

220-240V, 50/60Hz, 800Watt

Sous-Vide Garer
SV 50

Gebrauchsanweisung 2
Instructions for use 11
Mode d´emploi 18
Gebruiksaanwijzing 26
Brugsanvisning 34
Instruktionsbok 42
Руководство по эксплуатации 50
Istruzioni per l'uso 56

www.steba.com

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 wird beträgt nur ca. 120 Watt/Std! Durch die Vakuumverpackung, die langsame Garung und die rundum Wärmeübertragung vom Wasser auf das Lebensmittel bleiben die Salze, der Eigengeschmack und die Saftigkeit erhalten!

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

Allgemein

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!
- Das Gerät in einen Topf einhängen. Der Topf muss so hoch sein, dass nach dem sicheren Einhängen das Gerät bis zur max. Markierung im Wasser hängt und einen Bodenabstand von mindestens 1 cm hat, damit die Wasserzirkulation nicht blockiert wird.
- 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.
- Den Topf vor Gebrauch mit lauwarmem Wasser füllen.
- 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 si-

cheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden 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!
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt 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 Elektroteil nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn das Gerät ins Wasser oder 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, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
-  **Vorsicht! Gerät wird warm.** Während des Betriebes wird die Temperatur der berührbaren Oberflächen warm.
- 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.

Reinigung und Pflege

· Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
· Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
· Das Elektroteil nicht in Wasser tauchen!
· Den Topf mit warmem Wasser unter Zusatz handelsüblicher Geschirrspülmittel vorsichtig reinigen.
· Hygiene: Reinigen Sie das Gerät auf jeden Fall immer falls Beutel während des Garens undicht geworden sind und sich Lebensmittel direkt im Wasser befinden.

Für die Reinigung des Sous-Vide Geräts gehen Sie bitte wie folgt vor:

· Reinigungsmittel:
· 1 x Behälter mit mind. 18 cm Höhe und einem Durchmesser von höchsten 25cm
· 1 Liter Essig in Lebensmittelqualität

Auf Grund von Mineralstoffen im Leitungswasser entstehen nach dem Aufheizen Kalkablagerungen auf den Heizkörpern und Oberflächen des Geräts. Die Kalkablagerung hat einen negativen Einfluss auf die Heizfunktion und die Optik des Geräts. Deshalb sollte das Gerät regelmäßig entkalkt werden. Das Gerät sollte nach jedem 20. Benutzen oder nach 200 gesamten gelaufenen Arbeitsstunden einmal entkalkt werden.

1. Setzen Sie den SV 50 richtig in den Behälter. Füllen Sie das Wasser bis zur „Min“ Markierung ein. Geben Sie einen Liter Essig in das Wasser (Achtung: bei Verätzungen mit Lebensmitteln wie Essig gilt: schnell und gründlich mit Wasser spülen. Wenn das Auge immer noch gerötet ist, schmerzt, tränt und empfindlich auf Licht reagiert, ist ärztlicher Rat gefragt.)
2. Schalten Sie das Gerät an und setzen Sie die Temperatur auf 80°C und den Timer auf 3 Stunden.
3. Prüfen Sie das Reinigungsergebnis. Wenn der Kalk nicht komplett entfernt wurde, wiederholen Sie Schritt 2. Wenn der Kalk komplett entfernt wurde, waschen das Gerät und Behälter mit sauberem Wasser nochmals kurz aus. Trocken Sie das Gerät vor dem Aufbewahren.

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:

- Das Gerät mit einem feuchten Lappen äußerlich reinigen. Dann in den vorgesehenen Topf mit warmen Wasser kurz laufen lassen, um Produktionsrückstände auszuspülen.
- Achtung: Elektroteil nicht ins Wasser tauchen!

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

Auf www.steba.com können Sie sich einen Überblick unser aktuellen Vakuumierer und Vakuumier Folienrollen & -beutel verschaffen.

Diese Geräte erhalten Sie im Fachhandel oder bei Steba.

Einstellung des Gerätes



Inbetriebnahme

- Das Gerät ist nur zum Erhitzen von Wasser geeignet.
- Das Gerät sicher festklemmen.
- Darauf achten, dass das Wasser zusammen mit Lebensmitteln bei Max. steht.
- Das Gerät an die Steckdose anschließen.
- Ist der Wasserstand Min., erscheint im Display EE1 und das Gerät piept dreimal.

Temperatur und Zeit einstellen

- Wenn Sie den Stecker in eine Steckdose stecken schaltet das Gerät in den Stand-by Modus. Durch Drücken der Taste ⏻ kann die Temperatur eingestellt werden. Jedes Drücken wird mit einem Ton bestätigt.
- Stellen Sie mit Hilfe des Drehreglers die Temperatur in 0,5°C Schritten ein.
- Durch Drücken der Taste °C/⏲ kann der Timer programmiert werden. Stellen Sie mit Hilfe des Drehreglers die gewünschte Anzahl an Stunden ein (bis 99 Stunden). Durch nochmaliges Drücken der Taste °C/⏲ können die Minuten eingestellt werden.
- Die eingestellte Zeit fängt erst an herunter zu zählen wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Bestätigen Sie die Einstellungen durch Drücken der Taste ⏻. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
- Wenn Sie während des Betriebs die Einstellungen ändern möchten, drücken Sie die Taste °C/⏲ für 3 Sekunden und wiederholen die oben beschriebenen Einstellungen.
- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, piept das Gerät und im Display erscheint „END“
- Möchten Sie das Gerät ausschalten drücken Sie die Taste ⏻ für 3 Sekunden.

Wassermenge

Legen Sie das Lebensmittel in den Behälter und füllen dann den Behälter bis zur Max-Markierung mit Wasser auf. Das Lebensmittel soll immer mit Wasser bedeckt sein. Sollte das Lebensmittel wegen einer Luftblase nicht vom Wasser umschlossen sein, legen Sie ein Gewicht z.B. Teller auf den Beutel. Wenn angewärmtes Wasser verwendet wird, benötigt der Temperatursensor einige Minuten bis er sich auf die eingestellte Temperatur justiert hat.
Wenn sich kein Wasser im Topf befindet schaltet das Gerät nicht ein und EE1 piept. Das Gerät ausschalten, Wasser nachfüllen und erneut starten.



Der Wasserlevel-Sensor schaltet das Gerät automatisch ab, wenn der Wasserpegel stark fällt.



Wenn man den Stecker zieht, das Programm unterbricht oder wenn man einen Stromausfall hat, merkt sich das Gerät die zuletzt eingestellten Startwerte.

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.

Garzeit **ist abhängig von der Dicke des Lebensmittels**

- 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	35 Minuten
Kartoffeln*	70 Minuten
Wurzelgemüse*	110 Minuten

* gewürfelt

Die in der Garzeit-Tabelle angegebenen Temperaturen nicht unterschreiten!

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 +/- 0,5°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.

Steba Tipp

Gibt man mehrere Beutel mit unterschiedlichen Garzeiten und Fleischqualitäten in den Topf, sollt man diese vorher markieren. Man kann das Fleisch bei 62 Grad im Topf lassen und evtl. bei Bedarf entnehmen, ohne dass sich die Fleischstücke verändern.

Weiterverarbeitung

Haltbarmachung: Nach dem Garen 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.
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.

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.

SousVide

SousVide is a way of slow-cooking vacuum-packed food at low temperatures over a long period. The current consumption with cold water, which is heated to 63°C is 120 watts/hour! The vacuum packing, the long cooking time and the transfer of heat from the water to the food from all directions retains its vitamins, natural flavour and succulence!

⚠ Only vacuum-sealed food can be warmed in this device. Pay attention to a thick weld.

Generally

Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Safety information

- ⚠ Do not let the temperatures fall lower than indicated in the table!
- Hang the sous-Vide cooker in a pot. The pot must be as high that the device hangs into the water up till the marking “max” and a distance of at least 1 cm to the ground is kept not to block the water circulation.
- Connect the appliance to an earded wall socket and operate it only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance!
- Please fill the appliance with warm water before use.
- ⚠ The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are su-

pervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.

- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the appliance.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the electrical part into water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if device is dropped or fallen into the water).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.
-  Caution! Device becomes hot.
  The temperature of the touchable surfaces becomes hot during use.
- Disconnect the device from the power when it is not being used.
- When using an extension cable, ensure that children do not pull on it and that there is no risk of tripping.

Cleaning and care

- Always unplug from the mains before cleaning.
- Allow device to cool to room temperature.
- Do not immerse electrical part in water.
- The pot can be cleaned in warm water with normal commercial washing up liquid.
- Hygiene: in any case you need to clean the device if vacuum bags became leaky during the cooking and food floates directly into the water.

- **To clean the Sous-Vide Cooker proceed as described:**
  - Cleaning supplies:
  - 1 pot with at least 18cm height and a diameter of max. 25cm
  - 1 liter of vinegar in food-grade
- Due to minerals in our tap water, some scale may occur on the heating elements and the housing of the device after heating the water. This scale negatively influences the heating efficiency and appearance of the device. Thus, the device needs to be cleaned after ever 20th use or after 200 hours in operation.
  1. Insert the SV 50 into the pot. Fill with water up to the "Min" marking. Add the vinegar (attention: rinse quickly and thoroughly with water when chemical burn is caused by vinegar. If the eye is still red, painful, tears and is sensitive to light, medical advice is required.)
  2. Turn on the device and set the temperature at 80°C and the timer to 3 hours.
  3. Check the result. If the scale has not been removed completely, repeat the 2nd step. If all scale is removed, rise with clear water. Leave the device to dry before storing.

