



230 V~; 2000 Watt; 50/60Hz

## SousVide SV 3000 GastroPlus

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	18
Brugermanual	32


## SousVide



SousVide ist eine Methode Lebensmittel in vakuumierten folienverschweißten Beuteln bei niedrigen Temperaturen über längere Zeit zu garen. Durch die Vakuumverpackung, die langsame Garung und die rundum Wärmeübertragung vom Wasser auf das Lebensmittel wird das Wachstum von Bakterien reduziert. Die Salze, der Eigengeschmack und die Saftigkeit bleiben erhalten!

## Allgemein


Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Die Gebrauchsanleitung beinhaltet wichtige Informationen um Probleme zu vermeiden und um alle Funktionen zu verstehen. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

## Sicherheitshinweise

-  Die in der Garzeit-Tabelle angegebenen Temperaturen nicht unterschreiten!
- Die Einhängepumpe Sous Vide in einen Behälter einhängen. Der Behälter muss so hoch sein, dass nach dem sicheren Einhängen das Gerät bis zur max. Markierung im Wasser hängt und einen Bodenabstand von mindestens 1 cm hat, damit die Wasseransaugung nicht blockiert wird.
- Ist der Wasserstand unter minimal Markierung, kann das Gerät nicht starten.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild an eine geerdete Steckdose anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen! Nur die dafür vorgesehene Zuleitung benutzen.
- Den Topf vor Gebrauch mit lauwarmem Wasser füllen.

-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn das Gerät ins Wasser oder heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
-  **Vorsicht! Gerät wird warm.** Während des Betriebes wird die Temperatur der berührbaren Oberflächen warm.
- Ziehen Sie den Stecker wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.

## Reinigung und Pflege

- Aus hygienischen Gründen muss das Gerät immer gereinigt werden. Speiserückstände oder Kalkablagerungen können die Pumpe blockieren.
- Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
-  **Das Elektroteil nicht in Wasser tauchen!**
- Gehäuseoberfläche mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Keine Reinigungsmittel auf Alkoholbasis verwenden.

Verfahren Sie wie folgt:

### Reinigungsmittel:

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

### Reinigungsanweisung:

Auf Grund von Mineralstoffen in unserem Leitungswasser entstehen nach dem Aufheizen Kalkablagerungen auf den Heizkörpern und Oberflächen des Geräts. Die Kalkablagerung hat einen negativen Einfluss auf die Heizfunktion und die Optik des Geräts. Deshalb sollte das Gerät regelmäßig entkalkt werden.

1. Setzen Sie das Gerät richtig in einen 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, tränt und empfindlich auf Licht reagiert, ist ärztlicher Rat gefragt.)
2. Drücken Sie die Setting-Taste (Nr. 15) 2x. Das Gerät arbeitet für 30 Minuten bei einer voreingestellten Temperatur.
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). Das Gerät nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben.

### **Vor dem ersten Gebrauch:**

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

## **Vakuumieren**

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

## **Vakuumiergerät**

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

## **Topf**

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

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

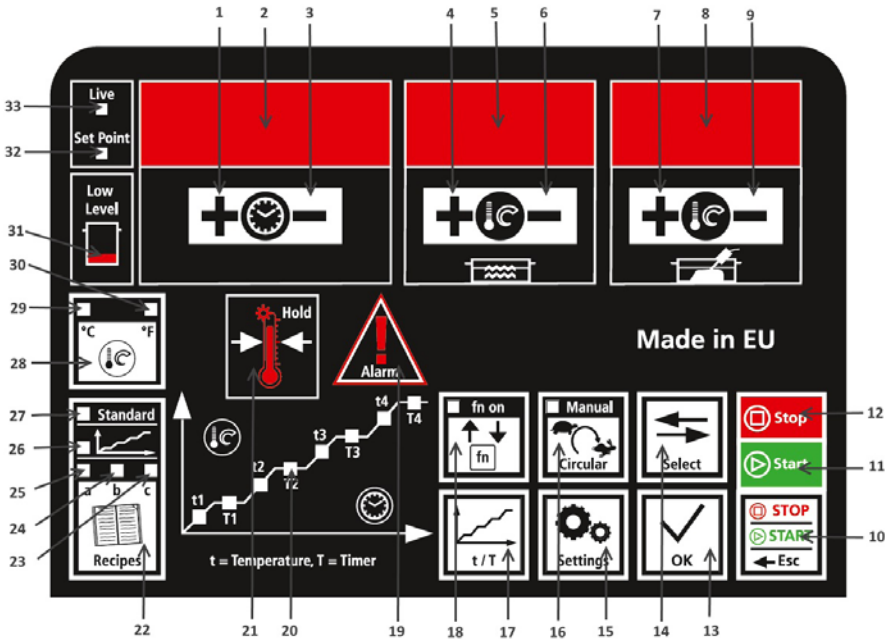
## **Hinweis**

- Das Gerät ist nur zum Erhitzen von Wasser geeignet, alles andere verstopft die Pumpe. Die Wasserfüllmenge beträgt 50 Liter.
- Das Gerät sicher am Behälter festschrauben, aber nicht zu fest, da sonst der Kunststoff brechen kann.
- Darauf achten, dass das Wasser zusammen mit Lebensmitteln bei Max. steht.
- Das Gerät an die Steckdose anschließen.

## **Wassermenge**

Geben Sie am Anfang nicht zu viel Wasser in das Gerät, damit genügend Platz für die Lebensmittel vorhanden ist. Ergänzen Sie gegebenenfalls dann die Wassermenge bis zur Max-Markierung am Gerät. Erst wenn das Wasser die Max-Markierung erreicht hat, kann es eingeschaltet werden. Das Lebensmittel soll immer mit Wasser bedeckt sein. Sollte das Lebensmittel wegen einer Luftblase nicht vom Wasser umschlossen sein, legen Sie ein Gewicht (z. B. einen Teller) auf den Beutel. Wenn angewärmtes Wasser verwendet wird, benötigt der Temperatursensor einige Minuten, bis er sich auf die eingestellte Temperatur justiert hat.

Der Wasserlevel-Sensor schaltet das Gerät automatisch ab, wenn der Wasserpegel stark fällt. Die Low-Level-Anzeige piepst. In diesem Fall Wasser nachfüllen und die Taste Low-Level drücken.



- |                                 |                                       |                                  |
|---------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| 1) Timer Zeittaste +            | 13) OK Taste                          | 24) LED Programm b               |
| 2) Timeranzeige                 | 14) Select/Wahltaste                  | 25) LED Programm a               |
| 3) Timer Zeittaste -            | 15) Zugriffseinstellung               | 26) LED Stufenprogramm           |
| 4) Temperatur +                 | 16) Zirkulationstaste                 | 27) LED Standardprogramm         |
| 5) Temperaturanzeige            | 17) Taste Stufenwahl                  | 28) Wahltaete Celsius/Fahrenheit |
| 6) Temperatur -                 | 18) FN Taste für spezielle Funktionen | 29) LED Celsius                  |
| 7) Kerntemperatur +             | 19) LED Alarm                         | 30) LED Fahrenheit               |
| 8) Fühleranzeige Kerntemperatur | 20) Stufenprogramm                    | 31) LED Minimalwasserstand       |
| 9) Kerntemperatur -             | 21) LED HOLD-Funktion                 | 32) LED Sollwert                 |
| 10) Start / Stopp / ESC         | 22) Programmtaste                     | 33) LED Realwert                 |
| 11) Start Led                   | 23) LED Programm c                    |                                  |

# Inbetriebnahme

- Die Netzanschlussleitung anschließen und das Gerät anschalten.
- Das Gerät arbeitet nach dem vom Hersteller eingestellten Grundprogramm (Basisprogramm oder Stufenprogramm).
- Die Start/Stopp-Taste (Nr.10) drücken.
- Das Programm mit der Start/Stopp-Taste (Nr.10) unterbrechen.
- Das Basis- oder Stufenprogramm kann mit den +/--Tasten verändert und mit der OK-Taste (Nr. 13) bestätigen.
- Um von einem Programm in ein anderes Programm zu wechseln, die Recipe Taste (Nr. 22) drücken.
- Am Ende des Programms sieht man im Display den Grund der Stopps und es ertönt ein Signalton.  
Stopp Timer = ENDTIMER  
Stopp Fühlertemperatur = ENDPROBE

1. Das Gerät in einem Behälter befestigen und ausreichend warmes Wasser einfüllen (zwischen Minimum und Maximum). Ist zu wenig Wasser im Behälter startet das Gerät nicht.
2. Start/Stopp drücken, das Basisprogramm startet.
  - a) Während dem Ablauf des Programms kann man die Parameter Timer, Behältertemperatur und Kerntemperatur verändern.
  - b) Verändern Sie die Anzeige der Sollwertdaten mit den Einstelldaten.
  - c) Stellen Sie die Wasserumwälzung mit der Circular-Taste (Nr. 16) auf die gewünschte Geschwindigkeit
  - d) Verändern Sie mit der Temperatur Taste (Nr. 28) die Anzeige °Celsius oder °Fahrenheit.
  - e) Wählen Sie zwischen Zeitprogramm und Stufenprogramm

Im Falle der Einstellung der Arbeitszeit werden zuerst die Stunden eingestellt. 2 Ziffern links blinken. Dann werden die Minuten eingestellt. 2 Ziffern rechts blinken.

