).



Schalten Sie den swid mit dem Netzschalter **PS** (Abb. 2) ein.

Es erscheint die im SWID oder SWID Premium eingestellte Temperatureinheit °C oder °F.

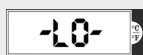


Die Temperaturanzeige **D1** (Abb. 3) leuchtet auf und zeigt die zuletzt eingestellte Temperatur, während die Timeranzeige **D2** (Abb. 3) dunkel bleibt. Der SWID ist nun betriebsbereit.



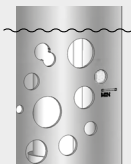
INFORMATION

Wenn die Anzeige **D1** (Abb. 3) blinkt, **-LO-** anzeigt und ein akustisches Signal ertönt, ist der Wasserstand zu niedrig.



Ein 300-Sekunden-Countdown-Timer startet.

Während dieser Zeit werden das Heizelement und die Pumpe komplett ausgeschaltet.

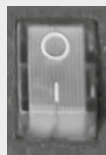


Füllen Sie den Behälter über die **MIN-Marke** (Abb. 1) und unter die **MAX-Marke** (Abb. 1). Das Heizgerät und die Pumpe laufen wieder an und die Anzeigen zeigen die gleichen Werte (Timer, Temperaturen) wie vor der Unterbrechung an.



Wird der Behälter nach 300 Sekunden nicht nachgefüllt, schaltet sich der SWID aus Gründen der Lebensmittelsicherheit ab.

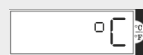
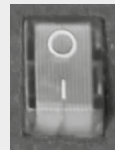
3.3 Zwischen Celcius und Fahrenheit umschalten



Falls der SWID bereits eingeschaltet ist, schalten Sie ihn mithilfe des Netzschalters **PS** (Abb. 2) aus.



Drücken und halten Sie die Mode-Taste **B1** (Abb. 3) und schalten Sie den SWID mithilfe des Netzschalters **PS** (Abb.2) ein.



Die Temperaturanzeige **D1** (Abb. 3) zeigt nun die aktuelle Einstellung (°C oder °F).



Lassen Sie die Mode-Taste **B1** (Abb. 3) wieder los. Eine Wiederholung dieses Vorgangs wechselt die Einheit.

3.4 Bedienungsanleitung

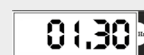


Stellen Sie mit den Tasten **B2** und **B3** (Abb. 3) die gewünschte Gartemperatur ein, mindestens 25°C (77°C) und höchstens 95°C (203°F).

Das gleichzeitige Drücken der Hoch- und Runtertasten **B2** und **B3** (Abb. 3) setzt die Temperatureinstellung auf 25°C (77°F) zurück.



Bestätigen Sie die Temperatur mithilfe der Mode-Taste **B1** (Abb. 3).



Die Timeranzeige **D2** (Abb. 3) leuchtet auf und zeigt die zuletzt eingestellte Zeit.

Sie können mit dem SWID wählen:



entweder einen **Countdown** mit Alarm, der ertönt, wenn der Zähler auf Null steht,



oder eine **Stoppuhr**, die die seit dem Start vergangene Zeit anzeigt.

Countdown



Stellen Sie die gewünschte Kochzeit mithilfe der Hoch-/Runtertasten **B2** und **B3** (Abb. 3) ein.

Drücken Sie die Hoch-/Runtertasten **B2** und **B3** (Abb. 3) gleichzeitig, um den Timer auf 00:00 zurückzusetzen.



Halten Sie die Mode-Taste **B1** (Abb. 3) für **2 Sekunden** gedrückt, falls Sie zur Temperatureinstellung zurückkehren wollen.



Starten Sie den Kochvorgang durch das Drücken der Mode-Taste **B1** (Abb. 3).

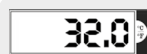


Der SWID beginnt nun mit dem Heizvorgang. Die Heizaktivität wird ebenfalls durch die Heizanzeige **L1** (Abb. 3) angezeigt.



