



220 – 240 V~; 50/60 Hz; 800 W

Sous-Vide Garer SV 75 und SV 80

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	13
Mode d'emploi	22
Gebruiksaanwijzing	32
Brugsanvisning	42
Instruktionsbok	52
Ohjeet	62

Sous-Vide

Sous-Vide 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

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. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

Sicherheitshinweise


- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß geerdete und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Ka-

bel – ziehen.

- 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.
-  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. 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.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten).
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Das Gerät ist Wasserdicht nach IPX 7, sollte es einmal ins Wasser gefallen sein, unbedingt zuerst die Netzleitung ziehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die 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. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.

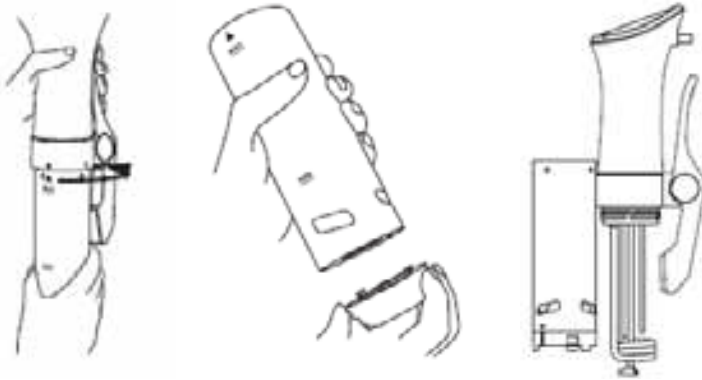
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - o in Frühstückspensionen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Reinigung

-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Das Gerät in warmem Wasser unter Zusatz handelsüblicher Geschirrspülmittel reinigen.
- Hygiene: Reinigen Sie das Gerät auf jeden Fall immer falls Beu-

tel während des Garens undicht geworden sind und sich Lebensmittel direkt im Wasser befinden.

- Um grobe Rückstände zu entfernen kann man die Zirkulationsabdeckung Nr. G und das Metallgehäuse Nr. F mit einer Drehbewegung entfernen. Anschließend die Teile unbedingt wieder einsetzen!



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

- Reinigungsmittel:
 - o 1 Behälter mit mind. 18 cm Höhe und einem Durchmesser von höchstens 25cm
 - o 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 100 gesamten gelaufenen Arbeitsstunden einmal entkalkt werden.

1. Setzen Sie das Gerät 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. Trocken Sie das Gerät vor dem Aufbewahren.

Arbeitsplatz

Wichtig:

Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammenden Gegenstände in der Nähe befinden.

Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.

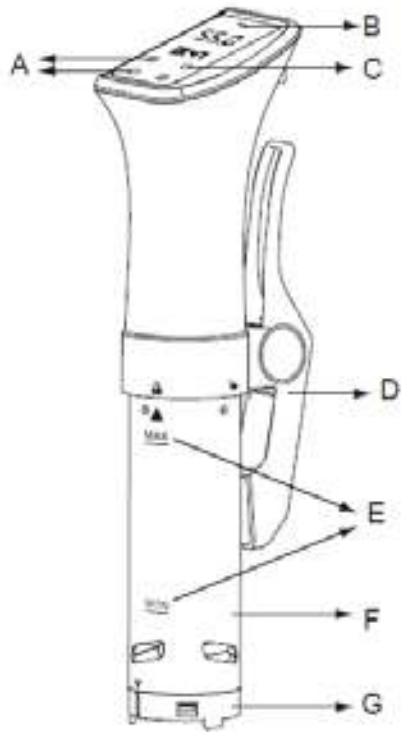
Vakuumieren

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.



- A) Einstelltasten + und –
- B) Betriebsleuchte
- C) ON/OFF
- D) Topfklammer
- E) Wasserstandsanzeige
- F) Edelstahlgehäuse
- G) Zirkulationsabdeckung

Inbetriebnahme

- Das Gerät ist nur zum Erhitzen von Wasser geeignet.
- Das Gerät sicher in einem Topf festklemmen. 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.
- Den Topf mit lauwarmem Wasser füllen. 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

- Das Gerät einschalten. Das ON/OFF Symbol, die Betriebsleuchte und die Temperaturanzeige leuchten blau. Das Gerät ist im Stand-by-Modus.
- Die Bedienung des Touch-Displays funktioniert mit fettfreien Fingern am besten.
- Drücken Sie die ON/OFF Taste 1 Mal, es leuchtet die Temperaturanzeige °C. Hinweis: wird die ON/OFF Taste länger als 3 Sekunden gedrückt, kann man zwischen °C und °F wählen.
- Mit den +/- Tasten kann die gewünschte Temperatur in 0,5°C Schritten auf bis zu

- 90°C eingestellt werden.
- Drücken Sie die Setting-Taste 1 Mal. Das Zeitsymbol blinkt im Display. Mit den +/- Tasten können die Stunden von 1 bis 99 Std eingestellt werden. Durch nochmaliges Drücken der Setting-Taste können die Minuten mit den +/- Tasten von 1 bis 59 eingestellt werden.
 - Durch Drücken der ON/OFF Taste wird das Programm gestartet, alle LED leuchten blau.
 - Nach Erreichen der gewählten Temperatur piept das Gerät 2x, die blaue LED blinkt und die Zeit beginnt abzulaufen.
 - Nach Ablauf der Zeit piept das Gerät 3x und im Display erscheint „END“. Die Betriebsleuchte leuchtet rot.
 - Ziehen Sie den Netzstecker.
 - Soll während dem Ablauf des Programms die Temperatur oder Zeit verändert werden, drücken Sie die ON/OFF Taste für 3 Sekunden. Anschließend können Temperatur und Zeit wie oben beschrieben verändert werden. Das Gerät anschließend wieder neu starten.

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 Sous-Vide-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 Min
20 mm	45 Min
30 mm	95 Min
40 mm	120 Min
50 mm	180 Min
60 mm	250 Min

Geflügel: Temperatur 63°C - 65°C

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

Gemüse: Temperatur 80°C - 85°C

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

*gewürfelt

Fisch: Temperatur 55°C - 58°C

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



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 Sous-Vide-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 Sous-Vide-Garen bereits komplett verzehrfertig. Des Weiteren kann man einen gewürzten Rotwein-Balsamico-Fond zubereiten, das Fleisch zugeben, vakuumieren und Sous-Vide-Garen.

Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf eines hochwertigen STEBA-Produktes. Nachfolgende Tabelle gibt Ihnen Hilfestellung bei Problemen, die bei der Benutzung Ihres Gerätes auftreten können. Für viele Probleme gibt es eine einfache Lösung, denn nicht alles, was wie eine Fehlfunktion erscheint, muss schwerwiegend sein. Bitte gehen Sie die folgende Liste durch, bevor Sie unseren Kundendienst kontaktieren.

Problem	Ursache	Problembehandlung
Lampe leuchtet nach Einstecken des Netzsteckers nicht.	<ul style="list-style-type: none"> · Kein Strom · Sicherung ausgefallen durch zu viele Geräte an einer Leitung 	<ul style="list-style-type: none"> · Ist Netzstecker richtig eingesteckt · Sicherung überprüfen
Gerät brummt	<ul style="list-style-type: none"> · Motor, Kühlung · Zirkulation · Gehäuse locker 	<ul style="list-style-type: none"> · Edelstahlgehäuse festdrehen
Wassgeräusche	<ul style="list-style-type: none"> · Wasserwirbel durch Zirkulation · Zu wenig Wasser im Behälter 	<ul style="list-style-type: none"> · Wasser nachfüllen
Thermometer zeigt andere Werte wie das Gerät		<ul style="list-style-type: none"> · Handelsübliche Thermometer sind im Vergleich zur Elektronik ungenau.

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

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. 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.

Sous-Vide

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




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


Generally

This appliance is for private and indoor 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. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).


Safety information

- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.

-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
- The device is waterproof according to IPX 7, if it fell into water, be sure to unplug the power cord firstly.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
- The device gets hot, only transport after it cooled down.
- Only use the device as described in this manual.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
 - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - o bed and breakfast type environments.

- **Before initial use:** clean all parts carefully and leave to dry.
-  **Attention! Device gets hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm². A cable drum must always be unwound.
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.

Cleaning

-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- The device can be cleaned with warm water with normal commercial washing up liquid.
- Hygiene: in any case you need to clean the device if vacuum bags became leaky during the cooking and food floats directly into the water.
- To clean coarse residues, you can remove the circulation cover no. G and the stainless-steel housing no. F with a rotary move. Then, reinstall the parts again!



To clean the Sous-Vide Cooker proceed as described:

· Cleaning supplies:

- o 1 pot with at least 18 cm height and a diameter of max. 25 cm
- o 1 litre of vinegar in food-grade

Due to minerals in our tap water, some scale may occur on the heating elements and the housing of the device after heating the water. This scale negatively influences the heating efficiency and appearance of the device. Thus, the device needs to be cleaned after ever 20th use or after 100 hours in operation.

1. Insert the device into the pot. Fill with water up to the "Min" marking. Add the vinegar (attention: rinse quickly and thoroughly with water when chemical burn is caused by vinegar. If the eye is still red, painful, tears and is sensitive to light, medical advice is required.)
2. Turn on the device and set the temperature at 80°C and the timer to 3 hours.
3. Check the result. If the scale has not been removed completely, repeat the 2nd step. If all scale is removed, rise with clear water. Leave the device to dry before storing.

Workplace

Important:

Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when touched.

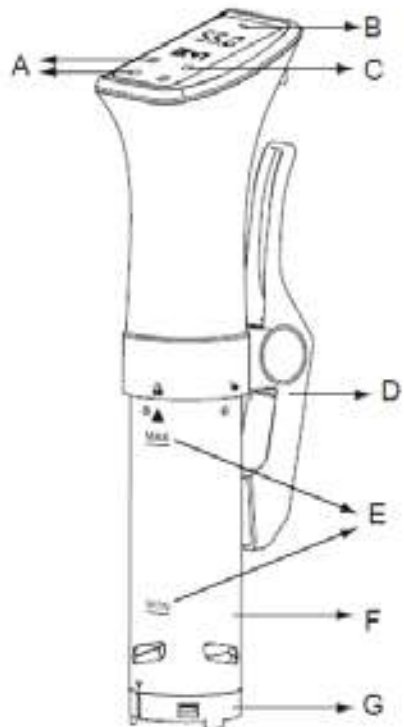
Vacuum packing

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 Sealers

To get an overview of our vacuum sealers and vacuum film bags and rolls, please visit www.steba.com.