Working area:

Important: Never place the appliance on or next to a hot surface (e.g. stove). Always use it on a stable, flat and temperature resisting surface. Always take care that no inflammable objects are near to the appliance.

Before using for first time:

- Clean the device with a damp cloth externally. Then run the device into the designated pot with warm water to rinse out production residues.
- Attention! Do not immerse electrical part in water!

Vacuum packing

Only use bags that are suitable for vacuum packing. There is no guarantee of proper closure if normal bags are used. Ensure that there are no spices in the vicinity of the weld seam, otherwise hermetic sealing will not be possible.

To get on overview of our vacuum sealers and vacuum film bags and rolls, please visit www.steba.com.
You can obtain those products in a specialist shop or at Steba Elektrogeräte GmbH.

Setting the device



Installation

- The appliance is suitable only for heating water, everything else blocks the pump.
- Safely install the device.
- Pay attention, that the water together with the food reaches the marking “max”.
- Plug in the device.
- If the water level is “min”, EE1 appears on the display and the device beeps three times.

Set temperature and time

- Once you plugged in the device, it turns into the stand-by mode. By pressing the button you can adjust the temperature. Every push will be confirmed with a tone.
- Use the control dial to set the desired temperature in steps of 0,5°C.
- By pressing the button you can set the timer. Use the control dial to set the desired amount of hours (up to 99 hours). By pressing once again the button , you can set the minutes.
- The set time starts to count down once the desired temperature is reached.
- Confirm al setting by pressing the button . The device starts working.
- If you want to change the settings during operation of the device, press the button for 3 seconds und repeat the steps described above.
- Once the set time has count down, "END" is shown in the display and the device beeps.
- If you want to turn off the device, press the button for 3 seconds.

Water quantity

Do not put too much water in the device - leave sufficient room for the food. If necessary, top up water until Max. The unit can be switched on only when the water level reaches the max marking. The food must always be covered with water. The temperature sensor needs a couple of minutes until he adjusted to the set temperature if pre-heated water is filled in.

If there is no water in the pot, the device will not turn on and beeps EE1.
Turn off the appliance, add water and start again.

The water level sensor switches off the appliance when the water level drops rapidly

If you plug the device out, or if you have a power outage, the unit remembers the last set values.

Seasoning

The food can be seasoned or have herbs added to it before vacuum packing.
Please take care when seasoning, since the food keeps its natural flavour during Sous-Vide cooking.

The cooking time **depends on the thickness of the food**

- Increase time by at least 20% for deep-frozen food.
- All time information is approximate and should be adjusted according to taste.
- The time should be doubled for tough meat.

Meat:
Temperature 68°C - 62°C

Thickness	Time
10 mm	30 Minutes
20 mm	45 Minutes
30 mm	95 Minutes
40 mm	120 Minutes
50 mm	180 Minutes
60 mm	250 Minutes

Fish:
Temperature 55°C - 58°C

Thickness	Time
10 mm	10 Minutes
20 mm	20 Minutes
30 mm	30 Minutes
40 mm	40 Minutes
50 mm	50 Minutes
60 mm	60 Minutes

Poultry:
Temperature 63°C - 65°C

Thickness	Time
10 mm	20 Minutes
20 mm	40 Minutes
30 mm	75 Minutes
40 mm	90 Minutes

Vegetables:
Temperature 80°C - 85°C

Type	Time
Asparagus	35 Minutes
Potatoes*	70 Minutes
Root vegetables*	110 Minutes

* diced

Do not let the temperatures fall lower than indicated in the table!

Please note that the times shown in the operating instructions and the recipe booklet are recommended minimum times that the food should stay in the device, **when the appliance has already been filled with hot (tap) water.** Filling the appliance with cold water will increase the times by approximately 30 minutes. Always, fill the sous-vide cooker, including the food, with water up to the marking “max”. Thus, it can be ensured that the set temperatures can be kept within the sous-vide cooking field of 65°C with a precision of +/- 0,5°C. The food that is being cooked can be put into the water bath immediately after filling, and can remain in the water for well beyond the specified minimum times without the required core temperature rising above the temperature setting due to the sous-vide method.

Steba tip

If you insert several vacuum bags with different cooking times and qualities of meat, you should mark them previously. At 62°C you can leave the meat in the pot and remove any if necessary, without any change of the consistency of the meat.

Further processing

Preservation: Cool meat in ice water immediately after cooking.
It can then be stored in the fridge for several days (fridge temperature of 7°C = 5 days, fridge temperature of 5°C = 10 days) without loss of quality or frozen in the freezer compartment.
To thaw, place the vacuum-packed food in the device at approx. 55°C and thaw it out in the bag. Then remove from bag, eat immediately or briefly
sear.

Eating immediately: Of course, the meat can also be eaten immediately after Sous-Vide cooking, or seared on each side for no more than 1 minute in an extremely hot frying pan with a little sunflower oil. The shorter the frying time, the juicier the meat. The meat can also be brushed with oil and scorched with a butane gas burner.
Allow meat to relax for approx. 2 minute before cutting.

Backwards cooking: If the raw meat is briefly fried, seasoned and vacuum packed, it is ready for eating after SousVide cooking.
You can also prepare a seasoned red wine / balsamic vinegar stock, add it to the meat, vacuum pack and cook using SousVide.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

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

SousVide

La méthode SousVide est une méthode permettant de cuire longtemps les aliments à basse température dans des sachets sous vide fermés hermétiquement. La consommation d'électricité en présence d'eau froide chauffée à 63°C est de seulement 120 watt/heure! L'emballage sous vide, la cuisson lente et la transmission de chaleur homogène par l'eau aux aliments permettent que Les sels, le goût propre et la saveur sont conservés !



Dans cet appareil, seulement les denrées alimentaires conditionnées sous vide font chauffer. Faites attention à la soudure d'épaisseur.

Généralement

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Consignes de sécurité

-  Les températures indiquées dans le tableau de cuisson ne soit pas inférieur!
- Accrochez le cuiseur Sous-Vide dans une casserole. La casserole doit-être tellement haut, que l'appareil est accroche jusqu'au marque «max» dans l'eau et un écart de 1 cm reste entre l'appareil et le fond pour ne bloquer pas le circulation d'eau.
- Ne brancher l'appareil et le faire fonctionner que conformément aux indications sur la plaque signalétique.
- Ne l'utiliser que lorsque le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas endommagés. Le vérifier avant chaque usage !
- Avant utilisation, remplir l'appareil d'eau tiède et veiller à ce qu'il reste suffisamment d'espace en hauteur pour la denrée alimentaire.

-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L´appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Retirer la fiche de la prise de courant après chaque usage ou en cas de dysfonctionnement.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Ne le frottez pas sur des arêtes vives et ne le coincez pas.
- Tenir le cordon à l'écart de pièces chaudes.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans le surveiller.
- Ne rangez pas l'appareil en plein air ou dans une pièce humide.
- Ne plongez pas le partie électronique dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil après un dysfonctionnement, par exemple Lorsque l'appareil est tombé dans l'eau ou s'il est tombé par terre.
- Le fabricant n'assume pas de responsabilité pour un faux usage provenant de la non-observation du mode d'emploi.
-  **Attention ! L'appareil chauffe. Vous risquez de vous brûler!** Durant le fonctionnement, la température des surfaces pouvant être touchées peut être très élevée.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Si une rallonge est utilisée, veiller à ce que les enfants ne tirent pas dessus ou qu'elle puisse être à l'origine d'une perte d'équilibre.

Nettoyage et entretien

· Retirer la prise de secteur avant tout nettoyage.
· Laisser refroidir l'appareil à température ambiante.
· Ne pas plonger les composants électriques dans l'eau.
· Hygiène : Nettoyez l'appareil définitivement si les sacs emballeuses sont devenues fuient pendant la cuisson et la nourriture flotte sur l'eau

· **Pour nettoyer le cuiseur Sous-Vide procéder comme suit :**
  · Détergents :
  · 1 casserole avec min. 18cm hauteur et d'un diamètre de 25 en max.
  · 1 litre de vinaigre de qualité alimentaire
· En raison des minérales dans notre eau du robinet, dépôts de calcaire se forme sur les éléments de chauffage et á l'extérieure du l'appareil pendant le chauffage. Ces dépôts influences négativement l'efficacité de chauffage et l'apparence d'appareil. Ainsi, l'appareil doit être nettoyé régulièrement : après chaque vingtième utilisation ou après 200 heures en marche.
  1. Mettez l'appareil correctement dans une casserole. Versez l'eau jusqu'à la marque « Min ». Ajoutez le vinaigre (attention : pour les brûlures avec des aliments tels que le vinaigre : Rincer rapidement et abondamment à l'eau, si l'œil est toujours rouge, douloureuse, pleure et est sensible à la lumière, un avis médical est nécessaire.)
  2. Mettez en marche l'appareil et ajustez la température à 80°C et la minuterie à 3 heures.
  3. vérifiez les résultats de nettoyage. Si les dépôts ne sont pas éliminés complètement, répétez l'étape 2. Lorsque, le dépôt a été décoller, rincez l'appareil et la casserole avec eau propre. Séchez l'appareil avant le ranger.

