



SousVide SV1

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	8
Mode d'emploi	14
Gebruiksaanwijzing	20
Brugsanvisning	26
Instruktionsbok	32


SousVide



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

Allgemein

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

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild an eine geerdete Steckdose anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen! Nur die dafür vorgesehene Zuleitung benutzen.
- Das Gerät vor Gebrauch mit lauwarmen Wasser füllen, wobei in der Höhe noch ausreichend Platz für das Lebensmittel sein muss. Kein Wasser in die Außenwanne geben.
-  Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder der Verpackung spielen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirsystem betrieben werden!
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
-  **Vorsicht! Gerät wird warm.** Nur nach dem Abkühlen transportieren. Während des Betriebes wird die Temperatur der berührbaren Oberflächen warm.
- Vorsicht vor Dampfaustritt während des Kochens und beim Öffnen des Deckels.
- Ziehen Sie den Stecker wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
-  Den Deckel vorsichtig abnehmen da sich warmes Wasser an der Deckelinnenseite befindet.

Arbeitsplatz:

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

Vor dem ersten Gebrauch:

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

Vakuuieren

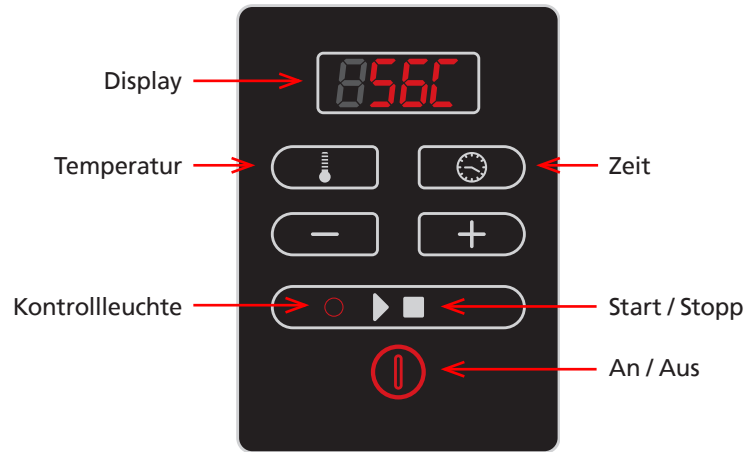
Verwenden Sie nur Beutel welche vakuumierbar sind. Normale Beutel garantieren keinen richtigen Verschluss. Achten Sie darauf dass keine Gewürze im Bereich der Schweißnaht sind, da sonst eine hermetische Verschweißung nicht möglich ist.

Vakuuiergerät

Diese Geräte erhalten Sie im Fachhandel oder bei Steba

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

Einstellung des Gerätes



- Mindestens 2 Sekunden auf die An/Aus-Taste drücken. Die Taste leuchtet, im Display erscheint „0000“. Temperatur-Taste 1x drücken, im Display erscheint „40C“. Mit der +/- Taste die gewünschte Temperatur einstellen. Dann Timer drücken, im Display erscheint 1:00 Stunden. Mit +/- die gewünschte Zeit einstellen und mit Start/Stop Taste starten. Kurzer Tastendruck = 1 Minutenschritt, langer Tastendruck = Schnelllauf. Maximale Zeiteinstellung ist 24 Stunden.
- Wenn das Gerät im Betrieb ist leuchtet die Kontrollleuchte.
- Zum Ausschalten die An/Aus-Taste drücken.

Wassermenge

Geben Sie nicht zuviel Wasser in das Gerät damit genügend Platz für die Lebensmittel vorhanden ist. Ergänzen Sie gegebenenfalls dann die Wassermenge bis 2 cm unter den Rand. Das Lebensmittel soll immer mit Wasser bedeckt sein. Legen Sie den Gitterrost ein damit das Lebensmittel nicht auf dem Boden aufliegt. Sollte das Lebensmittel wegen einer Luftblase nicht vom Wasser umschlossen sein, legen Sie ein Gewicht z.B. Teller auf den Beutel.

Würzung

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

Allgemein

Durch die SousVide-Methode wird bei genauen Temperaturen das Lebensmittel pasteurisiert und dadurch die Haltbarkeit verlängert. Nach der Pasteurisierung die Beutel sofort im Eiswasser abkühlen und im Kühlschrank unter 3°C lagern, einfrieren oder sofort verzehren. Die Pasteurisierung erfolgt bei ca. 62°C Kerntemperatur. Generell entwickelt sich das Lebensmittel am besten bei Temperaturen zwischen 55°C - 65°C.

Garzeit ist abhängig von der Dicke des Lebensmittels

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

Fleisch: Temperatur 60°C - 65°C

Dicke	Zeit
10 mm	20 Minuten
20 mm	60 Minuten
30 mm	100 Minuten
40 mm	150 Minuten
50 mm	200 Minuten
60 mm	250 Minuten

Fisch: Temperatur 55°C - 60°C

Dicke	Zeit
10 mm	20 Minuten
20 mm	40 Minuten
30 mm	60 Minuten
40 mm	80 Minuten
50 mm	100 Minuten
60 mm	120 Minuten

Geflügel: Temperatur 63°C - 65°C

Dicke	Zeit
10 mm	20 Minuten
20 mm	60 Minuten
30 mm	80 Minuten
40 mm	100 Minuten
50 mm	150 Minuten
60 mm	200 Minuten

Gemüse: Temperatur 80°C - 85°C

Art	Zeit
Spargel	25 Minuten
Kartoffeln	40 Minuten
Wurzelgemüse	70 Minuten

Weiterverarbeitung

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

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

Sofortiges Verzehren: Man kann das Fleisch natürlich auch direkt nach dem SousVide-garen ohne Abkühlung essen oder in einer sehr heißen Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl von jeder Seite max. 1 Minute scharf anbraten. Je kürzer gebraten wird umso saftiger bleibt das Fleisch. Es besteht auch die Möglichkeit das Fleisch mit Öl einzupinseln und mit einem Butangasbrenner abzuflammen.