You can obtain those products in a specialist shop or at Steba Elektrogeräte GmbH.



- A) Setting buttons + and -
- B) Power control light
- C) ON/OFF
- D) Clamp
- E) Water level indication
- F) Stainless-steel housing
- G) Circulation cover

Getting started

- The appliance is suitable for heating water only, everything else blocks the pump.
- Safely install the device into a pot. The pot must be as high that the device hangs into the water up till the marking "max" and a distance of at least 1 cm to the ground is kept in order not to block the water circulation.
- Please fill the pot with lukewarm water before use. Pay attention that the water, together with the food, reaches the marking "max".
- Plug in the device.
- If the water level is "min", EE1 appears on the display and the device beeps three times.

Setting the temperature and time

- Switch on the device. The symbol ON/OFF, the power control light and the temperature indication light up in blue. The device is in stand-by mode.
- The operation of the touch screen works better with grease-free fingers.
- Pres the ON/OFF button once, the temperature indication lights in °C. Note: if the ON/OFF button is pressed for more than 3 seconds, you can choose between °C and °F.
- Use the +/- buttons to set the desired temperature in steps of 0,5°C up to 90°C.
- Press the setting button once. The timer indication is blinking. Use the +/- buttons to set the desired hours in steps of 1 hour up to 99 hours. By pressing the setting button again, the minutes can be set in steps of 1 minute up to 59 minutes.
- The program will be started by pressing the ON/OFF button, all LED's of the display are shining in blue.
- After reaching the selected temperature, the device beeps twice, the blue LED flashes and the timer starts to count down.
- After the time has elapsed, the device beeps 3 times and the display shows "END". The power control light shines in red.
- Plug off the device.
- If you want to change the temperature or time during the cooking process, press the ON/OFF button for 3 seconds. Then, temperature and time can be changed as described above. Then, restart the device.

Water quantity

Do not put too much water in the device - leave sufficient room for the food. If necessary, top up water until Max. The unit can be switched on only when the water level reaches the max marking. The food must always be covered with water. The temperature sensor needs a couple of minutes until he adjusted to the set temperature if pre-heated water is filled in. If there is no water in the pot, the device will not turn on and beeps EE1. Turn off the appliance, add water and start again.



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



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

Seasoning

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

The cooking time depends on the thickness of the food

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

The cooking time depends on the thickness of the food

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

Meat:

Temperature 68°C - 62°C

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

Fish:

Temperature 55°C - 58°C

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

Poultry:

Temperature 63°C - 65°C

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

Vegetables:

Temperature 80°C - 85°C

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

* diced



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

Please note that the times shown in the operating instructions and the recipe booklet are recommended minimum times that the food should stay in the device, **when the appliance has already been filled with hot (tap) water**. Filling the appliance with cold water will increase the times by approximately 30 minutes. Always, fill the sous-vide cooker, including the food, with water up to the marking "max". Thus, it can be ensured that the set temperatures can be kept within the sous-vide cooking field of 65°C with a precision of +/- 0,5°C. The food that is being cooked can be put

into the water bath immediately after filling, and can remain in the water for well beyond the specified minimum times without the required core temperature rising above the temperature setting due to the sous-vide method.

Steba tip

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

Further processing

Preservation: Cool meat in ice water immediately after cooking.

It can then be stored in the fridge for several days (fridge temperature of 7°C = 5 days, fridge temperature of 5°C = 10 days) without loss of quality or frozen in the freezer compartment.

To thaw, place the vacuum-packed food in the device at approx. 55°C and thaw it out in the bag. Then remove from bag, eat immediately or briefly sear.

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

Backwards cooking: If the raw meat is briefly fried, seasoned and vacuum packed, it is ready for eating after SousVide cooking.

You can also prepare a seasoned red wine / balsamic vinegar stock, add it to the meat, vacuum pack and cook using SousVide.

Troubleshooting

Dear Client,

Thank you for buying this high-quality STEBA product. The following table will help you with problems that may occur when using your device. For many problems there is a simple solution, because not everything that appears like a malfunction must be serious. Please check the following list before contacting our customer service.

Problem	Reason	Solution
No light after plug-in of the device	<ul style="list-style-type: none">· No power· To many devices at one power cord	<ul style="list-style-type: none">· Check is plug is plugged-in correctly· Check the fuse

Device is humming	<ul style="list-style-type: none"> · Motor, cooling · Circulation · Loosen housing 	<ul style="list-style-type: none"> · Tighten the stainless-steel housing
Sounds of water	<ul style="list-style-type: none"> · Water swirl caused by the circulation · Too less water 	<ul style="list-style-type: none"> · Refill water
Thermometer shows other temperature than the device		<ul style="list-style-type: none"> · Commercially available thermometers are inaccurate compared to electronics.

Correct Disposal of this product



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

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



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

Service and Repair:

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

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

Sous-Vide

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




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


Généralement

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. Enlever tout matériel d'emballage et tous les autocollants. Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).


Consignes de sécurité

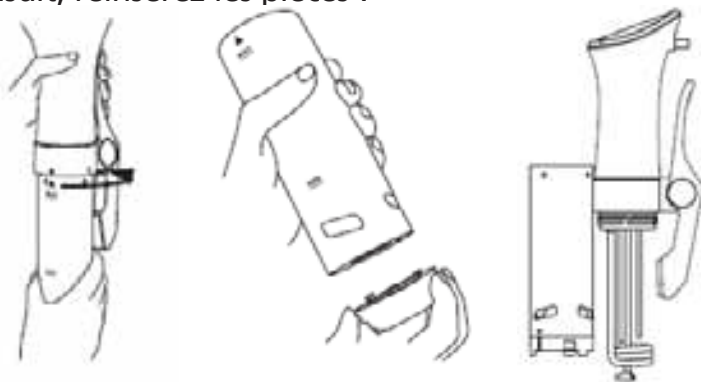
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Un dérochage du plaque signalétique n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.

- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- N'entreposez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défectueux, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- L'appareil est imperméable selon IPX 7, si celui-ci tombe dans l'eau, veuillez de débrancher le cordon d'alimentation immédiatement.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.

- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé. Seulement les pièces détachées originales peuvent être utilisées.
- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transporte donc qu'après refroidissement.
- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil est conçu pour un usage privé et similaires telles que :
 - o dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
 - o dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
 - o dans les chambres d'hôtes
- **Avant la première utilisation** : toutes les pièces doivent être nettoyées et séchées minutieusement.
-  **Attention ! L'extérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlures.** Pendant le fonctionnement, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le poser de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm².
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentation toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.

Nettoyage

-  **Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Nettoyez l'appareil avec l'eau savonneuse.
- Hygiène : Nettoyez l'appareil définitivement si les sacs emballés sont devenus fuyants pendant la cuisson et la nourriture flotte sur l'eau.
- Pour enlever les résidus gros, vous pouvez retirer le couvercle de circulation No G et le boîtier No F avec un mouvement rotatif. Ensuite, réinsérez les pièces !



Pour nettoyer le cuiseur Sous-Vide procéder comme suit :

- Détergents :
 - o 1 casserole avec min. 18cm hauteur et d'un diamètre de 25 en max.
 - o 1 litre de vinaigre de qualité alimentaire

En raison des minérales dans notre eau du robinet, dépôts de calcaire se forme sur les éléments de chauffage et à l'extérieure du l'appareil pendant le chauffage. Ces dépôts influencent négativement l'efficacité de chauffage et l'apparence d'appareil. Ainsi, l'appareil doit être nettoyé régulièrement : après chaque vingtième utilisation ou après 100 heures en marche.

1. Mettez l'appareil correctement dans une casserole. Versez l'eau jusqu'à la marque « Min ». Ajoutez le vinaigre (attention : pour les brûlures avec des aliments tels que le vinaigre : Rin-

cer rapidement et abondamment à l'eau, si l'œil est toujours rouge, douloureuse, pleure et est sensible à la lumière, un avis médical est nécessaire.)

2. Mettez en marche l'appareil et ajustez la température à 80°C et la minuterie à 3 heures.
3. Vérifiez les résultats de nettoyage. Si les dépôts ne sont pas éliminés complètement, répétez l'étape 2. Lorsque, le dépôt a été décoller, rincez l'appareil et la casserole avec eau propre. Séchez l'appareil avant le ranger.

Plan de travail

Important : Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionner seulement sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table afin qu'il ne puisse pas être touché par les enfants ou qu'il ne tombe pas lorsque vous le touchez.

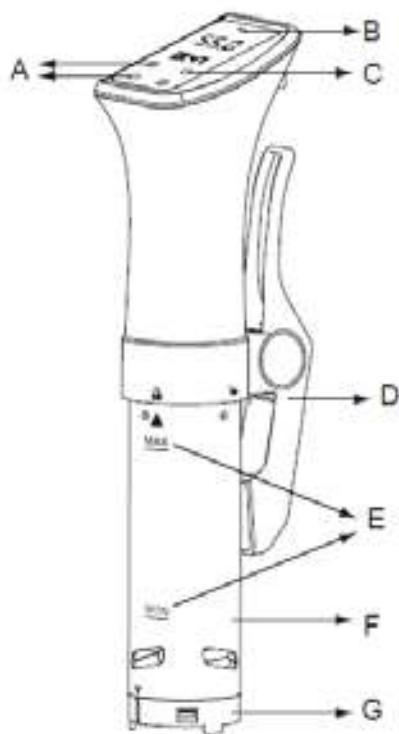
Mettre sous vide

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.

Machine à vide d'air

Pour recevoir une vue générale de notre machine à vide d'air et sacs et rouleaux emballage, visitez www.steba.com.

Vous pouvez obtenir ces produits dans un commerce spécialisé ou à Steba Elektrogeräte.



- A) Boutons de réglage + et -
- B) Témoin de fonctionnement
- C) ON/OFF
- D) Pince
- E) Indication de niveau d'eau
- F) Boîtier en inox
- G) Couvercle de circulation

Mise en marche

- L'appareil est conçu uniquement pour le chauffage de l'eau, tout le reste bouche la pompe.
- Accrochez le cuiseur Sous-Vide dans une casserole. La casserole doit-être tellement haut, que l'appareil est accroché jusqu'au marque « max » dans l'eau et un écart de 1 cm reste entre l'appareil et le fond pour ne bloquer pas la circulation d'eau.
- Remplissez le pot d'eau tiède. Assurez-vous que l'eau est au maximum avec la nourriture.
- Branchez l'appareil à une prise de courant.
- Si le niveau d'eau est en « min », EE1 apparaît sur l'afficheur et l'appareil émet un bip trois fois.

