

LA VAGUE

SOUS CHEF

Benutzerhandbuch

Instruction Manual

Mode d'emploi

Manuale di istruzioni

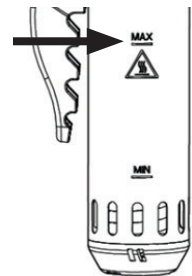
BENUTZERHANDBUCH

BETRIEBSSICHERHEIT

In diesem Abschnitt werden die potenziellen Gefahren erläutert, die bei der Nutzung des SOUS-CHEF auftreten können und die entsprechenden Sicherheitshinweise aufgeführt.

Allgemein

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt in Innenräumen geeignet.
- Das Gerät darf von Kindern über 16 Jahren unter Aufsicht und nach Unterweisung in Bezug auf den sicheren Gebrauch genutzt werden. Die Reinigung und Instandhaltung darf jedoch ausschließlich von Erwachsenen durchgeführt werden. Halten Sie das Gerät und dessen Zubehör außerhalb der Reichweite von Kindern unter 16 Jahren.
- Vakuierbeutel können sehr heiß werden und sollten ausschließlich mit Ofenhandschuhen oder einer Zange berührt werden.
- Das Gerät ist während des Betriebes und der Abkühlphase sehr heiß.
- Achtung: Das erhitzte Wasser kann zu Verbrühungen und Verbrennungen führen!
- Lassen Sie alles abkühlen und trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, bevor Sie das Wasser entleeren oder das Gerät nach Gebrauch reinigen.
- Vermeiden Sie den Kontakt des Gerätes mit heißen Oberflächen.
- Berühren Sie das Gerät während und nach dem Betrieb immer nur am Handgriff!
- Tauchen Sie das Gerät nicht über die Markierung auf dem Edelstahlsockel. Das Bedienelement sollte niemals in Flüssigkeiten untergetaucht werden.
- Lediglich die Edelstahlschürze und der Pumpenkopf sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, beschädigte Kabel oder Stecker. Verwenden Sie nur ordnungsgemäß geerdete Steckdosen.
- Entfernen Sie keine Warnhinweise und Schilder auf dem Gerät und beachten Sie diese stets.



- Verwenden Sie dieses Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Das Gerät darf nie mit Tüchern, Folien oder Ähnlichem abgedeckt betrieben werden.
- Das Gerät darf ausschließlich zum Erhitzen von Wasser verwendet werden.
- Das Kabel darf nicht über die Seite einer Arbeitsfläche herunterhängen.
- Geben Sie das Gerät in das mit Wasser gefüllte Gefäß und lassen Sie die Klammer am Gefäßrand fest einrasten.
- Stellen Sie den Behälter auf eine ebene Fläche. Das Gerät darf nicht auf einen heißen Herd oder Ofen gestellt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Hitzequellen oder in weiteren Geräten wie z. B. einem Backofen.
- Verwenden Sie kein destilliertes Wasser.

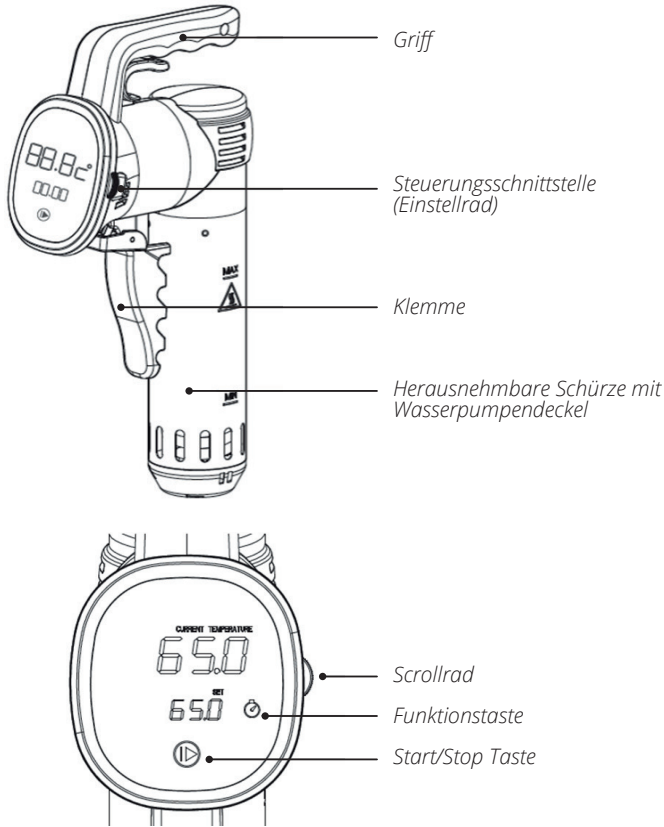
Elektrische Sicherheit

- Wenn Ihr Umwälzthermostat ins Wasser fällt, trennen Sie die Stromzufuhr so schnell wie möglich von der Stromversorgung. Das Gerät darf in diesem Fall nicht weiterverwendet werden. Wenden Sie sich bitte an Ihren Vertragspartner.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss dieses vor erneutem Gebrauch ersetzt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommt.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen solange der Netzstecker eingesteckt ist.
- Das Gerät ist grundsätzlich nur an Stromquellen gemäß Typenschild anzuschließen.
- Das Gerät darf in keinem Fall an einer Zeitschaltuhr betrieben werden.
- Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen.
- Bei Störungen ist das Gerät umgehend von der Stromquelle zu trennen.
- Zerlegen Sie das Gerät nicht (Gefahr eines Stromschlags).

EINFÜHRUNG

Sous Vide Thermostate sind präzise temperaturgesteuerte Thermostate, die die Temperatur eines Wasserbades regeln.

Systemmerkmale



Sous Vide Thermostate sind nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln ausgelegt. Lebensmittel müssen vakuum- oder heißversiegelt werden, bevor sie mit dem Thermostat verwendet werden können.

Nur die Edelstahlschürze und der Pumpendeckel sind spülmaschinenfest.

Die Heizungsumwälzpumpe und das Display enthalten empfindliche Elektronikteile und sind daher nicht spülmaschinenfest.

Technische Daten

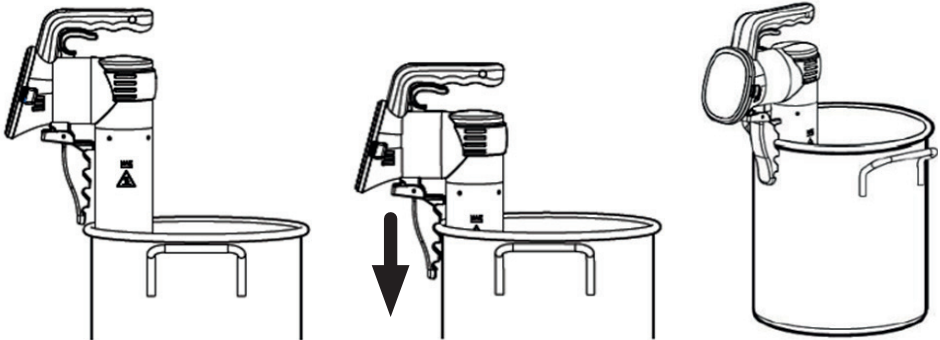
Temperatur Min.	25,0 °C (77,0 °F)
Temperatur Max.	99,9 °C (211,8 °F)
Temperaturbeständigkeit	±0,1 °C
Heizleistung	850 W (220-240V)
Umwälzpumpe	8,2 LPM Max.
Eingangsspannung	EU: 220-240V
Materialien	Edelstahl (Schürze), PC (Pumpendeckel)

EINRICHTUNG

Sous Vide Thermostate sind nur für den Einsatz in Wasser konzipiert.

