

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.

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Übersetzungsfehler



220-240V, 50/60Hz, 800Watt

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

Schwedisch
Art.-Nr. 480-13277 Stand 11/2016

www.steba.com

**Sous-Vide Garer
SV 50**

Instruktionsbok


Sous-Vide




Sous-vide är en metod för tillagning av livsmedel på låg temperatur under lång tid vakuumpförpackade i svetsade plastpåsar. Tack vare vakuumpförpackning, den långsamma tillagningen och att vattnet tillför värmen från alla sidor av livsmedlet reduceras tillväxten av bakterier. Salterna, den egna smaken och saftigheten bibehålls!

Allmänt

Denna apparat är endast konstruerad att användas i hushållet och är inte avsedd för yrkesmässig användning. Läs noga igenom bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Om du ger produkten vidare till andra personer måste även bruksanvisningen överlämnas. Använd apparaten enligt instruktionen och beakta säkerhetsinformationen. Vi ansvarar ej för skador eller olycksfall, som inträffar på grund av att bruksanvisningen och säkerhetsinformationen inte beaktats.

Säkerhetsinformation

-  Låt inte temperaturen sjunka lägre än vad som anges i tillagningstabellen!
- Häng påhängspumpen sous-vide i en gryta. Grytan måste vara så hög att redskapet efter säker ihängning hänger upp till maxmarkeringen i vattnet och har ett bottenavstånd på minst 1 cm så att vatteninsuget inte blockeras.
- Anslut och driv endast apparaten till ett jordat eluttag i enlighet med uppgifterna på typskylten.
- Använd endast apparaten om den och nätanslutningen ej har några skador. Kontrollera före varje användning! Använd endast den därför avsedda elkabeln.
- Fyll ljummet vatten i apparaten före användning, men se till så att det finns gott om plats kvar för livsmedlet. Håll inget vatten i ytterkärlet.

-  Apparaten får användas av barn från 8 år och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om de är under uppsikt eller har lärt sig hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstått riskerna. Barn får inte leka med apparaten och förpackningen. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn. Det går dock bra om de är äldre än 8 år och är under uppsikt.
- Barn yngre än 8 år ska hållas borta från apparaten och nätsladden.
- Apparaten får inte drivas med en klockströmbrytare eller med en separat fjärrströmbrytare!
- Dra ur stickkontakten efter varje användning eller vid fel.
- Dra ej i elkabeln. Se till att den inte skaver mot kanter eller kläms.
- Håll elkabeln borta från varma delar.
- Förvara ej apparaten utomhus eller i fuktiga rum.
- Doppa ej apparaten i vatten.
- Använd aldrig apparaten efter att ett fel har uppstått, t.ex. om den fallit ner eller har skadats på annat sätt.
- Tillverkaren tar inget ansvar vid felaktig användning som kan hänvisas till att bruksanvisningen ej beaktats.
- För att undvika faror får reparationer av apparaten, t.ex. byte av elkabel, endast utföras av kundtjänst.
-  **Varning! Apparaten blir varm.** När apparaten är i drift blir delar som kan vidröras varma.
- Varning för utsläpp av het ånga under tillagningen och när locket öppnas.
- Dra ur stickkontakten när apparaten ej används.
- Om en förlängningskabel används bör barn hållas under uppsikt så att de ej drar i eller snubblar över kabeln.
-  Öppna locket försiktigt eftersom det finns varmt vatten på insidan av locket.

Rengöring och vård

- Dra alltid ur nätkontakten före rengöringen.
- Låt enheten svalna till rumstemperatur.
- Doppa inte ned elektrodelen i vatten
- Rengör varsamt grytan med varmt vatten och vanligt diskmedel.
- Hygien: Rengör alltid enheten om påsarna blivit otäta under matlagningen, så att livsmedel hamnat direkt i vatten.

För rengöring av Sous-Vide-enheten gör du så här:

Rengöringsmedel:

1 behållare minst 18 cm hög och diameter högst 25 cm

1 liter ättika av livsmedelskvalitet

På grund av mineraliska material i ledningsvattnet blir kalkavlagringar kvar på enhetens värmelement och ytor efter uppvärmningen. Kalkavlagring har en negativ effekt på enhetens uppvärmningsfunktion och utseende. Därför bör enheten regelbundet avkalkas. Avkalka efter var 20:e användning eller efter totalt 200 arbetstimmar.