ACHTUNG! GEFAHR DURCH HEISSE OBERFLÄCHE!

Der SWID kann das Wasserbad auf bis zu 95°C (203°F) erhitzen. Berühren Sie nicht den Wasserbehälter oder irgendwelche Metallteile des SWID, um Verletzungen zu vermeiden!



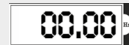
Die Temperaturanzeige **D1** (Abb. 3) zeigt nun die aktuelle Temperatur des Wasserbads an.

Stoppuhr



Stellen Sie den Timer mithilfe der Hoch-/Runtertasten **B2** und **B3** (Abb. 3) auf 00:00.

oder



Drücken Sie die Hoch-/Runtertasten **B2** und **B3** (Abb. 3) gleichzeitig, um den Timer auf 00:00 zurückzusetzen.



Halten Sie die Mode-Taste **B1** (Abb. 3) für **2 Sekunden** gedrückt, falls Sie zur Temperatureinstellung zurückkehren wollen.

Countdown



Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, ertönt ein akustisches Signal und die beiden Anzeigen **D1** und **D2** (Abb. 3) beginnen zu blinken.



Die Statusanzeige **L2** (Abb. 3) leuchtet auf.

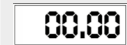


Legen Sie den Kochbeutel mit dem Lebensmittel, das Sie garen möchten, in das Wasserbad und drücken Sie **2 Sekunden** lang die Mode-Taste **B1** (Abb. 3), um den **Countdown** oder die **Stoppuhr** zu starten.

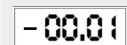
Die Anzeigen **D1** und **D2** hören auf zu blinken.



Der **Countdown** beginnt. Wenn die Anzeige **D2** (Abb. 3) **00.00** anzeigt, ertönt ein akustisches Signal (Alarm). Die Anzeigen **D1** und **D2** (Abb. 3) blinken. Das Tonsignal wird **5 Mal** wiederholt.



Ab diesem Moment schaltet die Anzeige **D2** (Abb. 3) in den Modus **STOPPUHR** und zeigt die Minuten und Stunden an, die bis zum Anhalten des SWID vergangen sind.



Vor der zusätzlichen Garzeit wird ein **“-"** angezeigt, um den Benutzer darüber zu informieren, dass der SWID in den **STOPPUHR**-Modus geschaltet hat. Während dieser Zeit reguliert der SWID weiterhin die gewünschte Temperatur und hält sie aufrecht.

Stoppuhr



Die **Stoppuhr D2** (Abb. 3) beginnt nun mit dem Aufwärtszählen, bis der SWID ausgeschaltet wird. **Der SWID wird nach 99 Stunden Dauerbetrieb abgeschaltet.**



INFORMATION



x 2s

Sie können während des Garvorgangs jederzeit die Kochzeit oder die Temperatur ändern, indem Sie die Mode Taste **B1** (Abb. 3) für **2 Sekunden** gedrückt halten.



ACHTUNG!

Bakterielles Wachstum beschleunigt sich, wenn die Temperatur des zubereiteten Produktes unter den Pasteurisierungspunkt fällt. Das zubereitete Produkt sollte daher so schnell wie möglich verzehrt oder eingefroren werden.



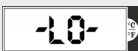
INFORMATION

Bitte beachten Sie, dass der SWID weiterheizt, bis er manuell ausgeschaltet wird. **Aus Sicherheitsgründen wird der SWID jedoch nach 99 Stunden Dauerbetrieb automatisch ausgeschaltet.**



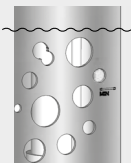
INFORMATION

Wenn die Anzeige **D1** (Abb. 3) blinkt, **-LO-** anzeigt und ein akustisches Signal ertönt, ist der Wasserstand zu niedrig.



Ein 300-Sekunden-Countdown-Timer startet.

Während dieser Zeit werden das Heizelement und die Pumpe komplett ausgeschaltet.