Bevor das Fleisch angeschnitten wird lässt man es ca. 2 Minuten entspannen.

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

Reinigung und Pflege

- Nach dem Gebrauch kein Wasser in der Wanne zurücklassen.
- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Das Elektroteil nicht in Wasser tauchen.
- Topf vorsichtig aus dem Gerät heben.
- Topf und Deckel können im warmen Wasser unter Zusatz handelsüblicher Geschirrspülmittel gereinigt werden. Die Teile danach gut abtrocknen und sicherstellen, dass sich kein Wasser im Deckel befindet.
- Keine scharfen oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- Heizelement und Gehäuseoberfläche mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Nach dem Reinigen das Gerät wieder zusammensetzen.

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 Sammelssysteme 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.

Geräteverpackung:

- 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, and 24 hours of operation is just 2.9 kWatts! The vacuum packing, the long cooking time and the transfer of heat from the water to the food from all directions reduces the growth of bacteria. The food retains its vitamins, natural flavour and succulence!

Generally

This appliance is for private use only and must not be used commercially. 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

- 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. Take care that sufficient space is left for the food. Never fill water in the outer pot!
-  This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or the packaging.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control 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 appliance in water.

- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it felt down).
- 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. Allow to cool before transporting. The temperature of the touchable surfaces becomes hot during use.

- Beware of steam during cooking and when opening the lid.
- 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.
- Remove lid carefully - there may be hot water on the inside of the lid.

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:

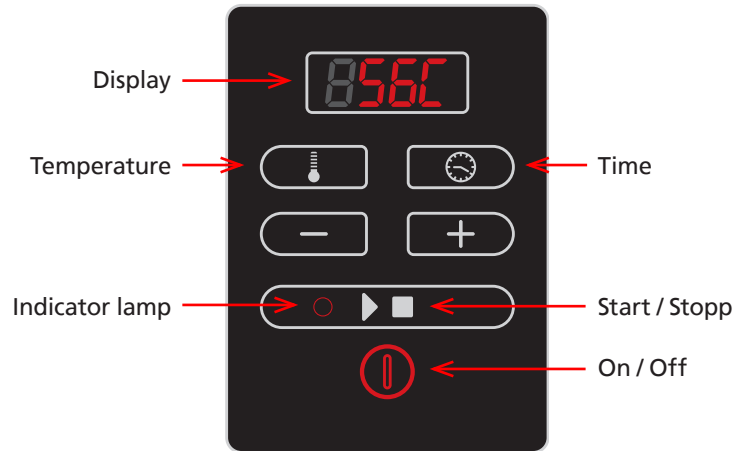
- The device must be properly cleaned before it is filled with water.
- Thoroughly clean container with hot water and a little washing up liquid, rinse and wipe dry.
- Attention! Do not immerse electrical part in water!
- Only wipe inside of lid with a damp cloth and dry.

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.

vacuum sealer VK5:	Art No 05-05-00	EAN: 4011833301819
foil bag: 22 x 30cm:	Art No 93-30-00	EAN: 4011833400574
foil bag: 28 x 40cm:	Art No 93-40-00	EAN: 4011833400581
foil roll: 22 x 500cm:	Art No 93-22-00	EAN: 4011833400550
foil roll: 28 x 500cm:	Art No 93-28-00	EAN: 4011833400567

Setting the device



- Press On/Off button ① for at least 2 seconds. The button illuminates „0000“ appears in display. Press the Temperature-Button ② one time, in display appears „40C“. Set required temperature using the +/- button. Press the Timer button ③, the display shows 1:00 hour. By pressing the +/- button the desired time can be adjusted. By pressing the Start/Stop button ④ the appliance can be started. Short button press = steps of 1 minute, long button press = fast forward. The maximum time setting is 24 hours
- When the device is operating the indicator lamp illuminates.
- Press On/Off button ① to switch off.

Water quantity

Do not put too much water in the device - leave sufficient room for the food. If necessary, top up water until it is 2 cm below the edge. The food must always be covered with water.

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.

General

The SousVide method pasteurises the food at exact temperatures, ensuring that it will keep for longer. After pasteurising, cool bag in ice water immediately and store in the fridge at less than 3°C, freeze or eat immediately. Pasteurisation takes place at a core temperature of about 62°C. The food generally cooks best at temperatures of 55°C - 65°C.

