

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.



Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18

D+DK+5
Art. Nr. 480-13377 Stand 02/2014

www.steba.com

SousVide SV2	
Gebrauchsanweisung	2
Brugsanvisning	10
Instruktionsbok	17

SousVide



SousVide ist eine Methode Lebensmittel in vakuumierten folienverschweißten Beuteln bei niedrigen Temperaturen über längere Zeit zu garen. Der Stromverbrauch bei kaltem Wasser das auf 63°C aufgeheizt und über 24 Stunden betrieben wird beträgt nur 2,9 kWatt! Durch die Vakuumverpackung, die langsame Garung und die rundum Wärmeübertragung vom Wasser auf das Lebensmittel wird das Wachstum von Bakterien reduziert. Die Salze, der Eigengeschmack und die Saftigkeit bleiben erhalten!

 In diesem Gerät nur Folienverschweißte Lebensmittel erwärmen. Auf eine Dichte Schweißnaht achten!

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Sicherheitshinweise

-  Die in der Garzeit-Tabelle angegebenen Temperaturen nicht unterschreiten!
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild an eine geerdete Steckdose anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen! Nur die dafür vorgesehene Zuleitung benutzen.
- Das Gerät vor Gebrauch mit warmen Wasser füllen, wobei in der Höhe noch ausreichend Platz für das Lebensmittel sein muss.
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die da-

Korrekt abfallshandling:

Uttjänta apparater måste omedelbart göras obrukbara.



I EU hänvisar denna symbol till, att denna produkt inte får kastas i hushållsavfallet. Gamla apparater innehåller värdefullt material som kan återvinnas och som inte bör belasta miljö resp. människors hälsa genom att de kastas okontrollerat. Lämna därför gamla apparater på lämpliga uppsamlingsställen eller miljöstationer eller skicka apparaten för avfallshandling till den affär du köpt den. Där kommer apparaten att lämnas till nämnda återvinningsstationer.

Förpackning - avfallshandling

Kasta inte förpackningsmaterial utan lämna det till återvinning.

Apparatens förpackning:

Pappers-, papp- och wellpappförpackningar lämnas till återvinningsstationer för returpapper

Förpackningskomponenter av plast och folier bör också kastas i därför avsedda uppsamlingsbehållare



Exempel för beteckningar på plast:
PE för polyeten, sifferkod 02 för PE-HD, 04 för PE-LD, PP för polypropylen, PS för polystyren.

Kundservice:

Om din apparat trots allt någon gång skulle behöva vår kundtjänst, vänd dig först till nedanstående adress. Vid garantifall kommer vi då att ta hand om hämtningen. Apparaten måste vara korrekt förpackad för transport.

Ej frankerade paket emottages ej!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Försäljning-tfn: +49(0)9543 / 449-17 / -18, Service-tfn: +49(0)9543 / 449-44,
Fax: +49(0)9543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

OBS! Elektriska apparater får endast repareras av elektriker, då icke fackmässiga reparationer kan förorsaka betydande följdskador.

Efter tillagningen

För hållbarhet: Kyl ner köttet i isvatten genast efter pastöriseringen.

Därefter kan det förvaras i flera dagar i kylskåp (7°C temperatur = 5 dagar, 5°C temperatur = 10 dagar) utan kvalitetsförlust eller frysas in i frysbox/fack.

För att tina upp det vakuumerade livsmedlet lägger du det i apparaten på ca 55°C låter det tina upp i påsen. Ta sedan ur det ur påsen och ät direkt eller stek det kort på hög värme.

Äta direkt: Man kan naturligtvis även äta köttet direkt efter sous-vide tillagning utan att kyla ner det eller steka det snabbt i en het panna med lite olja, max. 1 minut per sida. Ju kortare stektid desto saftigare blir köttet. Man kan även pensla köttet med olja och bränna av det med en butangasbrännare. Nu krydda med salt. Innan köttet skärs upp bör man låta det vila i ca 2 minuter.