Füllen Sie den Behälter über die **MIN-Marke** (Abb. 1) und unter die **MAX-Marke** (Abb. 1). Das Heizgerät und die Pumpe laufen wieder an und die Anzeigen zeigen die gleichen Werte (Timer, Temperaturen) wie vor der Unterbrechung an.

Wird der Behälter nach 300 Sekunden nicht nachgefüllt, schaltet sich der SWID aus Gründen der Lebensmittelsicherheit ab.

4. REINIGUNG UND PFLEGE

Der SWID ist ein Qualitätsprodukt und für den Dauerbetrieb unter normalen Umständen entworfen. Obwohl eine regelmäßige Wartung des SWID nicht notwendig ist, wird das Einhalten der folgenden Schritte die Lebensdauer Ihres SWID verlängern.



ACHTUNG!

Der SWID verwendet einen leistungsstarken Lüfter, der das Eindringen von Wasserdampf in das Gehäuse verhindert. Wenn der SWID ausgeschaltet wird, stoppt auch der Lüfter. **Es wird dringend empfohlen, den SWID nach jedem Gebrauch sofort aus dem Behälter zu nehmen und ihn an einem kühlen und trockenen Ort aufzubewahren.**



ACHTUNG!

Ein leistungsstarkes Gebläse kühlt bestimmte Teile des SWID während des Gebrauchs ab. **Um das Eindringen von Fett oder Wasserdampf in das Gehäuse des SWID zu begrenzen, halten Sie den hinteren Teil des SWID von Fritteusen, Töpfen oder Kochstellen fern.**



INFORMATION

Reinigen Sie das Gehäuse des SWID nur mit milder Seife und Wasser oder einem milden Allzweck-Sprühreiniger. Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsflüssigkeiten ins Innere des Gehäuses gelangen. Nach jeder Woche intensiver Nutzung des SWID muss das Heizelement entkalkt werden.

Verwenden Sie keinen Essig. Verwenden Sie stattdessen Zitronensäure.

Um den SWID zu entkalken, stellen Sie ihn in einen Topf mit einigen Litern Fassungsvermögen und erhitzen Sie das Wasser auf 55°C (131°F). Gießen Sie einen Esslöffel Zitronensäure in den Topf. Warten Sie 35 Minuten und spülen Sie dann mit frischem Wasser nach.

Verwenden Sie eine Zahnbürste, um Ablagerungen auf dem Heizelement zu entfernen.

Verwenden Sie keine Kupfer- oder Stahlwolle, um Kratzer auf dem Heizelement zu vermeiden.

4.1 Aufbewahrung des SWID un SWID Premium



INFORMATION

Nach jedem Gebrauch ist der SWID aus dem Behälter zu nehmen und an einem kühlen und trockenen Ort aufzubewahren; **wickeln Sie ihn danach nicht in Frischhaltefolie ein!** Dies würde verhindern, dass die Restfeuchtigkeit, die sich im Gehäuse des SWID angesammelt hat, durch die Belüftungsöffnungen entweicht. **Vermeiden Sie Stöße.** SOUS VIDE CONSULTING bietet stoßfeste Transportkoffer für 1, 2 oder 3 SWID oder SWID Premium an (siehe Seite 20).

4.2 SWIDs Garantie und Reparierbarkeit



SOUS VIDE CONSULTING wird alle Mängel, die an dem Produkt innerhalb von **zwei Jahren** ab Kauf auftreten, entweder durch Reparatur oder, nach unserer Entscheidung, durch Austausch beseitigen.

SOUS VIDE CONSULTING Garantie ist nicht gültig wenn die Störung der Funktionsfähigkeit durch einen Unfall, eine Missachtung der Betriebsanleitung, den nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch, unsachgemäße Reparatur oder durch andere Gründe hervorgerufen wurde, die nicht auf Materialdefekte oder Montagefehler zurückzuführen sind. SOUS VIDE CONSULTING gewährt keine weiteren Garantien einschließlich aber nicht ausschließlich solcher, die sich auf die Eignung für einen bestimmten Zweck beziehen, der über die hier dargestellte Beschreibung hinaus geht.