Avant la première utilisation :

- Nettoyer l'appareil avant utilisation avec soin avant de le remplir avec de l'eau.
- Nettoyer le récipient avec soin avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, rincer et sécher.
- **Attention :** ne pas plonger les composants électriques dans l'eau !

Mettre sous vide

N'utiliser que des sachets pouvant être mis sous vide. Les sachets classiques ne garantissent pas une fermeture hermétique. Vérifier qu'il n'y a pas de traces d'épices dans la zone de la soudure qui pourraient empêcher tout soudage hermétique.

Pour recevez une vue général de notre machine à vide d'air et sacs et rouleaux emballeuse, visitez www.steba.com.
Vous pouvez obtenir ces produits dans un commerce spécialisé ou à Steba Elektrogeräte.

Réglage de l'appareil



Mise en marche

- L'appareil est conçu uniquement pour le chauffage de l'eau, tout le reste bouche la pompe.
- Serrez l'appareil en sécurité.
- Assurez-vous que l'eau combinée avec de la nourriture atteignent le marque «Max».
- Branchez l'appareil à une prise de courant.
- Si le niveau d'eau est en « min », EE1 apparaît sur l'afficheur et l'appareil émet un bip trois fois.

Ajustez la température et la minuterie

- Si vous branchez l'appareil, il se met dans mode stand-by. En appuyant sur la touche ⏻ vous pouvez déterminer combien de temps votre cuiseur sous-vide doit fonctionner. Un bip sonore pour confirmer chaque pression.
- Utilisez le rotacteur pour ajustez la température en étapes de 0,5°C.
- En appuyant sur la touche °C vous pouvez ajustez la minuterie. Utilisez le rotacteur pour ajustez les heures (jusqu'à 99 heures). En appuyant encore une fois la touche °C vous pouvez ajustez les minutes.
- La minuterie commence de compter à rebours si la température désirée est obtenir.
- Confirmez les ajustages en appuyant la touche ⏻. L'appareil commence de travail.
- Si vous voulez changer les ajustages pendant l'appareil est en marche, appuyez la touche °C pour 3 secondes et répétez les ajustages comme décrit au-dessus.
- Dès que la minuterie a compté à rebours, l'appareil émet un son est l'écran affiche « END ».
- Si vous voulez éteindre l'appareil, appuyez la touche ⏻ pour 3 secondes.

Quantité d'eau

Ne pas mettre trop d'eau dans l'appareil afin qu'il reste suffisamment de place pour les aliments. Si nécessaire, compléter avec de l'eau jusqu'à la marque „max". Protection contre la surchauffe: Le thermostat sous-vide peut être uniquement allumé lorsque le bain-marie est rempli. Lorsque de l'eau réchauffée est utilisée, il faut quelques minutes au capteur de température pour s'ajuster au niveau de température souhaité.

S'il n'y a pas d'eau dans la casserole, l'appareil ne s'allume pas et émet EE1.
Eteignez l'appareil, ajouter de l'eau et rebooster



Capteur du niveau d'eau en série, arrêt automatique dès que le niveau d'eau est trop bas.



Si vous tirez sur la fiche, ou si vous avez une panne de courant, l'appareil mémorise les dernières valeurs réglées.

Assaisonnement

Les aliments peuvent être assaisonnés ou des herbes peuvent être placées sur la préparation avant la mise sous vide.
Soyez prudent avec l'assaisonnement car le goût propre des aliments est conservé avec la préparation sous vide.

Le Temps de cuisson **dépend de l'épaisseur des aliments**

- Pour des aliments congelés, le temps de cuisson augmente d'au moins 20 %.
- Toutes les données de temps sont des valeurs approximatives et elles devraient être adaptées à votre propre goût.
- Pour les viandes épaisses, doubler le temps de cuisson.

Viande :
Température 58°C à 62°C

Epaisseur	Heure
10 mm	30 minutes
20 mm	45 minutes
30 mm	95 minutes
40 mm	120 minutes
50 mm	180 minutes
60 mm	250 minutes

Poisson :
Température 55°C à 58°C

Epaisseur	Temps de cuisson
10 mm	10 minutes
20 mm	20 minutes
30 mm	30 minutes
40 mm	40 minutes
50 mm	50 minutes
60 mm	60 minutes

Volaille :
Température 63°C à 65°C

Epaisseur	Temps de cuisson
10 mm	20 minutes
20 mm	40 minutes
30 mm	75 minutes
40 mm	90 minutes

Légumes :
Température 80°C à 85°C

Type	Temps de cuisson
Asperges	35 minutes
Pommes de terre*	70 minutes
Légumes racines*	110 minutes

* coupés en dés

Les températures indiquées dans le tableau de cuisson ne soit pas inférieur!

Veuillez prendre note que les temps indiqués dans le manuel d'utilisation et les durées minimales du livre de recettes s'appliquent pour un appareil rempli d'eau déjà chaude. Si l'appareil est rempli d'eau froide, il faut rajouter environ 30 minutes. Si la nourriture est dans le cuiseur sous-vide, toujours remplissez avec l'eau jusqu'à la marque « max ». Ainsi, c'est garantir que les températures réglées peuvent être maintenu avec une précision de +/- 0,5 °C à zone sous-vide de 65°C. Dans les deux cas, vous pouvez mettre les aliments dans le bain d'eau juste après le remplissage ; par ailleurs, la technique de cuisson sous vide permet de dépasser considérablement les durées minimales indiquées sans que la température à cœur ne dépasse la valeur souhaitée.

Tuyau de STEBA

Si vous mettez plusieurs sacs avec des temps de cuisson et qualité différents dans la casserole, marquez cette auparavant. Vous pouvez laisser la viande à 62°C dans la casserole et retirer tout si nécessaire, sans changement de qualité de viande.

Autres fonctions

Stérilisation : après cuisson, plonger aussitôt la viande dans de l'eau glacée.
La placer ensuite dans un réfrigérateur et conserver pendant plusieurs jours (température du réfrigérateur 7°C = 5 jours, température du réfrigérateur 5°C = 10 jours) sans perte de qualité ou congeler dans le compartiment congélation.
Pour dégeler les aliments sous vide, les placer dans l'appareil à environ 55°C dans leur sachet. Les sortir ensuite du sachet, les consommer aussitôt ou les saisir sur le feu.

Consommation immédiate : on peut évidemment faire cuire la viande juste après traitement sous vide sans la faire décongeler ou la faire revenir un maximum d'une minute sur chaque côté dans une poêle chauffée contenant un peu d'huile de tournesol. Plus la cuisson est courte, plus la viande reste juteuse. On peut aussi étaler un peu d'huile sur la viande à l'aide d'un pinceau et chauffer à l'aide d'un brûleur au butane. On laissera la viande se détendre environ 2 minutes avant de la découper.

Méthode de cuisson inversée : cela consiste à cuire rapidement la viande et à l'assaisonner avant de la mettre sous vide pour qu'elle soit déjà prête à la consommation après la cuisson sous vide.
On peut aussi préparer un fond à base de vin rouge balsamique assaisonné, y mettre la viande, mettre sous vide et cuire SousVide.

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.
Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage
Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables.

Emballage de l'appareil
- Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers.
- Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :
PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne
tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : http://www.steba.com

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

Sous-vide

Sous-vide is een methode om levensmiddelen in gevacuümeerde, met folie dichtgelaste zakjes bij lage temperaturen gedurende een langere tijdspanne te koken. Het stroomverbruik bij koud water, dat tot op 63°C opgewarmd bedraagt slechts 120 watt/uur! Door de vacuümverpakking, de langzame kookmethode en de warmteoverdracht rondom van het water op het levensmiddel blijven de zouten, de eigen smaak en de sappigheid behouden!

⚠ Alleen vacuüm verpakt voedsel kan worden opgewarmd in dit apparaat. Besteed aandacht aan een dikke lasnaad.

Algemeen

Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Veiligheidsinstructies

- ⚠ Laat de temperatuur niet lager komen dan aangegeven in de tabel.
- De apparaat hangt u in de pot/pan. De pot/pan moet zo hoog zijn dat na het erin hangen van de pomp deze tot de maximum markering in het water hangt en de afstand tot de bodem minimaal 1 cm is zodat de watercirculatie niet blokkeert.
- Apparaat uitsluitend in overeenstemming met gegevens op het typeaanduidingplaatje op een geaard stopcontact aansluiten en gebruiken.
- Uitsluitend gebruiken indien netaansluitingssnoer en apparaat geen beschadigingen vertonen. Telkens vóór gebruik controleren! Uitsluitend het daarvoor voorziene snoer gebruiken.
- Het apparaat vóór gebruik met lauw water vullen.

- Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderricht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Telkens na gebruik of in geval van (een) fout(en) stekker uittrekken.
- Ruk niet aan het netaansluitingssnoer. Laat dit niet tegen randen schuren of knel het niet in.
- Snoer op een veilige afstand van hete onderdelen houden.
- Bewaar het apparaat niet in de open lucht of in een vochtige ruimte.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Als het apparaat is gevallen of in het water is gevallen.
- 
Opgepast! Apparaat wordt warm. Tijdens de werking neemt de temperatuur van de aanraakbare oppervlakken toe.
- Trek de stekker uit wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.
- Bij gebruikmaking van een verlengsnoer erop letten dat kinderen er niet aan trekken of dat er een struikelval ontstaat.