The cooking time depends on the thickness of the food

- ⚠ The device will only operate correctly with the lid on.
- 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 60°C - 65°C

Thickness	Time
10 mm	20 Minutes
20 mm	60 Minutes
30 mm	100 Minutes
40 mm	150 Minutes
50 mm	200 Minutes
60 mm	250 Minutes

Poultry: Temperature 63°C - 65°C

Thickness	Time
10 mm	20 Minutes
20 mm	60 Minutes
30 mm	80 Minutes
40 mm	100 Minutes
50 mm	150 Minutes
60 mm	200 Minutes

Fish: Temperature 55°C - 60°C

Thickness	Time
10 mm	20 Minutes
20 mm	40 Minutes
30 mm	60 Minutes
40 mm	80 Minutes
50 mm	100 Minutes
60 mm	120 Minutes

Vegetables: Temperature 80°C - 85°C

Type	Time
Asparagus	25 Minutes
Potatoes	40 Minutes
Root vegetables	70 Minutes

Further processing

Preservation: Cool meat in ice water immediately after pasteurising.

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.

Cleaning and care

- Do not leave any water in the pot after use.
- Always unplug from the mains before cleaning.
- Allow device to cool to room temperature.
- Do not immerse electrical part in water.
- Lift pot carefully out of device.
- The pot and the lid can be cleaned in warm water with normal commercial washing up liquid. Then dry thoroughly and ensure that there is no water in the lid.
- Do not use aggressive or scouring cleaning agents.
- Wipe heating element and surface of housing with a damp cloth.
- Re-assemble device after cleaning.

Disposal:

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.

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.

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 sur plus de 24 heures est de seulement 2,9 kWatt ! L'emballage sous vide, la cuisson lente et la transmission de chaleur homogène par l'eau aux aliments permettent de réduire le développement des bactéries. Les sels, le goût propre et la saveur sont conservés !

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. 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.

Indications concernant la sécurité

- 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. Ne pas mettre de l'eau dans le bac extérieur.
-  Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
- Les enfants doivent être réglementés, pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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 l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil après un dysfonctionnement, par exemple s'il est tombé par terre ou a été endommagé d'une autre manière.
- 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 !

Ne le transporter qu'une fois refroidi. Durant le fonctionnement, la température des surfaces pouvant être touchées peut être très élevée.

Attention ! L'appareil est chaud.

- Ne transporter qu'après refroidissement. Durant le fonctionnement de l'appareil, la température des surfaces accessibles augmente.
- Faire attention à l'évacuation de vapeur durant la cuisson et à l'ouverture du couvercle.
- 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.
- Retirer le couvercle avec précaution, de l'eau chaude se trouvant à l'intérieur de celui-ci.

Avant la première utilisation :

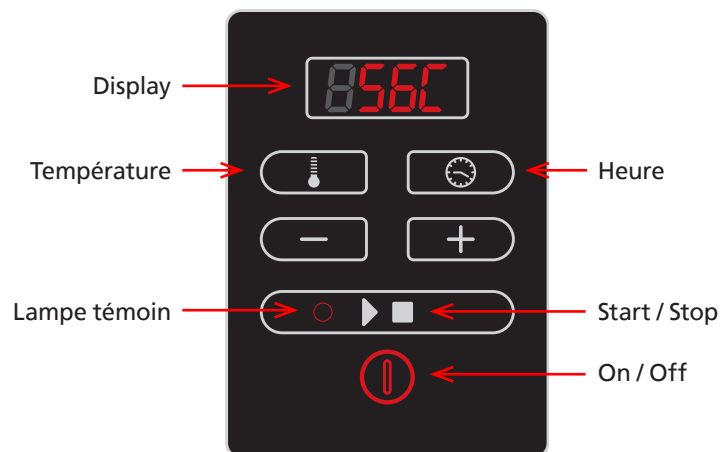
- Nettoyer l'appareil avant utilisation avec soin avant de le remplir avec de l'eau.
- Nettoyer le récipient avec soin avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, rincer et sécher.
- Attention : ne pas plonger les composants électriques dans l'eau !
- N'essuyer l'intérieur du couvercle qu'avec un chiffon humide puis sécher.

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.

Scellant vide VK5:	Art No 05-05-00	EAN: 4011833301819
feuille sac: 22 x 30cm:	Art No 93-30-00	EAN: 4011833400574
feuille sac: 28 x 40cm:	Art No 93-40-00	EAN: 4011833400581
feuille role: 22 x 500cm:	Art No 93-22-00	EAN: 4011833400550
feuille role: 28 x 500cm:	Art No 93-28-00	EAN: 4011833400567

Réglage de l'appareil



- Appuyer au moins 2 secondes sur la touche on/off ①. La touche s'allume, „0000“. Appuyer la température ② un fois, „40C“ affiche sur le display. Régler la température désirée à l'aide de la touche +/- et lancer a procédure. Appuyer sur heure ③, 1:00 heure affiché sur le display, avec la touché +/- régler temps désirée et ap'puyer sur la touché ▶ ■ .
- Heure. Une pression rapide sur la touche ④ = un pas d'1 minute, une pression plus longue = avancée rapide. Le réglage maximum est de 24 heures.
- Quand l'appareil est en marche, une lampe témoin est allumée.
- Appuyer sur la touche on/off ① pour arrêter l'appareil.

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 atteindre la valeur de 2 cm en dessous du bord. Les aliments doivent toujours être recouverts d'eau.

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.

Généralités

La méthode SousVide permet de pasteuriser les aliments à des températures très précises et d'en allonger ainsi la durée de conservation. Après pasteurisation, faire immédiatement refroidir le sachet dans de l'eau glacée et stocker en réfrigérateur à une température inférieure à 3°C, congeler ou consommer aussitôt. La pasteurisation se fait à une température interne d'environ 62°C. D'une manière générale, les aliments se développent au mieux sous des températures situées entre 55°C et 65°C.