Ajustez la température et la minuterie

- Allumez l'appareil. Le symbole ON/OFF, le témoin de fonctionnement et l'affichage de la température s'allument en bleu. L'appareil est en mode veille.
- La commande de l'écran tactile fonctionne plus mieux avec des doigts exempts de graisse.
- Appuyez le bouton ON/OFF une fois, l'affichage de la température °C s'allume. Remarque : si vous appuyez le bouton ON/OFF pendant plus de 3 secondes, vous pouvez choisir entre °C et °F.

- Utilisez les boutons + / - pour régler la température souhaitée en étapes de 0,5°C jusqu'à 90°C.
- Appuyez le bouton de réglage une fois. Le symbole de la minuterie clignote à l'écran. Avec le bouton +/- les heures peuvent être ajustés de 1 à 99 heures. En appuyant à nouveau le bouton de réglage, les minutes peuvent être ajustées avec les boutons +/- de 1 à 59 minutes.
- Le programme démarre en appuyant le bouton ON/OFF, toutes les LED s'allument en bleu.
- Après avoir atteint la température sélectionnée, l'appareil émet 2 bips sonores, la LED bleue clignote et la minuterie commence à s'écouler.
- Une fois le temps écoulé, l'appareil émet 3 bips et l'écran affiche « END ». Le témoin de fonctionnement s'allume en rouge.
- Débranchez l'appareil.
- Si vous souhaitez modifier la température ou la minuterie pendant la cuisson, appuyez le bouton ON/OFF pendant 3 secondes. Par la suite, la température et la minuterie peuvent être modifiés comme décrit ci-dessus. Puis, redémarrez 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 la marque „max“. Protection contre la surchauffe : Le thermostat sous-vide peut être uniquement allumé lorsque le bain-marie est rempli. Lorsque de l'eau réchauffée est utilisée, il faut quelques minutes au capteur de température pour s'ajuster au niveau de température souhaité. S'il n'y a pas d'eau dans la casserole, l'appareil ne s'allume pas et émet EE1. Eteignez l'appareil, ajouter de l'eau et rebooster.



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



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

Assaisonnement

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

Le Temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments

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

Le Temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments

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

Viande :

Température 58°C à 62°C

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

Poisson :

Température 55°C à 58°C

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

Volaille :

Température 63°C à 65°C

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

Légumes :

Température 80°C à 85°C

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

* coupés en dés



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

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

Tuyau de STEBA

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

Autres fonctions

Stérilisation : après cuisson, plonger aussitôt la viande dans de l'eau glacée.

La placer ensuite dans un réfrigérateur et conserver pendant plusieurs jours (température du réfrigérateur 7°C = 5 jours, température du réfrigérateur 5°C = 10 jours) sans perte de qualité ou congeler dans le compartiment congélation.

Pour dégeler les aliments sous vide, les placer dans l'appareil à environ 55°C dans leur sachet. Les sortir ensuite du sachet, les consommer aussitôt ou les saisir sur le feu.

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

On laissera la viande se détendre environ 2 minutes avant de la découper.

Méthode de cuisson inversée : cela consiste à cuire rapidement la viande et à l'assaisonner avant de la mettre sous vide pour qu'elle soit déjà prête à la consommation après la cuisson sous vide.

On peut aussi préparer un fond à base de vin rouge balsamique assaisonné, y mettre la viande, mettre sous vide et cuire SousVide.

Dépannage

Cher client,

Merci d'avoir acheté un produit STEBA de qualité. Le tableau ci-dessous donne une assistance à des problèmes qui peuvent survenir lors de l'utilisation de l'appareil. Pour beaucoup de problèmes, il y a une solution simple, parce que tout ne soit un dysfonctionnement apparaît, doit être sévère. S'il vous plaît passer par la liste ci-dessous avant de contactez le service à la clientèle.

Problème	Raison	Solution
La lampe ne s'allume pas après avoir branché le cordon d'alimentation.	<ul style="list-style-type: none">· Pas d'alimentation· La sauvegarde a échoué en raison de nombreux appareils sur une ligne	<ul style="list-style-type: none">· Est la fiche branchée correctement· Vérifier le fusible
L'appareil ronfle	<ul style="list-style-type: none">· Moteur, refroidissement· Circulation· Boîtier desserré	<ul style="list-style-type: none">· Serrer le boîtier
Bruit d'eau	<ul style="list-style-type: none">· Vortex par la circulation· Trop peu d'eau dans le pot	<ul style="list-style-type: none">· Remplissez d'eau

Un thermomètre indique d'autres valeurs comme l'appareil

· Les thermomètres usuels sont inexacts par rapport à l'électronique

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

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

Élimination de l'emballage

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

Emballage de l'appareil

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



Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

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

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

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : <http://www.steba.com>

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

Sous-Vide

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



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

Algemeen

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. Lees de handleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats. Wanneer het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, zorg ervoor dat de handleiding ook wordt meegegeven aan deze persoon. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de handleiding en let op de veiligheidsinformatie. Geen aansprakelijkheid voor schade of ongelukken wordt geaccepteerd welke worden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding. Verwijder alle verpakking en stickers voor gebruik. Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).

Veiligheidsinformatie


- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het

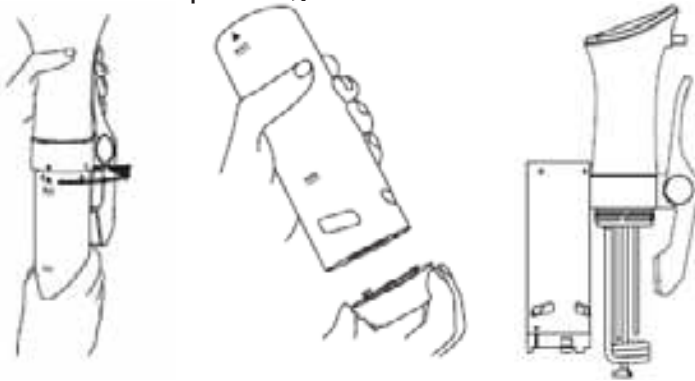
stopcontact te verwijderen.

- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact
- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
-  Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring/kennis, op voorwaarde dat er toezicht gehouden wordt of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kinderen mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of verpakkingsmateriaal spelen (bijvoorbeeld plastic zakken)
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk systeem op afstand.
- Laat het apparaat niet buiten of in een vochtige ruimte achter.
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.
- Het apparaat is waterproof volgens de IPX7, als het wel in het water is gevallen, trek eerst de stekken uit het stopcontact.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de schade die ontstaat door gebruik van het apparaat op een andere manier dan beschreven, of een fout in het gebruikt.
- Om letsel te voorkomen mogen reparaties zoals het vervangen van een beschadigd snoer alleen worden uitgevoerd door een reparatiedienst. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.

- Het apparaat wordt heet, verplaats deze alleen wanneer hij afgekoeld is.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
 - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - o door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
 - o bed & breakfast-achtige omgevingen.
- **Voor het eerste gebruik:** reinig alle delen zorgvuldig en laat deze drogen.
-  **Let op! Behuizing worden heet. Gevaar voor verbranding!** Aanraakbare oppervlakken worden heet tijdens gebruik! Plaats het apparaat op een vlak en ongevoelig oppervlak en houd een afstand van minimaal 70 centimeter tot brandbare materialen.
- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm² hebben.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van de stroomvoorziening als het niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging.

Reiniging

-  **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt en laat hem eerst afkoelen.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- Het apparaat kan worden schoongemaakt met warm water en normale/zachte reinigsmiddelen.
- Hygiëne : In het geval dat de vacuum zakjes lekken tijdens het kookproces en voedsel direct in contact komt met het water dient u het gehele apparaat te reinigen.
- To clean coarse residues, you can remove the circulation cover no. G and the stainless-steel housing no. F with a rotary move. Then, reinstall the parts again!



Om de Sous-Vide te reinigen zoals beschreven:

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

Als gevolg van mineralen in ons leidingwater kan er kalkvorming voorkomen op de verwarmingselementen en de behuizing van het apparaat na het verwarmen van water. De kalkvorming heeft een negatieve invloed op de verwarmingscapaciteit en het uiterlijk van het apparaat. Daarom moet het apparaat worden gereinigd na elk 20-ste gebruik of na 100 uur gebruik.

1. Plaats de apparaat in de pan. Vul met water aan tot de 'Min' markering. Voeg de azijn toe (attentie: grondig spoelen met water wanneer er chemische brandwonden optreden, veroorzaakt door azijn. Als het oog rood blijft, pijn doet, traant en gevoelig voor licht is dan is medisch advies nodig).
2. Zet het apparaat aan en stel de temperatuur in op 80°C en de timer op 3 uur.
3. Controleer het resultaat, als de kalkvorming niet volledig is verwijderd, herhaal dan stap 2. Als de kalkvorming volledig is verwijderd, reinig dan met schoon water. Laat het apparaat drogen voordat deze wordt opgeborgen.

Plaatsing

Belangrijk:

Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele en hittebestendig oppervlak. Het is belangrijk dat er geen ontvlambare items zijn in de buurt van het apparaat. Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad zodat het niet door kinderen kan worden aangeraakt, of vallen als u het aanraakt.

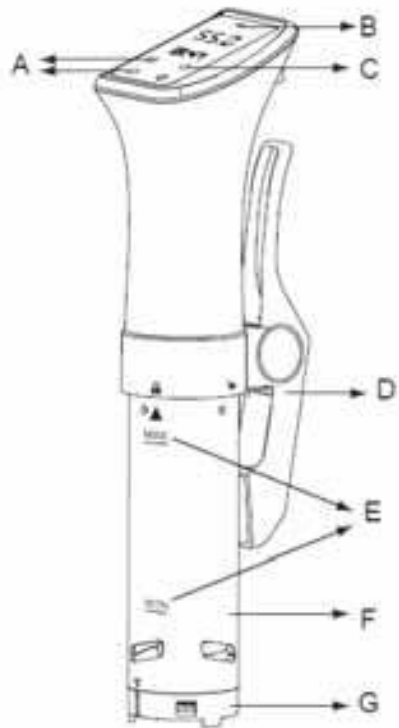
Vacuümeren

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

Vacumeermachines

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

Deze apparaten zijn verkrijgbaar in de winkel of via Steba.



- A) Instelknoppen + en -
- B) Power controle licht
- C) Aan/uit
- D) Klem
- E) Water level indicatie
- F) RVS behuizing
- G) Circulatiehoes

Aan de slag!