Reiniging en onderhoud

· Haal altijd de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.
· Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur.
· Dompel het elektrische gedeelte niet in water.
· De pan kan worden gereinigd in warm water met normaal afwasmiddel.
· Hygiëne : In het geval dat de vacuum zakjes lekken tijdens het kookproces en voedsel direct in contact komt met het water dient u het gehele apparaat te reinigen.

Om de Sous-Vide te reinigen zoals beschreven:

- Schoonmaak benodigdheden:
- 1 pan van tenminste 18 cm hoog met diameter van 25 cm
- 1 liter azijn (geen schoonmaakazijn)

Als gevolg van mineralen in ons leidingwater kan er kalkvorming voorkomen op de verwarmingselementen en de behuizing van het apparaat na het verwarmen van water. De kalkvorming heeft een negatieve invloed op de verwarmingscapaciteit en het uiterlijk van het apparaat. Daarom moet het apparaat worden gereinigd na elk 20-ste gebruik of na 200 uur gebruik.

· 1. Plaats de SV 50 in de pan. Vul met water aan tot de 'Min' markering. Voeg de azijn toe (attentie: grondig spoelen met water wanneer er chemische brandwonden optreden, veroorzaakt door azijn. Als het oog rood blijft, pijn doet, traant en gevoelig voor licht is dan is medisch advies nodig).

· 2. Zet het apparaat aan en stel de temperatuur in op 80°C en de timer op 3 uur.

· 3. Controleer het resultaat, als de kalkvorming niet volledig is verwijderd, herhaal dan stap 2. Als de kalkvorming volledig is verwijderd, reinig dan met schoon water. Laat het apparaat drogen voordat deze wordt opgeborgen.

Vóór het eerste gebruik:

- Voordat er vloeistof ingegoten wordt, dient het apparaat in eerste instantie grondig gereinigd te worden.
- **Opgelet:** elektrisch gedeelte niet in het water dompelen!
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek. Hang deze daarna in de pot/pan met warm water om eventuele productieresten te verwijderen.

Vacuümeren

Gebruik uitsluitend zakjes, die vacuümeerbaar zijn. Normale zakjes garanderen geen correcte afsluiting. Let erop dat er zich geen kruiden in het bereik van de lasnaad bevinden omdat in het andere geval een hermetische lasbewerking niet mogelijk is.

Op www.steba.com vindt u een overzicht van ons huidige assortiment vacumeermachines, vacuümzakjes en –rollen.

Deze apparaten zijn verkrijgbaar in de winkel of via Steba.

Instelling van het apparaat



Ingebruikname

- Het apparaat is alleen geschikt voor het verwarmen van water, al het andere verstopt de pomp.
- Zorg ervoor dat het waterstand niet hoger dan het maximum komt wanneer de levensmiddelen worden toegevoegd.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
- Is de waterstand min, verschijnt er EE1 op het display en het apparaat piept drie keer.

Temperatuur en tijd instellen

- Wanneer de stekker van het apparaat in het stopcontact gestoken is, staat het apparaat in de standby-modus. Door op de knop ⏻ te drukken kunt u de temperatuur aanpassen. Wanneer u op de knop drukt wordt dit bevestigd met een akoestische toon.
- Gebruik de draaiknop om de gewenste temperatuur in te stellen in stappen van 0,5°C.
- Door op de knop ⏲ te drukken kunt u de timer instellen. Gebruik de draaiknop om het gewenste aantal uren in te stellen (tot 99 uur). Door nogmaals op de knop ⏲ te drukken kunt u de minuten instellen.
- De ingestelde tijd begint af te tellen zodra de gewenste temperatuur is bereikt.
- Bevestig de instellingen door op de knop ⏻ te drukken. Het apparaat begint te werken.
- Als u tijdens gebruik de instellingen wil wijzigen, druk dan 3 seconden op de knop ⏲ en herhaal de hierboven beschreven stappen.
- Zodra de ingestelde tijd afgelopen is, wordt er 'END' weergegeven op het display en klinkt er een pieptoon.
- Wanneer u het apparaat uit wil schakelen, druk dan 3 seconden op de ⏻ knop.

Hoeveelheid water

Doe niet teveel water in het apparaat opdat er voldoende plaats voor de levensmiddelen is. Vul dan eventueel de hoeveelheid water tot Max. Thermische beveiliging: de sous-vide thermostaat kan uitsluitend bij een gevulde bain-marie ingeschakeld worden. Het levensmiddel dient altijd met water bedekt te zijn. Als er opgewarmd water gebruikt wordt, heeft de temperatuursensor een paar minuten nodig voordat hij zich op de ingestelde temperatuur afgestemd heeft.

Als zich geen water in de pan bevindt, schakelt het apparaat niet in en piept de EE1. Zet het apparaat uit, voeg water toe en begin opnieuw



Waterpeilsensor automatische uitschakeling zodra het waterpeil te sterk daalt.



Als de stekker uit het stopcontact haalt of als er een stroomstoring is zal het apparaat de laatst ingestelde waarden onthouden.

Kruiden

De levensmiddelen kan men vóór het vacuümeren kruiden of men kan de levensmiddelen ook kruiden toevoegen. Gelieve bij het kruiden voorzichtig te zijn omdat de eigen smaak bij de sous-vide bereiding behouden blijft.

Kooktijd is afhankelijk van de dikte van het levensmiddel

- Bij diepgevroren producten wordt de tijd met minstens 20% verlengd.
- Alle vooropgestelde tijden zijn richtwaarden en dienen volgens eigen smaak aangepast te worden.
- Bij taai vlees wordt de tijd dubbel zo lang.

Vlees:
Temperatuur 58°C – 62°C

Dikte	Tijd
10 mm	30 minuten
20 mm	45 minuten
30 mm	95 minuten
40 mm	120 minuten
50 mm	180 minuten
60 mm	250 minuten

Vis:
Temperatuur 55°C – 58°C

Dikte	Tijd
10 mm	10 minuten
20 mm	20 minuten
30 mm	30 minuten
40 mm	40 minuten
50 mm	50 minuten
60 mm	60 minuten

Gevogelte:
Temperatuur 63°C – 65°C

Dikte	Tijd
10 mm	20 minuten
20 mm	40 minuten
30 mm	75 minuten
40 mm	90 minuten

Groente:
Temperatuur 80°C – 85°C

Soort	Tijd
Asperge	35 minuten
Aardappelen*	70 minuten
Wortelgewas*	110 minuten

* in blokjes gesneden

Laat de temperatuur niet lager komen dan aangegeven in de tabel.

Gelieve in acht te nemen dat de tijdaanduidingen in de gebruiksaanwijzing en in het receptenboekje aanbevolen minimumtijden zijn wanneer het apparaat met warm water vullen, **het apparaat reeds met warm (leiding) water gevuld is.** Bij vulling met koud water worden de tijdaanduidingen met ca. 30 minuten verlengd. Plaats de etenswaren in de Sous Vide en vul deze tot de Max-markering met water. Hierdoor garandeer je dat de ingestelde temperatuur in de Sous Vide met bereik tussen 65°C +/- 0,5°C kan worden gehandhaafd. Het gerecht kan in beide gevallen onmiddellijk na het vullen in de bain-marie gedaan worden en kan omwille van de sous-vide techniek ook duidelijk boven de aangegeven minimumtijden uit in het water blijven zonder dat de gewenste kerntemperatuur via de insteltemperatuur verhoogt.

Steba Tip

Heeft u meerdere zakken met verschillende kooktijden en kwaliteit van het vlees, dan zult u deze moeten markeren. U kunt het vlees op 62 graden in de pot/pan laten en er uithalen indien noodzakelijk, zonder de stukken vlees te veranderen.

Verdere verwerking

Verduurzaming: Na het koken het vlees onmiddellijk in ijswater laten afkoelen. Daarna kan het in de koelkast meerdere dagen lang (7°C koelkasttemperatuur = 5 dagen, 5°C koelkasttemperatuur = 10 dagen) zonder kwaliteitsverlies bewaard of in het diepvriesvak ingevroren worden.
Om te ontdooien doet men het vacuüm verpakt levensmiddel bij ca. 55°C in het apparaat en ontdooit men het in het zakje. Daarna uit het zakje nemen, onmiddellijk consumeren of even heet laten braden.

Onmiddellijk consumeren: Men kan het vlees natuurlijk ook meteen na het sous-vide koken zonder afkoeling eten of in een zeer hete pan met een beetje zonnebloemolie langs iedere zijde max. 1 minuut lang heet aanbranden. Hoe korter gebraden, hoe sappiger het vlees blijft. Ook de mogelijkheid bestaat, het vlees met olie te bestrijken en met een butaangasbrander af te zengen.
Voordat het vlees aangesneden wordt, laat men het ca. 2 minuten lang ontspannen.

Achterwaarts koken: Doordat men het rauwe vlees even laat braden en reeds gekruid vacuümeert, is het vlees na het sous-vide koken al helemaal klaar voor consumptie. Voor het overige kan men een gekruide basis met rode wijn/balsamico bereiden, het vlees erbij doen, vacuümeren en sous-vide koken.