Klemme & Topf

Sous Vide Thermostate benötigen einen Behälter von mind. 10 cm Tiefe.



Griffschalter festziehen, Klammer aufklappen, Edelstahlteil in den Behälter geben.

Wenn die Edelstahlschürze auf die richtige Tiefe eingestellt ist lösen Sie den Griffschalter und der Sous Vide wird automatisch auf dem Behälter fixiert.

Inbetriebnahme

Der Sous Vide ist betriebsbereit, sobald das Netzkabel mit der Steckdose verbunden ist und das Display leuchtet.

Achtung: Der Sous Vide Garer SOUS CHEF verfügt über eine Schutzfunktion: Die Inbetriebnahme ist nur bei einem Wasserstand zwischen der minimalen und maximalen Kennzeichnung möglich.

Die Einstellung von Temperatur und Betriebsdauer (Timer) erfolgt mit Hilfe des Einstellrads auf der rechten Seite des Displays.

Durch Betätigen des Einstellrades wird zunächst die Temperatur eingestellt. Sobald der gewünschte Temperaturwert auf dem Display erscheint, bestätigen Sie diesen durch Drücken der Funktionstaste (Timer-Symbol) rechts auf dem Display.

Durch erneutes Drehen des Einstellrades stellen Sie die gewünschte Garzeit ein und bestätigen diese erneut durch Drücken der Funktionstaste (Timer-Symbol).

Durch Drücken der „Start“ / „Stop“-Taste wird der Prozess mit den einprogrammierten Werten (Temperatur / Gardauer) gestartet.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal. Fügen Sie dann das vakuumierte Gargut in den mit Wasser gefüllten Behälter.

Sobald die eingestellte Garzeit erreicht ist, ertönt ebenfalls ein Signal. Um die Garzeit präzise einzuhalten, entnehmen Sie zügig die Speisen aus dem Wasserbad.

Temperatur einstellen

Drehen Sie das Einstellrad nach oben oder unten. Scrollen Sie das Rad langsam, um die Temperatur um 1 Grad zu verstellen. Scrollen Sie das Rad schnell, um es in Temperaturschritten von 3 Grad einzustellen.

Tippen Sie die Funktionstaste an, um den gewünschten Temperaturwert zu bestätigen.

Timer einstellen

Berühren Sie die Funktionstaste

Drehen Sie das Einstellrad nach oben oder unten, um die Zeit einzustellen.

Durch langsames Drehen des Scrollrads verändert sich die Timer-Einstellung in 1-minütigen Schritten; ein schnelles Drehen ändert die Zeiteinstellung in 30-minütigen Stufen. Sobald die gewünschte Garzeit erscheint, bestätigen Sie diese durch Tippen auf die Funktionstaste (Timer-Symbol).

Start/Stop

Drücken Sie „Play“, um zu starten (zuerst muss eine Arbeitszeit eingestellt werden).

Halten Sie die „Stop“-Taste länger als 2 Sekunden gedrückt, um den Vorgang abzubrechen.

°C/°F-Einheiten ändern

Halten Sie die Funktionstaste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Temperatur-Einheit umzustellen

WARTUNG UND PFLEGE

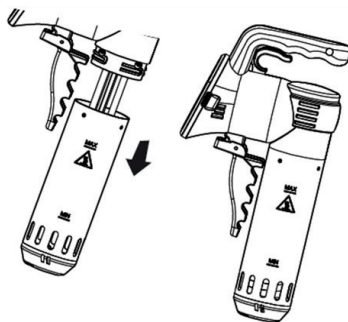
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Reparaturen innerhalb des Geräts dürfen nur von zertifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass das System Raumtemperatur hat.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Anzeichen von Beschädigungen.

Montage

Drehen Sie die Edelstahlschürze nach links, bis sie sich löst.

Manchmal verfangen sich die Laufräder an der Seite, während die Schürze abgezogen wird.

Schütteln Sie die Edelstahlschürze von Seite zu Seite, um sie zu lockern.

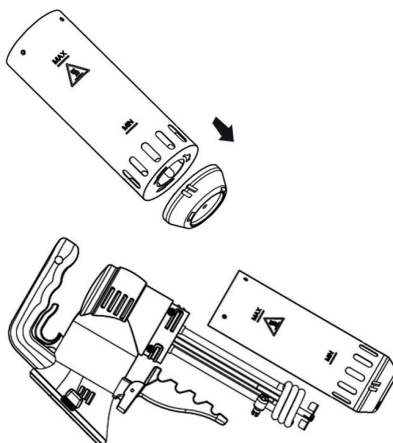


Reinigung von Schürze/Pumpe

Drehen Sie den Pumpendeckel aus der Arretier-Stellung heraus und ziehen Sie ihn dann ab.

Die Schürze und der Pumpenkopf sind spülmaschinenfest.

Zur Reinigung der Edelstahlschürze und des Pumpendeckels geben Sie beides in die Spülmaschine oder reinigen Sie die Teile mit Spülmittel.



Reinigung des Thermostats

Für die Reinigung von Heizschlange, Pumpenwelle und Fühlern verwenden Sie Spülmittel und eine weiche Bürste und spülen alles unter Wasser ab.

Spülen Sie den oberen Teil des Thermostats einschließlich des Hauptkörpers nicht mit Wasser aus.

Entfernung Kalkflecken

Sollten Flecken und Kalkablagerungen auf dem Heizgerät und der Edelstahlschürze in Erscheinung treten, so verwenden Sie für die Entfernung bitte folgende Produkte mit Handschuhen:

- Kalk- und Rost-Entferner
- Haushaltsübliche Kalkentferner
- Essig

ÜBER SOUS-VIDE

Sous-vide (französisch für „unter Vakuum“) ist eine Methode zum Kochen von Lebensmitteln, bei der die Zutaten in hitzebeständige, vakuumversiegelte Verpackungen gegeben und anschließend in ein temperaturkontrolliertes Wasserbad eingetaucht werden. Die Sous-Vide-Methode ermöglicht es, konsequent perfekt gekochte Speisen herzustellen, die auch den Geschmack, die Frische und die Nährstoffe erhalten und zarte Ergebnisse erzielen.