Omvänd tillagning: Om man steker det råa köttet snabbt och sedan kryddar det innan vakuumeringen är köttet klart att ätas direkt efter sous-vide tillagningen. Man kan även tillaga en kryddad rödvin-balsamicofond, tillsätta köttet, vakuamera och sedan tillaga med sous-vide metoden.

Rengöring och skötsel

Efter användning, måste enheten rengöras.

- Dra ut nätkabeln ur kontakten, så att enheten är strömfri
- Töm ur vattnet
- Doppa aldrig enheten i vatten
- Fyll i rent vatten och ett mildt rengöringsmedel och kör enheten under några minuter. Skölj med rent vatten och låt enheten torka.
- Använd inte aggressiva eller rengöringsmedel med slipmedel som kan repa ytan.
- Torka av locket och höljet med en fuktig trasa.

raus resulterande Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.



Vorsicht! Gerät wird warm. Nur nach dem Abkühlen transportieren. Während des Betriebes wird die Temperatur der berührbaren Oberflächen warm.

- Vorsicht vor Dampfaustritt während des Kochens und beim Öffnen des Deckels.
- Ziehen Sie den Stecker wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Den Deckel vorsichtig abnehmen da sich warmes Wasser an der Deckelinnenseite befindet.



Arbeitsplatz:

Wichtig: Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte). Das Gerät nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben.

Vor dem ersten Gebrauch:

- Bevor Flüssigkeit eingefüllt wird, soll das Gerät erst einmal richtig gereinigt werden.
- Behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel fllen und die Pumpe kurz laufen lassen, nachspülen und trocken wischen.
- Achtung: Elektroteil nicht ins Wasser tauchen!
- Deckel-Innenseite nur mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen.

Vakuumieren

Verwenden Sie nur Beutel welche vakuumierbar sind. Normale Beutel garantieren keinen richtigen Verschluss. Achten Sie darauf dass keine Gewürze im Bereich der Schweißnaht sind, da sonst eine hermetische Verschweißung nicht möglich ist.

Vakuumiergerät

Diese Geräte erhalten Sie im Fachhandel oder bei Steba

Vakuumierer VK5: Art No 05-05-00 EAN: 4011833301819
Folienbeutel: 22 x 30cm: Art No 93-30-00 EAN: 4011833400574
Folienbeutel: 28 x 40cm: Art No 93-40-00 EAN: 4011833400581
Folienrolle: 22 x 500cm: Art No 93-22-00 EAN: 4011833400550
Folienrolle: 28 x 500cm: Art No 93-28-00 EAN: 4011833400567

Tillagningstiden beror p livsmedlets tjocklek

- ⚠ Apparaten fungerar endast riktigt nr locket ligger p.
- Fr djupfrost vara förlängs tiden med minst 20 %.
- Alla tidsangivelser r ungefärliga frden och bör anpassas efter den egna smaken.
- Fördubbla tiden för segt kött.

Kött: Temperatur 58°C - 62°C

Tjocklek	Tid
10 mm	30 Minuter
20 mm	45 Minuter
30 mm	95 Minuter
40 mm	120 Minuter
50 mm	180 Minuter
60 mm	250 Minuter

Fisk: Temperatur 55°C - 58°C


Tjocklek	Tid
10 mm	10 Minuter
20 mm	20 Minuter
30 mm	30 Minuter
40 mm	40 Minuter
50 mm	50 Minuter
60 mm	60 Minuter

Fågel: Temperatur 63°C - 65°C

Tjocklek	Tid
10 mm	20 Minuter
20 mm	40 Minuter
30 mm	75 Minuter
40 mm	90 Minuter


Grönsaker: Temperatur 80°C - 85°C

Typ	Tid
Spargel	25 Minuter
Kartoffeln	40 Minuter
Wurzelgemse	70 Minuter

 Låt inte temperaturen sjunka lägre än vad som anges i tillagningstabellen!

