

# andrewJames

## Sous Vide Garer



Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie für spätere Konsultation gut auf.

## **Sicherheitshinweise**

Beim Benutzen von elektrischen Geräten sollten folgende Sicherheitshinweise stets befolgt werden:

- Dieses Gerät ist geeignet für die Benutzung durch Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit physischen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder Unerfahrenheit im Umgang mit elektrischen Geräten, solange Sie von einem erfahrenen Verantwortlichen beaufsichtigt oder über den Gebrauch und mögliche Gefahren aufgeklärt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen, halten Sie das Gerät von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Stellen Sie stets sicher, dass die Voltkennzahl des Gerätes der Voltzahl Ihres Haushaltes entspricht.
- Überprüfen sie das Stromkabel und den Stecker regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Stromkabel muss ausschließlich vom Hersteller oder einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden; kontaktieren Sie im Zweifelsfall den Kundenservice.
- Nutzen Sie das Gerät ausschließlich zu seinem vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Industrieller oder kommerzieller Gebrauch lässt die Garantie verfallen. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist; kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Tauchen Sie den Motorteil, Stecker oder das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht vom Tisch bzw. der Arbeitsfläche herunterhängt, um versehentliches Herunterziehen und Stolpern zu vermeiden.
- Halten Sie das Kabel fern von heißen Oberflächen. Halten Sie das Gerät fern von heißen Kochflächen, Brennern und beheizten Öfen.
- Wir empfehlen, keine Verlängerungskabel zu

verwenden. Sollte die Verwendung jedoch unvermeidbar sein, so muss das Kabel dieselbe oder eine größere Wattzahl als das Gerät aufweisen, um Überhitzen zu vermeiden. Verwenden Sie keine weiteren Geräte an diesem Verlängerungskabel und stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht von Kindern heruntergezogen werden kann oder eine Stolpergefahr darstellt.

- Trennen Sie das Gerät stets auf sichere Art und Weise von der Stromversorgung, ziehen Sie nicht am Stromkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals mit feuchten Händen.

### **Gerätespezifische Sicherheitshinweise**

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Tragen Sie beim Öffnen des Deckels stets Ofenhandschuhe.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Deckel beschädigt sein sollte.
- Bewegen Sie das Gerät nicht,

während es in Gebrauch ist.

- Bereiten Sie Lebensmittel ausschließlich gemäß dieser Anleitung zu. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor und während des Gebrauchs nicht mit Geschirrtüchern, oder ähnlichem, bedeckt ist.
- Achtung: Der Deckel und das Gehäuse des Gerätes können während der Nutzung sehr heiß werden. Vermeiden Sie direkten Kontakt mit diesen Oberflächen, fassen Sie das Gerät nur an den Haltegriffen an. Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch stets gut abkühlen, bevor Sie es bewegen.
- Nutzen Sie die Zange, um Lebensmittel in das heiße Wasser zu geben. Kochen Sie Lebensmittel niemals direkt im Garer, sondern befüllen Sie ihn stets mit ausreichend Wasser.
- Geben Sie nur vakuumverpackte Lebensmittel in das Wasser. Geben Sie keine losen Zutaten in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung stets vollständig abkühlen.
- Seien Sie vorsichtig beim Abnehmen des Deckels.

Während des Kochens kann sich heißes Wasser an der Unterseite des Deckels sammeln. Nutzen Sie stets den hitzefesten Deckelgriff und lassen Sie heißes Wasser abtropfen.

### **Vor der ersten Anwendung**

- Entfernen Sie jegliche Verpackungen, Schilder und Etiketten vom Gerät, bevor Sie es das erste Mal nutzen.
- Waschen Sie den Deckel und das Innere des Wasserbads mit heißem Wasser und ein wenig Spülmittel aus. Trocknen Sie die Teile danach gründlich.

### **Gebrauchshinweise**

Alle Lebensmittel müssen in geeigneten Beuteln vakuumverpackt werden, um Luft und Feuchtigkeit zu entziehen. Somit behält die Speise ihre natürlichen Aromen. Vor dem Verpacken können Sie Ihre Speisen marinieren.