Le Temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments

- L'appareil ne fonctionne correctement que lorsque le couvercle est en place.
- 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 60°C à 65°C

Epaisseur	Heure
10 mm	20 minutes
20 mm	60 minutes
30 mm	100 minutes
40 mm	150 minutes
50 mm	200 minutes
60 mm	250 minutes

Poisson : Température 55°C à 60°C

Epaisseur	Temps de cuisson
10 mm	20 minutes
20 mm	40 minutes
30 mm	60 minutes
40 mm	80 minutes
50 mm	100 minutes
60 mm	120 minutes

Volaille : Température 63°C à 65°C

Epaisseur	Temps de cuisson
10 mm	20 minutes
20 mm	60 minutes
30 mm	80 minutes
40 mm	100 minutes
50 mm	150 minutes
60 mm	200 minutes

Légumes : Température 80°C à 85°C

Type	Temps de cuisson
Asperges	25 minutes
Pommes de terre	40 minutes
Légumes racines	70 minutes

Autres fonctions

Stérilisation : après pasteurisation, 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 décongeler 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.

Nettoyage et entretien

- Après utilisation, ne pas laisser d'eau dans le récipient.
- Retirer la prise de secteur avant tout nettoyage.
- Laisser refroidir l'appareil à température ambiante.
- Ne pas plonger les composants électriques dans l'eau.
- Retirer prudemment le plat de l'appareil.
- Le plat et le couvercle peuvent être nettoyés à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle classique. Ensuite, bien essuyer les pièces et s'assurer qu'il ne reste pas d'eau dans le couvercle.
- Ne pas utiliser de nettoyant acide ou abrasif.
- Essuyer les résistances et la surface du boîtier avec un chiffon humide.
- Remonter l'appareil après nettoyage.

Evacuation correcte de ce produit:

Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables. Au sein de l'EU, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimination des déchets non contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-les où vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors d'enlèvement.

Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.

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

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électrique qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.


Sous-vide

Sous-vide is een methode om levensmiddelen in gevacuümde, met folie dichtgemaakte zakjes bij lage temperaturen gedurende een langere tijdspanne te koken. Het stroomverbruik bij koud water, dat tot op 63°C opgewarmd en 24 uur lang gebruikt wordt, bedraagt slechts 2,9 kWatt! Door de vacuümverpakking, de langzame kookmethode en de warmteoverdracht rondom van het water op het levensmiddel wordt de groei van bacteriën verminderd. De zouten, de eigen smaak en de sappigheid blijven behouden!

Algemeen

Dit apparaat is uitsluitend voor het gebruik in het huishouden en niet voor industriële doeleinden bestemd. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. Wanneer het apparaat aan andere personen doorgegeven wordt, dient de gebruiksaanwijzing mee overhandigd te worden. Gebruik het apparaat zoals aangegeven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Voor beschadigingen of ongevallen, die door veronachtzaming ontstaan, kunnen wij niet aansprakelijk gesteld worden.

Veiligheidsinstructies

- Apparaat uitsluitend in overeenstemming met gegevens op het typeaanduidingsplaatje op een geaard stopcontact aansluiten en gebruiken.
- Uitsluitend gebruiken indien netaansluitings snoer en apparaat geen beschadigingen vertonen. Telkens vóór gebruik controleren! Uitsluitend het daarvoor voorziene snoer gebruiken.
- Het apparaat vóór gebruik met lauw water vullen, waarbij in de hoogte nog voldoende plaats voor het levensmiddel moet zijn. Geen water in de buitenste kan doen.
-  Dit apparaat is er niet voor bestemd, door personen (kinderen inbegrepen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt te worden, tenzij ze door een voor de veiligheid instaaende persoon begeleid worden of tenzij ze instructies kregen, hoe het apparaat gebruikt moet worden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om te vrijwaren dat ze niet met het apparaat of met de verpakking spelen.
- 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 netaansluitings snoer. 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.

- Opgepast! Apparaat wordt warm.
- Uitsluitend na afkoeling transporteren. Tijdens de werking neemt de temperatuur van de aanraakbare oppervlakken toe.
- Wees voorzichtig voor vrijkomende damp tijdens het koken en bij het openen van het deksel.
- 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.
- Het deksel voorzichtig afnemen omdat er zich warm water aan de binnenzijde van het deksel bevindt.

Vóór het eerste gebruik:

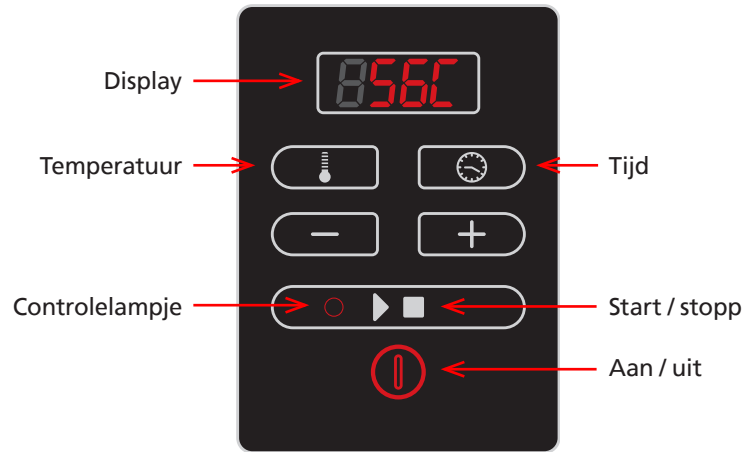
- Voordat er vloeistof ingegoten wordt, dient het apparaat in eerste instantie grondig gereinigd te worden.
- Reservoir met heet water en een beetje afwasmiddel grondig reinigen, naspoelen en droog vegen.
- Opgelet: elektrisch gedeelte niet in het water dompelen!
- Binnenzijde van het deksel uitsluitend met een vochtig doekje schoonvegen en nadrogen.