- Het apparaat is alleen bruikbaar voor het opwarmen van water, de rest zal de pomp blokkeren.
- Installeer het apparaat voorzichtig in een pan. De pan moet net zo hoog zijn als het apparaat tot aan de markering "max" en met een afstand van minimaal 1 cm van de bodem. Dit zorgt ervoor dat de circulatie niet wordt geblokkeerd.
- Vul de pan met lauwwater voordat het apparaat aan wordt gezet. Let erop dat het water samen met het voedsel de markering "max" raakt.
- Doe de stekker in het stopcontact.
- Als het waterlevel tot aan "min" is, de melding EE1 komt op het scherm te staan en het apparaat gaat drie keer piepen.

Instellingen van de temperatuur en tijd

- Zet het apparaat aan. Het symbool ON/OFF, de power controle licht en de temperatuur indicatie gaan blauw verlichten. Het apparaat staat nu in de stand-by modus.
- De werking van het touch screen scherm gaat gemakkelijker met vetvrije vingers.
- Druk eenmaal op de aan/uit knop, de temperatuur indicatie geeft °C aan. Note: Als de aan/uit knop langer dan 3 seconden ingedrukt is, kan er worden gekozen tussen °C en °F.

- Maak gebruik van de +/- knop om de gewenste temperatuur in te stellen in stappen van 0,5°C en tot 90°C.
- Druk vervolgens eenmaal op de instelknop. De tijndicatie is aan het knipperen. Maak gebruik van de +/- knop om de gewenste tijd in te stellen in stappen van 1 uur tot maximaal 90 uur. Door nogmaals op de instelknop te drukken, kunnen de minuten ingesteld worden per minuut tot aan 59 minuten.
- Het programma zal starten nadat er gedrukt is op de aan/uit knop, alle LED verlichtingen zullen aangaan in het blauw.
- Nadat de gewenste temperatuur is bereikt, zal het apparaat tweemaal piepen en het blauwe LED verlichting zal knipperen. De timer zal gaan aftellen.
- Als de timer aan het einde is, zal het apparaat driemaal piepen en het scherm laat "END" zien. De power knop zal in het rood verlichten.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Als je de temperatuur of de tijd wilt veranderen tijdens het kookproces, druk op de aan/uit knop voor 3 seconden. Vervolgens kan de temperatuur en tijd worden veranderd zoals hierboven staat aangegeven. Herstart vervolgens het apparaat.

Hoeveelheid water

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

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



Waterpeilsensor automatische uitschakeling zodra het waterpeil te sterk daalt.



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

Kruiden

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

Kooktijd is afhankelijk van de dikte van het levensmiddel

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

Kooktijd is afhankelijk van de dikte van het levensmiddel

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

Vlees:

Temperatuur 58°C – 62°C

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

Vis:

Temperatuur 55°C – 58°C

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

Gevogelte:

Temperatuur 63°C – 65°C

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

Groente:

Temperatuur 80°C – 85°C

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

* in blokjes gesneden



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

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

Steba Tip

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

Verdere verwerking

Verduurzaming: Na het koken het vlees onmiddellijk in ijswater laten afkoelen. Daarna kan het in de koelkast meerdere dagen lang (7°C koelkasttemperatuur = 5 dagen, 5°C koelkasttemperatuur = 10 dagen) zonder kwaliteitsverlies bewaard of in het diepvriesvak ingevroren worden.

Om te ontdooien doet men het vacuüm verpakt levensmiddel bij ca. 55°C in het apparaat en ontdooit men het in het zakje. Daarna uit het zakje nemen, onmiddellijk consumeren of even heet laten braden.

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

Voordat het vlees aangesneden wordt, laat men het ca. 2 minuten lang ontspannen.

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

Probleem oplossen

Beste klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit hoogwaardige STEBA artikel. De volgende tabel zal u helpen met problemen die zich kunnen voordoen bij het gebruik van het apparaat. Voor veel problemen is er een eenvoudige oplossing, want niet alles wat lijkt op een storing is ernstig. Controleer de volgende lijst voordat u contact opneemt met de klantenservice.

Probleem	Reden	Oplossing
Geen licht nadat het apparaat is aangesloten	<ul style="list-style-type: none">· Geen stroom· Te veel apparaten aan één stroomkabel	<ul style="list-style-type: none">· Controleer of de stekker juist is aangesloten· Controleer de zekering
Het apparaat maakt een zoemend geluid	<ul style="list-style-type: none">· De motor is aan het afkoelen· De circulatie· Een losse behuizing	<ul style="list-style-type: none">· Druk de RVS behuizing voorzichtig aan
Geluid van water	<ul style="list-style-type: none">· - Waterwerveling door de circulaite· - Te weinig water in de pan	<ul style="list-style-type: none">· Doe meer water in de pan

De thermometer laat een andere temperatuur zien dan het apparaat

· Commercieel beschikbare thermometers kunnen niet accuraat zijn met de elektrische .

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



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

Evacuatie van de verpakking

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



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

Klantenserviceafdeling:

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

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

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

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

Sous-Vide

Sous-Vide er en metode til tilberedning af levnedsmidler i vaku-um-forseglede poser ved lavere temperaturer over længere tid. Strømforbruget ved koldt vand, der opvarmes til 63° C og holdes ved den temperatur, er kun på 120 watt/timer! Vakuumbemballagen, den langsomme tilberedning og rundt om varmeoverførslen fra vandet til levnedsmidlerne bevares saltet. Saltet, madens egen smag og saften bevares!



Kun vakuumfarseglet mad kan opvarmes i denne enhed, Vær opmærksom på en kraftig svejsning

Generelt

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og kun indendørs. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne. Fjern alt emballage og alle etiketter. Vask alle dele grundigt (se rengøring).

Sikkerhedsinstruktioner

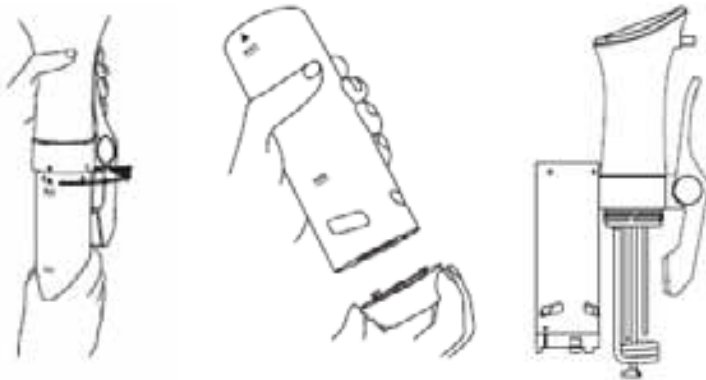
- Apparatet må kun tilsluttes og anvendes ifølge oplysninger på typeskiltet.
- Apparatet må benyttes, hvis tilslutningskablet og maskinen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang maskinen skal benyttes.
- Apparatet må ikke røres med våde hænder.
- Må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse i overensstemmelse med typeskiltet og stikkontakten skal være lettilgængelig.
- For at udtage stikket fra stikkontakten, træk altid i stikket- og aldrig i kablet.

- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang maskinen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk eller hiv aldrig i ledningen ved stikkontakten. Undgå at gnide ledningen langs kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold strømforsyningen væk fra varme dele.
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringsystem!
- Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
- Benyt aldrig apparatet efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Apparatet er vandtæt efter IPX7, hvis apparatet falder i vandet, er det vigtigt først at trække stikket.
- 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. Der må kun anvendes originale reservedele.
- Apparatet bliver varmt, må kun transporteres efter afkøling.
- Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- og af:

- o personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
- o af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer
- o bed and breakfast miljøer
- **Inden første anvendelse:** Alle dele rengøres grundigt og tørres derefter.
-  **Forsigtig! Apparatet bliver varmt. Fare for forbrændinger!** Under anvendelse kan temperaturen på overfladen blive meget varm! Apparatet placeres på en jævn, varmebestandig overflade og placeres ca. 70 cm fra brandbare materialer (f.eks. gardiner).
- Ved brug af et forlænger-kabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm². Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlænger-kabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.

Rengøring

-  **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand.**
- Apparatet rengøres med varmt vand og lidt kommercielt opvaskemiddel.
- Hygiejne: rengør altid apparatet hvis folieposen er utæt under tilberedningen og madvarerne befinder sig direkte i vandet.
- For at fjerne grove rester kan cirkulationsafdækningen Nr. G og metalkabinettet Nr. F med en drejebælg fjernes. Efterfølgende er det vigtigt at indsætte alle dele igen!



For at rengøre Sous Vide maskinen, gør da følgende:

· Rengøringsmidler:

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

Grundet mineraler i vores vand fra hanen, kan der forekomme en hvid belægning på varmelegemer og på kabinettet efter opvarmning af vandet. Denne belægning påvirker varmeeffekten, samt udseendet på enheden negativt. Derfor skal enheden rengøres på følgende måde efter hver 20. anvendelse eller efter 100 timers anvendelse.

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

Arbejdspladsen

Vigtig

Placer aldrig apparatet på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på en jævn, stabil og varmebestandig bordskåner. Det er altid vigtigt at sikre, at der ikke er brændbare genstande i nærheden. Placer ikke enheden på kanten af bordet, så børn ikke kan komme til den, og for at den ikke falder ned ved berøring.

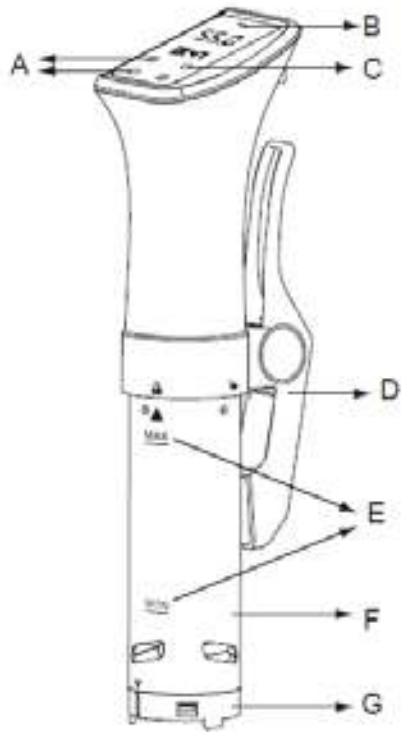
Dannelse af vakuum

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.