1. Geben Sie das Gerät auf eine ebene Fläche und verbinden Sie es mit der Stromversorgung. Befüllen Sie das Bad mit lauwarmen oder heißem (jedoch nicht heißer als die Kochtemperatur) Wasser. Das Wasser muss die Lebensmittel bedecken, darf jedoch

die MAX-Linie nicht über- und die MIN-Linie nicht unterschreiten.

2. Setzen Sie, wenn nötig, das Gitter ein, um bestimmte Lebensmittel oder zwei Portionen zugleich zu garen.
3. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät.
4. Schalten Sie das Gerät an, indem Sie die ON/OFF-Taste drücken. Die Anzeige leuchtet auf und die Temperatur zeigt 56°C an.
5. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mittels der + und - Tasten ein. Wechseln Sie zwischen Celsius und Fahrenheit durch Drücken der F/C-Taste.
6. Drücken Sie die TIMER/TEMP-Taste, um die Kochzeit einzustellen. Das Minimum beträgt 30 Minuten, das Maximum 72 Stunden. Die eingestellte Standardkochzeit beträgt 8 Stunden.
7. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um das Gerät auf die gewählte Temperatur vorzuheizen. Der Display zeigt die aktuelle Temperatur des Wasserbades an, ein Signalton ertönt, wenn das Gerät aufgeheizt ist.
8. Nach dem Ertönen des Signaltons, nehmen Sie den Deckel ab und geben Sie den/ die Lebensmittelbeutel mittels der Zange in das Wasserbad oder auf den Gittereinsatz. Das Wasser muss frei um den/ die Beutel zirkulieren können.

9. Drücken Sie die START/STOPP-Taste. Der Timer zählt nun die verbleibende Kochzeit runter und der Garvorgang beginnt.

10. Wir empfehlen der Verzehr Ihrer Speisen direkt nach Ende der Kochzeit. Werden sie erst innerhalb einiger Stunden verzehrt, können die Speisen für kurze Zeit im Wasserbad aufbewahrt werden (siehe Seite 8, Aufbewahrungs-zeiten). Soll die Speise im Kühlschrank aufbewahrt werden, geben Sie den Vakuumbbeutel in Eiswasser, um die Temperatur der Speise zu reduzieren.

### **Tipps für das Sous-Vide Kochen**

1. Würzen Sie Ihre Speisen nach Geschmack.
2. Versiegeln Sie Ihre Speisen luftdicht (Vakuumbbeutel und Vakuuier sind bei Andrew James erhältlich).
3. Geben Sie die Beutel vorsichtig in das Wasserbad, sobald die gewünschte Kochtemperatur erreicht ist.
4. Nach dem Garen können Sie Ihre Speisen noch kurz anbraten, um das Aussehen zu verbessern und den Geschmack zu intensivieren. Damit werden Fette und Proteine karamellisiert, was einen besseren Geschmack erzeugt.

Bitte beachten Sie, dass sich ein sichtbarer Temperaturfühler am Boden des Wassertanks befindet. Dieser Temperaturfühler darf nicht entfernt

oder manipuliert werden.

### **Lebensmittelvorbereitung**

Bitte folgen Sie diesen Hinweisen zur Lebensmittelvorbereitung:

- Waschen Sie Ihre Hände vor der Lebensmittelvorbereitung gründlich.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Zutaten frisch und von guter Qualität sind.
- Stellen Sie sicher, dass die zu garenden Lebensmittel vor der Verarbeitung bei weniger als 5°C aufbewahrt wurden.
- Kochbeutel müssen vor der Verwendung gereinigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht kontaminiert sind.
- Bereiten Sie Lebensmittel nur auf sauberen Arbeitsflächen vor.
- Schneiden Sie Lebensmittel auf die vorgegebene Dicke zu und garen Sie sie bei korrekter Temperatur (siehe Tabelle auf Seite 8).

### **Zubereitungshinweise**

- Bitte nutzen Sie die auf Seite 8 bereitgestellten Richtwerte bezüglich der Kochzeiten und –temperaturen.
- Die Beutel müssen vollständig versiegelt sein, um ein einwandfreies Kochergebnis zu erhalten.