Var god observera att tidsangivelserna i bruksanvisningen och i recepthftet r rekommenderade minimumtider nr apparaten redan är **fylld med varmt vatten**. Vid fyllning med kallt vatten ska tiden förlängas med ca 30 minuter. Fyll vattenkaret med varmt vatten. Alltid fylla vattenkaret, inkl. den vakuumfrpackad mat, upp till „max“ mrket med vatten. Detta säkerställer att den inställda temperaturen i sous vide intervall kan bibehållas upp till 65°C med +/- 1°C. Livsmedlet kan i båda fallen läggas i vattenbadet omedelbart efter påfyllning och kan, på grund av sous vide-tekniken, också hållas kvar i vattnet betydligt längre än de angivna minimumtiderna utan att den önskade innertemperaturen överstiger den inställda.

Vattenmängd :

- Fyll enheten upp till „ min „ markering med varmt vatten
- Sätt in gallret
- Lägg i den vakuum förpackade maten. Var uppmärksam på att förseglingen är korrekt.
- Viktigt : fyll på vatten upp till „ max „ markeringen.
- Ställ in tid och temperatur och tryck på start / stopp-knappen  Uppvärmningen och pumpen börjar arbeta.
- Om den inställda tiden är klar och enheten inte stängs av, fortsätter den att arbeta i en timme Det hörs ett „ pip „-ljud varje minut. Tryck på på / av -knapp.
- Displayen visar E04 , om inget vatten finns i enheten eller vattennivån är lägre än „ min „ markering.

Vattenpump

- När pumpen startas hörs ett svagt ljud initialt.
- Om ljudet fortsätter, kan detta orsakas av bitar av trasiga påsar som sugas in i pumpen.
- I detta fall måste enheten rengöras (se rengöring) och maten vakuum förseglas igen .

Kryddning

Man kan krydda livsmedlet före vakuumeringen eller lägga med kryddor. Var försiktig med kryddningen eftersom tillagningen med sous-vide gör att livsmedlets egna smak bibehålls.

Allmänt

Genom sous-vide metoden pastöriseras livsmedlet vid exakt temperatur och får därigenom en längre hållbarhet. Kyl ner påsen direkt efter pastöriseringen med isvatten och förvara i kylskåp i 7°C, frys in eller ät genast. Pastöriseringen uppnås vid en kärntemperatur på ca 62°C. Generellt utvecklas livsmedel bäst vid temperaturer mellan 55°C - 65°C.

Einstellung des Gerätes




Timer

1 x drücken, im Display leuchtet Stunde. Mit +/-Taste Stunde von 0-23 einstellen.
2 x drücken, im Display leuchtet Minute. Mit +/-Taste Minute von 0 – 59 einstellen.

Temperatur


1 x drücken, im Display leuchtet die zuletzt eingestellte Temperatur in °Celsius.

Mit +/-Taste die gewünschte Temperatur einstellen.
2 x drücken, im Display leuchtet °Fahrenheit

 Plus/Minus-Taste für Timer oder Temperatur

 Start/Stopptaste

Wassermenge:

- Warmes Leitungswasser bis zur Min-Markierung einfüllen
- Den Rost einlegen
- Die vakuumierten Lebensmittel einlegen. Darauf achten, dass die Schweißnaht der Beutel dicht sind
- Wichtig: Wassermenge bis zur Max. Markierung nachfüllen
- Zeit und Temperatur wählen und die  Start/Stopptaste drücken. Die Heizung und die Pumpe sind in Funktion.
- Ist die eingestellte Zeit erreicht und das Gerät wird nicht ausgestellt, arbeitet das Gerät für 1 Stunde weiter. Jede Minute piepst das Gerät. Die Ein/Austaste betätigen.
- Ist kein oder weniger Wasser als die Min. Markierung im Topf, zeigt das Display E04

Wasserpumpe

- Bis die Pumpe ansaugt, hört man kurzzeitig ein leichtes Geräusch
- Hält das Geräusch länger an, sind Unreinheiten von geplatzten Beuteln in die Pumpenansaugung gekommen. In diesem Fall das Gerät reinigen (siehe Reinigung) und die Lebensmittel in einem neuen Beutel einschweißen.

