

SousVide

SousVide ist eine Methode Lebensmittel in vakuumierten folienverschweißten Beuteln bei niedrigen Temperaturen über längere Zeit zu garen. Der Stromverbrauch bei kaltem Wasser das auf 63°C aufgeheizt wird beträgt nur ca. 120 Watt/Std! Durch die Vakuumverpackung, die langsame Garung und die rundum Wärmeübertragung vom Wasser auf das Lebensmittel bleiben die Salze, der Eigengeschmack und die Saftigkeit erhalten!



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

Allgemein

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

Sicherheitshinweise

-  Die in der Garzeit-Tabelle angegebenen Temperaturen nicht unterschreiten!
- Das Gerät in einen ca 6 -15 l großen Topf mit einer Mindesthöhe von 15 cm einhängen. Der Topf muss so hoch sein, dass nach dem sicheren Einhängen das Gerät bis zur max. Markierung im Wasser hängt und einen Bodenabstand von mindestens 1 cm hat, damit die Wasserzirkulation nicht blockiert wird.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild an eine geerdete Steckdose anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen! Nur die dafür vorgesehene Zuleitung benutzen.
- Den Topf vor Gebrauch mit lauwarmem Wasser füllen.
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen

- benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des 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!
 - Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
 - Die Netzanschlussleitung kann nicht ersetzt werden. Wenn diese beschädigt ist, muss das Gerät entsorgt werden.
 - Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
 - Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
 - Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
 - Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
 - Tauchen Sie das Elektroteil nicht in Wasser.
 - Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn das Gerät ins Wasser oder heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
 - Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
 -  **Vorsicht! Gerät wird warm.** Während des Betriebes wird die Temperatur der berührbaren Oberflächen warm.
 - Ziehen Sie den Stecker wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie es aus dem Wasser nehmen. Auch nach dem Ausstecken ist das Gerät heiß und darf nicht berührt oder in der Nähe von brennbaren Materialien aufbewahrt werden..

- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.

Reinigung und Pflege

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

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

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

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

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

Arbeitsplatz:

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

Vor dem ersten Gebrauch:

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

Vakuumieren

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

Vakuumiergerät

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

Diese Geräte erhalten Sie im Fachhandel oder bei Steba.

Einstellung des Gerätes



Inbetriebnahme

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

Temperatur und Zeit einstellen

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

Wassermenge

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

Wenn sich kein Wasser im Topf befindet schaltet das Gerät nicht ein und EE1 piept. Das Gerät ausschalten, Wasser nachfüllen und erneut starten.



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



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

Würzung

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

Garzeit ist abhängig von der Dicke des Lebensmittels

- Bei tiefgefrorener Ware verlängert sich die Zeit um mindestens 20 %.
- Alle Zeitvorgaben sind ca-Werte und sollten nach eigenem Geschmack angepasst werden.
- Bei zähem Fleisch verdoppelt man die Zeit.

Fleisch:

Temperatur 58°C - 62°C

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

Fisch:

Temperatur 55°C - 58°C

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

Geflügel:

Temperatur 63°C - 65°C

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

Gemüse:

Temperatur 80°C - 85°C

Art	Zeit
Spargel	35 Minuten
Kartoffeln*	70 Minuten
Wurzelgemüse*	110 Minuten

* gewürfelt



Die in der Garzeit-Tabelle angegebenen Temperaturen nicht unterschreiten!



Bitte beachten Sie die Zeitangaben in der Bedienungsanleitung und im Rezeptheft sind empfohlene Mindestzeiten die das Gargut im Gerät verbleiben sollte, **wenn das Gerät bereits mit warmen (Leitungs-) Wasser befüllt ist.** Bei Befüllung mit kaltem Wasser, verlängern sich die Zeitangaben um ca. 30 Minuten. Füllen Sie den Sous Vide Garer inkl. des Gargutes immer bis zur Max- Markierung mit Wasser. Dadurch ist es gewährleistet, daß die eingestellte Temperatur im Sous Vide Bereich bis 65°C mit +/- 0,5°C gehalten werden können. Das Gargut kann in beiden Fällen unmittelbar nach dem Füllen in das Wasserbad gegeben werden und kann aufgrund der Sous-Vide Technik, auch deutlich über die angegebenen Mindestzeiten hinaus, im Wasser verbleiben ohne dass sich die gewünschte Kerntemperatur über die Einstelltemperatur erhöht.

Steba Tipp

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

Weiterverarbeitung

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

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

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

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

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



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

Verpackungs-Entsorgung

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



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

Kundenservice:

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

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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

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