1970 war die Geburtsstunde des Vakuumkochens, als der französische Wissenschaftler Bruno Goussault die ersten Sous-Vide-Kochversuche unternommen hat. 1983 entwickelte Joël Robuchon in Zusammenarbeit mit Bruno Goussault in seinem Gourmet-Restaurant das Sous-Vide-Garen weiter. Inzwischen ist diese Methode in keinem Sterne-Restaurant mehr wegzudenken. Der SOUS CHEF von LA VAGUE ermöglicht Ihnen, zu Hause professionell wie in einem Sterne-Restaurant zu kochen. Komfortabel und kontrolliert können Sie köstliche, perfekt gegarte Speisen auf Knopfdruck zaubern. Einfach die Lebensmittel vakuumverpacken, die gewünschte Temperatur und Garzeit einstellen und die vakuumierten Beutel in einen Topf oder den LA VAGUE Sous Vide Container geben und den SOUS CHEF die ganze Arbeit für Sie erledigen lassen.

Welche Lebensmittel eignen sich für Sous Vide?

Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Obst, Eier, Pudding und vieles mehr sind für die Sous-Vide-Methode ideal.

Die Sous-Vide-Küche trägt zur Zartheit und Textur des Fleisches bei, sorgt dabei für den Erhalt der leuchtenden Farben von Obst und Gemüse, bewahrt das zarte, samtige Finish von Fisch und verleiht Desserts einen delikaten Geschmack. Sous Vide ermöglicht auch, dass der visuelle

Charakter und die ernährungsphysiologischen Vorteile von Lebensmitteln im Gegensatz zu herkömmlichen Gerichten erhalten bleiben.

Sous Vide Tipps

Stellen Sie die richtige Zeit und Temperatur entsprechend der Tabelle ein und Ihr Sous Vide wird jedes Mal köstliche, perfekt gekochte Speisen zubereiten. Um die präzise Zeit einzuhalten, nehmen Sie die vakuumierten Beutel umgehend nach Ablauf der Garzeit aus dem Wasserbad.

Salzen:

Die Sous-Vide-Küche leistet hervorragende Arbeit, um den natürlichen Geschmack von Lebensmitteln hervorzuheben. Um den Geschmack weiter zu verfeinern, empfiehlt sich auch die Zugabe von Salzen. Sie können beispielsweise Fleisch, Geflügel oder Fisch in eine einfache Lake aus Wasser, Salz und schwarzem Pfeffer oder Sirup, Salz, Apfelsaft und Salbei geben.

Marinieren:

Marinaden sind in der Sous-Vide-Küche wichtige Werkzeuge. Olivenöl, Salbei, Zitronenthymian, Rosmarin und Lorbeerblatt sind eine besonders köstliche Kombination, ebenso wie Honig, Teriyaki, Reiswein und Lorbeerblätter, die jedem Gericht einen süßen östlichen Hauch verleihen.

Gewürze:

Verwenden Sie zum Würzen eine leichte Note, da die Sous-Vide-Methode den Geschmack verstärkt. Am besten eignen sich frische Kräuter, da sie für einen feinen Geschmack sorgen. Trockene Kräuter sind hingegen oftmals zu konzentriert. Die einzige Ausnahme ist Knoblauch. Bei diesem empfiehlt sich eine kleine getrocknete Menge (gerne auch pulverisiert).

Ideale Garzeiten & Temperaturwerte

TEMPERATUR-LEITFADEN

Fleisch (Rind, Lamm, Schwein)

Rare	50-54.5°C
Medium-Rare	55-60°C
Medium	60.5-65°C
Medium-Well	65.5-68°C
Well done	68.5-71°C

Schweinefleisch sollte immer bei mittlerer Temperatur von 60,5-65°C und nie unter 55°C gegart werden.

Fisch (Lachs, Kabeljau, Jakobsmuscheln, Garnelen)

Rare:	43-49°C
Medium:	49.5-54.5°C
Well done:	55-60°C

Geflügel (Huhn, Ente, Pute)

Rare-Medium (Ente):	55-58°C
Medium (Huhn, Pute, Brustfleisch):	63-66°C
Dunkles Fleisch (Keule):	70-74°C

Obst & Gemüse

Obst & Gemüse	80-88°C
---------------	---------

Garzeiten

Fleisch	Stärke	Temperatur	Zeit
Filet (Lamm oder Rind)	25 mm	Garpunkt wählen	1 – 4 Stunden
Rücken (Lamm oder Rind)	50 mm	Garpunkt wählen	2 – 5 Stunden
Rostbraten / Lammkeule	70 mm	56,5 °C	10 – 48 Stunden
Rippchen	50 mm	60 °C	8 – 48 Stunden
Schweinefilet	38 mm	56,5 °C	1,5 – 8 Stunden
Schweinerückenbraten	70 mm	71 °C – 80°C	12 – 30 Stunden
Rehfilet		58 °C	20 Min. – 1,5 Stunden
Hirschrücken		58 °C	25 Min. – 1,5 Stunden
Wildschweinerücken		60 °C	30 Min. – 2 Stunden
Hähnchenbrustfilet	50 mm	60 °C	45 Min. - 4 Stunden
Hähnchenschenkel		65 °C	1,5 - 6 Stunden
Truthahn		80 °C	8 - 10 Stunden
Entenbrustfilet		Garpunkt wählen	1 - 3 Stunden
Entenkeule		65 °C	1,5 Stunden

Einige Fleischsorten (vor allem rotes Fleisch, Lamm, Entenbrust...) müssen nach dem Vakuumkochen schnell in der Pfanne angebraten werden, um eine schöne Karamellisierung zu erzielen.

Fisch	Stärke	Temperatur	Zeit
Fettarmer Fisch	12,5 mm	Garpunkt wählen	15 - 45 Min.
Fettreicher Fisch	25 mm	Garpunkt wählen	20 - 45 Min.
Hummer		59 °C	15 - 25 Min.
Jakobsmuschel	23 mm	47 °C	30 - 45 Min.
Garnelen	Jumbo	50 °C	30 - 45 Min.

Obst & Gemüse	Durchmesser	Temperatur	Zeit
Wurzelgemüse	< 50 mm	84 °C	1 - 4 Stunden
Zartes Gemüse	< 50 mm	84 °C	45 Min. - 1,5 Stunden
Früchte	< 50 mm	84 °C	45 Min. - 2 Stunden
Weiche Früchte	< 50 mm	84 °C	30 Min. - 1 Stunden

Eier	Stück	Temperatur	Zeit
Eier weich (schnell)	1 - 12	75 °C	15 - 18 Min.
Eier weich (langsam)	1 - 12	63,5 °C	45 Min. - 1,5 Stunden
Eier hart	1 - 12	71 °C	45 Min. - 1,5 Stunden
Rührei	5	75 °C	20 Min.

Diese Tabellen dienen nur als Richtlinie. Bei Verwendung größerer oder kleinerer Lebensmittel sollten die Garzeiten entsprechend angepasst werden.

Bitte beachten Sie, dass schwangere und immunsupprimierte Personen Lebensmittel vermeiden sollten, die aufgrund niedriger Temperatur während des Garvorgangs nicht pasteurisiert werden.