Vacuümeren

Gebruik uitsluitend zakjes, die vacuümbaar 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.

vacuum Sealer VK5:	Art No 05-05-00	EAN: 4011833301819
folie zak: 22 x 30cm:	Art No 93-30-00	EAN: 4011833400574
folie zak: 28 x 40cm:	Art No 93-40-00	EAN: 4011833400581
folierol: 22 x 500cm:	Art No 93-22-00	EAN: 4011833400550
folierol: 28 x 500cm:	Art No 93-28-00	EAN: 4011833400567

Instelling van het apparaat



- Minstens 2 seconden lang op de toets "Aan/uit"  drukken. De toets is verlicht, op het display brandt „0000“. Temperatuur toets  1x drukken, op het Display verschijnt "40C". Met de toets "+/-" de gewenste temperatuur instellen. Tijdtoets indrukken , op het display verschijnt 1:00 uur, met de toets +/- de gewenste tijd indrukken en met de toets Start/Stop  ■ starten. Toets even indrukken = stap van 1 minuut, toets langer indrukken = snelle werking. Maximale tijdinstelling is 24 uur.
- Wanneer het apparaat in werking is, is het controlelampje verlicht.
- Om uit te schakelen de toets "Aan/uit"  indrukken.

Hoeveelheid water

Doet niet teveel water in het apparaat opdat er voldoende plaats voor de levensmiddelen is. Vul dan eventueel de hoeveelheid water tot 2 cm onder de rand aan. Het levensmiddel dient altijd met water bedekt te zijn.


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.

Algemeen

Door de sous-vide methode wordt bij exacte temperaturen het levensmiddel gepasteuriseerd en wordt daardoor de houdbaarheid verlengd. Na de pasteurisatie de zakjes onmiddellijk in het ijswater laten afkoelen en in de koelkast bij een temperatuur van minder dan 3°C bewaren, invriezen of onmiddellijk consumeren. De pasteurisatie geschiedt bij ca. 62°C kerntemperatuur. Over het algemeen ontwikkelt het levensmiddel zich het best bij temperaturen tussen 55 en 65°C.

Kooktijd is afhankelijk van de dikte van het levensmiddel

-  Het apparaat functioneert alleen correct wanneer het deksel opgelegd is.
- 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 60°C – 65°C

Dikte	Tijd
10 mm	20 minuten
20 mm	60 minuten
30 mm	100 minuten
40 mm	150 minuten
50 mm	200 minuten
60 mm	250 minuten

Vis: Temperatuur 55°C – 60°C

Dikte	Tijd
10 mm	20 minuten
20 mm	40 minuten
30 mm	60 minuten
40 mm	80 minuten
50 mm	100 minuten
60 mm	120 minuten

Gevogelte: Temperatuur 63°C – 65°C

Dikte	Tijd
10 mm	20 minuten
20 mm	60 minuten
30 mm	80 minuten
40 mm	100 minuten
50 mm	150 minuten
60 mm	200 minuten

Groente: Temperatuur 80°C – 85°C

Soort	Tijd
Asperge	25 minuten
Aardappelen	40 minuten
Wortelgewas	70 minuten

Verdere verwerking

Verduurzaming: Na het pasteuriseren 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 ontdoeien 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.

Reiniging en verzorging

- Na het gebruik geen water in de bak achterlaten.
- Vóór de reiniging altijd de netstekker uittrekken.
- Apparaat tot op kamertemperatuur laten afkoelen.
- Het elektrische gedeelte niet in water dompelen.
- Pot voorzichtig uit het apparaat tillen.
- Pot en deksel kunnen in het warme water door toevoeging van in de handel verkrijgbare afwasmiddelen gereinigd worden. De onderdelen daarna goed afdrogen en ervoor zorgen dat er zich geen water in het deksel bevindt.
- Geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Verwarmingselement en oppervlak van de behuizing met een vochtig doekje schoonvegen.
- Na de reiniging het apparaat hermonteren.

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.

Verpakking van het apparaat:

- 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>

Opgelot! 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 i 24 timer, er kun på 2,9 kilowatt! Vakuumemballagen, den langsomme tilberedning og rundt om varmeoverførslen fra vandet til levnedsmidlerne reducerer bakteriernes vækst. Saltet, madens egen smag og saften bevares!

