



SousVide SV2

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	9
Mode d'emploi	16
Gebruiksaanwijzing	23
Brugsanvisning	30
Instruktionsbok	38
ИНСТРУКЦИЯ	46

SousVide

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



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

Allgemein

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

Sicherheitshinweise

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

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

Reinigung und Pflege

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

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 füllen und die Pumpe kurz laufen lassen, nachspülen und trocken wischen.
- Achtung: Elektroteil nicht ins Wasser tauchen!
- Deckel-Innenseite nur mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen.

Vakuumieren

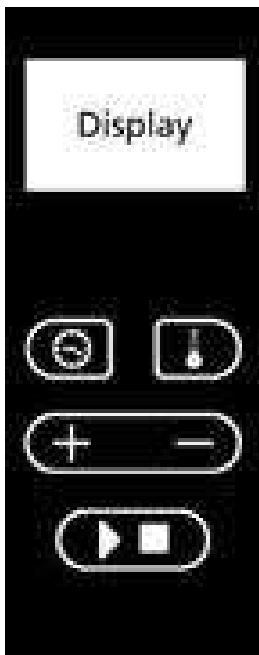
Verwenden Sie nur Beutel welche vakuumierbar sind. Normale Beutel garantieren keinen richtigen Verschluss. Achten Sie darauf dass keine Gewürze im Bereich der Schweißnaht sind, da sonst eine hermetische Verschweißung nicht möglich ist.

Vakuumiergerät

Diese Geräte erhalten Sie im Fachhandel oder bei Steba

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

Einstellung des Gerätes



Timer

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

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

Temperatur

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

Mit +/-Taste die gewünschte Temperatur einstellen.

2 x drücken, im Display leuchtet °Fahrenheit

 Plus/Minus-Taste für Timer oder Temperatur

 Start/Stopptaste

Wassermenge:

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

Wasserpumpe

- Sind Unreinheiten von geplatzten Beuteln in die Pumpenansaugung gekommen, kann sie leichte Geräusche machen. In diesem Fall das Gerät reinigen (siehe Reinigung) und die Lebensmittel in einem neuen Beutel einschweißen.

Würzung

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

Allgemein

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

Garzeit ist abhängig von der Dicke des Lebensmittels

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

Fleisch: Temperatur 58°C - 62°C

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

Fisch: Temperatur 55°C - 58°C

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

Geflügel: Temperatur 63°C - 65°C

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

Gemüse: Temperatur 80°C - 85°C

Art	Zeit
Spargel	25 Minuten
Kartoffeln	40 Minuten
Wurzelgemüse	70 Minuten



Die in der Garzeit-Tabelle angegebenen Temperaturen nicht unterschreiten!



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

Weiterverarbeitung

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

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

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

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

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.