Die einzige Verpflichtung die SOUS VIDE CONSULTING durch diese Garantie entsteht, beschränkt sich auf die Reparatur oder den Austausch eines defekten Produkts. SOUS VIDE CONSULTING kann unter keinen Umständen für Schäden jedweder Art verantwortlich gemacht werden, die aus der Benutzung oder dem Besitz des hier beschriebenen Produkts resultieren.



SOUS VIDE CONSULTING gewährt für jeden SWID oder SWID Premium, der seit 2018 gekauft wurde, **eine 10-jährige Garantie auf die Reparierbarkeit.**

Mit anderen Worten: Außer in Fällen höherer Gewalt verpflichtet sich SOUS VIDE CONSULTING, alle Ersatzteile für einen Zeitraum von mindestens 10 Jahren auf Lager zu halten. Die "Garantie der Reparierbarkeit" bedeutet nicht, dass die Ersatzteile kostenlos sind. **Sie ist lediglich eine Garantie für die Verfügbarkeit der Ersatzteile.**

4.3 Reparaturen



Bei Fragen zum Kundendienst wenden Sie sich bitte per E-Mail an SOUS VIDE CONSULTING: info@sousvideconsulting.com. Bitte geben Sie das Kaufdatum Ihres SWID oder SWID Premium, die Seriennummer (beginnend mit S/N) und eine Beschreibung der Symptome des Problems an, mit dem Sie konfrontiert sind.

Daraufhin erhalten Sie eine E-Mail mit einem Dokument, das Sie ausfüllen und dem Paket mit dem SWID beifügen müssen. Die Adresse des nächstgelegenen Kundendienstes wird Ihnen dann mitgeteilt.

Wenn Sie den SWID an den Kundendienst von SOUS VIDE CONSULTING zurücksenden, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Reinigen und trocknen Sie den SWID.
2. Der SWID muss sorgfältig verpackt werden. Wir empfehlen, dafür die Originalverpackung des SWID zu verwenden. In jedem Fall muss der SWID **mit Schaumstoff oder Luftpolsterfolie vor Stößen geschützt werden. SOUS VIDE CONSULTING lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die durch eine schlechte Verpackung des SWID entstehen.**
3. Füllen Sie das per E-Mail erhaltene Dokument aus und legen Sie es dem Paket bei.

SOUS VIDE CONSULTING behält sich das Recht vor, bei Reparaturen technische Änderungen vorzunehmen, um die Leistung eines Gerätes zu verbessern.

5. FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
<p>Die Anzeigen blinken, zeigen -LO- an und der Alarm ertönt.</p> <p>Während des Garvorgangs wird zusätzlich zur Anzeige -LO- und zum Alarm ein 300-Sekunden-Count-down auf dem Display E2 angezeigt (Abb. 3).</p> <p>.....</p> <p>Es kann keine niedrigere Temperatur als 77° gewählt werden. Oder während des Garvorgangs ist die vom SWID angezeigte Wasserbadtemperatur viel höher als die tatsächliche Temperatur.</p>	<p>Der Wasserstand im Behälter ist zu niedrig.</p> <p>oder</p> <p>Der Sicherheitsschwimmerschalter ist durch Kalk- oder Fettrückstände verklemmt.</p> <p>.....</p> <p>Der SWID ist in °F statt in °C eingestellt. Dies kann passieren, wenn Sie den SWID-Stecker herausziehen, anstatt den Netzschalter zu betätigen, oder im Falle eines Mikro-Stromausfalls während eines Gewitters.</p>	<p>Füllen Sie den Behälter mindestens bis zu dem durch die MIN-Markierung auf dem Schutzgitter angegebenen Mindeststand auf.</p> <p>Wackeln Sie mit einem Holzlöffel am Zylinder des Sicherheitsschwimmerschalters, um ihn freizubekommen.</p> <p>.....</p> <p>Siehe Abschnitt 3.3 (Seite 10) dieses Handbuchs zur Umstellung von °F auf °C.</p>