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 grillen som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

Sikkerhedsinstruktioner

- 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.
-  Grillen må ikke benyttes af personer (heller ikke af børn) med nedsatte fysiske, sensoriske og psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre de overvåges af en person, som har til opgave at tage vare om deres sikkerhed, eller de har modtaget instrukser om, hvordan grillen skal benyttes.
- Børn skal overvåges, så der er sikkerhed for, at de ikke leger med grillen eller med emballagen (plasticposer kan være livsfarlige for børn).
- Grillen må ikke benyttes sammen med et tænd- og slukur eller med en separat fjernafbryder. 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.** Transporteres kun efter afkøling. Under driften bliver temperaturen af de flader, der kan berøres, varm.
- Pas på damp, der kan slippe ud under madlavningen og når låget åbnes.
- Træk stikket ud af stikkåsen, når apparatet ikke bruges.
- Ved brug af en forlængerledning sørg for, at børn ikke trækker i den og at folk ikke snubler over den.
- Fjern låget forsigtigt, da der kan dannes varmt vand på lågets inderside.

Arbejdspladsen

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

Inden første brug:

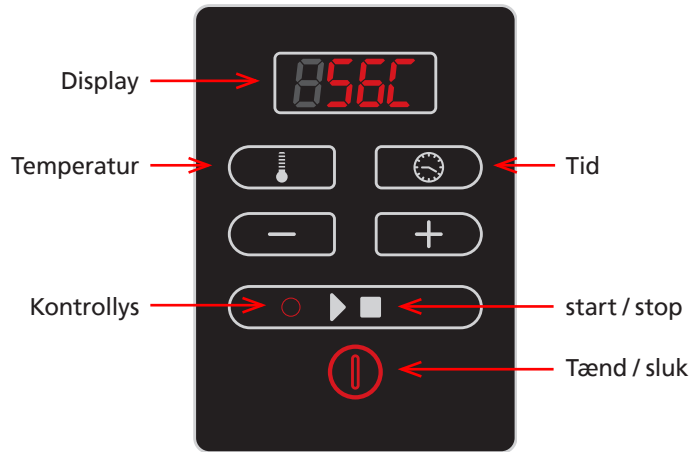
- Inden der hældes væske i, skal apparatet gøres grundig rent.
- Beholderen rengøres med varmt vand og lidt opvaskemiddel, skylles efter og tørres af.
- Forsigtig: Den elektriske del må ikke nedsænkes i vand!
- Lågets inderside tørres af med en fugtig klud og tørres efter.

Dannelse af vakuum

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

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

Apparatets indstilling



- Tryk mindst 2 sekunder på tænd/sluk knappen . Tasten lyser, i displayet lyser „0000“. Tryk Temperaturen knappen 1x, i displayet lyser „40C“. Indstil den ønskede temperatur med +/- tasten Tryk på temperaturknappen, derefter lyser displayet og viser „40C“. Med +/- tasten reguleres temperaturen.
- Tryk derefter på "timer" knappen og 1:00 time vil komme frem på displayet, anvend herefter +/- tasten for at indstille tiden. Tryk derefter på "start/stop" for at starte. Kort tastetryk = 1 minutstigning og ved at holde knappen inde hurtiggøres stigning. Maksimal tidsindstilling er 24 timer.
- Når apparatet er tændt, lyser kontrollysen.
- For at slukke, tryk på tænd/sluk knappen .

Vandmængde

Kom ikke for meget vand i apparatet, så der er nok plads til levnedsmidlerne. Suppler om nødvendigt vandmængden til 2 cm under kanten. Levnedsmidlet bør altid være dækket af vand.

Krydring

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

Generelt

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

Efter pasteuriseringen afkøles poserne straks i isvand og opbevares derefter i køleskabet ved under 3° C, fryses ned eller spises straks. Pasteuriseringen sker ved ca. 62° C kernetemperatur. Generelt udvikles levnedsmidlet bedst ved temperaturer på mellem 55° C - 65° C.

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 60° C - 65° C

Tykkelse	Tid
10 mm	20 minutter
20 mm	60 minutter
30 mm	100 minutter
40 mm	150 minutter
50 mm	200 minutter
60 mm	250 minutter

Fisk: Temperatur 55° C - 60° C

Tykkelse	Tid
10 mm	20 minutter
20 mm	40 minutter
30 mm	60 minutter
40 mm	80 minutter
50 mm	100 minutter
60 mm	120 minutter

Fugl: Temperatur 63° C - 65° C

Tykkelse	Tid
10 mm	20 minutter
20 mm	60 minutter
30 mm	80 minutter
40 mm	100 minutter
50 mm	150 minutter
60 mm	200 minutter

Grøntsager: Temperatur 80° C - 85° C

Slags	Tid
Asparges	25 minutter
Kartofler	40 minutter
Rodfrugter	70 minutter

Videre forarbejdning

Behandling: Efter pasteuriseringen afkøles kødet straks i isvand.

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

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

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

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

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

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

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

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

Rengøring og pleje

- Efterlad ikke vand i karret efter brug.
- Træk altid stikket ud før rengøringen.
- Lad apparatet køle ned til rumtemperatur.
- Undlad at sænke elektrodelen ned i vand.
- Gryden løftes forsigtig ud af apparatet.
- Gryde og låg kan rengøres i varmt vand med lidt gængs opvaskemiddel. Derefter tørres delene godt af. Sørg for at der ikke er vand i låget.
- Undlad at bruge skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- Varmelegemer og kabinetets overflade tørres af med en fugtig klud.
- Efter rengøringen samles apparatet igen.

Korrekt skrotning af grillen

Når grillen har udtjent, skal den omgående gøres ubrugelig.