## Orientierungshilfe für das Sous-Vide Kochen

Lebensmittel	Kochtemperatur	Kochzeit	Warmhaltungsdauer (nach dem Kochen)	Dicke
<b>Rind und Lamm</b>				
1. Filet, Koteletts, Lende	1. 49°C oder höher	1 Stunde	Bis zu 6 Stunden	1-2cm
2. Rib eye, Rump, T-bone				
3. Schaufelstück, Rinderkamm, Lammkeule, Schulter, Lammstelzen, Wildfleisch	2. 49°C oder höher	2 Stunden	Bis zu 8 Stunden	2-5cm
	3. 49°C oder höher	8 Stunden	Bis zu 10 Stunden	4-6cm
<b>Schwein</b>				
Bauch	82°C	10 Stunden	Bis zu 12 Stunden	3-6cm
Rippchen	59°C	10 Stunden	Bis zu 12 Stunden	2-3cm
Schweinekoteletts	56°C oder höher	4 Stunden	Bis zu 6 Stunden	2-4cm
Schweinebraten	56°C oder höher	10 Stunden	Bis zu 12 Stunden	5-7cm
<b>Geflügel</b>				
Hühnerbrust mit Knochen	82°C	2 Stunden	Bis zu 3 Stunden	3-5cm
Hühnerbrustfilet	64°C	1 Stunde	Bis zu 2 Stunden	3-5cm
Hühnerflügel mit Knochen	82°C	1 ½ Stunden	Bis zu 3 Stunden	3-5cm
Hühnerflügel ohne Knochen	64°C	1 Stunde	Bis zu 2 Stunden	3-5cm
Hühnerkeule	82°C	2 Stunden	Bis zu 3 Stunden	5-7cm
Entenbrust	64°C	2 Stunden	Bis zu 2 Stunden	3-5cm
<b>Fisch</b>				
Magerer Fisch	47°C oder höher	1 Stunde	Bis zu 1 Stunde	3-5cm
Fettiger Fisch	47°C oder höher	1 Stunde	Bis zu 1 Stunde	3-5cm
<b>Meeresfrüchte</b>				
Garnelen	60°C	1 Stunde	Bis zu 1 Stunde	2-4cm
Hummerschwanz	60°C	1 Stunde	Bis zu 1 Stunde	4-6cm
Jakobsmuscheln	60°C	1 Stunde	Bis zu 1 Stunde	2-4cm
<b>Gemüse</b>				
Wurzelgemüse	83°C oder höher	1 Stunde	Bis zu 2 Stunden	1-5cm
Zartes Gemüse	83°C oder höher	1 Stunde	Bis zu 2 Stunden	1-5cm

## Anleitung zur Fleischzubereitung

### Rind, Lamm und Schwein

Rare: 49°C

Medium Rare: 56°C

Medium: 60°C

Medium well: 65°C

Well: 71°C +

### Geflügel

Mit Knochen: 82°C

Ohne Knochen: 64°C

### Fisch

Rare: 47°C

Medium rare: 56°C

Medium: 60°C

### Gemüse

83°C—87°C

**Bitte beachten Sie:** Die angegebenen Kochzeiten auf Seite 8 sind nur ungefähre Werte. Die endgültige Kochzeit hängt von Ihren persönlichen Vorlieben ab.

## Reinigung

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Lassen Sie das Wasser in der Kochpfanne abkühlen und gießen Sie es dann ab.
- Tauchen Sie das Gerät und Kabel niemals in Wasser.
- Wischen Sie das Wasserbad mit einem weichen Schwamm und warmen Wasser mit Spülmittel aus.
- Trocknen Sie das Gerät und alle seine Teile vollständig, bevor Sie es erneut benutzen.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es anschließend gründlich.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger, Scheuerschwämme oder Chemikalien um das Gerät/ Teile zu reinigen.