Vakuummaskiner

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

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



- A) Indstillingknapper + og –
- B) Driftslampe
- C) ON/OFF
- D) Grydeklemme
- E) Vandstandsindikator
- F) Stål kabinet
- G) Cirkulationsafdækning

Ibrugtagning

- Apparatet er kun egnet til at opvarme vand.
- Fastgør apparatet sikkert i en gryde med klemmen. Gryden skal være så høj, at apparatet, efter den sikre placering, hænger i vandet op til max. indikatoren og at den har en afstand til grydens bund på mindst 1 cm. Dette sikrer at vandcirkulationen ikke blokeres.
- Fyld gryden med lunken vand. Vær opmærksom på, at vandet sammen med madvarerne når op til max.
- Tilslut stikket til stikkontakten.
- Hvis vandet er „min“, vises EE1 på displayet og apparatet siger tre gange et „piep“.

Indstilling af temperatur og tiden

- Tænd apparatet. ON/OFF symbolet, driftslampen og temperaturindikatoren lyser blå. Apparatet er i stand by modus.
- Betjeningen af touch-displayet fungerer bedst når fingrene ikke er fedtet.
- Tryk én gang på ON/OFF knappen, temperaturindikatoren °C lyser. Vær opmærksom på: Hvis ON/OFF knappen trykkes i længere end 3 sekunder, der vælges mellem °C og °F.
- Med +/- knappen kan den ønskede temperatur i 0,5 °C intervaller indstilles til op til 90°C.
- Tryk én gang på setting knappen. Tidssymbolet blinker i displayet. Med +/- knap-

pen kan tiden indstilles fra 1 til 99 timer. Hvis der igen trykkes på setting knappen kan minutter med +/- knappen indstilles fra 1 til 59.

- Ved at trykke på ON/OFF knappen startes programmet, LED lyser blåt.
- Hvis den ønskede temperatur er opnået afgiver apparatet 2x en singal tone, den blå LED lyser og tiden starter.
- Efter udløb af tiden afgiver apparatet 3x et signal og i displayet vises „END“. Driftslampen lyser rødt.
- Udtag netstikket
- Hvis et program er igangværende og du ønsker at ændre på temperaturen eller tiden, tryk på ON/OFF knappen i 3 sekunder. Dernæst kan temperaturen og tiden indstilles som beskrevet foroven. Efterfølgende startes apparatet på ny.

Vandmængde

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

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



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



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

Krydring

Man kan krydre levnedsmidlerne eller vedlægge krydderurter inden der skabes vakuum.

Vær forsigtig med krydringen, da madens egen smag bevares under SousVidetilberedningen.

Kogetiden afhænger af levnedsmidlets tykkelse

- Ved dybfrosset vare forlænges tiden med mindst 20 %.
- Alle tider er ca.-værdier og bør justeres efter egen smag.
- Ved sejt kød fordobles tiden.

Kød:

Temperatur 58° C - 62° C

Tykkelse	Tid
10 mm	30 minutter
20 mm	45 minutter
30 mm	95 minutter
40 mm	120 minutter
50 mm	180 minutter
60 mm	250 minutter

Fisk:

Temperatur 55° C - 58° C

Tykkelse	Tid
10 mm	10 minutter
20 mm	20 minutter
30 mm	30 minutter
40 mm	40 minutter
50 mm	50 minutter
60 mm	60 minutter

Fugl:

Temperatur 63° C - 65° C

Tykkelse	Tid
10 mm	20 minutter
20 mm	40 minutter
30 mm	75 minutter
40 mm	90 minutter

Grøntsager:

Temperatur 80° C - 85° C

Slags	Tid
Asparges	35 minutter
Kartofler	70 minutter
Rodfrugter	110 minutter

* skåret i tern



Temperaturen må ikke falde under den angivne værdi som angives i tilberedningstabellen!

Vær venligst opmærksom på, at tidsangivelserne i betjeningsvejledningen og opskriftshæftet kun gælder som anbefalede minimumstider når enheden allerede er **fyldt med varmt vand (fra hanen)**. Ved påfyldning med koldt vand forlænges de angivne tider med ca. 30 minutter. Fyld altid karet, inkl. den vakuumpakkede fødevarer, op til "max" mærket med vand. Herved sikres, at den indstillede temperatur i sous vide området kan opretholdes op til 65°C med +/- 0,5°C. Takket være Sous vide teknologien, kan fødevarerne umiddelbart efter påfyldning lægges i vandbadet og blive i vandet væsentligt længere end de angivne minimumstider, uden at den ønskede kernetemperatur overstiger den indstillede temperatur.

Videre forarbejdning

Behandling: Efter tillberedningen afkøles kødet straks i isvand.

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

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

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

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

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

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

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

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

Kære kunde,

Tak fordi du købte et kvalitetsprodukt fra Steba. Tabellen nedenfor giver hjælp til problemer, der kan opstå under brug af enheden. For mange problemer er der en simpel løsning, for ikke alle fejlfunktioner behøver at være alvorlige. Gennemgå venligst den nedenstående liste, inden kundeservice kontaktes.

Problem	Årsag	Problembehandling
Lampen lyser ikke efter indsætning af netstikket.	<ul style="list-style-type: none">· Ingen strøm· Sikringen er gået grundet tilslutning af for mange apparater på en ledning	<ul style="list-style-type: none">· Er netstikket indsat korrekt· Tjek sikringen
Apparatet brummer	<ul style="list-style-type: none">· Motor, køling· Cirkulation· Kabinettet sidder løst	<ul style="list-style-type: none">· Stålkabinettet skal drejes fast
Vandlyde	<ul style="list-style-type: none">· Vandvirbel grundet cirkulation· For lidt vand i beholderen	<ul style="list-style-type: none">· Påfyld mere vand

Termometeret viser andre værdier end apparatet

· Kommercielt tilgængelige termometre er unøjagtige i forhold til elektroniske

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at maskinens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpkningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerede pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.
Fejlfinding

Sous-Vide

Sous-Vide är en matlagningssmetod var man tillagar maten i vakuumerade och folieförseglade påsar på låg temperatur och under lång tid. Strömförbrukningen med vatten som värms upp till 63° C är ca. 120 watt per timme! Tack vare vakuumsförpackningen, den långsamma matlagningen och den jämna värmeöverföringen från vattnet till maten bevaras mineralerna, den unika smaken och maten förblir saftig!




I denna apparat ska endast folieförseglade livsmedel värmas. Var uppmärksam på en noggran vakuumering!


Allmänt

Denna apparat är bara avsedd för hushålls – och inomhusbruk, och inte för kommersiell användning. Läs noggrant igenom bruksanvisningen och förvara den på ett säkert ställe. Vid överlåtelse av apparaten till andra personer måste bruksanvisningen följa med. Använd apparaten enligt angivna instruktioner och följ säkerhetsanvisningarna. För skador och olyckor som orsakats vid inte beaktande, övertas inget ansvar. Ta bort eventuellt förpackningsmaterial och alla klistermärken. Tvätta alla delar noggrant (se rengöring).


Säkerhetsanvisningar

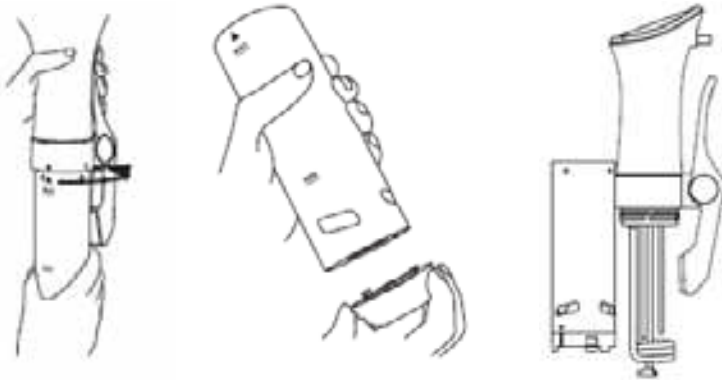
- Anslut och använd apparaten endast enligt typskylten.
- Använd endast om apparaten eller dess kabel inte är skadade. Kontrollera före varje användning!
- Rör inte eluttaget med blöta händer
- Anslut apparaten i jordanslutna och lättillgängliga eluttag.
- För att dra ut eluttaget, dra alltid i kontakten – aldrig i sladden.
- Dra ut kontakten efter varje användning eller i händelse av ett fel.

- Slit inte i sladden. Vik inte den på kanterna och kläm in fast den.
- Håll sladden borta från varma delar.
-  Maskinen får inte användas av barn mellan 0 och 8 år. Maskinen kan användas av barn över 8 år, samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med brist på erfarenhet och/eller kunskap när de övervakas eller instrueras med anseende på säker användning av maskinen och har förstått resulterande faror. Rengöring och underhåll av användaren får inte utföras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- Maskinen och dess kabel ska hållas borta från barn som är yngre än 8 år.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten eller förpackningsmaterialet (t.ex. plastpåsar).
- Använd inte apparaten med extern timer eller annat separat kontrollsystem då apparaten inte är avsedd för detta och kan orsaka brand!
- Förvara inte apparaten utomhus eller i fuktiga rum.
- Använd aldrig apparaten om den har eller har haft funktionsfel, t.ex. efter att den har tappats eller skadats på något annat sätt.
- Apparaten är vattentät enligt IPX7, om den faller i vatten, var noga med att koppla ur nätsladden först.
- Tillverkaren påtar sig inget ansvar för felaktig användning, vilket orsakas av att bruksanvisningen inte har följts.
- För att undvika risk för skador, får eventuella skador på apparaten, som t.ex. skadad strömledning osv. endast repareras genom avsedd kundtjänst. Endast original reservdelar får användas.
- Apparaten blir varm och får endast transporteras efter kylning.
- Använd apparaten endast för de ändamål som beskrivs i denna bruksanvisning.

- Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och liknande miljöer så som:
 - o I kök för anställda i affärer, kontor och andra företagsområden.
 - o I jordbruksföretag och av anställda och kunder på hotell, motell eller andra övernattningsanläggningar.
 - o På pensionat
- **Före första användningen:** Rengör alla delar grundligt.
-  **Varning! Apparaten blir het. Risk för brännskador!** Under drift kan temperaturen på ytorna bli väldigt hög! Placera inte apparaten på känsliga underlag och håll den minst 70 cm från brännbart material (t.ex. gardiner).
- Vid användning av förlängningskabel måste tvärsnittet vara 1,5 mm².
- Ett GS-testat 16 A eluttag får inte laddas med mer än 3680 watt på grund av brandrisk.
- Ha koll på sladden, barn får inte dra i den och det får inte uppstå risk för snubbling.
- Apparaten måste alltid kopplas ur eluttaget när den ska monteras, inte är under uppsikt eller vid rengöring.