Inden for EU gør dette symbol opmærksomt på, at den pågældende genstand ikke må anbringes i dagrenovationen. Udtjente apparater indeholder værdifulde materialer, som skal recirkuleres, så miljøet og folks helbred ikke lider skade af ukontrolleret deponering. Aflever derfor grillen på genbrugspladsen eller send den til skrotning der, hvor den er købt. Butikken sørger derefter for at aflevere grillen til korrekt recirkulering.

Aflevering af emballagen

Emballager må ikke anbringes i dagrenovationen, men skal afleveres på genbrugspladsen.

- Papir-, pap- og bølgepapemballage skal afleveres på en genbrugsplads.
- Plasticemballage og -film skal også anbringes i en indsamlingsbeholder.



I eksemplerne for mærkning af plasticmaterialer står der:
PE for polyætylen, koderne 02 for højtryks-polyætylen, 04 for lavtryks-polyætylen, PP for polypropylen og PS for polystyren.

Service

Hvis det mod forventning skulle blive nødvendigt at reparere grillen, bedes der rettet henvendelse til nedenstående adresse. Hvis der er tale om en garantireparation, søger STEBA for afhentningen. Grillen skal være emballeret, så den kan transporteres.

STEBA modtager ikke pakker, som modtageren skal betale forsendelsen af.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG, Pointstrasse 2, 96129 Strullendorf, Tyskland
Tlf.: +49 95 43 - 4 49 17 og +49 95 44 - 4 49 18, Telefax: +49 95 43 - 4 49 19
E-mail: elektro@steba.com Hjemmeside: <http://www.steba.com>

OBS! Elektriske apparater må kun repareres af uddannede elektrikere, fordi ukorrekte reparationer kan medføre store følgeskader.


Sous-Vide



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

Allmänt

Denna apparat är endast avsedd för privat användning i hushåll och ej för kommersiell användning. Läs noga igenom bruksanvisningen och spara den. Om apparaten överlämnas till någon annan person ska även bruksanvisningen lämnas med. Använd apparaten som anges i bruksanvisningen och beakta säkerhetsanvisningarna. För skador och olyckor som uppstår genom att bruks- och säkerhetsanvisningarna ej beaktats tar vi inget ansvar.

Säkerhetsanvisningar

- 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. Håll inget vatten i ytterkärlet.
-  Apparaten är ej avsedd att användas av personer (inklusive barn) med begränsade fysiska, sensoriska eller psykiska förmågor eller av personer med bristande erfarenhet och/eller kunskap om denna inte hålls under uppsikt av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller som instruerar hur maskinen ska användas.
- Barn bör hållas under uppsikt för att garantera att de ej leker med apparaten eller förpackningen.
- Apparaten får ej anslutas till ej timer eller drivas med ett separat fjärrkontrollsystem!
- Dra ur stickkontakten efter varje användning eller vid fel.
- Dra ej i elkabeln. Se till att den inte skaver mot kanter eller kläms.
- Håll elkabeln borta från varma delar.
- Förvara ej apparaten utomhus eller i fuktiga rum.
- Doppa ej apparaten i vatten.

- Använd aldrig apparaten efter att ett fel har uppstått, t.ex. om den fallit ner eller har skadats på annat sätt.
- Tillverkaren tar inget ansvar vid felaktig användning som kan hänvisas till att bruksanvisningen ej beaktats.
- För att undvika faror får reparationer av apparaten, t.ex. byte av elkabel, endast utföras av kundtjänst.
-  **Varning! Apparaten blir varm.**
- Transportera endast apparaten när den har svalnat. När apparaten är i drift blir delar som kan vidröras varma.
- Varning för utsläpp av het ånga under tillagningen och när locket öppnas.
- Dra ur stickkontakten när apparaten ej används.
- Om en förlängningskabel används bör barn hållas under uppsikt så att de ej drar i eller snubblar över kabeln.
-  Öppna locket försiktigt eftersom det finns varmt vatten på insidan av locket.

Arbetsplats:

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

Före första användningen:

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

Vakuumering

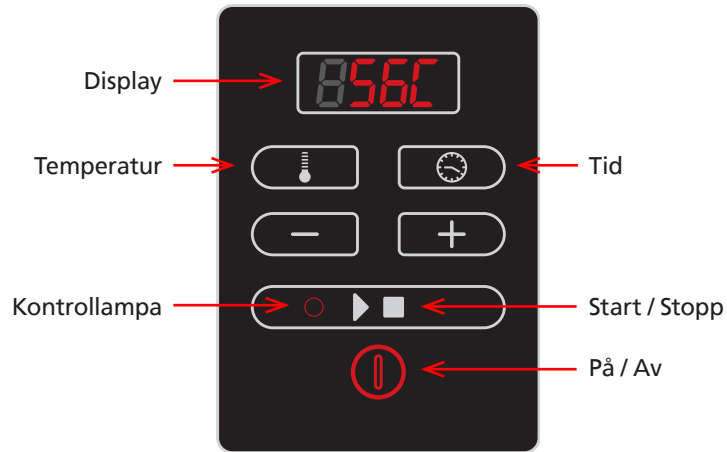
Använd endast påsar som kan användas för vakuumering. Vanliga påsar garanterar inte tillräcklig förslutning. Se till så att det inte ligger kryddor vid svetsfogen då de kan göra att svetsningen ej blir hermetiskt sluten.