## Sous-Vide Rezepte

### Rinderschmorbraten

Für 4 Personen

500g Hesse/ Beinscheibe vom Rind, ohne Knochen	Thymianzweig
1 Knoblauchzehe/ 15g Knoblauchpaste	10g Meerrettich
20g Tomatenpüree	100g Schinkenspeck
60ml Rotwein	75g Champignons
2 Lorbeerblätter	30g Butter
Rosmarinzweig	½ TL Salz

1. Befüllen Sie den Sous-Vide Kocher mit Wasser und heizen Sie ihn auf 82°C vor.
2. Geben Sie alle Zutaten außer Schinkenspeck, Champignons und Butter in einen Vakuumbutel. Massieren Sie den Beutel, so dass alle Zutaten gleichmäßig vermengt werden. Geben Sie den versiegelten Beutel in den Kocher und stellen Sie sicher, dass er vollständig vom Wasser bedeckt ist.
3. Garen Sie das Fleisch für 10 Stunden.
4. Nehmen Sie den Beutel aus dem Wasserbad und öffnen Sie ihn. Geben Sie das Fleisch in ein Sieb und lassen Sie die Säfte abtropfen. Fangen Sie die Säfte auf.
5. Erhitzen Sie 15g Butter in einer Pfanne. Geben Sie Schinkenspeck und Champignons hinzu und dünsten Sie sie an.
6. Gießen Sie die Säfte hinzu und bringen Sie alles zum Kochen. Geben Sie die restliche kalte Butter hinzu und lassen Sie die Sauce andicken.
7. Geben Sie das Fleisch nun hinzu und übergießen Sie es mehrmals mit der Sauce.

Servieren Sie Ihren Rinderschmorbraten mit Dauphinoise-Kartoffeln und grünen Bohnen als perfekte Beilagen.



## Teriyaki Lachs

Für 4 Personen

4 Lachsfilets	1 TL fein geschnittener Knoblauch
3 EL Teriyakisauce	1 TL Chiliflocken
1 TL geriebener Ingwer	

1. Befüllen Sie den Sous-Vide Kocher mit Wasser und heizen Sie ihn auf 56°C vor.
2. Mischen Sie Teriyakisauce, Ingwer, Knoblauch und Chiliflocken in einer Schüssel, bis sie gut vermischt sind.
3. Marinieren Sie die Lachsfilets gründlich mit der Mischung und decken Sie sie für 15 Minuten ab.
4. Geben Sie die Lachsfilets in 4 Vakuumbutel und vakuumieren und versiegeln Sie sie.
5. Geben Sie die Beutel in den Kocher und stellen Sie sicher, dass sie vollständig vom Wasser bedeckt sind.
6. Garen Sie die Filets für ca. 1 Stunde.

Servieren Sie den Lachs mit Nudeln, Koriander und einem Spritzer Limone.

## Steak

Sirloin Steak

1 Thymianzweig

20g Butter

Rare	54°C
Medium/ Rare	57°C
Medium	60°C
Medium/Well done	66°C

1. Füllen Sie den Sous Vide mit Wasser und heizen Sie ihn auf die benötigte Temperatur (siehe Tabelle) vor.
2. Geben Sie das Steak in einen Beutel und vakuumieren und versiegeln Sie ihn.

3. Geben Sie den Beutel in den Sous Vide, so dass er mit Wasser bedeckt ist.
4. Garen Sie das Fleisch für 40—90 Minuten, je nach Dicke des Steaks.
5. Heizen Sie eine Pfanne vor. Nehmen Sie das Steak aus dem Beutel. Geben Sie es in die Pfanne und braten Sie es an. Fügen Sie Butter und Thymian hinzu und begießen Sie das Fleisch mehrmals mit der Thymianbutter.
6. Servieren Sie das Steak direkt aus der Pfanne. Braten Sie es nur kurz von jeder Seite an.