Tipps um die besten Sous-Vide-Ergebnisse zu erzielen und dabei die höchstmögliche Sicherheit bezüglich der Lebensmittel zu gewährleisten:

- Verwenden Sie immer frische und hochwertige Lebensmittel
- Kühlen Sie Lebensmittel für die Lagerung vor der Verwendung bei 5°C oder weniger (vorzugsweise 3°C)
- Verwenden Sie bei der Zubereitung von Speisen immer separate Schneidebretter und Messer für Rohfleisch, Gemüse und Kochgeschirr
- Vergewissern Sie sich, dass der Sous Vide Garer SOUS CHEF die gewünschte Temperatur erreicht hat, bevor Sie die mit Lebensmitteln gefüllten vakuumierten Beutel in das Wasserbad legen.

- Garen Sie die Speisen mindestens entsprechend der in der Tabelle angegebenen Mindestgarzeit.
- Stellen Sie sicher, dass Lebensmittel, die unterhalb der Pasteurisierungsstufe (54,5°C) gekocht werden, für den Verzehr im rohen Zustand geeignet sind.

Kühlung und Lagerung

Wenn Sie Ihre gegarten bzw. gekochten Lebensmittel in einem Kühl- oder Gefrierschrank aufbewahren möchten, beachten Sie bitte folgende Regeln:

- Bringen Sie die gerade gekochten Speisen so schnell wie möglich auf Kühlschranktemperatur oder eine niedrigere Temperatur herunter, indem Sie die Speisen (noch vakuumverpackt) in ein Bad mit Eiswasser tauchen, um die doppelte minimale Garzeit zu erreichen und die Kerntemperatur auf 5°C oder weniger zu senken. Kühlen Sie das Wasser bei Bedarf mit mehr Eiswürfeln weiter ab.
- Eine schnelle Abkühlung für die Aufbewahrung ist bei Sous-Vide-gegarten Lebensmitteln wichtiger als bei konventionell gekochten Speisen, da die Vakuumverpackung, der Mangel an Sauerstoff und niedrige Gartemperaturen evtl. Toxine entwickeln können. Die Lebensmittel sollten daher in weniger als sechs Stunden auf Kühlschranktemperatur (5°C oder weniger) abgekühlt werden.
- Gekühlte Lebensmittel können bis zu 7 Tage lang in einem Kühlschrank bei 3°C oder weniger und bis zu einem Jahr im Gefrierschrank gelagert werden.

Aufwärmen von Lebensmitteln

Eingefrorene Sous-Vide-Beutel sollten nicht in das warme Sous-Vide-Wasserbad gelegt werden, da dies viel Zeit für das Abtauen und Aufwärmen in Anspruch nimmt. Wir empfehlen daher, die Tiefkühlkost etwa einen Tag im Voraus aus dem Gefrierschrank zu nehmen und in den Kühlschrank zu legen. Die Lebensmittel sollten bereits aufgetaut sein, wenn sie in das Wasserbad gegeben werden. Gekühlte Beutel weisen eine Temperatur von etwa 5°C auf. Diese müssen nicht auf Raumtemperatur erwärmt werden; es wird sich dadurch lediglich die Aufwärmzeit etwas verlängern.

Stellen Sie zum Wiederaufwärmen die Wassertemperatur ca. 2 Grad unter die ursprüngliche Gartemperatur. Diese sollte bei Rind, Schwein und Lamm zwischen 57°C und 60°C und bei Geflügel bei 63,5 °C liegen. Dank der Sous-Vide-Methode werden die Speisen nicht verkocht.

BITTE BEACHTEN

Alle Nutzer sind verpflichtet, alle Elektro- und Elektronikgeräte, unabhängig davon, ob sie giftige Stoffe enthalten oder nicht, bei einer kommunalen oder gewerblichen Sammelstelle zu entsorgen, da sie umweltgerecht entsorgt werden müssen.

Hersteller

VEHNSGROUP

VEHNS GROUP GmbH
Theatinerstr. 40 – 42
80333 München
Deutschland

www.vehnsgroup.com
service@vehnsgroup.com



Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung

© VEHNS GROUP GmbH

Version 1.3 – Mai 2020

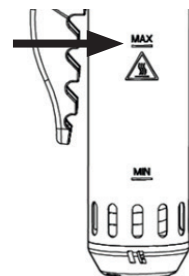
INSTRUCTION MANUAL

PRECAUTIONS

This section explains the potential hazards that may arise when using the SOUS-CHEF and lists the relevant safety instructions.

General

- This device is only suitable for indoor use at home.
- The device may be used by children over 16 years of age under supervision and after instruction in safe use. However, cleaning and maintenance may only be carried out by adults. Keep the unit and its accessories out of the reach of children under 16 years of age.
- Worktops can be damaged by the heat generated by the circulating pump. Place the cooking vessel on a heat-resistant surface to prevent damage.
- Vacuum bag can become very hot and should only be touched with oven gloves or pliers.
- The unit is very hot during operation and the cooling phase.
- Caution: The heated water can cause scalding and burns!
- Allow everything to cool down and disconnect the unit from the power source before draining the water or cleaning the unit after use.
- Avoid contact of the device with hot surfaces.
- During and after operation, only touch the device by the handle at all times!
- Do not dip the unit over the markings on the stainless-steel base. Never immerse the control element in liquids.
- Only the stainless-steel apron and pump head are suitable for cleaning in the dishwasher.
- Do not use any extension cables, damaged cables or plugs. Only use properly grounded sockets.
- Do not remove any warnings or labels on the device and always observe them.
- The device must never be operated covered with cloths, foils or similar materials.



- Only use this device for its intended purpose.
- The unit may only be used to heat water.
- The cable must not be suspended from the side of a work surface.
- Place the appliance in the container filled with water and allow the clamp to snap firmly into place at the edge of the container.
- Place the container on a flat surface. The unit must not be placed on a hot stove or oven.
- Do not operate the unit near heat sources or in other equipment such as an oven.
- Do not use distilled water.

Electrical safety

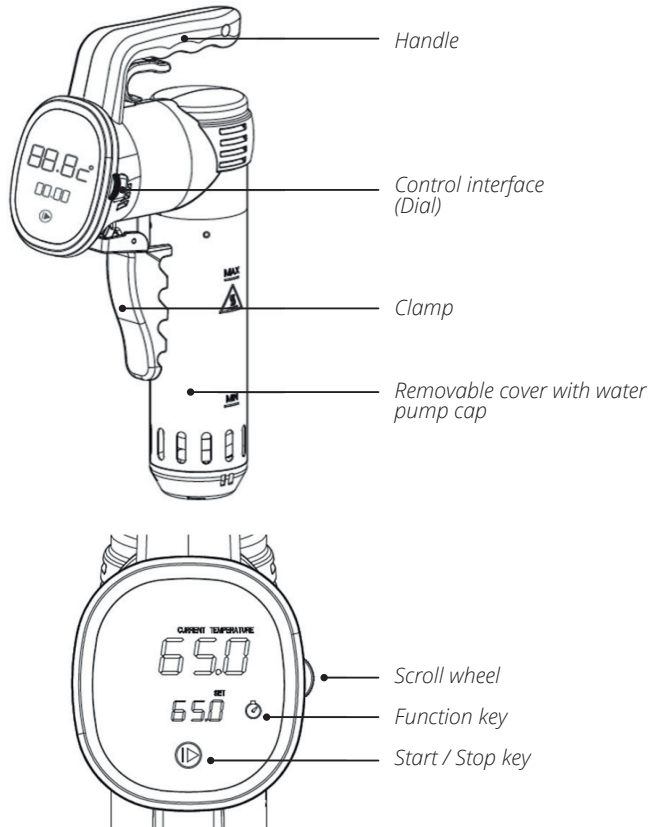
If your circulation thermostat falls into the water, disconnect the power supply as soon as possible. In this case, the device must not be reused. Please contact your contractual partner.