Wenn die 4 Ziffern sich abwechseln, bedeutet das, dass der Timer auf unendlich gesetzt ist (0000). Das Gerät wird nicht durch den Timer ausgestellt.

Wichtig: die Start/Stopp/ESC-Taste (Nr. 10) ist die einzige Taste, die eine andere Funktion annimmt, je nachdem wo an sich im Programm befindet.

# Programmierung

Neben dem Basisprogramm kann man das Gerät mit Timer-Kontrolle oder Kerntemperatur im Lebensmittel programmieren.

1. Bei **Timerkontrolle** verwenden Sie die Timer-Taste (Nr. 1, 2, 3) und stellen Sie diese mit der +/-Taste ein und bestätigen Sie mit OK (Nr. 13), damit die Daten gespeichert sind.  
Bei Wassertemperatur-Regelung stellen Sie mit der Taste (Nr. 4, 5, 6) die gewünschte Temperatur ein. Bestätigen Sie diese mit OK (Nr. 13), damit die Daten gespeichert sind.  
In diesem Fall ist der Kerntemperaturfühler deaktiviert.

**Die Zeitzählung startet erst, wenn die Temperatur im Behälter erreicht ist.** (z. B. 70°C und 4 Stunden) Erst nach Erreichen der 70°C zählt der Timer die 4 Stunden zurück.

## 2. Kerntemperatur-Kontrolle

Verwenden Sie die Taste Kerntemperatur (7, 8, 9) und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein. Ok-Taste (Nr. 13) drücken, um die Daten zu speichern.

In diesem Fall kann die Kerntemperatur nicht den eingestellten Temperaturwert im Wasser überschreiten.

Wenn man mit Kerntemperaturmessung arbeitet, ist der Timer ausgestellt.

Während dem Aufheizen wird die Wasserzirkulation abhängig von den Einstellungen gesteuert. Wenn die Temperatur erreicht wird, reduziert sich die Zirkulation allmählich, um Energie zu sparen.

# Zirkulation

Um die Zirkulationssteuerung manuell einzustellen:

1. Die Zirkulationstaste drücken.
2. Mit der +/-Taste Kerntemperatur (Nr. 7, 8, 9) die Geschwindigkeit verändern.
3. Mit OK bestätigen.
4. Die Zirkulationstaste drücken bis die manuellen LED leuchten.
5. Um die manuelle Zirkulation aufzuheben, die Zirkulationstaste noch einmal drücken.



**Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Ton und im Display wird ENDE angezeigt.**

Wenn nicht innerhalb von 5 Minuten das Gerät durch eine Taste ausgeschaltet wird, aktiviert sich die Haltefunktion mit 66 °C, um Bakterien zu vermeiden.

Wenn die Haltefunktion deaktiviert ist, schaltet das Gerät auf Standby. Durch erneuten Druck einer Taste startet das Gerät neu und zeigt im Display den Grund an.



# Wasserstand

Der Wasserstand muss zwischen Maximum und Minimum sein. Ist der Wasserstand zu niedrig, stellt sich das Gerät aus.

# Hold-Funktion

Diese innovative Funktion vermeidet bakterielle Belastung auf dem Produkt am Ende des Kochzykluses. Am Ende der Kochzeit, wenn man das Gerät nicht innerhalb von 5 Minuten ausschaltet, stellt sich das Gerät auf Hold und die Temperatur steigt auf 66°C.

Diese Funktion ist Standardprogramm. Man kann sie wie folgt aktivieren oder deaktivieren:

1. Die Setting Taste (Nr. 15) drücken, im Display leuchtet HOLDON
2. Mit der +/-Taste (Nr. 7, 8, 9) das gewünschte HOLDON aktivieren oder deaktivieren.
3. Mit OK-Taste (Nr. 13) bestätigen.

Die ESC Taste (Nr. 10) drücken, um das Einstellungsmenue zu verlassen oder die Taste drücken und mit den Einstellungen fortfahren.

# Setting Taste

Man kann mit der Setting-Taste (Nr. 15) einige Parameter variieren.

1. Auto-Start: Mit dieser Position kann man eine Endzeit programmieren. Basierend darauf, welches Programm gewählt wurde, startet dieses Programm.
2. Reinigungs-Programm „Descaling“: das Gerät arbeitet 30 Minuten bei einer eingestellten Temperatur.
3. HOLD Funktion – im Display leuchtet HOLDFN XXX. ON = XXX. OFF aktiviert oder deaktiviert die HOLD Funktion. Standardmäßig ist die HOLD Funktion aktiviert.
4. Aktivieren der Kerntemperatur – im Display leuchtet (HEARTP XXX) XXX = ON; OFF = die Temperatur am Kerntemperaturfühler wird aktiviert oder deaktiviert. Standardmäßig ist der Fühler aktiviert, wird jedoch bei Fehlen der Messsonde automatisch umgangen.
5. Hertz-Frequenz 50/60 Hz für bessere Genauigkeit basierend auf der Hauptfrequenz. Entsprechend der Frequenz in der Gegend wählt man für die bessere Lesegenauigkeit 50 oder 60 Hz.
6. Reservierter Parameter, die Verwendung ist nicht empfohlen.

Um die Einstellung eines dieser Parameter zu verändern, darf das Gerät nicht im Arbeits-zyklus sein, sondern im Standby. Die Setting-Taste drücken, man gelangt auf den ersten Parameter.

Will man diesen verändern, drückt man die +/-Taste (Nr. 7, 8, 9). Nach der Wahl drücken Sie die Einstelltaste erneut, um zu den nächsten Parametern zu gelangen.

Um die geänderten Daten zu bestätigen, die ok-Taste drücken.  
Um zu den nächsten Parameter zu gelangen, die Setting-Taste drücken.  
Um das Programm zu verlassen, die ESC-Taste (Nr. 10) drücken oder die Setting-Taste drücken bis man das Programm verlassen hat.

## Spezialfunktionen FN Taste

Wenn man die FN Taste (Nr. 18) drückt, kann man auf einige spezielle Funktionen zugreifen.

Die Taste FN (Nr. 18) drücken, es leuchtet die LED.  
Man kann folgende Funktionen wählen:

Startzyklus: im automatischen Countdown-Modus

1. **Temperaturanzeige** zeigt die reale Behältertemperatur und Kerntemperatur ohne Heizung an. Von dieser Position können Sie die Behältertemperatur und die Kerntemperatur überwachen.
2. **Manuelle Zirkulationseinstellung ohne Heizung:** In dieser Position können Sie die Temperatur des Behälters und der Kerntemperatur aktivieren und anzeigen lassen, ohne dass die Heizung aktiviert ist. Man kann die Geschwindigkeit der Zirkulation auf einen gewünschten Wert zwischen Maximum 10 und Minimum 5 einstellen. In dieser Funktion kann das Gerät als einfacher Mixer verwendet werden.



**Keine dichten Lebensmittel mit Sahne oder mit Lebensmittelstücken verwenden!**

**Um auf verschiedene FN-Funktionen zu gelangen, geht man wie folgt vor:**

- FN-Taste (Nr. 18) drücken, um die FN ON LED zu aktivieren. Man ist im ersten Menü.
- Die OK-Taste (Nr. 13) drücken, man ist in der automatischen Startfunktion.
- Drückt man die FN-Taste (Nr. 18), kommt man in die nächste Funktion, es erscheint die Meldung **Live TEMPER.**
- Durch erneutes Drücken der FN-Taste gelangen Sie auf das Zirkulationsfunktionsmenü und die FN LED geht aus.

## Aktivierung der Autostart-Funktion

- Setting-Taste (Nr. 15) drücken bis die Autostart-Funktion aktiviert ist.
- Wenn die Auto-Start-Funktion angezeigt wird, mit der OK Taste (Nr. 13) bestätigen.
- Die Timerstufen für Auto-Start werden vorgeschlagen, die Stundenanzeige blinkt.
- Wenn die Stunden geändert werden sollen, drücken Sie die Timer Taste +/- und bestätigen Sie mit OK (Nr. 13).

- Wenn die Minuten geändert werden sollen, drücken Sie erneut die Timertaste +/- und bestätigen den eingestellten Wert mit OK (Nr. 13)
- Wird innerhalb von 30 Sekunden nichts eingegeben, beginnt der Zyklus mit der voreingestellten Zeit.
- Am Ende der Programmierung startet der Arbeitszyklus und die eingestellte Zeit wird im Display angezeigt. Nach 1 Minute geht die Anzeige auf Sparmodus und zeigt alle 2 Sekunden - - - . Durch Drücken einer beliebigen Taste sieht man im Display die Zeit.
- Um den **Autostart**-Zyklus zu stoppen, drückt man die ESC-Taste (Nr. 10) oder FN-Taste (Nr. 18).
- Zwei Minuten vor Ablauf der automatischen Startzeit wird im Display die vorher eingestellte Zeit angezeigt.