Würzung

Die Lebensmittel kann man vor dem Vakuumieren würzen oder Kräuter beifügen. Sind Sie mit der Würzung vorsichtig, da der Eigengeschmack bei der SousVide-Zubereitung erhalten bleibt.

Allgemein

Durch die SousVide-Methode wird bei genauen Temperaturen das Lebensmittel pasteurisiert und dadurch die Haltbarkeit verlängert. Nach der Pasteurisierung die Beutel sofort im Eiswasser abkühlen und im Kühlschrank unter 7°C lagern, einfrieren oder sofort verzehren. Die Pasteurisierung erfolgt bei ca. 62°C Kerntemperatur. Generell entwickelt sich das Lebensmittel am besten bei Temperaturen zwischen 55°C - 65°C.

Garzeit ist abhängig von der Dicke des Lebensmittels

- ⚠ Das Gerät funktioniert nur richtig, wenn der Deckel aufgelegt ist.
- Bei tiefgefrorener Ware verlängert sich die Zeit um mindestens 20 %.
- Alle Zeitvorgaben sind ca-Werte und sollten nach eigenem Geschmack angepasst werden.
- Bei zähem Fleisch verdoppelt man die Zeit.

Fleisch:

Temperatur 58°C - 62°C

Dicke	Zeit
10 mm	30 Minuten
20 mm	45 Minuten
30 mm	95 Minuten
40 mm	120 Minuten
50 mm	180 Minuten
60 mm	250 Minuten

Fisch:

Temperatur 55°C - 58°C

Dicke	Zeit
10 mm	10 Minuten
20 mm	20 Minuten
30 mm	30 Minuten
40 mm	40 Minuten
50 mm	50 Minuten
60 mm	60 Minuten

Geflügel:

Temperatur 63°C - 65°C

Dicke	Zeit
10 mm	20 Minuten
20 mm	40 Minuten
30 mm	75 Minuten
40 mm	90 Minuten

Gemüse:

Temperatur 80°C - 85°C

Art	Zeit
Spargel	25 Minuten
Kartoffeln	40 Minuten
Wurzelgemüse	70 Minuten

⚠ Die in der Garzeit-Tabelle angegebenen Temperaturen nicht unterschreiten!

Före första användningen:

- Innan du fyller på vätska bör du rengöra apparaten noga en gång.
- Diska behållaren med varmt vatten och lite diskmedel, Fyll i och låt pumpen gå en kort stund, skölj av den och torka den.
- OBS! Doppa ej de elektriska delarna i vatten!
- Torka endast av lockets insida med en fuktig trasa och torka.

Vakuumering

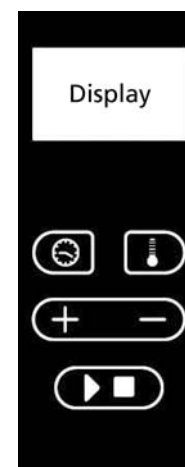
Använd endast påsar som kan användas för vakuumering. Vanliga påsar garanterar inte tillräcklig förslutning. Se till så att det inte ligger kryddor vid svetsfogen då de kan göra att svetsningen ej blir hermetiskt slutet.

Vakuumapparat

Dessa apparater finns i fackhandeln eller hos Steba

Vakuumapparat VK5: Art No 05-05-00 EAN: 4011833301819
Foliepåse: 22 x 30cm: Art No 93-30-00 EAN: 4011833400574
Foliepåse: 28 x 40cm: Art No 93-40-00 EAN: 4011833400581
Folierulle: 22 x 500cm: Art No 93-22-00 EAN: 4011833400550
Folierulle: 28 x 500cm: Art No 93-28-00 EAN: 4011833400567

Inställning av apparaten



Timer

Tryck en gång, displayen visar timmar. Ställ in timmarna 0-23 med hjälp av +/- knappen.
Tryck två gånger, displayen visar minuter. Ställ in minuterna 0-59 med hjälp av +/- knappen.

Temperatur

Tryck en gång, sist inställda temperatur i Celsius visas på displayen.
Ställ in önskad temperatur +/- knappen.
Tryck två gånger och displayen visar temperaturen i Fahrenheit.