- If the power cord is damaged, it must be replaced before re-use.
- Make sure that the cable does not come into contact with the hot device.
- Never leave the unit unattended while the power plug is plugged in.
- The device must only be connected to power sources according to the type plate.
- The device must never be operated with a timer.
- Check the plug and cable at regular intervals for wear and tear or damage.
- In case of malfunctions, disconnect the device immediately from the power source.
- Do not disassemble the unit (danger of electric shock).

INTRODUCTION

Sous Vide thermostats are precise temperature-controlled thermostats that adjust the water temperature.

System features



Sous Vide thermostats are not designed for direct food contact. Food products must not come into contact with detergents at any time. Food products must be vacuum-sealed or heat-sealed before they can be used with the thermostat.

Food products such as juice, soup or dairy products must be packaged for cooking or kept in closed jars.

Only the stainless-steel cover and pump housing are dishwasher-safe. The heating circulation pump and display contain sensitive electronic parts and are therefore not dishwasher-safe.

Technical Data

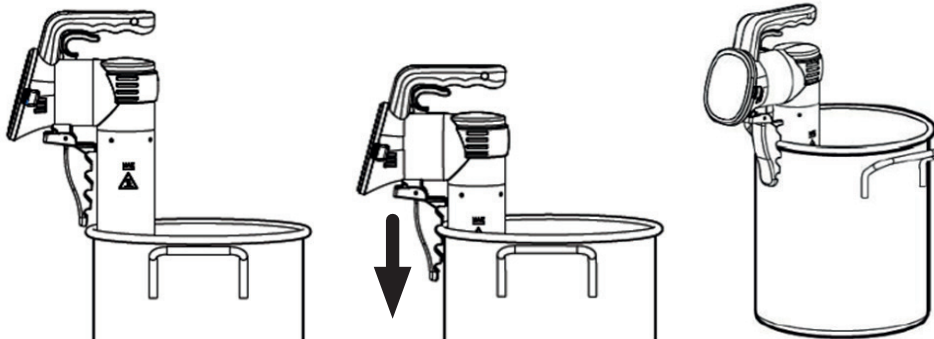
Temperature Min.:	25.0°C (77.0 °F)
Temperature Max.:	99.9 °C (211.8 °F)
Temperature resistance:	±0.1 °C
Heating capacity:	850 W (220-240V)
Circulation pump:	8,2 LPM Max.
Input voltage:	EU: 220-240V
Wetted materials:	stainless steel (cover), PC (pump cap)

SETUP

Sous Vide thermostats are designed for use in water only.

Clamp & pot

Sous Vide thermostats require a container at least 10 cm deep.



Tighten the handle switch, open the clamp and insert the stainless-steel part into the container.

When the stainless steel cover is set into the correct depth, loosen the handle switch, and the Sous Vide will automatically fix on the container.

Getting started

The Sous Vide is ready for use as soon as the power cord is connected to the power outlet and the display lights up.

Attention: The Sous Vide Garer SOUS CHEF has a protective function: The start-up is only possible with a water level between the minimum and maximum marking.

The temperature and operating time (timer) can be set using the dial on the right of the display.

First, the temperature is set by pressing the setting wheel. As soon as the desired temperature value appears on the display, confirm this by pressing the function key (timer symbol) on the right of the display.

Turn the control dial again to set the desired cooking time and confirm again by pressing the function key (timer symbol).

By pressing the „Start/Stop“ key, the process is initiated with the programmed values (temperature/cooking time).

As soon as the set temperature is reached, a signal sounds. Then add the vacuum-cooked food to the container filled with water.

As soon as the set cooking time has been reached, a signal also sounds. To maintain the cooking time precisely, quickly remove the food from the water bath.

Setting the temperature

Turn the scroll wheel up or down.

Scroll the wheel slowly to adjust the temperature by 1 degree. Scroll the wheel quickly to set it in 3-degree increments.

Press the function key to confirm the desired temperature value.

Setting the Timer

Turn the scroll wheel up or down to set the time.

Turning the scroll wheel slowly changes the timer setting in 1-minute increments; Turning quickly changes the time setting in 30-minute increments.

Start/Stop

Press „Start“ (after setting the working time).

Press and hold the „Stop“ button for more than 2 seconds to cancel the operation.

°C/°F units change

Press and hold the function button for 3 seconds.

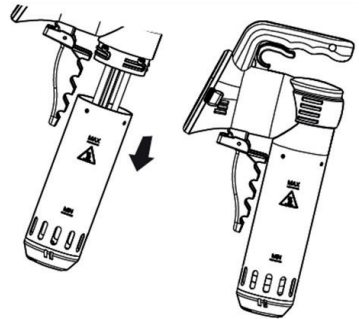
MAINTENANCE AND CARE

- Always turn off the unit and unplug the power cord.
- Internal service work may only be carried out by certified personnel.
- Make sure the system is at room temperature.
- Check the device for signs of damage.
- If the unit falls into the water or is physically damaged, please contact your contract partner.

Assembly

Turn the stainless-steel cover to the left until it loosens.

Sometimes the wheels get caught on the side while the cover is pulled off. Shake the stainless-steel cover from side to side to loosen it.

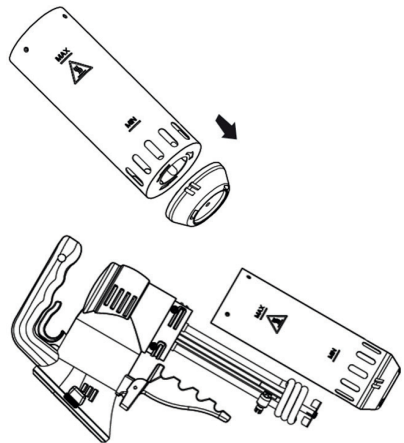


Cleaning of Cover/Pump

Unscrew the pump cover from the locking position and then remove it.

The cover and pump head are dishwasher-safe.

To clean the stainless-steel cover and pump housing, put both into the dishwasher or clean the parts in the sink with detergent.



Cleaning the thermostat

For cleaning the heating coil, pump shaft and sensors, use detergent and a soft brush and rinse under water.

Do not flush the upper part of the thermostat, including the main body, with water.

Lime / hard water stains removal

If stains and lime deposits appear on the heater and the stainless-steel apron, please use the following products with gloves for removal:

- Calcium lime and rust remover
- Common household lime remover
- Vinegar

ABOUT SOUS-VIDE

Sous-vide (French for „under vacuum“) is a method of cooking food in which the ingredients are placed in heat-resistant, vacuum-sealed packaging and then immersed in a temperature-controlled water bath. The Sous-Vide method makes it possible to consistently produce perfectly cooked food that also preserves the taste, freshness and nutrients and achieves delicate results.