Während der Autostart-Einstellung nicht die Uhrzeit auf 00:00 stellen oder den Timer deaktivieren, da ansonsten die Autostart-Funktion deaktiviert wird.

## Live-Funktion

1. Die FN-Taste drücken bis die FN-LED leuchtet.
2. Die FN-Taste erneut drücken, im Display leuchtet **LIVE TENPER**
3. Mit OK bestätigen.

Im Display leuchtet LIVE XXXXXX (XXX Temperaturwert)

In dieser Position werden die Temperaturen für eine ungewisse Zeit angezeigt, bis der Benutzer es verlangt.

## Zirkulationsfunktion

1. Die FN-Taste (Nr. 18) drücken bis die FN-LED leuchtet.
2. Die FN-Taste (Nr. 18) erneut drücken, im Display leuchtet.
3. Die Taste Kerntemperatur (Nr. 7) drücken, um die Zirkulation zu starten.
4. Die Taste Kerntemperatur (Nr. 9) drücken, um die Zirkulation auszuschalten.
5. Um die Zirkulationsgeschwindigkeit zu starten, die Zirkulationstaste (Nr. 16) drücken.
6. Jetzt die Geschwindigkeit mit der +/-Taste (Nr. 7, 8, 9) variieren.

Während der Änderung der Zirkulation leuchtet im Display SpeedsetXX.

Wird die Taste (Nr. 7, 8, 9) innerhalb einiger Sekunden nicht gedrückt, wird im Display CIRC XXXXXX (XXX ist die reale Temperatur).

Um aus dem Programm zu gehen, die ESC-Taste (Nr. 10) oder die FN-Taste (Nr. 18) zweimal drücken.

## Standby

Wird das Gerät nicht innerhalb von 5 Minuten gestartet, ist die Standby-Funktion aktiviert und die LED ON blinkt.

Um das Gerät wieder zu aktivieren, die START/STOPP/ESC Taste (Nr. 10) drücken. Es wird die letzte Funktion vor dem Standby angezeigt.



Wenn das Gerät im Standby Modus ist, und der Schalter an der Rückseite des Gerätes ausgeschaltet wurde, sollte man 10 Sekunden warten, bevor man das Gerät einschaltet, damit die Steuerung wieder verfügbar ist.

## Zyklusprogramme

Das Gerät verfügt über 8 Programme, die verändert werden können. Vier Standardprogramme (LED Standard leuchtet) und vier Stufenprogramme (LED leuchtet).

Die 4 Programme bestehen aus a, b, c Programm und dem Basisprogramm.

Um eine Standard-Einstellung zu wählen

- die Recipe Taste (Nr. 22) drücken, die A, B, C LEDs leuchten
- für das Stufenprogramm drückt man die Taste (Nr. 17), die LEDs leuchten.

Um eine Standardausführung zu verändern

- wählt man die gewünschte Einstellung A, B, C mit der Recipe Taste (Nr. 22)
- die Zeit, Behältertemperatur und die Kerntemperatur.

Jede Änderung mit OK bestätigen.

Bei Einstellung der Zeit werden zuerst die Stunden eingestellt (2 Ziffern links blinken), dann die Minuten (2 Ziffern rechts blinken). Wenn Symbole ---- leuchten, ist der Timer deaktiviert, leuchten 4 Symbole 0000 ist der Timer auf unbegrenzt eingestellt.

## Stufenrezept einstellen:

Die Rezepttaste (Nr. 22) drücken und das Stufenrezept a, b oder c wählen.

Die beiden LEDs T2/t2 leuchten.

Die gewünschten Parameter Wassertemperatur, Kerntemperatur programmieren und mit der t/T Taste (Nr. 17) bestätigen. Die T2/t2 LEDs leuchten.

Die gewünschten Parameter wählen und die T/t Taste (Nr. 17) drücken. Die T3/t3 LED leuchtet.

Die Parameter wählen und die T/t Taste drücken. Die LED T4/t4 leuchtet.

Hat man eine Stufe eingestellt, startet man mit der Start/Stopp/ESC Taste (Nr. 10). Man kann den Zyklus von jeder Stufe aus starten. Es ist nicht unbedingt notwendig, von der ersten Stufe T1/t1 zu starten.

Die T Taste (Nr. 17) drücken und den nächsten Schritt wählen.

Die Start/Stopp Taste (Nr. 10) drücken, die gewählte Einstellung startet.

Man kann auch während dem Zyklus intervenieren, um einen Schritt zu überspringen.

Zum Beispiel: Befindet man sich in der ersten Stufe und will auf die dritte Stufe, so drückt man die Start/Stopp/ESC Taste (Nr. 10). Die neue Stufe beginnt zu arbeiten.

Um den Zyklus während dem Stufenprogramm zu unterbrechen, die Start/Stopp/ESC Taste (Nr. 10) nochmals drücken.

Das hängt von dem Schritt ab, der gewählt wurde.

Wenn zum Beispiel die erste Stufe gewählt wurde, muss man die Taste 4 x drücken.

Die Arbeit mit der Stufe ist eine einzigartige Funktion, welche es erlaubt, mit dem Kern-temperaturregler oder dem Timer zu arbeiten.

Durch Betätigung der Taste Settings (Nr. 15) werden bei Stromausfall die Programme aufrechterhalten.

## Standardprogramm

Das Gerät verfügt über ein fest eingestelltes Standardprogramm.

Bei einer Systemstörung kann man diese Daten neu laden.

Das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten.

Die Setting Taste (Nr. 15) gedrückt halten und das Gerät mit dem Hauptschalter einstellen.

Die Setting Taste loslassen, sobald das Display Zahlen anzeigt.

Das Standardprogramm ist geladen. Alle Eigenprogrammierungen sind gelöscht.

## Stunden- und Zykluszähler

Die Arbeitsstunden oder die Zyklen werden registriert, um diese anzuzeigen.

- Das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten.
- Die T/t Taste (Nr. 17) drücken und gedrückt halten.
- Das Gerät mit dem Hauptschalter einschalten, die T/t Taste (Nr. 17) gedrückt halten.
- Die T/t Taste loslassen, im Display erscheint die Anzahl der Zyklen.
- Um die Stunden anzuzeigen, die OK Taste (Nr. 13) einige Sekunden drücken oder einige Sekunden auf die Stundenanzeige, die im Display sichtbar ist, warten.

## Alarm

Das Gerät ist mit Controllern ausgestattet, welche den Alarm auslösen und den Zyklus stoppen. Auf dem Display wird der Grund für den Alarm angezeigt.

1. Niedriger Wasserstand – **no Level**
2. Hauptsonde Behältertemperatur – **no Probe 1**
3. Keine Heizung, wenn Temperatur nicht ansteigt – **Heating**
4. Wenn die eingestellte Temperatur überschritten wird – **High Temperature**
5. Die Kerntemperatur wurde überschritten – **High Heart**

Um den Alarm zu löschen, drückt man eine beliebige Taste.

## Würzung

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

## Allgemein

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

## Garzeit ist abhängig von der Dicke des Lebensmittels

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

### Fleisch: Temperatur 58°C - 62°C

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

### Fisch: Temperatur 55°C - 58°C

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

### Geflügel: Temperatur 65°C - 68°C

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

### Gemüse: Temperatur 80°C - 85°C

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

\* gewürfelt



Die in der Garzeit-Tabelle angegebenen Temperaturen nicht unterschreiten!



Bitte beachten Sie die Zeitangaben in der Bedienungsanleitung und im Rezeptheft sind empfohlene Mindestzeiten die das Gargut im Gerät verbleiben sollte, **wenn das Gerät bereits mit warmen (Leitungs-) Wasser befüllt ist**. Bei Befüllung mit kaltem Wasser, verlängern sich die Zeitangaben um ca. 30 Minuten. Füllen Sie den Sous Vide Garer inkl. des Gargutes immer bis zur Max-Markierung mit Wasser. Dadurch ist es gewährleistet, daß die eingestellte Temperatur im Sous Vide Bereich bis 65°C mit +/- 0,1°C gehalten werden können. Das Gargut kann in beiden Fällen unmittelbar nach dem Füllen in das Wasserbad gegeben werden und kann aufgrund der Sous-Vide Technik, auch deutlich über die angegebenen Mindestzeiten hinaus, im Wasser verbleiben ohne dass sich die gewünschte Kerntemperatur über die Einstelltemperatur erhöht.

## Steba Tipp

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

## Weiterverarbeitung

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

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

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

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



## Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



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

### Verpackungs-Entsorgung

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



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

## Kundenservice:

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

### Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

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

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



## SousVide

SousVide is a way of slow-cooking vacuum-packed food at low temperatures over a long period. The vacuum packing, the long cooking time and the transfer of heat from the water to the food from all directions reduces the growth of bacteria. The food retains its vitamins, natural flavour and succulence!