1. Sätt in SV 50 korrekt i behållaren. Fyll på vatten upp till markeringen "Min". Tillsätt en liter ättika i vattnet (OBS: vid ögonkontakt av livsmedel som ättika gäller: spola snabbt och grundligt med vatten. Sök läkare om ögat fortfarande rodnar, smärtar, tåras eller reagerar känsligt mot ljus.)
2. Starta enheten och ställ temperaturen på 80°C och timern på 3 timmar.
3. Kontrollera resultatet av rengöringen. Om kalken inte helt avlägsnats, så upprepa Steg 2. Om all kalk är borta, så spola åter ur enheten och behållaren med rent vatten. Torka den sedan innan den ställs undan.

Arbetsplats:

Viktigt: Ställ aldrig enheten på eller intill en het yta (t.ex. en spisplatta). Vid användning måste enheten stå på ett jämnt och stabilt underlag med fast temperatur.

Före den första användningen:

- Rengör enhetens yttre med en fuktad trasa. Kör den sedan i den tillhörande grytan med varmt vatten, så att produktionsrester spolas bort.
- OBS: Doppa aldrig ned elektrodelen i vattnet

Vakuumpförpackning

Använd bara påsar som passar för vakuumpförpackning. Vanliga påsar kan inte pålitligt tillslutas med vakuum.

Se till att inga kryddor hamnar i närheten av svetsfogen, eftersom hermetisk tillslutning isåfall inte är möjlig.

Korrekt avfallshantering:

Uttjänta apparater måste omedelbart göras obrukbara.



I EU hänvisar denna symbol till, att denna produkt inte får kastas i hushållsavfallet. Gamla apparater innehåller värdefullt material som kan återvinnas och som inte bör belasta miljö resp. människors hälsa genom att de kastas okontrollerat. Lämna därför gamla apparater på lämpliga uppsamlingsställen eller miljöstationer eller skicka apparaten för avfallshantering till den affär du köpt den. Där kommer apparaten att lämnas till nämnda återvinningsstationer.

Förpackning - avfallshantering

Kasta inte förpackningsmaterial utan lämna det till återvinning.

Apparatens förpackning:

Pappers-, papp- och wellpappförpackningar lämnas till återvinningsstationer för returpapper

Förpackningskomponenter av plast och folier bör också kastas i därför avsedda uppsamlingsbehållare



Exempel för beteckningar på plast:

PE för polyeten, sifferkod 02 för PE-HD, 04 för PE-LD, PP för polypropylen, PS för polystyren.

Kundservice:

Om din apparat trots allt någon gång skulle behöva vår kundtjänst, vänd dig först till nedanstående adress. Vid garantifall kommer vi då att ta hand om hämtningen. Apparaten måste vara korrekt förpackad för transport.

Ej frankerade paket emottages ej!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Stullendorf / Germany

Försäljning-tfn: +49(0)9543 / 449-17 / -18, Service-tfn: +49(0)9543 / 449-44,

Fax: +49(0)9543 / 449-19

e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

OBS! Elektriska apparater får endast repareras av elektriker, då icke fackmässiga reparationer kan förorsaka betydande följdskador.

Efter tillagningen

För hållbarhet: Kyl ner köttet i isvatten genast efter pastöriseringen i isvatten. Därefter kan det förvaras i flera dagar i kylskåp (7°C temperatur = 5 dagar, 5°C temperatur = 10 dagar) utan kvalitetsförlust eller frysas in i frysbox/fack. För att tina upp det vakuumerade livsmedlet lägger du det i apparaten på ca 55°C låter det tina upp i påsen. Ta sedan ur det ur påsen och ät direkt eller stek det kort på hög värme.

Äta direkt: Man kan naturligtvis även äta köttet direkt efter sous-vide tillagning utan att kyla ner det eller steka det snabbt i en het panna med lite olja, max. 1 minut per sida. Ju kortare stektid desto saftigare blir köttet. Man kan även pensla köttet med olja och bränna av det med en butangasbrännare. Innan köttet skärs upp bör man låta det vila i ca 2 minuter.

Omvänd tillagning: Om man steker det råa köttet snabbt och sedan kryddar det innan vakuumeringen är köttet klart att ätas direkt efter sous-vide tillagningen. Man kan även tillaga en kryddad rödvin-balsamicofond, tillsätta köttet, vakuamera och sedan tillaga med sous-vide metoden.

Förpackningsmaterial

På www.steba.com kan du få en överblick av våra aktuella folierullar och påsar för vakuumpackning. De kan köpas i affärer för hushållsutrustning eller från Steba.







Inställning av enheten



Idrifttagning

- Enheten är enbart lämplig för uppvärmning av vatten
- Kläm fast enheten ordentligt.
- Se till att vattennivån står på Max. med livsmedel ilagt.
- Anslut enheten till ett nätuttag.
- Om vattennivån är min. så visas EE1 i fönstret och enheten avger en pipeton tre gånger.