Vacuum cooking was born in 1970, when the French scientist Bruno Goussault began his first sous vide cooking experiments. In 1983, in collaboration with Bruno Goussault, Joël Robuchon further developed sous vide cooking in his gourmet restaurant. Meanwhile, this method has become indispensable in any starred restaurant. The SOUS CHEF from LA VAGUE allows you to cook professionally at home, just like in a starred restaurant. Comfortable and controlled, you can conjure up delicious, perfectly cooked meals at the touch of a button. Simply vacuum pack the food, set the desired temperature and cooking time and put the vacuum bags in a pot or the LA VAGUE Sous Vide container and let the SOUS CHEF do all the work for you.

Which foods are suitable for Sous Vide?

Meat, fish, seafood, vegetables, fruit, eggs, pudding and more are ideal for the Sous Vide method.

The sous vide kitchen contributes to the tenderness and texture of the meat, preserving the bright colors of fruit and vegetables, preserving the delicate, velvety finish of fish and giving desserts a delicate taste. Sous Vide also allows the visual character and nutritional benefits of food to be preserved, unlike traditional dishes.

Sous Vide Tips

Set the right time and temperature according to the table and your Sous Vide will prepare

delicious, perfectly cooked food every time. In order to maintain the precise time, remove the vacuumed bags from the water bath immediately after the cooking time has elapsed.

Salt:

The Sous-Vide kitchen does an excellent job of enhancing the natural taste of food. To further refine the taste, the addition of salts is also recommended. For example, you can add meat, poultry or fish to a simple brine of water, salt and black pepper or syrup, salt, apple juice and sage.

Marinating:

Marinades are important tools in the sous vide kitchen. Olive oil, sage, lemon thyme, rosemary and bay leaf are a particularly delicious combination, as are honey, teriyaki, rice wine and bay leaves, which give every dish a sweet eastern touch.

Spices:

Use a light note for seasoning, as the sous vide method enhances the flavour. Fresh herbs are best as they provide a fine taste. Dry herbs, on the other hand, are often too concentrated. The only exception is garlic. A small amount of dried garlic is recommended (also powdered).

Ideal cooking times & temperatures

TEMPERATURE GUIDE

Meat (beef, lamb, pork):

Rare	50-54.5°C
Medium rare	55-60°C
Medium	60.5-65°C
Medium well	65.5-68°C
Well done	68.5-71°C

Pork should always be cooked at a medium temperature of 60,5-65°C and never below 55°C.

Fish (salmon, cod, scallops, prawns)

Rare	43-49°C
Medium	49,5-54,5°C
Well done	55-60°C

Poultry (chicken, duck, turkey)

Rare medium (duck)	55-58°C
Medium (chicken, turkey, breast)	63-66°C
Dark meat (leg)	70-74°C

Fruit & Vegetables

Fruit & Vegetables	80-88°C
--------------------	---------

Cooking times

Meat	Thickness	Temperature	Duration
Filet (lamb or beef)	25 mm	Select cooking point	1 – 4 hours
Back (lamb or beef)	50 mm	Select cooking point	2 – 5 hours
Roast roast / leg of lamb	70 mm	56,5 °C	10 – 48 hours
rib	50 mm	60 °C	8 – 48 hours
pork fillet	38 mm	56,5 °C	1,5 – 8 hours
pork loin roast	70 mm	71 °C – 80°C	12 – 30 hours
venison fillet		58 °C	20 min. – 1,5 hours
stag's back		58 °C	25 min. – 1,5 hours
wild boar's back		60 °C	30 min. – 2 hours
chicken breast fillet	50 mm	60 °C	45 min. - 4 hours
chicken thighs		65 °C	1,5 - 6 hours
turkey		80 °C	8 - 10 hours
duck breast fillet		Select cooking point	1 - 3 hours
leg of duck		65 °C	1,5 hours

Some types of meat (especially red meat, lamb, duck breast...) must be fried quickly in a pan after vacuum cooking in order to obtain a nice caramelization.

Fish	Thickness	Temperature	Duration
Low fat fish	12,5 mm	Select cooking point	15 - 45 min.
Fatty fish	25 mm	Select cooking point	20 - 45 min.
lobster		59 °C	15 - 25 min.
scallop	23 mm	47 °C	30 - 45 min.
prawns	jumbo	50 °C	30 - 45 min.

Fruit & Vegetables	Diameter	Temperature	Duration
root vegetables	< 50 mm	84 °C	1 - 4 hours
Tender vegetables	< 50 mm	84 °C	45 min. - 1,5 hours
fruits	< 50 mm	84 °C	45 min. - 2 hours
Soft fruits	< 50 mm	84 °C	30 min. - 1 hours

Eggs	Amount	Temperature	Duration
Eggs soft (fast)	1 - 12	75 °C	15 – 18 min.
Eggs soft (slow)	1 - 12	63,5 °C	45 min. - 1,5 hours
Eggs hard	1 - 12	71 °C	45 min. - 1,5 hours
scrambled eggs	5	75 °C	20 min.

These tables are for guidance only. If larger or smaller foods are used, the cooking times should be adjusted accordingly.

Please note that pregnant and immunocompromised persons should avoid foods that are not pasteurised during cooking due to low temperature.

Tips for achieving the best sous-vide results while ensuring the highest possible food safety:

- Always use fresh and high quality food
- Cool food for storage before use at 5°C or below (preferably 3°C).
- When preparing food, always use separate cutting boards and knives for raw meat, vegetables and cookware.
- Make sure that the Sous Vide Garer SOUS CHEF has reached the desired temperature before placing the vacuum bags filled with food in the water bath.
- Cook the food for at least the minimum cooking time shown in the table.
- Ensure that foods cooked below the pasteurization level (54.5°C) are suitable for raw consumption.

Cooling and storage

If you wish to store your cooked food in a refrigerator or freezer, please observe the following rules:

- Bring the food you are cooking down to fridge temperature or a lower temperature as soon as possible by dipping the food (still vacuum packed) in an iced water bath to double the minimum cooking time and lower the core temperature to 5°C or less. If necessary, cool the water further with more ice cubes.

- Rapid cooling for storage is more important with Sous-Vide-gedarten foods than with conventionally cooked foods, as vacuum packaging, lack of oxygen and low cooking temperatures may develop toxins. Food should therefore be cooled to refrigerator temperature (5°C or less) in less than six hours.
- Refrigerated food can be stored for up to 7 days in a refrigerator at 3°C or less and for up to one year in the freezer.

Warming up food

Frozen Sous-Vide bags should not be placed in the warm Sous-Vide water bath as this takes a lot of time to defrost and warm up. We therefore recommend taking the frozen food out of the freezer about a day in advance and putting it in the fridge. The food should already be defrosted when it is put into the water bath. Refrigerated pouches have a temperature of about 5°C. They do not need to be heated to room temperature; this will only prolong the warm-up time slightly.