## Generally

Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

## Safety information

-  Do not let the temperatures fall lower than indicated in the table!
- Hang the sous-Vide cooker in 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 not to block the water suction.
- Connect the appliance to an earded wall socket and operate it only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance!
- Please fill the appliance with warm water before use.
-  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.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the appliance.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if device is dropped or fallen into the water).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.



**Caution! Device becomes hot.**

The temperature of the touchable surfaces becomes hot during use.

- Disconnect the device from the power when it is not being used.
- When using an extension cable, ensure that children do not pull on it and that there is no risk of tripping.

## Cleaning and care

- Due to hygienic reasons, the device must be cleaned after every use. Food deposits or calcification can block the pump.
- Allow device to cool to room temperature.



**Do not immerse electrical part in water.**

- Wipe surface of housing with a damp cloth.
- Do not use alcohol-based detergent.

## Cleaning preparation

A container higher than 18cm, a bottle of food grade acetic acid (such as white vinegar or apple vinegar and so on)

## Cleaning instruction

As the tap water is with mineral substance, when the water is heated up to a certain degree, the mineral substance will become incrustation and stay on the surface of the heater and the unit which will affect the result of heating and cosmetic.

## Cleaning steps

- Put the unit in the container correctly, and then pour some water into the container until it reaches the Max water level. Acetic acid dosage: 5g per 10L water. Users can add the acetic acid according to the actual volume of the container. (Remark: if the acetic acid goes into the eyes heedlessly, please wash the eyes with plenty of clean water instantly, and should turn to the doctor in time in serious cases.)
- Press the setting button (No. 15) twice. The device works for 30 minutes with a presetted temperature.
- Check the result of the cleaning. If it does not reach the intended cleaning effect, the user can restart the machine according to step 2 by adding more acetic acid. If the result of cleaning is satisfying, please pour the acid water and clean the unit and the container with clean water respectively in time. And dry the unit before storage.

## Working area:

**Important:** Never place the appliance on or next to a hot surface (e.g. stove). Always use it on a stable, flat and temperature resisting surface. Always take care that no inflammable objects are near to the appliance.

## Before using for first time:

- Clean the device with a damp cloth externally. Then run the device into the designated pot with warm water to rinse out production residues.
- **Attention! Do not immerse electrical part in water!**

## 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.

Please visit our homepage to get an overview about our current assortment of vacuum sealers, film rolls and bags.

## Pot

You can use our Preserving and hot punch cooker by this point twice as a pot for sous vide. You get our pots at specialist shop or at Steba Elektrogeräte GmbH & Co.KG.

Preserving and hot punch cooker - Nirosta: Art No 05.11.00 EAN: 4011833301864

Preserving and hot punch cooker - Emaille: Art No 05.12.00 EAN: 4011833301871

Preserving cooker - Nirosta: Art No 05.07.00 EAN: 4011833301949

Preserving cooker - Emaille: Art No 05.08.00 EAN: 4011833301987

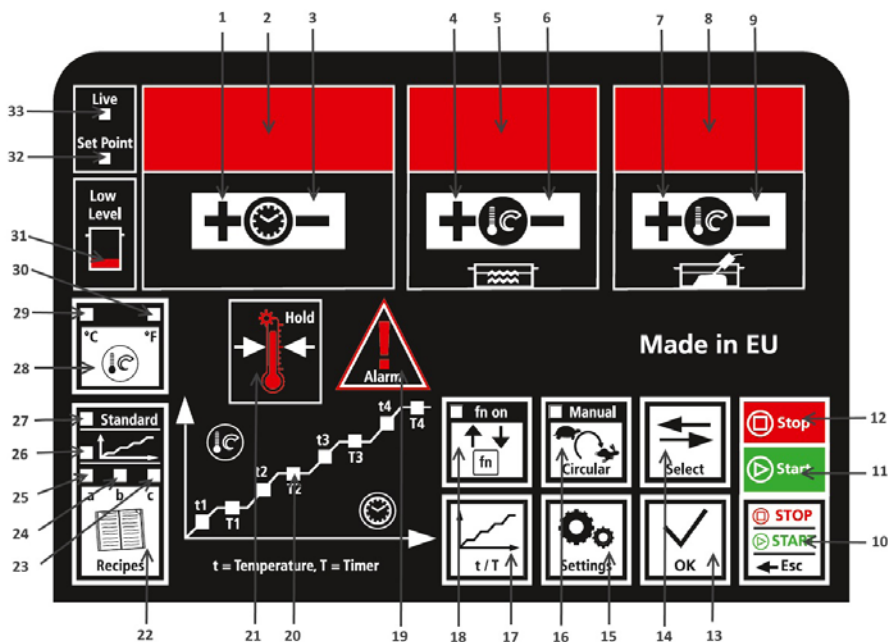
## Note

- This device is only suitable for heating water, everything else blocks the pump. The water volume is 50 litres.
- Securely screw the device to the container, but not too tight, otherwise the plastic may break.
- Make sure the water is at "max." with food.
- Connect the device to the mains.

## Amount of water

Do not add too much water to the unit at the beginning to allow enough space for the food. If necessary, add the missing amount of water up to the max. mark on the device. Only when the water has reached the max mark it can be switched on. The food should always be covered with water. If the food is not surrounded by water because of a bubble, place a weight (such as a plate) on the bag. When warmed up water is used, the temperature sensor will need a few minutes to adjust to the set temperature.

The water level sensor automatically shuts off the unit when the water level drops sharply. The low-level display beeps. In this case, add water and press the Low-Level button.



- |                                  |   |  |
|----------------------------------|---|--|
| 1) Timer increase key            | 11) Start LED                                       | 23) Recipes/program c LED                |
| 2) Timer display                 | 12) Stop and stand-by LED                           | 24) Recipes/program b LED                |
| 3) Timer decrease key            | 13) OK key  | 25) Recipes/program a LED                |
| 4) Tank temperature increase key | 14) Select key                                      | 26) Recipes/program at selected ramp LED |
| 5) Tank temperature display      | 15) Setting key                                     | 27) Standard recipes/program LED         |
| 6) Tank temperature decrease key | 16) Circulator key                                  | 28) Celsius/Fahrenheit selection key     |
| 7) Core temperature increase key | 17) Ramp key  | 29) Degree Celsius LED                   |
| 8) Core temperature display      | 18) FN key for special functions                    | 30) Degree Fahrenheit LED                |
| 9) Core temperature decrease     | 19) Alarm LED                                       | 31) Low water LED                        |
| 10) Start / Stop / ESC           | 20) Cooking ramp timer/temperature/core temperature | 32) Set values LED                       |
|                                  | 21) Hold LED  | 33) Real values LED                      |
|                                  | 22) Recipes/program selection key                   |  |

## Getting started

- Connect the power cord and turn on the unit.
- The device works according to the basic program set by the manufacturer (Basic program or ramp program).
- Press the start / stop button (No.10).
- Stop the program with the start / stop button (no. 10).
- The basic or ramp program can be changed with the +/- keys and with the OK-button (No. 13).
- To switch from one program to another, press the Recipe button (no. 22).
- At the end of the program, the display shows the reason for the stopping and a beep sounds.

Stop Timer = ENDTIMER

Stop core temperature = ENDPROBE

- 1) Fasten the device in a container and fill with enough warm water (between minimum and maximum). If there is too little water in the container, the device will not start.
- 2) Press start / stop, the basic program starts.
  - a. While the program is running you can change the parameters timer, tank temperature and core temperature.
  - b. Change the display of the set point data / real data with the setting key.
  - c. Set the water circulation to the desired speed with the Circular button (no. 16)
  - d. Use the temperature button (no. 28) to change the display to Celsius or Fahrenheit.
  - e. Choose between time program and ramp program

In case of setting the working hours, the hours are set first. 2 digits on the left are flashing. Then the minutes are set. 2 digits on the right are flashing.

If the 4 digits alternate, it means that the timer is set to infinity (0000). The device is not shut down by the timer.

Important: the Start / Stop / ESC key (no. 10) is the only key that takes on a different function, depending on where you are in the program.

## How to program?

In addition to the basic program, you can program the device with timer control or core temperature in the food.

- 1) For **timer control**, use the timer button (no. 1, 2, 3) and adjust it with the +/- button and confirm with OK (no. 13) to save the data. With water temperature control, set the desired temperature with the button (no. 4, 5, 6). Confirm with OK (no. 13) to save the data.

In this case the core temperature probe is deactivated.

**The time counting starts when the temperature in the tank is reached.** (eg 70°C and 4 hours) Only after reaching 70°C, the timer counts 4 hours back.

## 2) Core temperature control

Use the core temperature button (no. 7, 8, 9) and set the desired core temperature. Press Ok button (no. 13) to save the data.

In this case, the core temperature cannot exceed the set temperature value in the water.

When working with core temperature measurement, the timer is off.

During heating, the water circulation is controlled depending on the settings.

When the temperature is reached, the circulation gradually reduces to save energy.

## Circulation

To manually set the circulation control:

- 1) Press the circulation button.
- 2) Change the speed with the +/- key core temperature (no. 7, 8, 9).
- 3) Confirm with OK.
- 4) Press the circulation button until the manual LED lights up.
- 5) To cancel the manual circulation, press the circulation button again.