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

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

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

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, er kun på 120 watt/timer! Vakuumemballagen, den langsomme tilberedning og rundt om varmeoverførslen fra vandet til levnedsmidlerne bevares saltet. 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!
- Placer apparatet i en gryde. Gryden skal være så dyb, at den sikkert placerede enhed befinder er dækket af vand op til maks. markeringen og har en afstand til bunden på mindst 1 cm.
- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og grillen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang grillen skal benyttes. Benyt kun det tilslutningskabel, der er godkendt til grillen.
- Grillen skal kobles til en jordet stikkontakt.
- ⚠ 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-

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.

- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang grillen 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 grillen i vand. Benyt aldrig grillen 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 grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted.
- Rør ikke ved grillen, før den er kølet tilstrækkeligt af efter brugen.
- **Forsigtig! Apparatet bliver varmt.** 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.

Rengøring og vedligeholdelse

Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring

- Lad enheden køle ned til rumtemperatur
- Nedsænk ikke elektriske dele i vand
- Gryden kan rengøres i varmt vand med opvaskemiddel
- Hygiejne: I tilfælde af, at en vakuumpose bliver utæt under tilberedning og/eller fødevaren flyder direkte ud i vandet, skal enheden rengøres.

For at rengøre Sous Vide maskinen, gør da følgende:

- Rengøringsmidler:
- 1 gryde med min. 18 cm dybde og max. 25 cm i diameter
- 1 liter eddike

Grundet mineraler i vores vand fra hanen, kan der forekomme en hvis belægning på varmelegemer og på kabinettet efter opvarmning af vandet. Denne belægning påvirker varmeeffekten, samt udseendet på enheden negativt. Derfor skal enheden rengøres på følgende måde efter hver 20. anvendelse eller efter 200 timers anvendelse.

1. Sæt SV50 i gryden. Fyld med vand op til min. markeringen. Tilsæt eddike (vær opmærksom på at skylle grundigt og hurtigt med vand, hvis der sker kontakt med øjnene, hvis øjet stadig er rødt, smertefuldt, i tårer og følsom overfor lys, skal man søge læge.)
2. Tænd for enheden og sæt temperaturen til 80°C og timeren til 3 timer.
3. Kontroller resultatet. Hvis belægningen ikke er væk, gentag da trin 2. Hvis belægningen er væk, skyl da efter og lad enheden tørre grundigt før opbevaring.

Arbejdspladsen

Vigtigt: Grillen må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogefladen på et elkomfur, 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. Grillfladen 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, skylles efter og tørres af.
- Forsigtig: Den elektriske del må ikke nedsænkes i vand!

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.

For at få et overblik over vores vakuummaskiner og vakuumposer- eller ruller, venligst besøg www.steba.com.

Du kan få disse produkter i en specialforretning eller hos Steba Elektrogeräte GmbH.

Apparatets indstilling



Idrifttagning

- Enheden må kun bruges til opvarmning af vand. Alt andet vil føre til tilstopning af pumpen.
- Kontroller at vandet med fødevarerne når op til maks..
- Forbind enheden til en stikkontakt.
- Når vandstanden er på min., vises EE1 i displayet og enheden bipper 3 gange.

Indstil temperatur og tid

- Når du tilslutter enheden, er den i stand-by tilstand. Ved at trykke på knappen kan du indstille temperaturen. Ethvert tryk vil blive bekræftet at en lyd.
- Anvend drejeknappen til at indstille den ønskede temperatur I trin af 0,5°C.
- Ved at trykke på knappen kan du indstille timeren. Anvend drejeknappen til at indstille det ønskede antal timer (op til 99 timer). Ved at trykke en gang mere på , kan du indstille minutter.
- Den indstillede tid starter med at tælle ned, når den ønskede temperatur er opnået.
- Bekræft alle indstillingerne ved at trykke på knappen . Enheden starter.
- Hvis du ønsker at ændre indstillingerne under drift, tryk på knappen I 3 sekunder og gentag trinene beskrevet ovenfor.
- Når den indstillede tid er tællet ned, "END" vises i displayet og enheden bipper.
- Hvis du ønsker at slukke enheden, tryk på knappen i 3 sekunder.

Vandmængde

Kom ikke for meget vand i apparatet, så der er nok plads til levnedsmidlerne. Suppler om nødvendigt vandmængden til 2 cm under kanten (Max). Først når vandet er nået op til markeringen "max", kan apparatet tændes. Levnedsmidlet bør altid være dækket af vand. Når forvarmet vand anvendes, så bruger temperaturføleren nogle minutter indtil den har justeret sig til den indstillede temperatur.

Når gryden er tom, forbliver enheden slukket og EE1 bipper. Sluk enheden, fyld gryden op med vand og begynd forfra.

En vandmåle sensor slukker apparatet automatisk, hvis vandmængden falder drastisk.

De sidst indtastede værdier gemmes af enheden uanset om man slukker enheden, trækker stikket ud eller har en strømafbrydelse.

Krydring

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

Kogetiden **afhænger af levnedsmidlets tykkelse**

- Apparatet 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	35 minutter
Kartofler	70 minutter
Rodfrugter	110 minutter

* skåret i tern

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 fødevare, op til "max" mærket med vand. Herved sikres, at den indstillede temperatur i sous vide området kan opretholdes op til 65°C med +/- 0,5°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.

Videre forarbejdning

Behandling: Efter tillberedningen 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 lynsteges.

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.
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.

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 maskinenens 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.

Sous-Vide

Sous-vide är en metod för tillagning av livsmedel på låg temperatur under lång tid vakuumförpackade i svetsade plastpåsar. Tack vare vakuumförpackning, den långsamma tillagningen och att vattnet tillför värmen från alla sidor av livsmedlet reduceras tillväxten av bakterier. Salterna, den egna smaken och saftigheten bibehålls!

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!
- Häng påhängspumpen sous-vide i en gryta. Grytan måste vara så hög att redskapet efter säker ihängning hänger upp till maxmarkeringen i vattnet och har ett bottenavstånd på minst 1 cm så att vatteninsuget inte blockeras.
- 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. Häll inget vatten i ytterkärlet.

- 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 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 ellerhar 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.**
  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.

Rengöring och vård

· Dra alltid ur nätkontakten före rengöringen.
· Låt enheten svalna till rumstemperatur.
· Doppa inte ned elektrodelen i vatten
· Rengör varsamt grytan med varmt vatten och vanligt diskmedel.
· Hygien: Rengör alltid enheten om påsarna blivit otäta under matlagningen, så att livsmedel hamnat direkt i vatten.

För rengöring av Sous-Vide-enheten gör du så här:

Rengöringsmedel:
1 behållare minst 18 cm hög och diameter högst 25 cm
1 liter ättika av livsmedelskvalitet
På grund av mineraliska material i ledningsvattnet blir kalkavlagringar kvar på enhetens värmeelement och ytor efter uppvärmningen. Kalkavlagring har en negativ effekt på enhetens uppvärmningsfunktion och utseende. Därför bör enheten regelbundet avkalkas. Avkalka efter var 20:e användning eller efter totalt 200 arbetstimmar.

1. Sätt in SV 50 korrekt i behållaren. Fyll på vatten upp till markeringen "Min". Tillsätt en liter ättika i vattnet (OBS: vid ögonkontakt av livsmedel som ättika gäller: spola snabbt och grundligt med vatten. Sök läkare om ögat fortfarande rodnar, smärtar, tåras eller reagerar känsligt mot ljus.)
2. Starta enheten och ställ temperaturen på 80°C och timern på 3 timmar.
3. Kontrollera resultatet av rengöringen. Om kalken inte helt avlägsnats, så upprepa Steg 2. Om all kalk är borta, så spola åter ur enheten och behållaren med med rent vatten. Torka den sedan innan den ställs undan.

Arbetsplats:

Viktigt: Ställ aldrig enheten på eller intill en het yta (t.ex. en spisplatta). Vid användning måste enheten stå på ett jämnt och stabilt underlag med fast temperatur.

Före den första användningen:
· Rengör enhetens yttre med en fuktad trasa. Kör den sedan i den tillhörande grytan med varmt vatten, så att produktionsrester spolas brt.
· OBS: Doppa aldrig ned elektrodelen i vattnet

Vakuumförpackning

Använd bara påsar som passar för vakuumförpackning. Vanliga påsar kan inte pålitligt tillslutas med vakuum.
Se till att inga kryddor hamnar i närheten av svetsfogen, eftersom hermetisk tillslutning isåfall inte är möjlig.

Förpackningsmaterial

På www.steba.com kan du få en överblick av våra aktuella folierullar och påsar för vakuumförpackning. De kan köpas i affärer för hushållsutrustning eller från Steba.

Inställning ev enheten



Idrifttagning

- Enheten är enbart lämplig för uppvärmning av vatten
- Kläm fast enhten ordentligt.
- Se till att vattennivån står på Max. med livsmedel ilagt.
- Anslut enheten till ett nätuttag.
- Om vattennivån är min. så visas EE1 i fönstret och enheten avger en pipton tre gånger.