To reheat, set the water temperature approx. 2 degrees below the original cooking temperature. This should be between 57°C and 60°C for beef, pork and lamb and 63.5°C for poultry. Thanks to the sous vide method, the food is not overcooked.

PLEASE NOTE

All users are obliged to dispose of all electrical and electronic equipment, whether or not it contains toxic substances, at a municipal or commercial collection point, as it must be disposed of in an environmentally friendly manner.

Manufacturer

VEHNSGROUP

VEHNS GROUP GmbH
Theatinerstr. 40 – 42
80333 Munich
Germany

www.vehnsgroup.com
service@vehnsgroup.com



Subject to alterations and errors.

The manufacturer assumes no liability in case of faulty installation, improper or incorrect use.

© VEHNS GROUP GmbH

Version 1.3 – May 2020

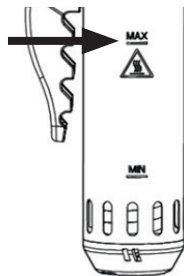
MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENT

Cette section explique les dangers potentiels pouvant survenir lors de l'utilisation du SOUS-CHEF et énumère les consignes de sécurité correspondantes.

Important

- Cet appareil convient uniquement à un usage domestique, à l'intérieur d'une habitation.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 16 ans sous surveillance d'un adulte et après avoir reçu des instructions d'utilisation et de sécurité. Cependant, le nettoyage et l'entretien ne doivent être effectués que par des adultes. Gardez l'appareil et ses accessoires hors de portée des enfants de moins de 16 ans.
- Les sacs sous vide peuvent devenir très chauds et ne doivent être touchés qu'avec des gants anti-chaaleur ou des pinces.
- L'appareil devient très chaud pendant et après l'utilisation.
- Attention: L'eau chaude peut causer des brûlures!
- Après utilisation, laissez l'eau et l'appareil refroidir et débranchez-le de la source d'alimentation avant de vider l'eau ou de le nettoyer.
- L'appareil ne doit entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Pendant et après le fonctionnement, ne touchez l'appareil que par la poignée!
- Ne pas plonger l'appareil au-dessus des repères sur la base en acier. Ne jamais immerger l'appareil en entier.
- Seuls la grille et le corps de pompe en acier inoxydable sont lavables au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de rallonges, de câbles ou de connecteurs endommagés. Utilisez uniquement des prises correctement mises à la terre.
- Ne retirez pas les avertissements ou les étiquettes sur l'appareil et veillez à toujours les respecter.



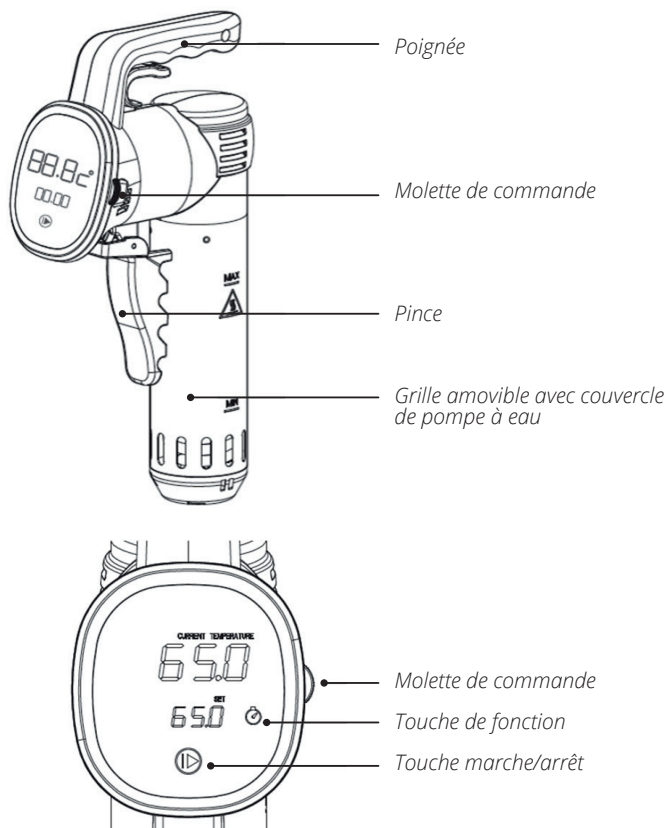
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé recouvert de chiffons, de films plastiques ou ou tout autre matériau.
- L'appareil ne doit être utilisé que pour chauffer de l'eau.
- Le câble ne doit pas pendre sur le côté d'un plan de travail.
- Les plans de travail peuvent être endommagés par la chaleur dégagée par la pompe de circulation. Placer le récipient de cuisson sur une surface résistante à la chaleur pour éviter tout dommage.
- Placez l'appareil dans le récipient rempli d'eau et laissez la pince s'enclencher fermement sur le bord du récipient.
- Placer le récipient sur une surface plane. L'appareil ne doit pas être placé sur une cuisinière ou un four chaud.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur ou dans un autre équipement tel qu'un four.
- Ne pas utiliser d'eau distillée.

Sécurité électrique

- Si votre appareil tombe dans l'eau, débranchez l'alimentation électrique dès que possible. Dans ce cas, l'appareil ne doit pas être réutilisé. Veuillez contacter votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avant réutilisation.
- Veillez à ce que le câble n'entre pas en contact avec l'appareil chaud.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance tant qu'il est branché ou qu'il est chaud.
- L'appareil doit être raccordé seulement aux sources d'alimentation conforme à la fiche signalétique.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé avec une minuterie externe.
- Contrôler régulièrement l'état d'usure ou de détérioration de la fiche et du câble.
- En cas de dysfonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation et contactez votre revendeur.
- Ne pas démonter l'appareil (risque d'électrocution).

INTRODUCTION

Les thermostats Sous Vide sont des thermostats à régulation de température précise qui contrôlent la température d'un bain-marie.



Caractéristiques du système

Les thermostats Sous Vide ne sont pas conçus pour le contact direct avec les aliments. Les denrées alimentaires doivent être scellées sous vide ou thermoscellées avant de pouvoir être utilisées avec le thermostat.

Seuls la grille et le couvercle de pompe en acier inoxydable sont lavables au lave-vaisselle - la pompe de circulation de chauffage et l'afficheur contiennent des composants électroniques sensibles et ne sont donc pas lavables au lave-vaisselle.