+ - Plus / Minus -knappen för timmar eller temperatur

▶■ Start / stopp -knapp

förpackningen. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn. Det går dock bra om de är äldre än 8 år och är under uppsikt.

- Barn yngre än 8 år ska hållas borta från apparaten och nätsladden.
- Apparaten får inte drivas med en klockströmbrytare eller med en separat fjärrströmbrytare!
- Dra ur stickkontakten efter varje användning eller vid fel.
- Dra ej i elkabeln. Se till att den inte skaver mot kanter eller kläms.
- Håll elkabeln borta från varma delar.
- Förvara ej apparaten utomhus eller i fuktiga rum.
- Doppa ej apparaten i vatten.
- Använd aldrig apparaten efter att ett fel har uppstått, t.ex. om den fallit ner eller har skadats på annat sätt.
- Tillverkaren tar inget ansvar vid felaktig användning som kan hänvisas till att bruksanvisningen ej beaktats.
- För att undvika faror får reparationer av apparaten, t.ex. byte av elkabel, endast utföras av kundtjänst.



Varning! Apparaten blir varm. Transportera endast apparaten när den har svalnat. När apparaten är i drift blir delar som kan vidröras varma.

- Varning för utsläpp av het ånga under tillagningen och när locket öppnas.
- Dra ur stickkontakten när apparaten ej används.
- Om en förlängningskabel används bör barn hållas under uppsikt så att de ej drar i eller snubblar över kabeln.



Öppna locket försiktigt eftersom det finns varmt vatten på insidan av locket.

Arbetsplats:

Viktigt: Ställ aldrig apparaten på eller bredvid en varm yta (t.ex. spisplatta) Apparaten får endast användas på ett jämnt, stabilt och temperaturbeständigt underlag.



Bitte beachten Sie die Zeitangaben in der Bedienungsanleitung und im Rezeptheft sind empfohlene Mindestzeiten die das Gargut im Gerät verbleiben sollte, **wenn das Gerät bereits mit warmen (Leitungs-) Wasser befüllt ist.** Bei Befüllung mit kaltem Wasser, verlängern sich die Zeitangaben um ca. 30 Minuten. Füllen Sie den Sous Vide Garer inkl. des Gargutes immer bis zur Max-Markierung mit Wasser. Dadurch ist es gewährleistet, daß die eingestellte Temperatur im Sous Vide Bereich bis 65°C mit +/- 1°C gehalten werden können. Das Gargut kann in beiden Fällen unmittelbar nach dem Füllen in das Wasserbad gegeben werden und kann aufgrund der Sous-Vide Technik, auch deutlich über die angegebenen Mindestzeiten hinaus, im Wasser verbleiben ohne dass sich die gewünschte Kerntemperatur über die Einstelltemperatur erhöht.

Weiterverarbeitung

Haltbarmachung: Nach dem Pasteurisieren das Fleisch sofort in Eiswasser abkühlen. Danach kann dieses im Kühlschrank mehrere Tage (7°C Kühlschranktemperatur = 5 Tage, 5°C Kühlschranktemperatur = 10 Tage) ohne Qualitätsverlust aufbewahrt oder im Tiefkühlfach eingefroren werden.

Zum Auftauen gibt man das vakuumierte Lebensmittel bei ca. 55°C in das Gerät und taut es im Beutel auf. Danach aus dem Beutel nehmen, sofort verzehren oder kurz scharf anbraten.

Sofortiges Verzehren: Man kann das Fleisch natürlich auch direkt nach dem SousVide-garen ohne Abkühlung essen oder in einer sehr heißen Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl von jeder Seite max. 1 Minute scharf anbraten. Je kürzer gebraten wird umso saftiger bleibt das Fleisch. Es besteht auch die Möglichkeit das Fleisch mit Öl einzupinseln und mit einem Butangasbrenner abzuflämmen. Jetzt mit Salz würzen. Bevor das Fleisch angeschnitten wird lässt man es ca. 2 Minuten entspannen.