Inställning av temperatur och tid

- När du sätter stickkontakten i ett nättutag ställs enheten i beredsskapsläget stand-by. Genom att trycka på knappen ⏻ kan man ställa in temperaturen. Varje tryck-ning bekräftas med en pipton.
- Ställ in temperaturen i steg på 0,5°C med vredet.
- Genom att trycka på knappen kan man programmera timern. Ställ in önskat an-tal timmar med vredet (max. 99 tImmar). Vid nästa tryckning på knappen inställs minuterna.
- Inställd tid börjar räknas ned först när inställd temperatur har uppnåtts.
- Bekräfta inställningarna med en tryckning på knappen ⏻. Då börjar enheten arbeta.
- Om du vill ändra inställningarna under driften, så håll ned knappen i 3 sekunder och upprepa inställningarna enligt ovan.
- Så snart som inställd tid har löpt ut hörs en pipton och i fönstret visas
- ”END”
- Om du vill stänga av enheten så tryck på knappen ⏻ i 3 sekunder.

Vattenmängd

Lägg livsmedlet i behållaren och fyll på vatten till markeringen ”Max”.
Livsmedlet skall alltid vara helt täckt av vatten. Om livsmedlet inte är helt omslutet av vatten på grund av en luftblåsa, så lägg en vikt, t.ex. en tallrik, på påsen. Om man fyller på delvis uppvärmt vatten, så behöver temperatursensorn några minuter innan den justerar in sig på inställd temperatur.
Om det inte finns vatten i grytan startar inte enheten och EE1 avger en pipton. Stäng av enheten, fyll på vatten och starta om.



Den sensor som övervakar vattennivån stänger automatiskt av enheten när nivån sjunker kraftigt.



Om man drar ur nätkontakten, avbryter programmet eller får strömavbrott, så noterar enheten senast inställda startvärden.

Vattenmängd

Häll så mycket vatten i apparaten att det finns tillräckligt med plast kvar för livsmedlen. Fyll på vid behov tills vattnet når upp till 2 cm under kanten (Max). Først når vandet er nået op til markeringen ”max”, kan apparatet tændes. Livsmedlet ska alltid vara täck av vatten. Lägg i gallret så att livsmedlet inte ligger mot botten Skulle en luftblåsa göra att livsmedlet ej täcks helt av vatten så lägg en vikt, t.ex. en tallrik, på påsen. Om uppvärmt vatten används, behöver temperatursensorn några minuter innan den har anpassat sig till den inställda temperaturen.

Om inget vatten finns i grytan startar inte redskapet och EE1 piper. Stäng av redskapet, fyll på vatten och starta på nytt.



En vandmåle sensor slukker apparatet automatisk, hvis vandmængden falder drastisk.

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.

Tillagningstiden **beror på livsmedlets tjocklek**

- Apparaten fungerar endast riktigt när locket ligger på.
- För djupfryst vara förlängs tiden med minst 20 %.
- Alla tidsangivelser är ungefärliga färden 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	35 Minuter
Kartoffeln*	70 Minuter
Wurzelgemüse*	110 Minuter

* tärnad

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

Var god observera att tidsangivelserna i bruksanvisningen och i recepthäftet är rekommenderade minimumtider när apparaten redan är **fylld med varmt (lednings) vatten.** Vid fyllning med kallt vatten ska tiden förlängas med ca 30 minuter. Fyll vattenkaret med varmt vatten. Alltid fylla vattenkaret, inkl. den vakuumförpackad mat, upp till „max" märket med vatten. Detta säkerställer att den inställda temperaturen i sous vide intervall kan bibehållas upp till 65°C med +/- 0,5°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.

Efter tillagningen

För hållbarhet: Kyl ner köttet i isvatten genast efter pastöriseringen i isvatten. Därefter ken 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.
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, vakuumera och sedan tillaga med sous-vide metoden.

Korrekt avfallshantering:

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 avfallshantering till den affär du köpt den. Där kommer apparaten att lämnas till nämnda återvinningsstationer.

Förpackning - avfallshantering
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.

SousVide

SousVide – способ медленного приготовления продуктов в вакуумной упаковке при низких температурах в течение длительного времени. Потребление электроэнергии с холодной водой, нагретой до 63°C составляет всего 120 ватт в час! Вакуумная упаковка, длительное время приготовления и передача тепла от воды к продуктам со всех сторон позволяют сохранить содержащиеся в них витамины, естественный вкус и сочность!



В данном устройстве можно готовить только продукты в вакуумной упаковке.

Общая информация

Внимательно прочитайте руководство и храните его в надежном месте. При передаче устройства другому лицу также передайте и руководство. Используйте устройство только в соответствии с инструкцией и обращайте внимание на информацию о безопасности. Производитель не несет ответственности за ущерб и несчастные случаи, которые произошли в результате несоблюдения инструкции.

Информация по технике безопасности



- Не позволяйте температуре опускаться ниже указанной в таблице!

- Подвешивайте варочный аппарат sous-Vide в кастрюле. Кастрюля должна быть достаточно высокой, чтобы устройство было погружено в воду до отметки «макс.» и до дна кастрюли оставалось не менее 1 см для обеспечения циркуляции воды.

- Подключайте устройство к розетке с заземлением и эксплуатируйте исключительно в соответствии со спецификациями на заводской табличке.

- Не пользуйтесь устройством, если шнур питания или оно само повреждены. Всегда проверяйте их на предмет повреждения перед использованием!

- Перед использованием наполните устройство теплой водой.



- Устройство может использоваться детьми старше 8 лет или людьми с ограниченными физическими и умственными способностями, ограниченными способностями органов чувств, или недостатком опыта/знаний, при условии, что им было предоставлено обучение безопасному использованию устройства, и они понимают связанные с его использованием опасности. Дети не должны играть с упаковкой. Чистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми, если они младше 8 лет или без надзора.

- Дети до восьми лет должны находиться на безопасном расстоянии от устройства и шнура питания.

- Нельзя использовать устройство с таймером или отдельной системой дистанционного управления!

- После использования устройства, или если оно работает с неисправностью, обязательно вынимайте шнур.

- Держите шнур питания на безопасном расстоянии от нагревательных элементов.

- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.

- Не кладите какие-либо предметы на устройство.

- Не оставляйте устройство на улице или в местах с высокой влажностью.

- Никогда не опускайте электрические детали устройства в воду.

- Не используйте устройство, если оно повреждено (например, если его уронили или оно упало в воду).

- Производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный использованием устройства каким-либо способом, отличным от описанного в настоящей инструкции, или если при его использовании была допущена ошибка.

- Для предотвращения получения травм, ремонт, такой как замена поврежденного шнура питания, должен производиться только сервисной службой.



- Осторожно! Устройство нагревается.
Температура поверхностей, к которым можно прикоснуться, нагревается при использовании.

- Отключайте устройство от источника питания, когда оно не используется.

- При использовании удлинителя, убедитесь, что за него не будут дергать дети, и что о него нельзя споткнуться.

Чистка и уход

- Всегда вытаскивайте шнур из розетки перед тем, как чистить устройство.

- Дайте устройству остыть до комнатной температуры.

- Не погружайте электрические части в воду.

- Чашу устройства можно мыть теплой водой с использованием обычных моющих средств.

Гигиена: обязательно вымойте устройство в случае протечки вакуумных пакетов во время приготовления пищи и попадания продуктов непосредственно в воду.

- Для очистки варочного аппарата Sous-Vide, выполните следующую процедуру:

  - Материалы для чистки:

  - 1 кастрюля высотой не менее 18 см и диаметром не более 25 см

  - 1 литр пищевого уксуса

- Из-за содержащихся в водопроводной воде минеральных веществ, на нагревательных элементах и корпусе устройства может образовываться налет. Налет негативно сказывается на эффективности нагревания и внешнем виде устройства. Поэтому его необходимо чистить через каждые 20 использований или каждые 200 часов работы.

1. Опустите SV 50 в кастрюлю. Наполните водой до отметки «Мин». Добавьте уксус (внимание: в случае химического ожога уксусом немедленно промойте большим количеством воды. Если после промывания остается покраснение глаза, болезненные ощущения и чувствительность к свету, обратитесь за медицинской помощью.)

2. Включите устройство и установите температуру на 80°C, а таймер – на 3 часа.

3. Проверьте результат. Если налет не был удален полностью, повторите второй этап. Если налет удален – промойте чистой водой. Высушите устройство, перед тем, как убирать его на хранение.

Рабочая поверхность:

Важно: Никогда не размещайте устройство на горячих поверхностях (например, на плите) или рядом с ними. Всегда используйте устройство на устойчивой, ровной, жароустойчивой поверхности. Следите за тем, чтобы рядом с устройством не было легковоспламеняющихся материалов.

Перед использованием в первый раз:

- Протрите устройство снаружи влажной тряпкой. Затем опустите устройство в предназначенную для этого кастрюлю с теплой водой для того, чтобы смыть остаточные загрязнения от производства.

- Внимание! Не погружайте в воду электрические части!

Вакуумная упаковка

Чтобы получить обзор наших вакуумных упаковщиков, вакуумных пакетов и рулонов, посетите сайт www.steba.com.

.

Настройка устройства



Установка

- Данное устройство предназначено только для нагревания воды, любые другие жидкости забивают насос.

- Установите устройство безопасным образом.

- Следите за тем, чтобы уровень воды с опущенными в нее продуктами достигал отметки «макс».

- Если уровень воды находится на отметке «min», на дисплее появляется сообщение «EE1» и устройство три раза подает звуковой сигнал.

Установка температуры и времени

- После включения устройства, оно переходит в режим ожидания. Нажатием на кнопку ⏻ вы можете отрегулировать температуру. Каждое нажатие будет подтверждено звуковым сигналом.

- Используйте диск управления для установки желаемой температуры шагами по 0,5°C.