**!!! After the time has count down, a tone sounds and END appears in the display.**

If the device is not turned off by a button within 5 minutes, the hold function activates at 66°C to avoid bacteria.

When the hold function is disabled, the unit will go to standby. By pressing a button again, the device restarts and displays the reason in the display.

## Water level

The water level must be between maximum and minimum.

If the water level is too low, the device turns off.

## Hold function

This innovative feature avoids bacterial proliferation on the product at the end of the cooking cycle. At the end of the cooking time, if you do not turn off the appliance within 5 minutes, the device turns to the Hold function and the temperature rises to 66°C.

This function is standard program. You can enable or disable them as follows:

- 1) Press the Setting button (no. 15), HOLDON lights up in the display.
- 2) Use the +/- key (no. 7, 8, 9) to activate or deactivate the desired HOLDON.
- 3) Confirm with the OK key (no. 13).

Press the ESC key (no 10) to exit the setting menu or press the key and proceed with the settings.



## Setting key

You can vary some parameters with the setting button (no. 15).

- 1) Auto Start: With this position you can program an end time. Based on which program was chosen, this program starts.
- 2) Descaling program: The device works for 30 minutes with a presetted temperature.
- 3) HOLD function - HOLDFN XXX lights up in the display. ON = XXX. OFF activates or deactivates the HOLD function. By default, the HOLD feature is enabled.
- 4) Activate the core temperature - HEARTP XXX lights up in the display. XXX = ON; OFF = the temperature at the core temperature probe is activated or deactivated. By default, the probe is activated but will be automatically bypassed in the absence of the probe.
- 5) Hertz frequency 50/60 Hz for better accuracy based on the main frequency. Depending on the frequency in the area, one chooses 50 or 60 Hz for better reading accuracy.
- 6) Reserved parameter, the use is not recommended.

To change the setting of one of these parameters, the device must not be in the working cycle, but in standby mode. Press the Setting button to access the first parameter.

If you want to change this, press the +/- key (no. 7, 8, 9). After the selection, press the setting button again to go to the next parameters. To confirm the changed data, press the ok key. To go to the next parameters, press the setting button. To exit the program, press the ESC key (no. 10) or press the setting key until you have exited the program.

## Special functions FN key

By pressing the FN key (no. 18), you can access some special functions.

Press the FN button (no. 18), the LED will light up.

You can choose the following functions:

Starting cycle: in automatic countdown mode

1. **Temperature display** shows the real tank temperature and core temperature without heating. From this position you can monitor the tank temperature and the core temperature.
2. **Manual circulation setting without heating:** In this position you can activate and display the temperature of the tank and the core temperature without the heating being activated. You can set the speed of the circulation to a desired value between maximum 10 and minimum 5. In this function, the device can be used as a simple mixer.

## **Do not use dense foods with cream or pieces of food!!!**

### **To access different FN functions, proceed as follows:**

- Press the FN key (no. 18) to activate the FN ON LED. You are in the first menu.
- Press the OK button (no. 13), you are in the automatic start function.
- Pressing the FN key (no. 18) will take you to the next function, the message Live TENPER will appear.
- Press the FN key again to access the circulation function menu and the FN LED goes off

## **Activation of the autostart function**

- Press the setting button (no.15) until the autostart function is activated.
- When the auto-start function is displayed, confirm with the OK button (no. 13).
- The timer levels for auto start are suggested, the hour display flashes.
- If you want to change the hours, press the Timer +/- button and confirm with OK (no. 13).
- If you want to change the minutes, press the timer key +/- again and confirm the set value with OK (no. 13).
- If nothing is entered within 30 seconds, the cycle starts at the pre-set time.
- At the end of programming the working cycle starts and the set time is shown in the display. After 1 minute the display goes into economy mode and shows every 2 seconds - - - -. Press any key to see the time on the display.
- To stop the autostart cycle, press the ESC key (no. 10) or FN key (no. 18).
- Two minutes before the automatic start time has elapsed, the display shows the previously set time.

!!! During the autostart setting, do not set the time to 00:00 or deactivate the timer, otherwise the autostart function will be deactivated.

## **Live function**

- Press the FN key until the FN LED is lit.
- Press the FN key again, the display will show LIVE TENPER
- Confirm with OK. The display shows LIVE XXXXXX (XXX temperature value). In this position, the temperatures are displayed for an uncertain time until the user requests it.

## **Circulation function**

- Press the FN button (no. 18) until the FN LED is lit.
- Press the FN key (no. 18) again, the display lights up.
- Press the Core Temperature button (no. 7) to start the circulation.
- Press the Core Temperature button (no. 9) to turn off the circulation.
- To start the circulation speed, press the circulation button (no. 16).
- Now vary the speed with the +/- key (no. 7, 8, 9).

When the circulation is changed, SpeedsetXX lights up in the display. If the button (no. 7, 8, 9) is not pressed within a few seconds, the display will show CIRC XXXXXX (XXX is the real temperature).

To exit the program, press the ESC key (no. 10) or the FN key (no. 18) twice.

## Standby

If the device is not started within 5 minutes, the standby function is activated and the LED ON flashes.

To reactivate the device, press the START / STOP / ESC button (no. 10). The last function before standby is displayed.

**!!! When the device is in standby mode, and the switch on the back of the device was turned off, you should wait 10 seconds before turning on the device again to make sure that the controller is available again.**

## Cycle program

The device has 8 programs that can be changed. Four standard programs (LED standard lights) and four step programs (LED lights up).

The 4 programs consist of a, b, c program and the basic program.

To select a default setting

- a) Press the Recipe button (no. 22), the A, B, C LEDs will light
- b) for the ramp program press the button (no. 17), the LEDs light up.

To change a standard version

- select the desired setting A, B, C with the Recipe button (no. 22)
- the time, tank temperature and core temperature.

Confirm every change with OK.

When setting the time, the hours are set first (2 numbers flashing left), then the minutes (2 numbers flashing right). If symbols ---- light up, the timer is deactivated, 4 symbols light up. 0000, the timer is set to unlimited.

## Set the ramp recipes

Press the recipe button (no. 22) and select the step recipe a, b or c. The two LEDs T2 / t2 light up. Program the required parameters water temperature, core temperature and confirm with the t / T button (no. 17). The T2 / t2 LEDs are lit. Select the desired parameters and press the T / t button (no. 17). The T3 / t3 LED lights up. Select the parameters and press the T / t button. The LED T4 / t4 lights up.

If you have set a ramp, start with the Start / Stop / ESC key (no. 10). You can start the cycle from any ramp. It is not absolutely necessary to start from the first ramp T1 / t1. Press the T button (no. 17) and select the next ramp. Press the start / stop button (no. 10), the selected setting starts. You can also intervene during the cycle to skip a step. For example: If you are in the first ramp and want to go to the third ramp, press the Start / Stop / ESC button (no. 10). The new ramp starts to work.

To interrupt the cycle during the ramp program, press the Start / Stop / ESC key (no. 10) again. That depends on the step that was chosen.

For example, if the first ramp has been selected, press the button 4 times.

Working with the ramp is a unique feature that allows you to work with the core temperature controller or the timer.

By pressing the button Settings (no. 15) the programs are maintained in the event of a power failure.

## Standard program

The device has a fixed standard program. In case of a system failure, you can reload this data.

Switch off the device with the main switch. Press and hold the setting button (no. 15) and turn on the device with the main switch. Release the setting button as soon as the display shows numbers. The standard program is loaded. All self-programming is deleted.

## Hour and cycle counter

The working hours or the cycles are registered to display them.

- Switch off the device with the main switch.
- Press and hold the T / t button (no. 17).
- Switch on the device with the main switch, keep the T / t button (no. 17) pressed.
- Release the T / t button, the display shows the number of cycles.
- To display the hours, press the OK button (no. 13) for a few seconds, or wait a few seconds for the hour displayed.

## Alarm

The device is equipped with controllers that trigger the alarm and stop the cycle. The reason for the alarm is shown on the display.

- 1) Low water level – **no level**
- 2) Main probe tank temperature - **no Probe 1**
- 3) No heating if temperature does not rise – **Heating**
- 4) When the set temperature is exceeded - **High Temperature**
- 5) The core temperature has been exceeded - **High Heart**

To clear the alarm, press any key

## Seasoning

The food can be seasoned or have herbs added to it before vacuum packing.

Please take care when seasoning, since the food keeps its natural flavour during Sous-Vide cooking.

## General

The SousVide method pasteurises the food at exact temperatures, ensuring that it will keep for longer. After pasteurising, cool bag in ice water immediately and store in the fridge at less than 3°C, freeze or eat immediately. Pasteurisation takes place at a core temperature of about 62°C. The food generally cooks best at temperatures of 55°C - 65°C. The device operates with a tolerance of 0,1°C in a covered pot.

# 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 65°C - 68°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 +/- 0,1°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 pasteurising.

