



220 - 240V; 1500 Watt; 50/60Hz

## SousVide SV 100 professional

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	12
Mode d'emploi	22
Gebruiksaanwijzing	31
Brugsanvisning	40
Instruktionsbok	49
Руководство по эксплуатации	58



## 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

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!
- Die Einhängepumpe Sous Vide 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 Wasseransaugung 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 sicheren 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!
  - Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
  - 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 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

- Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Das Elektroteil nicht in Wasser tauchen!
- Gehäuseoberfläche mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Nach 100 Betriebsstunden erscheint im Display das Symbol „CLEAN“. Das Gerät piept bei jedem Einschalten um anzuzeigen, dass das Gerät gereinigt werden muss.

Verfahren Sie wie folgt:



## Reinigungsmittel:


1 x Behälter mit mind. 18 cm Höhe und einem Durchmesser von höchstens 25cm  
1 Liter Essig in Lebensmittelqualität

## Reinigungsanweisung:

Auf Grund von Mineralstoffen in unserem 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.

1. Setzen Sie den SV 100 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, trânt und empfindlich auf Licht reagiert, ist ärztlicher Rat gefragt.)

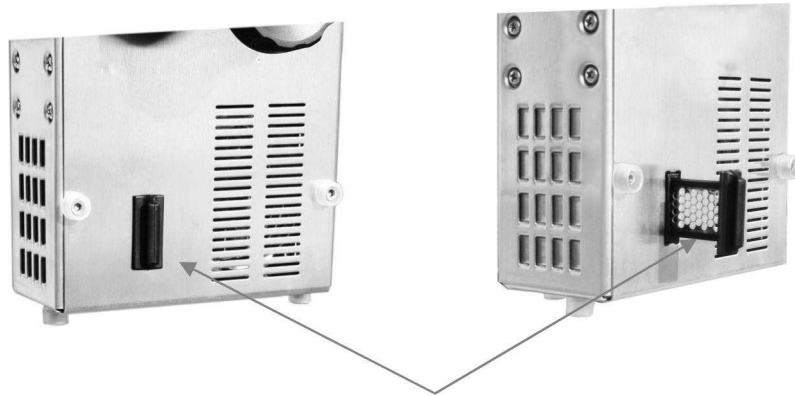
2. Drücken Sie sofort nach dem Einstecken des Steckers die Tasten  (des Timers) und  gleichzeitig für 3 Sekunden. Das Gerät zeigt das Reinigungsprogram (3h bei 80°C) an. Drücken Sie „▶“. Nach Ablauf der Zeit werden die Betriebsstunden zurückgesetzt und das Symbol im Display erlischt.

Alternativ können Sie auch manuell die Temperatur auf 80°C und den Timer auf 3 Stunden setzen. Drücken Sie „▶“. Nach 3 Stunden wird das Gerät piepsen bis die Taste  gedrückt wird.

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.



## Herausnehmbarer Filter



Speiserückstände oder Kalkablagerungen können die Pumpe blockieren. Nach jedem Gebrauch den Filter auf Rückstände prüfen und reinigen.