- Нажатием кнопки вы можете установить таймер. Используйте диск управления для установки желаемого количества часов (до 99 часов). Нажав кнопку еще раз, вы можете установить количество минут.

- Установленное время начинает обратный отсчет после достижения желаемой температуры.

- Подтвердите все настройки нажатием кнопки . Устройство начнет работать.

- Если вы хотите изменить настройки во время работы устройства, нажмите кнопку в течение 3 секунд и повторите описанные выше шаги.

- После истечения отсчета установленного времени, на дисплее появится сообщение «КОНЕЦ» и устройство подаст звуковой сигнал.

- Если вы хотите выключить устройство, нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд.

Количество воды

Не наливайте слишком большое количество воды в устройство – оставьте достаточно места для продуктов. При необходимости, долейте воду до отметки «Макс». Устройство можно включить только когда уровень воды достигает отметки «Макс». Продукты обязательно должны быть покрыты водой. Датчику температуры требуется несколько минут для того, чтобы подстроиться под установленную температуру, если заливается теплая вода.

Если в кастрюле нет воды, устройство не включится и подаст звуковой сигнал «EE1». Выключите устройство, залейте воду и перезапустите устройство.



Датчик уровня воды выключает устройство при быстром снижении уровня воды.



Если вы выключаете питание устройства, или при сбое питания, устройство запоминает последние установленные значения.

Приправы

Перед вакуумной упаковкой продуктов к ним можно добавить специи и приправы. Соблюдайте осторожность при добавлении специй, потому что продукты сохраняют свой натуральный вкус в процессе приготовления в варочном аппарате SousVide.

Время приготовления зависит от толщины продуктов

- При приготовлении продуктов глубокой заморозки, увеличьте время не менее чем на 20%.

- Вся информация о времени приготовления является приблизительной и должна корректироваться по вкусу.

- Для жесткого мяса время должно быть удвоено.

Мясо:

Температура: 68°C – 62°C

Толщина	Время
10 мм	30 минут
20 мм	45 минут
30 мм	95 минут
40 мм	120 минут
50 мм	180 минут
60 мм	250 минут

Рыба:

Температура: 55°C – 58°C

Толщина	Время
10 мм	10 минут
20 мм	20 минут
30 мм	30 минут
40 мм	40 минут
50 мм	50 минут
60 мм	60 минут

Птица:

Температура: 63°C – 65°C

Толщина	Время
10 мм	20 минут
20 мм	40 минут
30 мм	75 минут
40 мм	90 минут

Овощи:

Температура: 80°C – 85°C

Тип	Время
Спаржа	35 минут
Картофель*	70 минут
Корнеплоды*	110 минут

* нарезанные кубиками



Не позволяйте температуре опуститься ниже указанной в таблице!

Обратите внимание, что продолжительность приготовления, указанная в инструкции по эксплуатации и буклете с рецептами являются рекомендуемыми минимальными значениями времени, в течение которого продукты должны находиться в устройстве, когда оно уже было наполнено горячей (водопроводной) водой. При наполнении устройства холодной водой, время увеличивается приблизительно на 30 минут. Всегда наполняйте варочную установку, вместе с продуктами, водой до отметки «макс». Таким образом обеспечивается поддержание установленной температуры в варочном пространстве sous-vide 65°C с точностью +/- 0,5°C. Готовящиеся продукты можно положить в водяную баню непосредственно после заливки воды, и они могут оставаться в воде в течение времени, значительно превышающего указанное минимальное время без повышения требуемой базовой температуры выше установленной температуры, благодаря методу sous-vide.

Совет от Steba

Если вы укладываете несколько вакуумных упаковок с различным временем приготовления и количеством мяса, вам следует заранее их пометить. При температуре 62°C вы можете оставить мясо в чаше и вынуть его при необходимости, без изменения консистенции мяса.

Дальнейшая обработка

Длительное хранение: Остудите мясо в воде со льдом немедленно после приготовления. После этого мясо может храниться в холодильнике в течение нескольких дней (температура в холодильнике 7°C = 5 дней, температура в холодильнике 5°C = 10 дней) без потери качества, или заморозить в морозильном отделении.

Для размораживания, поместите продукты в вакуумной упаковке в устройство при температуре примерно 55°C и разморозьте его в пакете. После этого выньте продукты из пакета, и немедленно употребите, либо быстро обжарьте.

Немедленное употребление в пищу: Разумеется, мясо можно употреблять в пищу непосредственно после приготовления методом Sous-Vide, или обжарить с каждой стороны в течение не более 1 минуты с каждой стороны на очень горячей сковороде с небольшим количеством растительного масла. Чем короче время приготовления - тем сочнее будет мясо. Мясо также можно смазать маслом и запечь бутановой горелкой. Перед тем, как нарезать мясо, выдержите его примерно 2 минуты.

Приготовление в обратном порядке: Если сырое мясо быстро обжарить, приправить и упаковать в вакуумную упаковку, оно будет готово к употреблению после приготовления в устройстве SousVide.

Вы также можете подготовить соус с приправами на основе красного вина / бальзамического уксуса, добавить его к мясу, поместить в вакуумную упаковку и приготовить при помощи SousVide.

Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за бесконтрольного выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

SousVide

SousVide è un metodo per cuocere sottovuoto gli alimenti a bassa temperatura per lungo tempo. Il consumo energetico in acqua fredda riscaldata a 63°C e di circa 120 Watt/ora! Grazie al sottovuoto, alla cottura lenta e al calore omogeneo dell'acqua attorno agli alimenti, i sali minerali, il sapore e i succhi non si disperdono!



Riscaldare solo alimenti sottovuoto con questo dispositivo. Sigillare bene il sacchetto!

In generale

Leggere attentamente le istruzioni prima di mettere in funzione il dispositivo e conservare con cura. Se si cede il dispositivo a terzi, consegnare anche il presente manuale. Utilizzare secondo l'uso previsto e seguire le avvertenze di sicurezza. Si decina qualsiasi responsabilità per danni o lesioni causati da un uso improprio.

Istruzioni di sicurezza

- Non diminuire le temperature indicate nelle tabelle per i tempi di cottura!
- Appoggiare il dispositivo in una pentola. La pentola deve essere abbastanza alta da contenere il dispositivo fino all'indicatore massimo e deve esserci una distanza dal fondo di almeno 1 cm in modo da non bloccare la circolazione dell'acqua.
- Collegare e mettere in funzione il dispositivo con una presa elettrica con messa a terra solo come indicato sull'etichetta.
- Utilizzare solo se il cavo e il dispositivo non presentano danni visibili. Controllare il dispositivo prima di ogni utilizzo. Utilizzare solo la presa in dotazione.
- Prima dell'uso, riempire la pentola di acqua tiepida.
- Questo dispositivo è adatto all'uso da parte di bambini di età superiore agli 8 anni e di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che mancano di esperienza e/o di conoscenza, salvo sotto assistenza o

sotto istruzioni in riferimento all'uso del dispositivo e ai rischi connessi. Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo o con la confezione. La pulizia e la manutenzione non deve essere eseguita dai bambini di età inferiore agli 8 anni e senza supervisione.

- Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione lontano dai bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non utilizzare il dispositivo con un timer esterno o un sistema separato di telecontrollo.
- Al fine di evitare pericoli, le riparazioni al dispositivo e la sostituzione di un cavo danneggiato devono essere eseguite esclusivamente dal servizio clienti.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente dopo ogni uso o in caso di malfunzionamento.
- Non scollegare tirando dal cavo. Non piegare il cavo nei bordi e non schiacciare.
- Tenere la presa lontano dalle parti calde.
- Non conservare il dispositivo all'aperto o in un luogo umido.
- Non immergere la parte elettrica in acqua.
- Non utilizzare il dispositivo se cade in acqua, in caso di malfunzionamento o di caduta accidentale o se presenta guasti in generale.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati da un uso improprio o per mancata osservanza delle istruzioni per l'uso.
- Al fine di evitare pericoli, le riparazioni e la sostituzione di una presa danneggiata devono essere eseguite esclusivamente dal servizio clienti.



- **Avvertenza! Il dispositivo diventa caldo.** Durante il funzionamento le superfici esterne diventano molto calde.
- Staccare la spina dalla presa quando non si utilizza il dispositivo.
- Se si utilizzano prolunghe, fare attenzione che i bambini non tirino il cavo e che non rappresenti un pericolo di inciampo.

Pulizia e manutenzione

- Prima della pulizia, scollegare la spina dalla presa elettrica.
- Far raffreddare il dispositivo a temperatura ambiente.
- Non immergere la parte elettrica in acqua.
- Pulire delicatamente la pentola con acqua calda e detersivo per piatti.
- Igiene: pulire sempre il dispositivo nel caso i sacchetti perdano durante la fase di cottura e gli alimenti fuoriescano e vengano a contatto con l'acqua.

Per pulire il dispositivo del Sous-Vide, procedere come segue:

- Detersivo:
- 1 contenitore di almeno 18 cm di altezza
  e un diametro di massimo 25 cm
- 1 litro di aceto per alimenti

A causa dei minerali presenti nell'acqua di rubinetto, dopo il riscaldamento si formano depositi di calcare sugli elementi riscaldanti e sulle superfici del dispositivo. I depositi di calcare possono limitare la funzione riscaldante e pregiudicare l'aspetto del dispositivo. Si dovrebbe decalcificare regolarmente il dispositivo. Decalcificare il dispositivo dopo ogni 20 utilizzi o dopo 200 ore totali di funzionamento.