Rückwärts-Garen: Indem man das rohe Fleisch kurz anbrät und bereits gewürzt vakuumiert ist das Fleisch nach dem SousVide-Garen bereits komplett verzehrfertig. Desweiteren kann man einen gewürzten Rotwein-Balsamico-Fond zubereiten, das Fleisch zugeben, vacuumieren und SousVide-Garen.

Reinigung und Pflege

Nach dem Gebrauch muss das Gerät gereinigt werden.

- Den Netzstecker immer ziehen
- Das Wasser ausschütten
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen
- Frisches Wasser mit Geschirrspülmittel in den Topf geben und einige Minuten die Pumpe laufen lassen. Danach mit klarem Wasser nachspülen und trocknen
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Deckel und Gehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
E-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Sous-Vide

Sous-vide är en metod för tillagning av livsmedel på låg temperatur under lång tid vakuumpförpackade i svetsade plastpåsar. Strömförbrukningen för att värma upp kallt vatten och hålla det vid 63°C under 24 timmar är endast 2,9 kW! Tack vare vakuumpförpackning, den långsamma tillagningen och att vattnet tillför värmen från alla sidor av livsmedlet reduceras tillväxten av bakterier. Salterna, den egna smaken och saftigheten bibehålls!





Endast vakuumpförpackad mat kan värmas i den här enheten. Var uppmärksam på en kraftigt svets.

Allmänt

Denna apparat är endast konstruerad att användas i hushållet och är inte avsedd för yrkesmässig användning. Läs noga igenom bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Om du ger produkten vidare till andra personer måste även bruksanvisningen överlämnas. Använd apparaten enligt instruktionen och beakta säkerhetsinformationen. Vi ansvarar ej för skador eller olycksfall, som inträffar på grund av att bruksanvisningen och säkerhetsinformationen inte beaktats.

Säkerhetsinformation

-  Låt inte temperaturen sjunka lägre än vad som anges i tillagningstabellen!
- Anslut och driv endast apparaten till ett jordat eluttag i enlighet med uppgifterna på typskylten.
- Använd endast apparaten om den och nätanslutningen ej har några skador. Kontrollera före varje användning! Använd endast den därför avsedda elkabeln.
- Fyll ljummet vatten i apparaten före användning, men se till så att det finns gott om plats kvar för livsmedlet.
-  Apparaten får användas av barn från 8 år och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om de är under uppsikt eller har lärt sig hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstått riskerna. Barn får inte leka med apparaten och

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at maskinens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpakningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerede pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.

SousVide



SousVide er en metode til tilberedning af levnedsmidler i vakuum-forseglede poser ved lavere temperaturer over længere tid. Strømforbruget ved koldt vand, der opvarmes til 63° C og holdes ved den temperatur i 24 timer, er kun på 2,9 kilowatt! Vakuumemballagen, den langsomme tilberedning og rundt om varmeoverførslen fra vandet til levnedsmidlerne reducerer bakteriernes vækst. Saltet, madens egen smag og saften bevares!

 Kun vakuumforseglet mad kan opvarmes i denne enhed, Vær opmærksom på en kraftig svejsning.

Generelt

Apparatet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssige formål. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

Sikkerhedsinstruktioner

-  Temperaturen må ikke falde under den angivne værdi som angives i tilberedningstabellen!
- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og enheden er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang enheden skal benyttes. Benyt kun det tilslutningskabel, der er godkendt til enheden.
- Enheden skal kobles til en jordet stikkontakt.
- Før anvendelse fyldes apparatet med lunke vand, dog skal der stadig være plads til fødevaren.
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af ap-

Videre forarbejdning

Behandling: Efter pasteuriseringen afkøles kødet straks i isvand.

Derefter kan det opbevares i køleskabet i flere dage (7° C køleskabstemperatur = 5 dage, 5° C køleskabstemperatur = 10 dage) uden tab af kvalitet eller det kan fryses ned i fryseren.

Til optøningen lægger man det vakuumpakkede levnedsmiddel i apparatet ved ca. 55° C. Maden optøs i posen.

Derefter tages maden ud af posen, spises straks eller lynsteiges.