Rengöring

-  **Varning! Dra alltid ur eluttaget innan du rengör apparaten!**
- **Doppa aldrig apparaten i vatten.**
- Rengör apparaten i varmt vatten med diskmedel.
- Hygien: Rengör alltid apparaten ifall påsarna har läckt under tillagning eller ifall livsmedel har hamnat i vattnet.
- För att avlägsna grova rester kan du skruva av cirkulationslock genom att trycka på G och genom att vrida på själva metall-delen till F. Sätt tillbaka delarna när du är färdig!



För att rengöra Sous Vide redskapet, gör följande:

· Rengöringsmedel:

- o 1 skål med lägsta höjd på 18 cm och med en diameter på högst 25 cm
- o 1 liter ättika (avsedd för matlagning)

På grund av mineraler i kranvatten bildas det kalkbeläggning på cirkulatorns yta efter uppvärmning. Kalkbeläggning har en negativ påverkan på uppvärmningsfunktionen, men påverkar även apparatens utseende. Därför bör apparaten avkalkas regelbundet. Apparaten ska avkalkas en gång bland 20 användningar och efter varje 100 timmars arbete.

1. Placera cirkulatorn så att den står på rätt sätt i en behållare. Fyll på med vatten upp till „Min“ markeringen. Häll i en liter ättika i vattnet (Varning: vid brännskador orsakade av het ättika: skölj snabbt och noggrant med vatten. Om du får vätskan i ögonen och de fortfarande är röda, gör ont, är irriterade och reagerar känsligt mot ljus, då rekommenderas kontakt med hälsovård eller läkare.)
2. Starta apparaten och ställ in temperatur till 80 °C och timern på 3h.
3. Kontrollera rengöringsresultatet. Om kalket inte är helt borta, upprepa steg 2. När kalket är helt borta, skölj apparaten och behållaren kort med rent vatten en gång till. Torka apparaten innan du lägger undan den.

Arbetsprocessen

Viktigt:

Placera aldrig apparaten på eller nära en het yta (t.ex. kokplatta), använd apparaten endast på jämnt och stabilt underlag och med temperaturbeständig yta.

Det är alltid viktigt att vara uppmärksam på att det inte finns några brandfarliga områden och föremål i närheten.

Placera inte apparaten på bordskanten vart barn kan nå upp eller vart den kan falla ner vid beröring.

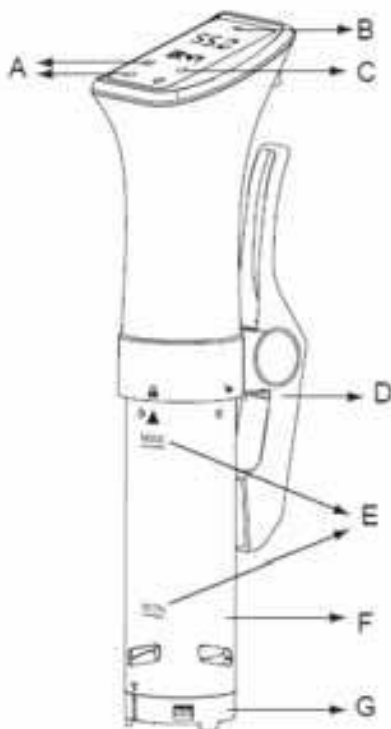
Vakuamera

Använd endast påsar som går att vakuamera. Normala påsar garanterar inte rätt stängning. Kontrollera att inga kryddor befinner sig på själva förslutningen då detta kan förhindra vakueringen.

Vakuumeringsmaskin

På följande länk www.steba.com kan du skaffa dig en överblick på våra nuvarande vakuummaskiner, rullar och tillhörande påsar.

Denna apparat finns tillgänglig hos specialiserad återförsäljare eller hos Steba.



- A) Inställningsknappar + och -
- B) Driftlampa
- C) ON/OFF
- D) Klämma för behållare eller kastrull
- E) Vattennivåindikator
- F) Huvudel i rostfritt stål
- G) Cirkulationslock

Under bruk

- Apparaten är endast lämplig för uppvärmning av vatten.
- Kläm fast apparaten i kastrullen/behållaren. Kastrullen/behållaren måste vara så hög att apparaten hänger upp till max. markeringen i vattnet och det finns minst 1 cm mellanrum mellan apparaten och botten. På så sätt blockeras inte vattencirkulationen under apparaten.
- Fyll kastrull/behållare med ljummet vatten. Se till att vatten med livsmedel i inte överskrider max. markeringen.
- Koppla i apparaten i eluttaget.
- Om vattennivån inte stämmer och är i höjd med „Min“, då visar displayen EE1 och apparaten piper tre gånger.

Ställ in temperatur och tid

- Starta apparaten. ON/OFF knappen, driftlampan och temperaturindikatorn ska lysa blått när apparaten är på. Apparaten ska vara i Stand-by-Modus.
- Touch-diplayen fungerar bäst när fingrarna är fettfria.
- Tryck på ON/OFF knappen en gång, då visas temperaturen i °C. Tips: om du trycker på ON/OFF knappen i ca. tre sekunder så kan du välja temperatur mellan °C och °F.
- Med knapparna +/- väljer du önskad temperatur. Temperaturen kan ställas in från 0,5°C upp till 90°C.
- Tryck på inställningsknappen en gång. Tidsinställningsymbolen visas på displayen. Med +/- knapparna kan timmarna justeras från 1 till 99. Genom att trycka på inställningsknappen igen kan minuterna justeras med +/- knapparna från 1 till 59.
- Genom att trycka på ON/OFF knappen startas programmet och alla LED lampor lyser blått.
- Efter att den valda temperaturen har uppnåtts, piper apparaten två gånger, det blåa ljuset tänds och tidsinställningen börjar löpa ut.
- När den inställda tiden är över, piper apparaten 3 gånger och displayen visar „END“. Då tänds en röd indikatorlampa.
- Koppla ur eluttaget.
- Om du vill ändra temperatur eller tid medans ett program är igång, tryck på ON/OFF knappen i 3 sekunder. Därefter kan du ändra temperatur som angivet ovan. Starta om apparaten efter att du har gjort ändringen.

Vattenmängd

Placera maten i behållaren och fyll på med vatten upp till max. märket. Livsmedlet/maten ska alltid vara täckt med vatten. Skulle maten inte vara helt omringad av vatten i behållaren pga en luftbubbla eller liknande, placera lite extra vikt över påsen, som t.ex. en tallrik eller en lätt plåt. Om redan uppvärmt vatten används, behöver temperatursensorn några minuter för att justera till inställd temperatur. Om det inte finns något vatten i kastrullen/behållaren, kommer apparaten inte att starta och EE1 piper. Stäng då av apparaten, håll i vatten och starta om.



Vattenmängd sensorn stänger automatiskt av apparaten ifall vattenmängden sjunker kraftigt.



Om du drar ut kontakten, abryter ett program eller har strömavbrott, kommer de senaste inställningarna på apparaten att finnas sparade.

Krydda maten

Maten kan smaksättas med kryddor eller örter innan den vakuumeras. Krydda sparsamt och försiktig eftersom Sous Vide tillagning bibehåller den originala smaken av olika livsmedel och maträtter.

Tillagningstiden beror på matens tjocklek

- Vid tillagning av djupfrysta varor ska man förlänga tiden med minst 20%.
- Förslag på tidsinställningar är ungefärliga och bör anpassas efter den egna smaken.
- Vid segt kött bör man fördubbla tiden.

Kött: Temperatur 58°C - 62°C

Tjocklek	Tid
10 mm	30 Min
20 mm	45 Min
30 mm	95 Min
40 mm	120 Min
50 mm	180 Min
60 mm	250 Min

Fisk: Temperatur 55°C - 58°C

Tjocklek	Tid
10 mm	10 Min
20 mm	20 Min
30 mm	30 Min
40 mm	40 Min
50 mm	50 Min
60 mm	60 Min

Fågel: Temperatur 63°C - 65°C

Tjocklek	Tid
10 mm	20 Min
20 mm	40 Min
30 mm	75 Min
40 mm	90 Min

Grönsaker: Temperatur 80°C - 85°C

Typ	Tid
Sparris	35 Min
Potatis*	70 Min
Rotfrukter*	110 Min

tärnad*



De temperaturer som rekommenderas i tidstabellen för matlagning bör inte underskridas!



Observera att tiderna anvisade i denna bruksanvisning och i receptbok är en rekommenderad tid som enskilda maträtter minst ska tillagas under när apparaten är fylld med varmt vatten. Om man använder kallt vatten istället, förlängs tillagningstiden med ca. 30 minuter. Utöver påsen med maten, fyll på behållaren med vatten upp till max. märket. Detta säkerställer att inställd temperatur bibehålls upp till 65 °C vid +/- 0,5 °C. I båda fallen kan man lägga maten i vattenbadet och tack vare Sous Vide tekniken kan man låta maten tillagas längre än den angivna minimum tiden utan att inställd temperatur ändras.

Tipps från Steba

Ifall man lägger flera påsar med olika tillagningstider och olika köttbitar i vattenbadet, ska dessa markeras innan. Man kan tillaga kött vid 62 grader i behållaren och eventuellt ta ut det vid behov, utan att köttet förändras.

Fler tillagningsalternativ

Hållbar matlagning: Efter avslutad tillagning, skölj köttet genast med iskallt vatten. Därefter kan det bevaras i kylskåp i flera dagar (7°C kylskåpstemperatur = 5 dagar, 5°C kylskåpstemperatur = 10 dagar) utan kvalitetsförlust. Köttet kan även bevaras i frys.

För att tina den vakuumerade maten, placera påsen i apparaten och sätt temperaturen på 55 °C. Ta ut maten ur påsen när den är upptinad, stek den och konsumera omedelbart.

Omedelbar konsumtion: Självklart kan man äta köttet direkt efter Sous Vide tillagningen utan kylning eller genom att steka den färdiga maten under ca. 1 minut på var sida i en väldigt het stekpanna. Desto kortare du steker en köttbit, desto saftigare blir det. En annan möjlighet är att pensla köttet med olja och att flambera det kort. Innan köttet skärs, låt det ligga i ca. 2 minuter.

Omvänd matlagning: Om man vakuumerar rått kött som man har stekt väldigt kort och kryddat, kommer köttet att vara färdigt för konsumtion efter Sous Vide tillagning. Man kan även förbereda en rödvin-balsamiko fond som man lägger köttet i och som man sedan vakuumerar och tillagar i Sous Vide beredaren.