## 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

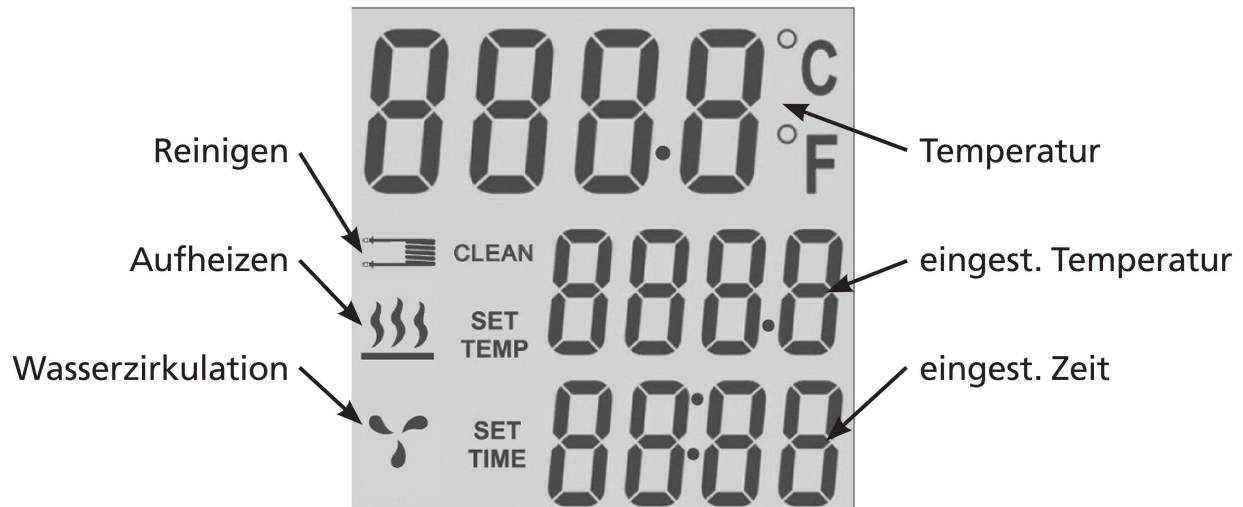
Schauen Sie auf unsere Homepage [www.steba.com](http://www.steba.com) um sich einen Überblick unsere Vakuumierer und Vakuumierfolienbeutel & -Rollen zu verschaffen.

## Topf

Man kann unsere Einkoch- und Glühweinautomaten doppelt nutzen indem man diesen auch als Sous Vide verwendet. Unsere Töpfe erhalten Sie im Fachhandel oder bei Fa. Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG.

Einkoch- und Glühweinautomat - Nirosta:	Art No 05.11.00	EAN: 4011833301864
Einkoch- und Glühweinautomat - Emaille:	Art No 05.12.00	EAN: 4011833301871
Einkochautomat - Nirosta:	Art No 05.07.00	EAN: 4011833301949
Einkochautomat - Emaille:	Art No 05.08.00	EAN: 4011833301987

# Einstellung des Gerätes



## Inbetriebnahme

- Das Gerät ist nur zum Erhitzen von Wasser geeignet, alles andere verstopft die Pumpe.
- Das Gerät sicher festschrauben, aber nicht zu fest, das sonst das Kunststoff brechen kann.
- Darauf achten, dass das Wasser zusammen mit Lebensmitteln bei Max. steht.
- Das Gerät an die Steckdose anschließen.
- Ist der Wasserstand Min., erscheint im Display E01 und das Gerät piept dreimal.

## Wassermenge

Geben Sie am Anfang nicht zuviel Wasser in das Gerät damit genügend Platz für die Lebensmittel vorhanden ist. Ergänzen Sie gegebenenfalls dann die Wassermenge bis zur Max-Markierung. Erst wenn das Wasser die Max-Markierung erreicht hat kann es eingeschaltet werden. 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 E01 piept. Das Gerät ausschalten, Wasser nachfüllen und erneut starten.



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

Im Display erscheint die letzte Einstellung:

35,7
57,4
3:01

momentane Ist-Wassertemperatur  
eingestellte Temperatur  
eingestellte Zeit

Bei Erststart erscheinen eingestellte Produktionswerte, die unbedeutend sind.

## Temperatur

Im Display wird die derzeitige Wassertemperatur angezeigt. Darauf achten ob man Grad oder Fahrenheit eingestellt hat.

Durch Drücken der Temperatur +/- Taste, stellt man die Solltemperatur (5 Grad bis 99 Grad) in 0,1 Schritten, ein.

Bei längerem Druck der +/- Taste, kann man im Schnelllauf die Temperatur wählen.  
**Dann die Zeit einstellen.**

## Zeit

Die Zeittaste mit der +/- Taste in 1 Minuten Schritten (von 5 Minuten bis 99 Stunden) drücken. Durch längeres drücken der +/-Taste, kann man im Schnelllauf die Zeit verstellen.