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

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

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

**Backwards cooking:** If the raw meat is briefly fried, seasoned and vacuum packed, it is ready for eating after SousVide cooking. You can also prepare a seasoned red wine / balsamic vinegar stock, add it to the meat, vacuum pack and cook using SousVide.

## 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](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>



SousVide er en metode til tilberedning af levnedsmidler i vakuum-forseglede poser

## SousVide



SousVide er en metode til tilberedning af levnedsmidler i vakuum-forseglede poser ved lavere temperaturer over længere tid. Vakuumballagen, den langsomme tilberedning og rundt om varmeoverførslen fra vandet til levnedsmidlerne reducerer bakteriernes vækst. Saltet, madens egen smag og saften bevares!

## Generelt

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.

## Sikkerhedsinstruktioner

-  Temperaturen må ikke falde under den angivne værdi som angives i tilberedningstabellen!
- Placer Sous-Vide hængepumpen i en gryde. Gryden skal være så dyb, at den sikkert placerede enhed er dækket af vand op til maks. markeringen og har en afstand til bunden på mindst 1 cm, så vandindsugningen ikke blokeres.
- Hvis vandet ikke er helt op til maks. Markeringen i gryden, kan apparatet ikke starte.
- Apparatet må kun anvendes når den, jf. typeskiltet, tilsluttes til en korrekt stikkontakt
- Må kun anvendes når både stikket og apparatet fungerer fejlfrit Dette skal tjekkes inden hver anvendelse
- Gryden skal fyldes med lunkent vand inden anvendelse af apparatet
-  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 ap-



paratet 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.
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Udtag stikket fra stikkontakten efter hver anvendelse eller ved fejl på apparatet
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.
- Apparatet må ikke opbevares udenfor eller i et fugtigt rum
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand
- Apparatet må ikke benyttes efter en fejlfunktion. F.eks. hvis apparatet er nedsunket i vand eller faldet ned på gulvet eller hvis det er beskadiget på anden vis.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted.
- Rør ikke ved apparatet, før den er kølet tilstrækkeligt af efter brugen.




**Forsigtig! Apparatet bliver varmt.**

Under driften bliver temperaturen af de flader, der kan berøres, varm.

- Pas på damp, der kan slippe ud under madlavningen og når låget åbnes.
- Træk stikket du af stikdåsen, når apparatet ikke bruges.
- Ved brug af en forlængerledning sørg for, at børn ikke trækker i den og at folk ikke snubler over den.

## Rengøring og pleje

- Af hygiejniske årsager skal apparatet efter hver anvendelse rengøres
- Madrester eller kalk kan blokere pumpen
- Lad apparatet afkøle ned på stuetemperatur
-  **Den elektriske del må ikke sænkes ned i vand**
- Overfladen aftørres med en våd klud
- Der må ikke anvendes alkoholbaseret rengøringsmidler

Fremgangsmåde:

### Rengøringsmiddel:

1x beholder på mindst 18 cm i højde og med en diameter med højst 25 cm  
1x liter eddike i fødevarer kvalitet

### Rengøringsinstruktioner

Grundet mineraler i vores vand opbygges, efter opvarmning, kalk på overfladen af apparatet. Kalken har en negativ indflydelse på varmfunktionen og på apparatets udseende. Derfor bør apparatet afkalkes regelmæssigt.

1. Placer apparatet korrekt i en beholder. Fyld beholderen til min. Markeringen. Tilføj en liter eddike i vandet (OBS: ved ætsning af eddike gælder følgende: hurtig og grundig skylning med vand. Hvis øjet fortsat er rødt, gør ondt, væsker og er overfølsom overfor lys, kontakt lægen)
2. Tryk 2 gange på knappen indstillinger (nr. 15). Enheden arbejder ved en forudindstillet temperatur i 30 min.
3. Tjek om resultatet er tilfredsstillende. Hvis kalket ikke er fjernet komplet, gentag punkt 2. Når kalken er komplet fjernet, skal beholder og overflade afvasket med vand. Tør apparatet inden det stilles til opbevaring igen.

## Arbejdspladsen

**Vigtigt:** Apparatet må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogepladen på et elkøkken, men kun på et jævnt og stabilt underlag, som kan modstå høje temperaturer.

### Inden første anvendelse:

- Apparatet skal aftørres med en våd klud. Derefter placer apparatet i gryden, som senes skal anvendes, og lad den køre i kort tid. Dermed fjernes produktionsrester
- **FORSIGTIG! Den elektriske del må ikke sænkes i vand**

## 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.

For at få et overblik over vores vakuummaskiner og vakuumposer- eller ruller, venligst besøg [www.steba.com](http://www.steba.com).

## Konserveringsmaskine og Gløggmaskine

Vores konserverings- og gløggmaskine har en dobbelfunktion og kan også bruges som Sous-Vide. Vores gryder fås i detailhandelen eller hos Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG.

Konserverings- og Gløggmaskine - Nirosta:	Art No 05.11.00	EAN: 4011833301864
Konserverings- og Gløggmaskine - Emaille:	Art No 05.12.00	EAN: 4011833301871
Konserveringsmaskine - Nirosta:	Art No 05.07.00	EAN: 4011833301949
Konserveringsmaskine - Emaille:	Art No 05.08.00	EAN: 4011833301987

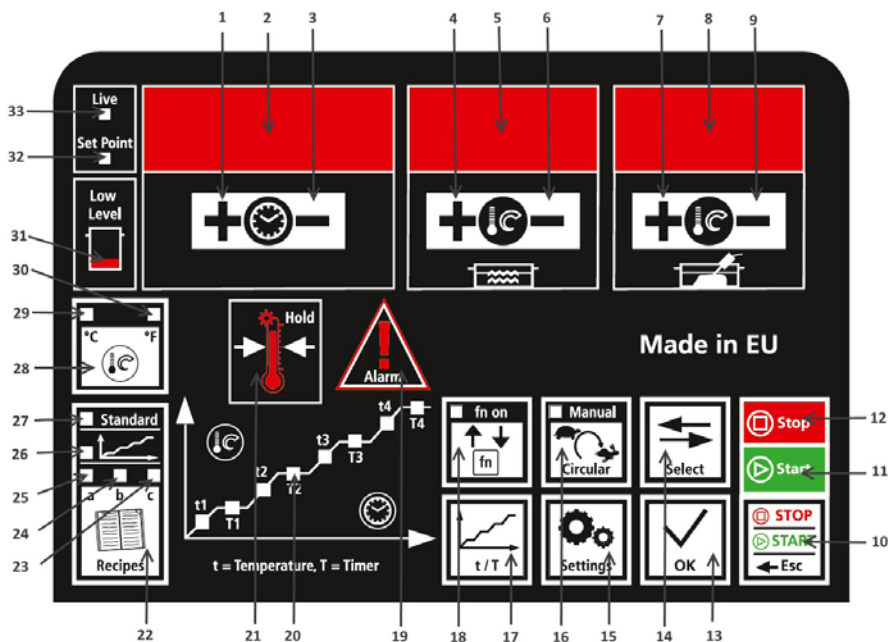
## Advarsel

- Apparatet er kun egnet til opvarmning af vand, alt andet tilstopper pumpen. Max vandmængden er 50 liter.
- Apparatet skal fastskrues, men ikke for fast, det kan ødelægge plastikken
- Sørg for at vandet står på max når der er madvarer
- Tilslut apparatet til stikkontakten

## Vandmængde

I starten skal der ikke for meget vand i apparatet, for der skal stadig være plads til madvarerne. Tilpas derefter vandmængden til max. Først når vandet har opnået max kan apparatet tændes. Madvaren skal altid være tildækket af vand. Hvis madvaren, grundet en luftboble, ikke er tildækket af vand, kan der lægges vægt (f.eks. en tallerken) på posen. Hvis der er anvendt opvarmet vand så har temperatursensoren brug for et par minutter, inden den opnår den ønskede temperatur.

Vandindikator-sensor slukker automatisk for apparatet når vandmængden falder drastisk. "Low-level" afgiver en tone. I dette tilfælde tilføjes ekstra vand og derefter trykkes der på "Loe-level" knappen.