Inställning av temperatur och tid

- När du sätter stickkontakten i ett nättuttag ställs enheten i beredsskapsläget standby. Genom att trycka på knappen  kan man ställa in temperaturen. Varje tryckning bekräftas med en pipeton.
- Ställ in temperaturen i steg på 0,5°C med vredet.
- Genom att trycka på knappen  kan man programmera timern. Ställ in önskat antal timmar med vredet (max. 99 timmar). Vid nästa tryckning på knappen  inställs minuterna.
- Inställd tid börjar räknas ned först när inställd temperatur har uppnåtts.
- Bekräfta inställningarna med en tryckning på knappen . Då börjar enheten arbeta.
- Om du vill ändra inställningarna under driften, så håll ned knappen  i 3 sekunder och upprepa inställningarna enligt ovan.
- Så snart som inställd tid har löpt ut hörs en pipeton och i fönstret visas "END"
- Om du vill stänga av enheten så tryck på knappen  i 3 sekunder.

Vattenmängd

Lägg livsmedlet i behållaren och fyll på vatten till markeringen "Max". Livsmedlet skall alltid vara helt täckt av vatten. Om livsmedlet inte är helt omslutet av vatten på grund av en luftblåsa, så lägg en vikt, t.ex. en tallrik, på påsen. Om man fyller på delvis uppvärmt vatten, så behöver temperatursensorn några minuter innan den justerar in sig på inställd temperatur. Om det inte finns vatten i grytan startar inte enheten och EE1 avger en pipeton. Stäng av enheten, fyll på vatten och starta om.



Den sensor som övervakar vattennivån stänger automatiskt av enheten när nivån sjunker kraftigt.



Om man drar ur nätkontakten, avbryter programmet eller får strömavbrott, så noterar enheten senast inställda startvärden.

Vattenmängd

Häll så mycket vatten i apparaten att det finns tillräckligt med plast kvar för livsmedlen. Fyll på vid behov tills vattnet når upp till 2 cm under kanten (Max). Først når vandet er nået op til markeringen "max", kan apparatet tændes. Livsmedlet ska alltid vara täckt av vatten. Lägg i gallret så att livsmedlet inte ligger mot botten. Skulle en luftblåsa göra att livsmedlet ej täcks helt av vatten så lägg en vikt, t.ex. en tallrik, på påsen. Om uppvärmt vatten används, behöver temperatursensorn några minuter innan den har anpassat sig till den inställda temperaturen.

Om inget vatten finns i grytan startar inte redskapet och EE1 piper. Stäng av redskapet, fyll på vatten och starta på nytt.



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

Kryddning

Man kan krydda livsmedlet före vakuumeringen eller lägga med kryddor. Var försiktig med kryddningen eftersom tillagningen med sous-vide gör att livsmedlets egna smak bibehålls.

Tillagningstiden beror på livsmedlets tjocklek

- Apparaten fungerar endast riktigt när locket ligger på.
- För djupfryst vara förlängs tiden med minst 20 %.
- Alla tidsangivelser är ungefärliga värden och bör anpassas efter den egna smaken.
- Fördubbla tiden för segt kött.

Kött: Temperatur 58°C - 62°C

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

Fisk: Temperatur 55°C - 58°C

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

Fågel: Temperatur 63°C - 65°C

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

Grönsaker: Temperatur 80°C - 85°C

Typ	Tid
Spargel	35 Minuter
Kartoffeln*	70 Minuter
Wurzelgemüse*	110 Minuter

* tärnad



Låt inte temperaturen sjunka lägre än vad som anges i tillagningstabellen!

Var god observera att tidsangivelserna i bruksanvisningen och i recepthäftet är rekommenderade minimumtider när apparaten redan är **fylld med varmt (lednings) vatten**. Vid fyllning med kallt vatten ska tiden förlängas med ca 30 minuter. Fyll vattenkaret med varmt vatten. Alltid fylla vattenkaret, inkl. den vakuumpförpackad mat, upp till „max“ märket med vatten. Detta säkerställer att den inställda temperaturen i sous vide intervall kan bibehållas upp till 65°C med +/- 0,5°C. Livsmedlet kan i båda fallen läggas i vattenbadet omedelbart efter påfyllning och kan, på grund av sous vide-tekniken, också hållas kvar i vattnet betydligt längre än de angivna minimumtiderna utan att den önskade innertemperaturen överstiger den inställda.