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

Um Ihnen eine größtmögliche Temperaturgenauigkeit gewährleisten zu können, prüft der Temperatursensor des Geräts bei Erreichen der Zieltemperatur ca. 20-mal ob die tatsächliche Temperatur mit der Zieltemperatur übereinstimmt. Das dauert ca. 10 Minuten, danach beginnt der Timer abzulaufen. Möchten Sie den Timer sofort und ohne Temperaturprüfung starten, drücken Sie die „START“ Taste.

## Start

Danach die Start Taste  drücken. Die Pumpe und der Kühlventilator laufen. Im Display sieht man das Pumpensymbol . Wenn das Gerät heizt, sieht man im Display . Will man das Gerät stoppen, dann die Taste  drücken.

## Übertemperatursicherung

Falls die Sicherung auslöst befindet sich an der Rückseite des Elektroteils unter der Abdeckung die Sicherung. Drücken Sie diese und schließen Sie die Abdeckung wieder.

# Würzung

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

# Allgemein

Durch die SousVide-Methode wird bei genauen Temperaturen das Lebensmittel pasteurisiert und dadurch die Haltbarkeit verlängert. Nach der Pasteurisierung die Beutel sofort im Eiswasser abkühlen und im Kühlschrank unter 7°C lagern, einfrieren oder sofort verzehren. Die Pasteurisierung erfolgt bei ca. 62°C Kerntemperatur. Generell entwickelt sich das Lebensmittel am besten bei Temperaturen zwischen 55°C - 65°C. Das Gerät arbeitet mit einer Toleranz von 0,1°C bei abgedecktem Topf.

# 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 +/- 0,1°C gehalten werden können. Das Gargut kann in beiden Fällen unmittelbar nach dem Füllen in das Wasserbad gegeben werden und kann aufgrund der Sous-Vide Technik, auch deutlich über die angegebenen Mindestzeiten hinaus, im Wasser verbleiben ohne dass sich die gewünschte Kerntemperatur über die Einstelltemperatur erhöht.

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

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

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

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.

# Probleme und Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Problembehandlung
Gerät läuft nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Nicht an das Stromnetz angeschlossen</li> <li>· Kein Strom, Sicherung herausen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Gerät einstecken und einschalten</li> <li>· Überprüfen ob andere Geräte ordnungsgemäß laufen</li> </ul>
Wassertemperatur steigt nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Eingestellte Temperatur liegt unter oder nah an der Wassertemperatur</li> <li>· Eingestellte Heizzeit ist zu kurz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Überprüfen Sie die Einstellungen</li> <li>· Verlängern Sie die eingestellte Zeit</li> </ul>
Wassertemperatur steigt nach Erreichen der eingestellten Temperatur weiter	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Falsches Programm</li> <li>· Temperatursensor ist ungenau</li> <li>· Die Umwälzpumpe läuft nicht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn 1 Minute später wieder ein.</li> <li>· Lassen Sie das Gerät von einem Spezialist reparieren</li> <li>· Lassen Sie das Gerät von einem Spezialist reparieren</li> </ul>
E01 erscheint im Display	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Das Gerät hängt nicht in Wasser</li> <li>· Wasserlevel ist zu niedrig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Hängen Sie das Gerät in Wasser und ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie ihn 1 Minute später wieder ein.</li> <li>· Wasser hinzufügen. Level muss zwischen „min“ und „max“ liegen</li> </ul>
Gerät läuft aber Display ist schwarz	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Überhitzungsschutz hat ausgelöst</li> <li>· Gerät ist fehlerhaft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Schwarze Abdeckung vorne abnehmen und „Reset“ drücken</li> <li>· Lassen Sie das Gerät von einem Spezialist reparieren</li> </ul>

## 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](mailto: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.