- |                          |                           |                         |
|--------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 1) Timer +               | 13) OK taste              | 24) LED program b       |
| 2) Timer display         | 14) Select/ vælg knap     | 25) LED program a       |
| 3) Timer –               | 15) Indstillinger         | 26) LED trinprogrammer  |
| 4) Temperatur +          | 16) Cirkulations knap     | 27) LED standardprogram |
| 5) Temperatur display    | 17) Trin indstillinger    | 28) Celsius/ fahrenheit |
| 6) Temperatur –          | 18) FN knap- anvendes ved | 29) LED Celsius         |
| 7) Kernetemperatur +     | specielle funktioner      | 30) LED Fahrenheit      |
| 8) Føler display         | 19) LED alarm             | 31) LED min. Vandstand  |
| 9) Kernetemperatur       | 20) Trinprogrammer        | 32) LED angiver den     |
| 10) Start/ stop / ESC    | timer/ temperatur/        | ønskede indstilling     |
| 11) Start led            | kernetemperatur           | 33) LED angiver den     |
| 12) LED stop og stand-by | 21) LED hold- funktion    | aktuelle indstilling    |
|                          | 22) Programmer            |                         |
|                          | 23) LED program c         |                         |

## Ibrugtagning

- Sæt stikket i stikkontakten og tænd for apparatet
- Apparatet er indstillet til at bruge en standardindstilling (basisprogram eller trin indstillinger)
- Tryk på start/ stop knappen (nr. 10)
- Basis- eller trin indstillingerne kan ændres med +/- knapperne og kan godkendes med OK knappen (nr.13)
- For at skifte fra det ene til det et andet program, tryk på nr. 22
- I slutningen af programmet viser displayet årsagen til stop og et bip lyder
- Stop timer = Endtimer
- Stop følertemperatur = Endprøve

1. Fastgør enheden i en beholder og fyld med nok varmt vand (mellem minimum og maksimum). Hvis der ikke er nok vand i beholderen, starter enheden ikke.
2. Tryk start/ stop. Basisprogrammet starter
  - a. Under brug kan følgende parametre stadig ændres: timer, beholderens temperatur og kerntemperaturen
  - b. Skift visning af data med indstillingsdata
  - c. Indstil vandcirkulationen til den ønskede hastighed, ved at trykke på nr. 16
  - d. Brug temperaturknappen for at ændre displayet til celsius eller fahrenheit
  - e. Vælg imellem tidsprogram og trinprogram

Ved indstilling af arbejdstiden, indstilles timerne først. 2 numre til venstre blinker. Derefter indstilles minutterne. 2 cifre til højre blinker.

Hvis de 4 cifre skiftevis lyser, betyder det, at timeren er indstilles til uendelig (0000). Enheden slukkes ikke af timeren.

Vigtig: start/stop/ ESC (nr. 10) er den eneste knap, der tager en anden funktion, afhængig af hvor den er i programmet.

## Programmering

Ud over det grundlæggende program kan du bruge enheden med timerstyring eller kerntemperatur i levnedsmiddel.

1. Ved timerkontrol, anvend timer-knappen (nr. 1,2,3) og indstil denne med +/- knappen og godkend med OK (nr. 13), derved bliver indstillingerne gemt.  
Ved indstilling af vandtemperaturen anvendes nr. 4,5,6. Godkend med OK (nr. 13), derved gemmes indstillingerne.  
Ved anvendelse af ovenstående, deaktiveres kerntemperaturføleren.

**Timeren starter først når beholderen har opnået den ønskede temperatur.**

## 2. Kernetemperatur kontrol

Anvend kernetemperaturtasten (nr. 7,8,9) og indstil den ønskede kernetemperatur. Tryk OK (nr. 13) for at gemme indstillingerne. I dette tilfælde kan kernetemperaturen ikke overskride den indstillede temperatur i vandet.

Når der arbejdes på kernetemperaturmålingen, så er timeren slukket. Under opvarmning styres vandcirkulationen i henhold til indstillingerne. Når den ønskede temperatur er nået, reduceres cirkulationen gradvist for at spare energi.

## Cirkulation

Manuel indstilling af cirkulationen:

1. Tryk på cirkulationstasten
2. Tryk +/- ved kernetemperatur (nr. 7,8,9) for at ændre hastigheden
3. Godkend med OK
4. Tryk på cirkulationstasterne, indtil LED lyser
5. For at ophæve den manuelle cirkulation, tryk igen på cirkulationstasten



**Efter udløb af tiden, lyder en lyd og i displayet står der ENDE**

Hvis apparatet ikke slukkes via en knap, aktiveres en funktion der sikrer en varmholdning på 66 grader. Dermed undgås bakterier.

Når denne funktion er deaktiveret, går enheden i standby. Hvis du trykker på en knap igen, genstartes enheden og viser årsagen i displayet.

## Vandstand

Vandstanden skal være imellem min. Og max. Hvis vandstanden er for lav, slukkes apparatet.

## Hold-funktion

Denne innovative funktion undgår bakteriel belastning på produktet i slutningen af kogeprogrammet. Når tilberedningstiden er afsluttet, og du ikke slukker for programmet indenfor 5 min, vil den automatisk sætte gå i "hold- funktion". Temperaturen stiger derefter på 66 grader.

Denne funktion er et standardprogram. Denne funktion kan aktiveres og deaktiveres på følgende måde:

1. Tryk på indstillinger (nr. 15) og i displayet lyser HOLDON
2. Med +/- tasten (nr. 7,8,9) kan hold- funktionen aktiveres eller deaktiveres. 0
3. Godkend med OK (nr. 13)

Tryk på ESC (nr. 10) for at forlade indstillingsmenuen eller for at fortsætte indstillingerne.

# Indstilling

Indstil forskellige programmer ved at anvende "indstillinger" (nr. 15).

1. **Auto- start.** Med denne funktion kan sluttiden programmeres. Alt efter hvilket program der er valgt, starter dette program.
2. **Rengørings program "Descaling":** i 30 minutter arbejder apparatet på en forudindstillet temperatur.
3. **HOLD funktion-** i displayet lyser HOLD FN XXX. ON= XXX  
OFF aktiverer eller deaktiverer HOLD funktionen. Som standard er HOLD funktionen aktiveret.
4. **Aktivering af kernetemperaturen-** I display lyser (HEARTP XXX)  
XXX= ON; OFF= kernetemperaturføleren aktiveres eller deaktiveres. Som standard er føleren aktiveret, omkobles dog automatisk når målesonden mangler
5. **Hertz frekvens 50/60 Hz** for bedre nøjagtighed baseret på hovedfrekvensen.  
Afhængigt af frekvensen i området vælges 50 eller 60 Hz for bedre læsenøjagtighed.
6. **Reserveret parameter,** anvendelsen anbefales ikke

For at ændre indstillingen af et af disse parametre, må enheden ikke være i arbejds-cyklussen, men i standby tilstand. Tryk på knappen Indstilling for at få adgang til den første parameter.

Hvis du vil ændre dette, skal du trykke på +/- tasten (nr. 7, 8, 9). Efter valget skal du trykke på knappen Set igen for at gå til de næste parametre.

For at bekræfte de ændrede data, tryk på OK-tasten.

For at gå til de næste parametre, tryk på indstillingsknappen.

For at afslutte programmet skal du trykke på ESC-tasten (nr. 10) eller trykke på indstillingstasten, indtil du er færdig med programmet.

## Specialfunktion FN

Hvis du trykker på FN- tasten (nr. 18) kan du få adgang til nogle specielle funktioner.

Tryk på FN- knappen (nr. 18), LED'en lyser. Du kan vælge følgende funktioner:

Startcyklus: I automatisk countdown- modus

1. **Auto- start:** Med denne funktion kan du programmere en sluttid. Baseret på hvilket program der er blevet valgt, starter dette program.
2. **Temperaturmåleren** viser temperaturen i beholderen og kernetemperaturen uden opvarmning. Ved denne funktion kan beholderens- og kernetemperaturen overvåges.
3. **Manuel cirkulationsindstilling uden opvarmning:** Ved denne funktion kan temperaturen i beholderen og kernetemperaturen aktiveres og vises. Cirkulationsindstillingens hastighed kan indstilles til en ønsket værdi mellem maks. 10 og min. 5. Ved denne funktion kan enheden bruges som en simpel mixer.




**Tætte levningssmidler med fløde eller stykker af levningssmidler må ikke anvendes.**

**For at komme ind på de forskellige FN- funktioner, er fremgangsmåden følgende:**

- FN- knap (nr. 18) trykkes for at aktivere FN ON LED. Man er nu i det første menu.
- Tryk OK (nr. 13), man er nu i den automatiske startfunktion
- Tryk FN (nr. 18) for at komme ind på næste funktion. *LIVE TENPER* vises.
- Tryk FN (18) igen for at komme ind på cirkulationsfunktions menuen og *FN LED* slukkes

## Aktivering af autostart funktionen

- Tryk FN knappen (nr. 18) indtil *FN LED* lyser
  - Når autostart funktionen vises, godkend med OK (nr. 13)
  - Timertrinene til automatisk start foreslås, timevisningen blinker
  - Ved ændring af timerne: tryk på timer +/- og godkend med OK (nr. 13) 3
  - Ved ændring af minutterne: tryk timertasten +/- og godkend med OK (nr. 13)
  - Hvis intet indtastes indenfor 30 sek., starter cyklussen på det forudindstillede tidspunkt
  - I slutningen af programmeringen starter arbejds cyklussen, og den indstillede tid vises i displayet. Efter 1 minut går displayet i sparmodus. Ved tryk på vilkårlig tast, vises tiden igen kortvarigt i displayet.
  - For at standse autostart cyklussen skal du trykke på ESC- tasten (nr. 10) eller FN knappen (nr. 18)
  - To minutter inden udløb af den automatiske starttid, angives den tidligere indstillede tid, i displayet
-  Under autostart-indstillingen må du ikke indstille tiden 00:00 eller deaktivere timer, ellers er autostartfunktionen deaktiveret.