Felsökning

Kära kund,

vi är väldigt tacksamma för att du har valt att köpa en Steba-produkt som alltid står för hög kvalitet. Följande tabell hjälper dig med eventuella problem som kan uppstå när du använder denna produkt. På många problem finns det en enkel lösning, för inte allt som verkar vara ett fel behöver vara något allvarligt. Vi rekommenderar att du går igenom listan först innan du kontaktar vår kundtjänst.

Problem	Orsak	Lösning
Lampan tänds inte fast apparaten är ikopplad	<ul style="list-style-type: none">· Ingen ström· Strömavbrott, överbelastning, för många elektriska apparater igång	<ul style="list-style-type: none">· Kolla om kontakten är rätt isatt· Kontrollera strömmen/strömkontakt
Apparaten surrar	<ul style="list-style-type: none">· Motorn, kylning· Cirkulation· Skaftet för löst	<ul style="list-style-type: none">· Stålskaftet måste skruvas åt

Oljud i vattnet	<ul style="list-style-type: none"> · Vattenbubblor pga cirkulation · För lite vatten i behållaren 	<ul style="list-style-type: none"> · Fyll på vatten
Termometer visar andra värden än apparaten		<ul style="list-style-type: none"> · Komersiellt tillgängliga termometrar är felaktiga jämfört med elektronik

Korrekt skrotning af grillen

Når grillen har udtjent, skal den omgående gøres ubrugelig.



I den 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.

Kundservice:

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 on metodi, jossa elintarvikkeita kypsennetään tyhjiopakattuina vesihauteessa matalassa lämpötilassa pidemmän aikaa. Sähkönkulutus vedessä, mikä lämmitetään 63°C asteeseen on vain n. 120 W/h! Tyhjiopakauksen, pitkäkestoisen kypsennyksen sekä vedenympärimän lämmönjakelun ansiosta säilyvät elintarvikkeiden mineraalit, maku sekä mehukkuus!




Lämmitä tassä laitteessa ainoastaan pusseihin tyhjiopakattuja elintarvikkeita. Kiinnitä huomiota, että pussi on tiiviisti suljettu!

Yleistä

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja sisätiloissa eikä ammattimaiseen käyttöön. Ole hyvä ja lue käyttöohjeet läpi huolellisesti ja säilytä ne. Antaessasi laitteen eteenpäin, tulee käyttöohjeet antaa laitteen mukana. Käytä laitetta, kuten ohjeissa on suositeltu ja kiinnitä huomiota turvallisuusmääräyksiin. Vahingoista ja onnettomuuksista, jotka sattuvat, mikäli ohjeita ei ole noudatettu, ei oteta minkäänlaista vastuuta. Poista pakkausmateriaali ja kaikki tarrat. Pese kaikki osat huolellisesti (kts. Puhdistus).

Turvallisuusmääräykset

- Kiinnitä laite verkkoon ainoastaan laitteessa olevan tarran ohjeiden mukaan.
- Käytä ainoastaan, kun laite itse ja sen johto ovat ehjiä. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa!
- Älä koske pistokkeeseen märin käsin.
- Liitä pistoke ainoastaan kunnolla maadotettuun pistorasiaan.
- Irrottaessasi pistoketta, älä milloinkaan vedä johdosta, vaan tartu aina pistokkeeseen.
- Irrota pistoke jokaisen käyttökerran jälkeen tai vian ilmaantuessa.
- Älä vedä johdosta. Älä anna johdon hankautua terävää kulmaa vasten tai älä litistä sitä.
- Pidä johto erossa kuumista esineistä.
-  Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, sensorisia tai mentaaleja vajavuuksia tai joilta puuttuu kokemus ja tieto, kunhan heitä valvotaan tai heille on kerrattu laitteen käyttöominaisuuksista ja mahdollisista vaaroista. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta elleivät he ole yli 8 -vuotta vanhoja ja valvonnan alla.
- Alle 8 -vuotiaat lapset tulee pitää erossa laitteesta sekä sen johdosta.
- Vahdi lapsiasi, varmistaaksesi etteivät he leiki laitteella tai sen pakkausmateriaaleilla (esim. muovipusseilla).
- Laitetta ei saa liittää kellokytkimeen tai erilliseen kauko-ohjaussysteemiin!
- Älä säilytä laitetta ulkona tai kosteissa tiloissa.
- Älä käytä laitetta, mikäli siinä ilmenee vikaa tai jos se on esim. pudonnut tai muuten vaurioitunut.
- Laite on vesitiivis IPX 7 mukaan. Mikäli koko laite sattuisi uppoamaan veteen, irrota ensin virtajohto.
- Valmistaja ei ota vastuuta väärästä tai epäasiallisesta käytöstä, mikäli käyttöohjeita ei ole huomioitu.

- Välttyttäkseen vaaratilanteilta ei laitetta tai sen osia, kuten esim. johtoa saa korjata/vaihtaa muut kuin asiakaspalvelu. Laitteeseen saa käyttää ainoastaan aitoja varaosia.
- Laite kuumenee käytössä. Ennen kuljetusta anna sen ensin jäähtyä.
- Käytä laitetta ainoastaan käyttöohjeissa mainittuun tarkoitukseen.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa tai vastaavissa tarkoituksissa, kuten:
 - o Toimistojen tai liiketilojen työntekijöiden keittiöihin tai muihin kaupallisiin tiloihin
 - o Hotellien, motellien tai loma-asuntojen asiakkaiden käyttöön
 - o Maatilojen työntekijöiden käyttöön
- **Ennen ensimmäistä käyttökertaa:** Puhdista ja kuivaa kaikki osat huolellisesti.



- **Huomio! Laite kuumenee! Voi aiheuttaa palovamman!** Käytössä ollessa saattavat kosketettavat pinnat kuumeta huomattavasti! Käytä laitetta tukevalla, ei niin herkällä alustalla ja vähintään 70 cm päässä helposti syttyvistä materiaaleista, kuten esimerkiksi verhoista tms.
- Käytettäessä jatkojohtoa, tulee sen läpimitan olla vähintään 1,5mm².
- GS-testattu 16 A monipistorasiaa ei saa tulipalovaaran takia lastata enempää kuin 3680 wattia.
- Varmista, etteivät lapset vedä johdosta tai ettei siihen pääse kompastumaan.
- Irrota laite verkkovirrasta aina ennen kuin otat sen käyttöön, puhdistat tai huollat sitä tai mikäli se ei ole valvonnan alla.

Puhdistus



- **Huomio! Irrota virtajohto ja anna laitteen viiletä ennen kuin puhdistat sen. Älä upota laitetta veteen.**
- Pese laite lämpimällä vedellä ja tavallisella astianpesuaineella.
- Hygienia: Puhdista laite aina ainakin, mikäli pussi ei ole valmistuksen aikana ollut täysin tiivis ja elintarvikkeita on päässyt veteen.
- Irrottaaksesi suurempia jäämiä, voit irrottaa sirkulaattoriosan Nr. G metallioasta Nr. F kiertoliikkeellä. Liitä osat lopuksi taas yhteen.



Puhdista Sous-Vide -laite seuraavalla tavalla:

- Puhdistusaineet:
 - o 1 astia, joka on väh. 18 cm korkea ja jonka läpimitta on kork. 25cm
 - o 1 l elintarvike-etikkaa

Vesijohtovedessä olevien mineraalien vuoksi, saattaa laitteen lämpöelementteihin ja pintaan syntyä kalkkikertymiä kuumennuksesta johtuen. Kalkkikertymät vaikuttavat negatiivisesti laitteen käyttöominaisuuksiin ja ulkonäköön. Sen takia laitteesta täytyy poistaa kalkki säännöllisin väliajoin. Laitteesta tulisi poistaa kalkki n. joka 20. käyttökerran tai 100 käyttötunnin jälkeen.

1. Aseta laite astiaan oikein. Täytä se vedellä „Min“ -merkkiin asti. Laita veteen litra etikkaa (Huomio: Elintarvikkeiden, kuten etikan aiheuttaman syöpymiseen: Huuhto nopeasti vedellä. Mikäli silmä on punainen, kipeä, vuotaa tai ylitreagoi valoon tulee mennä lääkäriin).
2. Laita laite päälle ja kuumenna se 80°C ja laita ajastin 3:een tuntiin.
3. Kontrolloi puhdistustulos. Mikäli kaikkea kalkkia ei ole saatu poistettua, toista kohta 2. Mikäli kalkki on saatu poistettua, huuhtelee laite ja astia vielä kertaalleen. Kuivaa laite ennen säilytystä.

Työskentelytila

Tärkeää:

Älä aseta laitetta milloinkaan kuumalle pinnalle tai sen viereen (esim. liesi), vaan ainoastaan tasaiselle, tukevalle ja lämpöäkestävälle alustalle. Aina tulee kiinnittää huomiota siihen, että lähetyksillä ei ole helposti syttyviä asioita.

Älä aseta laitetta pöydän reunalle, mistä se saattaa pudota tai joutua lasten käsiin.

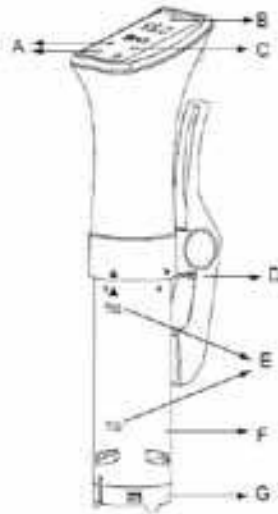
Vakumointi

Käytä ainoastaan vakuumpusseja. Normaalit pussit eivät takaa tiiviyyttä.

Kiinnitä huomiota, ettei saumauskohdassa ole mausteita sillä muuten tyhjiöpakkaaminen ei ole mahdollista.

Vakumointi-/Tyhjiöpakkauslaite

www.steba.com -sivuilla näet tällä hetkellä myynnissä olevat vakumointilaitteet sekä pussit ja pussirullat. Näitä laitteita saat asiantuntijaliikkeistä tai Stebalta.



- A) Säätonäppäin + ja -
- B) Virtavalo
- C) ON/OFF
- D) Kattilapihti
- E) Vesimäärännäyttö
- F) Rosterirunko
- G) Sirkulaattorin pohja/-kansi

Käyttöönotto

- Laite sopii ainoastaan vedenkuumennukseen.
- Kiinnitä laite varmasti kattilaan. Kattilan tulee olla niin korkea, että laite ylittää veden max. merkkiin ja että sen alla on vähintään 1 cm tilaa, jotta vedensirkulaatio/-kierto ei esty.
- Täytä kattila haalealla vedellä. Kiinnitä huomiota siihen, että vesi on yhdessä elintarvikkeiden kanssa max -merkinnän kohdalla. Liitä laite verkkovirtaan.
- Kun vedenpinta on „Min“- merkin kohdalla, näyttää Display EE1 ja piippaa kolme kertaa.