Vakuumpapparat

Dessa apparater finns i fackhandeln eller hos Steba

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

Inställning av apparaten



- Tryck på På/Av-knappen ① i minst 2 sekunder. Knappen lyser, på displayen lyser "40°C". Ställ in önskad temperatur med +/- knappen. Tryck sedan på Timer ⌚. På displayen visas 1:00 timmar. Ställ in önskad tid med +/- och starta med Start/Stop-knappen ▶■. Kort knapptryck = 1 minutsteg, långt knapptryck = snabbstegning. Maximal inställbar tid är 24 timmar.
- När apparaten är i drift lyser kontrollampan.
- Tryck på På/Av ① för att stänga av maskinen.

Vattenmängd

Håll 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. Livsmedlet ska alltid vara täckt 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.

Kryddning

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

Allmänt

Genom sous-vide metoden pastöriseras livsmedlet vid exakt temperatur och får därigenom en längre hållbarhet. Kyl ner påsen direkt efter pastöriseringen med isvatten och förvara i kylskåp i 3°C, frys in eller ät genast. Pastöriseringen uppnås vid en kärntemperatur på ca 62°C. Generellt utvecklas livsmedel bäst vid temperaturer mellan 55°C - 65°C.

Tillagningstiden beror på livsmedlets tjocklek

- ⚠ Apparaten fungerar endast riktigt när locket ligger på.
- För djupfrost vara förlängs tiden med minst 20 %.
- Alla tidsangivelser är ungefärliga färderna och bör anpassas efter den egna smaken.
- Fördubbla tiden för segt kött.

Kött: Temperatur 60°C - 65°C

Tjocklek	Tid
10 mm	20 Minuter
20 mm	60 Minuter
30 mm	100 Minuter
40 mm	150 Minuter
50 mm	200 Minuter
60 mm	250 Minuter

Fisk: Temperatur 55°C - 60°C

Tjocklek	Tid
10 mm	20 Minuter
20 mm	40 Minuter
30 mm	60 Minuter
40 mm	80 Minuter
50 mm	100 Minuter
60 mm	120 Minuter

Fågel: Temperatur 63°C - 65°C

Tjocklek	Tid
10 mm	20 Minuter
20 mm	60 Minuter
30 mm	80 Minuter
40 mm	100 Minuter
50 mm	150 Minuter
60 mm	200 Minuter

Grönsaker: Temperatur 80°C - 85°C

Typ	Tid
Spargel	25 Minuter
Kartoffeln	40 Minuter
Wurzelgemüse	70 Minuter

Efter tillagningen

För hållbarhet: Kyl ner köttet i isvatten genast efter pastöriseringen i isvatten. Därefter kan det förvaras i flera dagar i kylskåp (7°C temperatur = 5 dagar, 5°C temperatur = 10 dagar) utan kvalitetsförlust eller frysas in i frysbox/fack. För att tina upp det vakuumerade livsmedlet lägger du det i apparaten på ca 55°C låter det tina upp i påsen. Ta sedan ur det ur påsen och ät direkt eller stek det kort på hög värme.

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

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

Rengöring och skötsel

- Låt inget vatten stå kvar i behållaren efter användning.
- Dra alltid ut elkontakten före rengöring.
- Låt apparaten svalna till rumstemperatur.
- Doppa ej den elektriska delen i vatten.
- Lyft försiktigt ut kärlet ur apparaten.
- Kärlet och locket kan rengöras i varmt vatten med vanligt diskmedel.
- Torka sedan delarna noga och se till så att det inte finns kvar något vatten i locket.
- Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel.
- Torka av värmeelementet och höljets utsida med en fuktig trasa.
- Sätt ihop apparaten igen efter rengöring.

Korrekt skrotning af grillen

Når grillen har udtjent, skal den omgående gøres ubrugelig.



Inden for EU gør dette symbol opmærksomt på, at den pågældende genstand ikke må anbringes i dagrenovationen. Udtjente apparater indeholder værdifulde materialer, som skal recirkuleres, så miljøet og folks helbred ikke lider skade af ukontrolleret deponering. Aflever derfor grillen på genbrugspladsen eller send den til skrotning der, hvor den er købt. Butikken sørger derefter for at aflevere grillen til korrekt recirkulering.

Aflevering af emballagen

Emballager må ikke anbringes i dagrenovationen, men skal afleveres på genbrugspladsen.

- Papir-, pap- og bølgepapemballage skal afleveres på en genbrugsplads.
- Plasticemballage og -film skal også anbringes i en indsamlingsbeholder.



I eksemplerne for mærkning af plasticmaterialer står der: PE for polyætylen, koderne 02 for højtryks-polyætylen, 04 for lavtryks-polyætylen, PP for polypropylen og PS for polystyren.

Service

Hvis det mod forventning skulle blive nødvendigt at reparere grillen, bedes der rettet henvendelse til nedenstående adresse. Hvis der er tale om en garantireparation, sørger STEBA for afhentningen. Grillen skal være emballeret, så den kan transporteres.

STEBA modtager ikke pakker, som modtageren skal betale forsendelsen af.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG, Pointstrasse 2, 96129 Strullendorf, Tyskland
Tlf.: +49 95 43 - 4 49 17 og +49 95 44 - 4 49 18, Telefax: +49 95 43 - 4 49 19
E-mail: elektro@steba.com Hjemmeside: <http://www.steba.com>

OBS! Elektriske apparater må kun repareres af uddannede elektrikere, fordi ukorrekte reparationer kan medføre store følgeskader.

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.

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