1. Inserire il SV 50 nel contenitore. Riempire di acqua fino all'indicatore „Min". Versare un litro di aceto nell'acqua (attenzione, in caso di corrosione cutanea da aceto: sciacquare subito e accuratamente con acqua. Consultare un medico se l'occhio è ancora arrossato, se si avverte dolore e se è sensibile alla luce.)
2. Spegnere il dispositivo e impostare la temperatura a 80° e il timer su 3 ore.
3. Controllare se è pulito. Se non è completamente decalcificato, ripetere il punto 2. Se completamente decalcificato, sciacquare il dispositivo e il contenitore con acqua pulita. Asciugare il dispositivo prima di riporre.

Luogo di lavoro:

Importante: Nonap poggiare mai il dispositivo su una superficie calda (ad es. fornello). Posizionare il dispositivo su una superficie piana, stabile e resistente al calore.

Al primo utilizzo:

- Pulire il dispositivo con un panno umido. Quindi sciacquare la pentola da utilizzare con acqua calda per eliminare eventuali residui di produzione.
- Attenzione: Non immergere la parte elettrica in acqua!

Mettere sottovuoto

Utilizzare solo sacchetti adatti al sottovuoto. I sacchetti normali non garantiscono la chiusura ermetica. Fare attenzione che non ci siano erbe aromatiche vicino alla sigillatura, altrimenti il sacchetto non si chiude ermeticamente[3].

Dispositivo per il sottovuoto

Su www.steba.com è disponibile la gamma completa dei dispositivi e dei rotoli e dei sacchetti per il sottovuoto.

Questi dispositivi si possono acquistare nei negozi specializzati e pressola Steba.

Impostazione del dispositivo



Messa in funzione

- Il dispositivo è adatto solo per riscaldare l'acqua.
- Fissare il dispositivo.
- Assicurarsi che il livello dell'acqua insieme agli alimenti non superino il la linea Max.
- Collegare il dispositivo a una presa elettrica.
- Se il livello dell'acqua è al minimo, sul display compare EE1 e il dispositivo emettere tre suoni consecutivi.

Impostare la temperatura e i tempi di cottura

- Quando si inserisce la spina nella presa, il dispositivo entra in funzione stand-by. La temperatura si imposta premendo il pulsante. Ogni volta che si preme, il dispositivo emette un suono.
- Impostare la temperatura desiderata con scatti di 0,5°C usando la manopola.
- Il timer si imposta premendo il pulsante. Impostare le ore totali desiderate usando la manopola (fino a 99 ore). Premendo di nuovo il pulsante si possono impostare i minuti.
- Il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia quando viene raggiunta la temperatura impostata.
- Confermare le impostazioni premendo il pulsante. Il dispositivo inizia a riscaldare.
- Se si vogliono modificare le impostazioni durante il funzionamento, premere il pulsante per 3 secondi e ripetere le indicazioni descritte sopra.
- Allo scadere del tempo impostato, il dispositivo emettere un suono e sul display appare "END".
- Per spegnere il dispositivo, premere il pulsante per 3 secondi.

Quantità dell'acqua

Inserire gli alimenti nel contenitore e riempire di acqua fino all'indicatore massimo. Gli alimenti devono essere sempre completamente immersi. Se gli alimenti dovessero galleggiare, poggiare un peso, ad es. un piatto sul sacchetto. Se si utilizza acqua riscaldata, il sensore di temperatura ha bisogno di alcuni minuti finché non viene regolata alla temperatura impostata.
Se non è presente acqua nella pentola, il dispositivo non entra in funzione ed emette un suono, sul display appare EE1. Spegnere il dispositivo, riempire con acqua e mettere di nuovo in funzione.



Il sensore di livello dell'acqua spegne automaticamente il dispositivo quando il livello dell'acqua si abbassa bruscamente.

Se si stacca la spina, il programma si interrompe o in caso di mancanza di corrente, il dispositivo memorizza le ultime impostazioni.

Speziare

Prima di mettere sottovuoto, gli alimenti si possono aromatizzare o speziare. Non speziare eccessivamente per non alterare il sapore durante la cottura SousVide.

Tempo di cottura: dipende dallo spessore degli alimenti.

- **Per gli alimenti congelati i tempi di cottura aumentano di almeno del 20 %.**
- **I tempi di cottura sono indicativi e devono essere impostati secondo il proprio gusto.**
- **Per la carne dura, raddoppiare i tempi di cottura.**

Carne:
Temperatura 58°C - 62°C

Spessore	Tempo
10 mm	30 minuti
20 mm	45 minuti
30 mm	95 minuti
40 mm	120 minuti
50 mm	180 minuti
60 mm	250 minuti

Pesce:
Temperatura 55°C - 58°C

Spessore	Tempo
10 mm	10 minuti
20 mm	20 minuti
30 mm	30 minuti
40 mm	40 minuti
50 mm	50 minuti
60 mm	60 minuti

Pollame:
Temperatura 63°C - 65°C

Spessore	Tempo
10 mm	20 minuti
20 mm	40 minuti
30 mm	75 minuti
40 mm	90 minuti

Verdure:
Temperatura 80°C - 85°C

Tipo	Tempo
Asparagi	35 minuti
Patate*	70 minuti
Ortaggi a radice*	110 minuti

*** a cubetti**



Non diminuire le temperature indicate nelle tabelle per i tempi di cottura!



I tempi di cottura nelle istruzioni e nel ricettario sono i tempi minimi di utilizzo del dispositivo **in acqua (di rubinetto) già calda.** Se si utilizza acqua fredda, i tempi di cottura si allungano di circa 30 minuti. Riempire la pentola con il dispositivo per il Sous Vide di acqua fino all'indicatore „MAX". In questo modo si garantisce che la temperatura impostata resti nell'area di cottura del Sous Vide fino a 65°C con una precisione di +/- 0,5°C. Il cibo può essere inserito in entrambi i casi subito dopo aver riempito di acqua la pentola e può rimanere a bagno maria anche ben oltre i tempi minimi di cottura grazie alla tecnica del Sous-Vide, la temperatura interna desiderata non aumenta rispetto alla temperatura impostata.

Consiglio della Steba

Se si cuociono contemporaneamente tipi di carne differenti con differenti tempi di cottura, si consiglia di segnare i sacchetti. Si può lasciare la carne a 62 gradi nella pentola e si può rimuovere, se necessario, senza che la carne si alteri.

Trasformazione supplementare

Conservazione: dopo la cottura, raffreddare la carne subito in acqua ghiacciata. Dopodiché può essere conservata diversi giorni (temperatura frigorifero 7 ° C = 5 giorni, temperatura 5 ° C = 10 giorni) senza perdita di qualità o può essere surgelata nel congelatore.
Per scongelare, mettere i sacchetti congelati nella pentola con acqua e impostare a 55 ° C il dispositivo. Quindi estrarre dal sacchetto, consumare subito o rosolare bene.

Consumare subito: si può consumare naturalmente la carne subito dopo la cottura SousVide senza lasciare raffreddare o rosolare bene in una padella con olio di girasole ogni lato per massimo 1 minuto. Più breve la rosolatura, più succosa resta la carne. Si può anche spennellare la carne con l'olio e passare il cannello da cucina al butano.
Lasciare riposare la carne per 2 minuti prima di affettare.

Cottura inversa: rosolare brevemente la carne e mettere sotto vuoto già speziata, dopo la cottura SousVide è pronta per essere consumata. Inoltre si può preparare una marinatura con vino rosso e balsamico, aggiungere la carne, mettere sottovuoto e cuocere SousVide.

Smaltimento corretto del prodotto

Smaltire subitoi dispositivi al temine del ciclo di vita.



Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito nei rifiuti domestici all'interno della Comunità Europea. I dispositivi in disuso contengono materiali riciclabili pregiati che potrebbero nuocere all'ambiente e alla salute in caso di uno smaltimento non controllato.

Smaltire i dispositivi in disuso presso un sistema di raccolta adatto o spedire il dispositivo al presso il rivenditore. Questi provvederà al riciclaggio del prodotto.

Smaltire la confezione

Non gettare il materiale da imballaggio, ma riciclare. Carta, cartone e imballaggi in cartone ondulato vanno gettati presso la raccolta di carta. Le parti per l'imballaggio e la pellicola vanno smaltiti nei contenitori appositi.



Tra gli esempi per l'etichettatura della plastica: PE per polietilene, codice 02 per PE-HD, 04 per PE-LD, PP per polipropilene, PS per polistirolo.

Servizio clienti:

Se dovesse essere necessario contattare il servizio clienti, rivolgersi al seguente indirizzo. Se necessario, in caso di garanzia il dispositivo verrà ritirato.

Il dispositivo deve essere confezionato per il trasporto.

Le confezioni aperte non verranno ritirate!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Tel. per la distribuzione: 09543 / 449-17 / -18,
Tel. assistenza clienti: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
E-Mail: elektro@steba.com Sito web: http://www.steba.com

Attenzione! Le apparecchiature elettriche possono essere riparate solo da elettricisti qualificati per evitare danni derivanti da riparazioni improprie.

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, keine Haftung für Übersetzungsfehler

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

Art. Nr. 480-13590 Stand 03/2017