6. TECHNISCHE DATEN

Betriebstemperatur	25°C bis 95°C (77°F bis 203°F)
Temperaturgenauigkeit	Pt100 Klasse A ± 0,15°C
Temperaturstabilität*	± 0,05°C (0.09°F)
Max. Volumen des Wasserbades	SWID: 28L SWID Premium: 58L
Zulässige Umgebungstemperatur	5°C bis 40°C (41°F bis 104°F)
Netzspannung	220-240V / 50-60 Hz 110-120V / 50-60 Hz
SWID Heizleistung	220-240V: 1.800W 110-120V: 1.000W
SWID Premium Heizleistung	220-240V: 2.400W 110-120V: 1.200W
Maße (W x D x H)	124 x 200 x 268 mm (4.9/7.5/10.5 in)
Gewicht	2,1 kg (4.6 lbs)
Max. Dauerbetrieb	99 Stunden
Min. Eintauchtiefe	8,4 cm (3.3 in)
Min. Badgefäßhöhe	18 cm (7 in)

*abhängig von Volumen, Oberfläche und Isolierung des Wasserbads. Gemessen wurde in einem 12l Wasserbad bei 58°C (136.4°F).
Technische Änderungen vorbehalten!

7. PRIVILEGIENANGEBOT



SOUS VIDE CONSULTING wird Ihr Stammlieferant für Sous-Vide-Beutel... Sie profitieren automatisch von exklusiven Dienstleistungen!

SOUS VIDE CONSULTING wartet und repariert Ihren SWID Sous-Vide-Garer unter bestimmten Voraussetzungen* auch nach Ablauf der 2-jährigen Garantiezeit

kostenlos. Mit diesem Angebot haben Sie die Gewissheit, dass Ihr SWID im Laufe der Zeit gut gewartet wird und Sie erhalten hochwertige Verbrauchsmaterialien Made in Germany zu günstigen Preisen. Für weitere Informationen können Sie uns gerne kontaktieren.

DOWNLOAD UNSERES KATALOGES



NEUIGKEITEN UND VERKÄUFE - BLEIBEN WIR IN VERBINDUNG!

8. VERWANDTE PRODUKTE



GN 1/1 Behälter & Deckel
Mit Ausschnitt
Edelstahlbehälter mit Polycarbonat-Deckel passend zum SWID. Volumen: 28 Liter für ca. 15 kg Lebensmittel oder 50 Portionen



GN 2/1 Behälter & Deckel
Mit Ausschnitt
Edelstahlbehälter mit Polycarbonat-Deckel passend zum SWID. Volumen: 58 Liter für ca. 30 kg Lebensmittel oder 100 Portionen



GN 1/1 Isolierhülle
Energiesparen
5mm dicke Neoprenhülle und Deckel. Stromverbrauch - 50%



GN 2/1 Isolierhülle
Energiesparen
Diese sehr dicke (5 mm) Neoprenhülle und der Deckel kommen bei einem großen Wasserbad und beim Nacht Kochen voll zur Geltung.



Transportkoffer
Für 1, 2 oder 3 SWIDs
Stoßfester und wasserdichter Koffer. Ideales Zubehör für den Gebrauch außerhalb der eigenen Küche, z.B. Event Catering. Hochwertiger Koffer.



SWAT Thermometer
Nadelsonde
Unerlässlich für die Messung der Kerntemperatur eines Beutels. Alarm, Pt1000-Sonde, die nicht dekalibriert werden kann. Verschiedene Größen von Fühlern verfügbar.



Urheberrecht

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form, auch auszugsweise sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

© 2023 SOUS VIDE CONSULTING - All Rights Reserved



Benutzer Handbuch

KONTAKT

SOUS VIDE CONSULTING
Gutenbergstr. 10
73760 Ostfildern
Deutschland
Tel: +49 (0)15903034727
www.sousvideconsulting.de
Email : info@sousvideconsulting.com