### **Knoblauchhuhn**

Für 4 Personen

4 Hühnerbrüste, ohne Haut und Knochen	1 TL gehackter Knoblauch
8 Streifen Schinkenspeck	Petersilie
80g Butter	

1. Befüllen Sie den Sous-Vide Kocher mit Wasser und heizen Sie ihn auf 64°C vor.
2. Schneiden Sie die Hühnerbrüste in der Mitte auf und füllen Sie sie mit Knoblauch, Petersilie und Butter. Salzen und pfeffern Sie nach Belieben.
3. Wickeln Sie jede Brust in 2 Streifen Schinken, sodass der Einschnitt verschlossen wird.
4. Geben Sie die Hühnerbrüste in Vakuumbbeutel und vakuumieren und versiegeln Sie sie.
5. Geben Sie die Beutel in den Kocher und stellen Sie sicher, dass sie vollständig vom Wasser bedeckt sind.
6. Garen Sie die Hühnerbrüste für ca. 1 Stunde.
7. Erhitzen Sie ein große Bratpfanne. Braten Sie die Hühnerbrüste scharf an, bis der Schinkenspeck knusprig ist und eine goldene Farbe bekommen hat.

Schneiden Sie die Hühnerbrüste in Scheiben und präsentieren Sie sie auf einem Bett aus Griechischen Nudeln mit Zitrone.

## **UK und EU Garantie**

Ihr neues Andrew James Produkt besitzt eine Garantie von 24 Monaten, beginnend ab Kaufdatum. Ihre Quittung oder Ordernummer gilt als Kaufnachweis, bewahren Sie sie daher sicher auf. Diese Garantie ist nur gültig, solange das Produkt bestimmungsgemäß gebraucht und die Bedienungsanleitung befolgt wurde. Bitte beachten Sie, dass dieses Produkt nur zum Privatgebrauch bestimmt ist und nicht für kommerzielle Zwecke genutzt werden darf.

Unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verfall der Garantie. Zurückgeschickte Ware kann nur sorgfältig verpackt im Originalkarton und mit original Quittung oder Ordernummer akzeptiert werden. Dies hat keine Auswirkung auf Ihre gesetzlichen Rechte.

Produkte müssen gereinigt und soweit wie möglich im original Lieferzustand zurückgeschickt werden.

Sollte das Produkt innerhalb der ersten 12 Monate nach Kauf Defekte

entwickeln, so werden

Rücksendungskosten von Andrew James abgedeckt. Nach 12 Monaten sind

Rücksendungskosten vom Kunden zu tragen, die Reparaturkosten und

Rücksendung zum Kunden werden von Andrew James abgedeckt.

Die Ware kann innerhalb von 7 Tagen

nach Kaufdatum für eine Erstattung des Kaufbetrages zurückgesendet werden.

Weitere Details unserer Returns Policy finden Sie unter:

[www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)

Der Kunde ist verantwortlich für etwaige Steuern oder Gebühren, die bei Versand außerhalb der EU anfallen.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Andrew James strebt an, zurückgeschickte Ware innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt zu ersetzen oder zu reparieren.

Die Garantie deckt folgendes nicht ab: Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, Beschädigungen, Verkalkungen oder unautorisierte Reparaturversuche. Normaler Gebrauchverschleiß wird ebenfalls nicht von der Garantie abgedeckt.

## **Recycling-Informationen für elektrische Produkte**

### **Entsorgung des Gerätes**

**Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) Abfall und Recycling (Elektro- und Elektronikgeräte-Gesetz (ElektroG))**



### **Entsorgung von Elektro- und Elektronikschrott**

Nichthausmüll. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Die getrennte Sammlung von gebrauchten Produkten, Batterien und Verpackungen ermöglicht die Rückgewinnung und das Recycling von Materialien trägt dazu bei, Umweltbelastungen zu vermeiden und die Nachfrage nach Rohstoffen zu reduzieren.

Lokale Behörden, Einzelhändler und Sammlungsorganisationen können eine getrennte Sammlung von elektrischen Produkten, Batterien und Verpackungen vorsehen.

## Kontakt Informationen

**Adresse:** 2 Lighthouse View, Spectrum Business Park, Seaham, Co. Durham, SR7 7PR, UK

**Kundenservice:** 0044 191 377 8358

**Email:** [customerservices@andrewjamesworldwide.com](mailto:customerservices@andrewjamesworldwide.com)

**Twitter:** @AndrewJamesDe      **Facebook:** Andrew James Germany

Copyright Andrew James

AJ001231 | 07/2018

[www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)