Lämpötilan- ja ajansäätö

- Käynnistä laite. ON/OFF -symboli, virtavallo ja lämpötila loistavat sinisenä. Laite on Stand-by -tilassa.
- Kosketusnäyttö toimii parhaiten rasvattomilla sormilla.
- Paina ON/OFF -näppäintä kerran, lämpötilannäyttö °C loistaa. Huomio: Mikäli painat ON/OFF -näppäintä pidempään kuin 3 sekuntia, voit valita °C tai °F välillä.
- +/- näppäimillä voit säätää haluamasi lämpötilan 0,5°C -askelin 90°C asti.
- Paina Setting -näppäintä kerran. Aikasyntoli vilkkuu. +/- näppäimillä asennat ajan 1 - 99 tunnin välille. Painamalla uudestaan Setting-näppäintä voit säätää minuutit +/- näppäimillä 1 - 59 välille.
- Painamalla ON/OFF -näppäintä, käynnistyy ohjelma ja kaikki LED -valot loistavat sinisinä.
- Saavutettuaan halutun lämpötilan, piippaa laite 2 x, sininen valo vilkkuu ja aika alkaa kulkea taaksepäin.
- Ajan kuluttua loppuun, piippaa laite 3x ja näytössä lukee „END“. Virtavallo loistaa punaisena.
- Irrota virtajohto.
- Mikäli haluat ohjelman aikana muuttaa lämpötilaa tai aikaa, paina ON/OFF -näppäintä 3 sekuntia. Sen jälkeen voit muuttaa lämpötilan tai ajan, kuten ylempänä on mainittu. Käynnistä laite lopuksi uudestaan.

Vesimäärä

Laita elintarvikkeet astiaan ja täytä astia max. -merkkiin asti vedellä. Elintarvikkeiden tulee aina olla vedenpeitossa. Mikäli elintarvike ei ilmakuplan vuoksi ole vedenpeitossa, aseta painoksi esim. lautanen pussin päälle. Mikäli käytetään lämmitettyä vettä, kestää muutaman minuutin ennen kuin lämpötilasensori on säätänyt itsensä valittuun lämpötilaan. Mikäli astiassa ei ole vettä, ei laite käynnisty ja EE1 piippaa. Laita laite pois päältä, täytä vesi ja käynnistä uudelleen.



Vesimääräsensori laittaa laitteen automaattisesti pois päältä, mikäli vedenpinta laskee kovasti.



Mikäli pistoke irrotetaan, ohjelma katkaistaan tai on sähkökatkos, laite muistaa viimeiset asennetut aloitusarvot.

Maustaminen

Elintarvikkeet voidaan maustaa tai laittaa niihin yrtejä ennen vakuumointia/tyhjiöpakkaamista. Ole varovainen maustaessasi niin, että tuotteen omamaku säilyy Sous-Vide -valmistuksessa.

Valmistusaika on riippuvainen elintarvikkeen paksuudesta

- Pakastetuissa tuotteissa pitenee valmistusaika vähintään 20 %.
- Kaikki ajat ovat „noin“ -aikoja ja ne tulisi sovittaa omaan makuun sopiviksi.
- Sitkeään lihaan aika tuplataan.

Liha:

Lämpötila 58°C - 62°C

Paksuus	Aika
10 mm	30 Min
20 mm	45 Min
30 mm	95 Min
40 mm	120 Min
50 mm	180 Min
60 mm	250 Min

Kala:

Lämpötila 55°C - 58°C

Paksuus	Aika
10 mm	10 Min
20 mm	20 Min
30 mm	30 Min
40 mm	40 Min
50 mm	50 Min
60 mm	60 Min

Linnut:

Lämpötila 63°C - 65°C

Paksuus	Aika
10 mm	20 Min
20 mm	40 Min
30 mm	75 Min
40 mm	90 Min

Vihannekset:

Lämpötila 80°C - 85°C

Tuote	Aika
Parsa	35 Min
Perunat*	70 Min
Juurekset*	110 Min

*kuutioidut



Älä alita kypsennystaulukossa olevia lämpötiloja!



Huomioi, että käyttöohjeissa ja reseptilehtisessä olevat ajat ovat suositeltuja vähimmäisaikoja, jonka elintarvikkeen tulisi olla vedessä , **mikäli astia/kattila on täytetty lämpimällä vedellä**. Kylmällä vedellä täytettäessä pitenee kypsennysaika n. 30 minuuttia. Täytä Sous Vide -pumppu ja valmistettavat elintarvikkeet aina Max- merkkiin asti vedellä. Siten varmistetaan, että säädetty lämpötila Sous Vide -alueella pysyy 65°C +/- 0,5°C. Elintarvikkeet voidaan asettaa kummassakin tapauksessa veteen heti ja Sous Vide -tekniikan ansiosta ne voivat olla vedessä huomattavasti yli annettujen vähimmäisaikojen ilman, että haluttu sisulämpötila nousee yli säädetyn lämpötilan.

Steban neuvo

Mikäli kattilaan laitetaan useampia pusseja eri kypsennysajoilla, kannattaa ne merkitä etukäteen. Lihan voi jättää kattilaan 62:een asteeseen ja ottaa sieltä tarvittaessa ilman, että lihankoostumus muuttuu.

Jatkotoimenpiteet

Säilöntä: Kysennyksen päätteeksi, jäähdytä liha välittömästi jäävedessä. Sen jälkeen sitä voi säilyttää jääkaapissa useampia päiviä (7°C jääkaapin lämpötila = 5 päivää, 5°C jääkaapin lämpötila = 10 päivää) ilman, että lihan laatu kärsii tai lihan voi pakastaa.

Sulattamista varten, ruoka laitetaan n. 55°C asteessa kattilaan (sirkulaattorin kanssa) ja sulatetaan pussissa. Sen jälkeen se joko syödään heti tai ruskistetaan pikaisesti pannulla.

Välitön nauttiminen: Lihan voi tietysti syödä myös välittömästi Sous-Vide-kypsennyksen jälkeen kylmentämättä sitä tai ruskistaa pannulla n. 1min/puoli. Mitä lyhyemmän aikaa lihaa paistetaan, sitä mehukkaampana se säilyy. Lihan voi tietysti myös voidella pienellä määrällä öljyä ja liekittää sen liekittimellä. Ennen kuin leikkaat lihaa, anna sen vetäytyä pari minuuttia.

Taaksepäin-kysennys: Kun raaka liha ruskistetaan pikaisesti ja vakumoidaan valmiiksi maustettuna on se Sous Vide -kypsennyksen jälkeen heti valmis nautittavaksi. Voit myös valmistaa mausteisen punaviini-Balsamico-liemen, laittaa lihan siihen , vakumoida ja Sous Vide -kypsentää.

Ongelmienkorjaus

Arvoisa asiakas,

Kiitos, että olet hankkinut laadukkaan STEBA-tuotteen. Seuraava taulukko antaa apua mahdollisiin ongelmiin, joita saattaa ilmaantua käytön yhteydessä. Moniin ongelmiin on yksinkertainen ratkaisu sillä kaikki, mikä näyttää ongelmalta, ei tarvitse olla niin vakavaa. Käy läpi seuraava lista, ennen kuin otat yhteyttä asiakaspalveluumme.

Ongelma	Syy	Ongelmankorjaus
Lamppu ei syty, kun virtajohto on pistorasiassa	<ul style="list-style-type: none">- Ei virtaa- Sulake on palanut tai liian monta laitetta samassa johdossa	<ul style="list-style-type: none">- Onko virtajohto kunnolla kiinni- Tarkista sulake
Laite surisee	<ul style="list-style-type: none">- Moottori, jäähdytys, sirkulaattori tai kansi löysällä	<ul style="list-style-type: none">- Kiristä rosteriosaa
Vedenääniä	<ul style="list-style-type: none">- Vesipyörre sirkulaattorista- Kattilassa liian vähän vettä	<ul style="list-style-type: none">- Lisää vettä
Lämpömittari näyttää eri arvoja kuin laite		<ul style="list-style-type: none">- Tavalliset lämpömittarit ovat verrattuna elektronisiin epätarkkoja

Tämän tuotteen oikea hävittäminen:

Loppuun kuluneet laitteet on heti tehtävä käyttökelvottomiksi.



EU:ssa tämä symboli ilmoittaa, ettei tätä tuotetta saa hävittää kotitalousjätteissä. Loppuun käytetyissä laitteissa on arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja, jotka tulee toimittaa uusiokäyttöön, eikä niiden valvomattomalla jätehuollolla saa vaarantaa ympäristöä tai ihmisten terveyttä. Hävitä vanhat laitteet siksi sopivien kierrätysjärjestelmien kautta tai toimita laite hävitettäväksi sille liikkeelle, josta olet sen ostanut. Se toimittaa laitteen sitten edelleen raaka-ainekierrätykseen.

Pakkauksen hävittäminen

Älä heitä pakkausmateriaalia pois, vaan toimita se kierrätykseen. Paperi-, pahvi- ja aaltopahvipakkaukset toimitetaan paperinkeräykseen. Muoviset pakkauksen osat sekä kelmut tulee samoin panna niille tarkoitettuihin keräysastioihin.



Muovien tunnusmerkkien esimerkeissä lukee: PE polyetyleenille, tunnus 02 on PE-HD, 04 on PE-LD, PP polypropyleenille, PS polystyrolille.

Huoltopalvelu:

Mikäli laitteesi vastoin odotuksia tarvitsee joskus huoltokorjaamon apua, ota yhteyttä seuraavaan osoitteeseen. Me järjestämme takuutapauksessa sitten laitteen noutamisen. Laite tulee pakata kuljetuskelpoisesti. **Emme ota vastaan paketteja, joiden postimaksua ei ole maksettu!**

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Saksa

Myyntiosasto, puh. +49 (0)9543 449-17 / -18.

Huoltamo, puh. +49 (0)9543 449-44, faksi: +49 (0)9543 449-19

S-posti: elektro@steba.com Verkkosivusto: <http://www.steba.com>

Huomio! Vain sähköalan ammattihenkilöt saavat korjata sähkölaitteet, koska asiantuntemattomista korjauksista saattaa aiheutua huomaavia seuraamusvahinkoja.

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 garantispflichtig 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