Spises straks: Man kan selvfølgelig også spise kødet straks efter SousVide-tilberedningen uden forudgående afkøling, eller man kan lynstege det på en meget varm pande i lidt solsikkeolie i maks. 1 minut på hver side. Jo kortere tid kødet steges, desto mere saft bliver i kødet. Det er også muligt at pensle kødet med olie og brune det med en butangasbrænder. Krydr nu med salt.

Inden kødet skæres ud, lader man det hvile i ca. 2 minutter.

Baglæns-mørning: Hvis man bruner det rå kød, krydrer det og vakuum-behandler kødet inden det

SousVide-mørnes, er kødet straks klart til at blive spist.

Man kan også tilberede en krydret rødvin-balsamico-fond, tilsætte kødet, vakuumbehandle det og SousVide-mørne det.

Rengøring og pleje

Efter brug skal enheden rengøres.

- Tag stikket ud,
- Tøm vandet
- Nedsæt aldrig enheden i vand
- Fyld rent vand i med lidt opvaskemiddel og lad enheden køre i nogle minutter. Vask det med rent vand og lad enheden tørre.
- Brug ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Tør låg og overflade af med en fugtig klud.

Kogetiden afhænger af levnedsmidlets tykkelse

- ⚠ Apparaten fungerer kun rigtigt, når låget er lagt på.
- Ved dybfrosset vare forlænges tiden med mindst 20 %.
- Alle tider er ca.-værdier og bør justeres efter egen smag.
- Ved sejt kød fordobles tiden.

Kød:

Temperatur 58° C - 62° C

Tykkelse	Tid
10 mm	30 minutter
20 mm	45 minutter
30 mm	95 minutter
40 mm	120 minutter
50 mm	180 minutter
60 mm	250 minutter

Fisk:

Temperatur 55° C - 58° C

Tykkelse	Tid
10 mm	10 minutter
20 mm	20 minutter
30 mm	30 minutter
40 mm	40 minutter
50 mm	50 minutter
60 mm	60 minutter

Fugl:


Temperatur 63° C - 65° C

Tykkelse	Tid
10 mm	20 minutter
20 mm	40 minutter
30 mm	75 minutter
40 mm	90 minutter

Grøntsager:


Temperatur 80° C - 85° C

Slags	Tid
Asparges	25 minutter
Kartofler	40 minutter
Rodfrugter	70 minutter

 Temperaturen må ikke falde under den angivne værdi som angives i tilberedningstabellen!

Vær venligst opmærksom på, at tidsangivelserne i betjeningsvejledningen og opskriftshæftet kun gælder som anbefalede minimumstider når enheden allerede er fyldt med varmt vand (fra hanen). Ved påfyldning med koldt vand forlænges de angivne tider med ca. 30 minutter. Fyld altid karet, inkl. den vakuumpakkede fødevarer, op til "max" mærket med vand. Herved sikres, at den indstillede temperatur i sous vide området kan opretholdes op til 65°C med +/- 1°C. Takket være Sous vide teknologien, kan fødevarerne umiddelbart efter påfyldning lægges i vandbadet og blive i vandet væsentligt længere end de angivne minimumstider, uden at den ønskede kernetemperatur overstiger den indstillede temperatur.

paratet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.

- Apparaten og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Apparaten må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang enheden har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.
- ⚠ Dyp aldrig enheden i vand. Benyt aldrig enheden efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af enheden som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af enheden kun udføres af et serviceværksted.
- Rør ikke ved enheden, før den er kølet tilstrækkeligt af efter brugen.
-  **Forsigtig! Apparatet bliver varmt.** Transporteres kun efter afkøling. Under driften bliver temperaturen af de flader, der kan berøres, varm.
- Pas på damp, der kan slippe ud under madlavningen og når låget åbnes.
- Træk stikket du af stikdåsen, når apparatet ikke bruges.
- Ved brug af en forlængerledning sørg for, at børn ikke trækker i den og at folk ikke snubler over den.
- Fjern låget forsigtigt, da der kan dannes varmt vand på lågets inderside.