## Live- funktion

1. Tryk FN knappen indtil FN-LED lyser
2. Tryk igen FN knappen, i displayet lyser *LIVE TENPER*
3. Godkendt med OK
  - I displayet lyser *LIVE XXXXXX* (XXX temperatur angivelse)
  - I denne position angives temperaturen i et ubestemt tidspunkt, indtil brugeren anmoder om det



## Cirkulationsfunktion

1. Tryk på FN-knappen (nr. 18), indtil FN-LED'en lyser.
2. Tryk på FN-tasten (nr. 18) igen, displayet lyser.
3. Tryk på knappen Kerne temperatur (nr. 7) for at starte cirkulationen.
4. Tryk på knappen Kerne temperatur (nr. 9) for at slukke for cirkulationen.
5. Tryk på cirkulationsknappen (nr. 16) for at starte cirkulationshastigheden.
6. Nu varierer hastigheden med +/- tasten (nr. 7, 8, 9).

Når cirkulationen ændres, lyser SpeedsetXX i displayet.

Hvis knappen (nummer 7, 8, 9) ikke trykkes inden for få sekunder, vises displayet CIRC XXXXXX (XXX er den reelle temperatur).

For at afslutte programmet skal du trykke på ESC-tasten (nr. 10) eller tryk to gange på FN-tasten (nr. 18).

## Standby

Hvis enheden ikke startes inden for 5 minutter, aktiveres standby-funktionen og ON-indikatoren blinker.

For at genaktivere enheden, tryk på START / STOP / ESC knappen (nr. 10). Den sidste funktion inden standby vises.



Hvis enheden er i standbytilstand, og kontakten på bagsiden af enheden er slukket, skal du vente i 10 sekunder, før du tænder for enheden for at blive tilgængelig igen.

## Cyklusprogrammer

Enheden har 8 programmer, der kan ændres. Fire standardprogrammer (LED standardlys) og Fire trin programmer (LED lyser op).

De fire programmer består af a, b, c program og det grundlæggende program.

For at vælge en standardindstilling

- a. Tryk på knappen Recept (nr. 22), lysdioderne A, B, C lyser
- b. for trinprogrammet tryk på knappen (nr. 17), lysdioderne lyser.

At ændre en standardversion

- Vælg den ønskede indstilling A, B, C med knappen Opskrift (nr. 22)
- tid, tanktemperatur og kerne temperatur.

Bekræft alle ændringer med OK.

Når klokkeslættet indstilles, indstilles først timerne (2 cifre blinker til venstre) og derefter minutterne (2 cifre blinker til højre).

Hvis symboler lyser, er timeren deaktiveret. Hvis fire symboler lyser 000 er timeren indstillet til ubegrænset.

## Indstil opskrift

Tryk knap nr. 22 for at vælge a, b eller c. Begge LEDs T2/y2 lyser.

Den ønskede vandtemperatur og kernetemperatur programmeres og godkendes med t/T (nr. 17). T2/t2 LEDs lyser.

Vælg de ønskede parametre og tryk T/t (nr. 17). T3/t3 lyser.

Vælg de ønskede parametre og tryk T/t. LED T4/t4 lyser.

Hvis et niveau er indstillet, startes der med start/stop/ ESC knappen (nr. 10). Cyklus kan startes fra ethvert niveau. Det er ikke absolut nødvendigt at starte fra den første fase T1/t1.

Tryk på t- tasten (nr. 17) og vælg det næste trin.

Tryk på start / stop knappen (nr. 10), den valgte indstilling starter.

Hvis du er i det første trin og vil gå til det tredje trin, skal du trykke på knappen start/ stop (nr. 10). Det nye trin begynder at arbejde.

For at afbryde under programmet, tryk på Start / Stop / ESC-tasten (nr. 10) igen.

Det afhænger af det trin, der blev valgt.

Hvis først niveauet er valgt, skal du trykke på knappen 4 gange. At arbejde med niveauet er en unik funktion, der giver dig mulighed for at arbejde med kernetemperaturen eller timeren.

Ved at trykke på knappen Indstillinger (nr. 15) opretholdes programmerne i tilfælde af strømsvigt.

## Standardprogram

Enheden har et fast standardprogram. I tilfælde af systemfejl kan du genindlæse disse data.

Sluk for apparatet ved hovedafbryderen.

Hold indstilling (nr. 15) nede og tænd for hovedafbryderen.

Slip indstillingsknappen, så snart displayet viser tal.

Standardprogrammet er indlæst. Al selvprogrammering er slettet.

## Time- og cyklustæller

Arbejdstiderne eller cyklen bliver registreret, for at vise dem

- Sluk apparatet ved hovedafbryderen
- Tryk på tasten T/t (nr. 17) og hold den nede
- Tænd enheden ved hovedafbryderen og hold tasten T/t (nr. 17) nede
- Slip T/t knappen, displayet viser antallet af cyklusser
- Hvis du vil vise timerne, skal du trykke på OK knappen (nr. 13) i et par sekunder eller vente et par sekunder inden time angivelsen bliver synligt i displayet.

## Alarm

Enheden er udstyret med controllere, der udløser alarmen og stopper cyklussen.

Årsagen til alarmen vises på displayet.

1. Lavt vandniveau - ingen niveau
  2. Hovedsonde beholder temperatur - ingen prøve 1
  3. Ingen opvarmning, hvis temperaturen ikke stiger - Opvarmning
  4. Når den indstillede temperatur overskrides - Høj temperatur
  5. Kerne temperaturen er overskredet - High Heart
- For at rydde alarmen skal du trykke på en hvilken som helst knap.

## Krydding

Maden kan kryddres eller tilføjes urter, inden det vakuummers.

Vær forsigtig med kryddingen, da den naturlige smag af maden ved SoudVide tilberedningen bevares.

### Generelt

SousVide-metoden bliver fødevarer ved præcise temperaturer pasteuriseret, hvorved holdbarheden forlænges. Efter pasteurisering afkøles poserne straks i isvand og opbevares i køleskab under 7 ° C, fryses eller forbruges straks. Pasteurisering foregår ved en kerntemperatur på ca. 62 ° C. Generelt udvikler maden bedst ved temperaturer mellem 55 ° C - 65 ° C. Enheden arbejder med en tolerance på 0,1 ° C med dækket krukke.

### Tilberedningstiden

Tilberedningstiden afhænger af madens tykkelse.

- Ved dybfrosne varer forlænges tilberedningstiden med mindst 20%
- Alle tid angivelser er ca. angivelser og skal tilpasses til ens egen smag
- Ved hårdt kød fordobles tilberedningstiden

#### 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

#### Kylling: Temperatur 65°C - 68°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

Art	Tid
Asparges	35 minutter
Kartofler *	70 minutter
Rodfrugt *	110 minutter

\*i tern



De temperaturer, der er angivet i tabellerne, skal overholdes (må ikke være lavere)!

Vær opmærksom på tiderne i betjeningsvejledningen og i opskriftsbogen. Tiderne er den anbefalede minimumstid maden skal forblive i beholderen, når enheden er fyldt med varmt vand (fra vandhanen). Når beholderen er fyldt med koldt vand, forlænges tiderne med ca. 30 min.

Påfyld altid vand op til den maksimale markering. Dette sikrer, at den indstillede temperatur i SousVide området kan bevare en temperatur på 65 ° C (+/- 0,1 ° C).

I begge tilfælde kan maden placeres i vandbadet umiddelbart efter påfyldning, og kan med Sous-Vide-teknikken forblive i vandet selv langt over de angivne minimumstider, uden at den ønskede kerne temperatur bliver hævet over indstillingstemperaturen.

## Et godt råd fra Steba

Ved flere poser med forskellige tilberedningstider og kødkvalitet i beholderen, bør disse markeres.

Kødet kan forblive i vandet ved 62 grader og der er mulighed for at udtage kødet, uden at kødstykkerne forandrer sig.

## Videreforsarbejdning

**Forlæng holdbarheden:** Efter pasteurisering køles kødet omgående i isvand. Derefter kan kødet opbevares i køleskabet i flere dage (7 ° C køleskabstemperatur = 5 dage, 5 ° C køleskabstemperatur = 10 dage) uden tab af kvalitet eller nedfrysning. Ved optøning placerer man den vakuumerede madvare i beholderen ved ca. 55 ° C. Maden optøes hermed i posen. Efter optøning skal maden spises med det samme. Der er dog også mulighed for hurtigt at stege maden.

**Spise efter tilberedning:** Det er selvfølgelig også muligt at spise maden direkte efter tilberedningen, uden afkøling eller det kan steges, i en varm pande med lidt solsikkeolie, hurtigt fra begge sider i max. et minut. Jo kortere det steges, jo mere saftigt forbliver kødet.

**Stegning:** i det man kort steger det rå kød og krydrer det inden vakuumeringen, er kødet allerede spiseklart efter tilberedningen i SousVid. Desuden kan man tilberede en krydret rødvin balsamico fond, tilføje kødet, vakuuere og tilberede i SousVid.

## 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.
- Forpackingsdele 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.

# 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