Arbejdspladsen

Vigtigt: Enheden må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogepladen på et elkøkken, men kun på et jævnt og stabilt underlag, som kan modstå høje temperaturer. Sørg altid for, at der ikke befinder sig brændbare genstande i nærheden. Grillpladen skal håndteres forsigtigt. Den må ikke benyttes, hvis den er revnet.

Inden første brug:

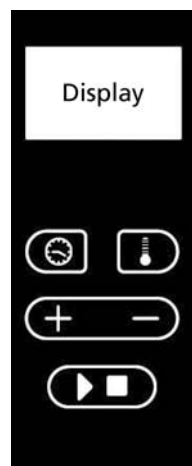
- Inden der hældes væske i, skal apparatet gøres grundig rent.
- Beholderen rengøres med varmt vand og lidt opvaskemiddel, fyld i og lad pumpen køre kortvarigt, skylles efter og tørres af.
- Forsigtigt: Den elektriske del må ikke nedsænkes i vand!
- Lågets inderside tørres af med en fugtig klud og tørres efter.

Dannelse af vakuum

Brug kun poser, som der kan dannes vakuum i. Ved normale poser er der ingen garanti for at de lukker rigtig. Sørg for, at der ikke er krydderier ved svejsningen, da den hermetiske lukning ellers ikke er mulig.

Vacuum Sealer VK5:	Art No 05-05-00	EAN: 4011833301819
Follier bag: 22 x 30cm:	Art No 93-30-00	EAN: 4011833400574
Follier bag: 28 x 40cm:	Art No 93-40-00	EAN: 4011833400581
Follier rolle: 22 x 500cm:	Art No 93-22-00	EAN: 4011833400550
Follier rolle: 28 x 500cm:	Art No 93-28-00	EAN: 4011833400567

Apparatets indstilling




Timer

Tryk en gang, displayet viser timer. Indstil timerne fra 0-23 timer ved at trykke på +/- knappen.
Tryk to gange, displayet viser minutter. Indstil minutterne fra 0-59 minutter ved at trykke på +/- knappen.


Temperatur

Tryk engang, displayet viser temperaturen i °Celsius, som var sat sidste gang.
Indstil den ønskede temperatur, ved at trykke på +/- knappen.
Tryk to gange, og displayet viser temperaturen i °Fahrenheit.

 Plus/Minus-knap til timer eller temperatur.

 Start/Stop-knap

Vandmængde:

- Fyld enheden op med varmt vand til "min" markeringen
- Sæt gitteret i
- Sæt det vakuumforseglede mad i. Vær opmærksom på at svejsningen af poserne er tæt.
- Vigtigt: Fyld vand i til "max" markeringen
- Indstil tid og temperatur og tryk på start/stop knappen  Opvarmningen og pumpen begynder at arbejde
- Hvis den indstillede tid løber ud og enheden ikke bliver slukket, fortsætter enheden i en time. Der er en "pip" lyd hvert minut. Tryk på tænd/sluk knappen.
- Displayet viser E04 hvis der ikke er vand i enheden, eller vandstanden er lavere end "min"-markeringen.

Vandpumpe:

- Når pumpen startes lyder der kortvarigt en svag lyd
- Hvis lyden fortsætter, kan det være forårsaget af urenheder fra brudte poser, der er suget ind i pumpen. I dette tilfælde, rengør enheden (se rengøring), vakuumforsegl maden igen.

Kryddring

Man kan krydre levnedsmidlerne eller vedlægge krydderurter inden der skabes vakuum. Vær forsigtig med kryddringen, da madens egen smag bevares under SousVide-tilberedningen.

Generelt

Med SousVide-metoden pasteuriseres maden ved nøjagtige temperaturer, hvorved holdbarheden forlænges.

Efter pasteuriseringen afkøles poserne straks i isvand og opbevares derefter i køleskabet ved under 7° C, fryses ned eller spises straks. Pasteuriseringen sker ved ca. 62° C kernetemperatur. Generelt udvikles levnedsmidlet bedst ved temperaturer på mellem 55° C - 65° C.