Caractéristiques techniques

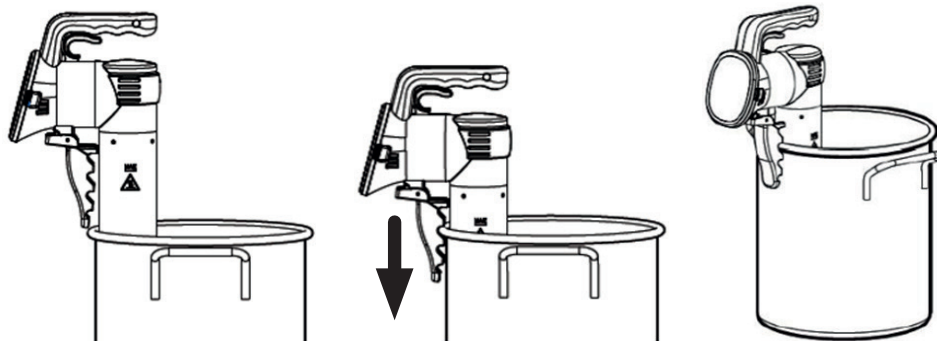
Température min.	25,0 °C (77,0 °F)
Température max.	99,9 °C (211,8 °F)
Résistance à la température	±0,1 °C
Puissance thermique	850 W (220-240V)
Pompe de circulation	8,2 LPM Débit maxi.
Tension	220-240V
Matériaux en contact avec le liquide	acier inoxydable (grille amovible), PC (couvercle de pompe)

CONFIGURATION

Les thermostats Sous Vide sont conçus uniquement pour une utilisation dans l'eau.

Pince & récipient

L'appareil SOUS-CHEF nécessite un récipient d'au moins 10 cm de profondeur.



Serrez la poignée, ouvrez la pince fixe et insérez la pièce en acier inoxydable dans le récipient.

Dès que la grille en acier inoxydable est à la bonne profondeur, relâchez le bouton de commande et le sous vide est automatiquement fixé sur le conteneur.

Mise en service

Le cuiseur sous vide est prêt à l'emploi dès que le câble d'alimentation est branché à la prise de courant et que l'écran s'allume.

Attention : Le cuiseur sous vide SOUS CHEF a une fonction de sécurité : la mise en service n'est possible qu'avec un niveau d'eau entre le marquage minimum et maximum.

La température et le temps de fonctionnement (minuterie) peuvent être réglés à l'aide du cadran situé à droite de l'écran.

Tout d'abord, la température est réglée en appuyant sur la molette de réglage. Dès que la valeur de température souhaitée s'affiche à l'écran, confirmez-la en appuyant sur la touche de fonction (symbole du minuteur) à droite de l'écran.

Tournez à nouveau la molette de commande pour régler le temps de cuisson souhaité et confirmer à nouveau en appuyant sur la touche de fonction (symbole du minuteur).

Appuyez sur la touche marche/arrêt: le cuiseur est alors programmé avec vos réglages (minuterie et température).

Dès que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit. Ajoutez ensuite les aliments cuits sous vide dans le récipient rempli d'eau.

Dès que le temps de cuisson réglé est atteint, un signal sonore retentit également. Pour maintenir le temps de cuisson avec précision, retirez rapidement les aliments du bain-marie.

Réglage de la température

Tournez la molette de défilement vers le haut ou vers le bas.

Tournez la molette lentement pour régler la température par intervalle de 1 degré. Faites défiler la molette rapidement pour la régler par intervalles de 3 degrés.

Appuyez sur la touche de fonction pour confirmer la température choisie.

Régler la minuterie

Tournez la molette de défilement vers le haut ou le bas pour régler la minuterie.

Tournez la molette lentement pour régler la minuterie par intervalles d'une minute. Faites défiler la molette rapidement pour la régler par intervalles de 30 minutes

Appuyez sur la touche de fonction pour confirmer le temps de cuisson choisi.

Marche/Arrêt

Appuyez sur la touche marche/arrêt pour démarrer (il faut d'abord régler un temps de travail).

Appuyez sur la touche „Stop“ et maintenez-la enfoncée pendant plus de 2 secondes pour annuler l'opération.

Changement d'unité

Appuyez sur la touche de fonction et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.

MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Toujours éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation. Les interventions de réparation ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.

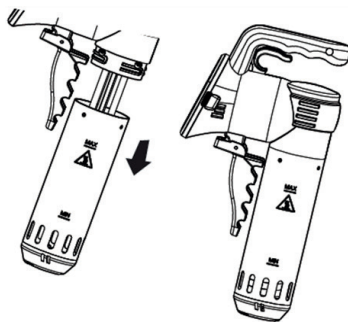
Assurez-vous que le dispositif est à température ambiante. Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé.

Si l'appareil tombe à l'eau ou est physiquement endommagé, veuillez contacter votre fournisseur.

Montage

Tournez la grille en acier inoxydable vers la gauche jusqu'à ce qu'elle se détache.

Parfois, les molettes se bloquent sur le côté pendant que la grille est tirée. Secouez la grille en acier d'un côté à l'autre pour la desserrer.

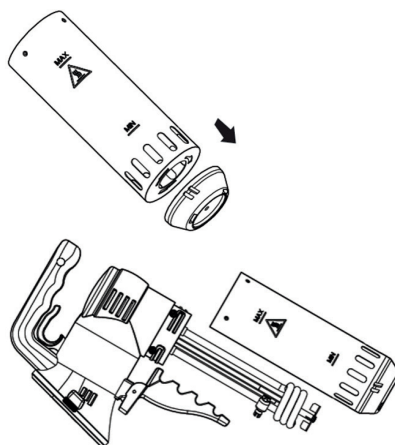


Nettoyage du Grille/Pompe

Dévisser le couvercle de la pompe de la position de verrouillage et le retirer.

La grille et la tête de pompe sont lavables au lave-vaisselle.

Pour nettoyer la grille en acier inoxydable et le couvercle de la pompe, mettez-les dans le lave-vaisselle ou nettoyez les dans l'évier avec du détergent.



Nettoyage du thermostat

Pour nettoyer le serpentin de chauffage, l'arbre de pompe et les capteurs, utilisez du détergent et une brosse douce et rincez à l'eau.

Ne pas rincer la partie supérieure du thermostat, y compris le corps principal, avec de l'eau.

Élimination des tâches de calcaire

Si des taches et des dépôts de calcaire apparaissent sur l'appareil de chauffage et la grille en acier inoxydable, vous pouvez les enlever à l'aide de vinaigre ou d'atartrant domestique.

SOUS-VIDE

Le sous-vide est une méthode de cuisson des aliments dans laquelle les ingrédients sont placés dans un emballage résistant à la chaleur et scellé sous vide, puis plongés dans un bain-marie à température contrôlée. La méthode sous-vide permet de produire des aliments parfaitement cuits de façon constante, tout en préservant le goût, la fraîcheur et les nutriments et en obtenant des résultats exquis.

La cuisson sous vide est née en 1970, lorsque le scientifique français Bruno Goussault a commencé ses premières expériences de cuisson sous vide. En 1983, en collaboration avec lui, Joël Robuchon développe la cuisine sous vide dans son restaurant gastronomique. Entre-temps, cette méthode est devenue indispensable dans tous les restaurants étoilés. Le SOUS CHEF de LA VAGUE vous permet de cuisiner professionnellement à la maison, comme dans un restaurant étoilé. En un tournemain, il vous suffit d'appuyer sur un bouton pour composer de délicieux repas parfaitement cuits. Il suffit d'emballer les aliments sous vide, de régler la température et le temps de cuisson souhaités, de mettre les sacs sous vide dans une casserole ou dans le contenant LA VAGUE et de laisser le SOUS CHEF faire tout le travail à votre place.

Quels sont les aliments qui conviennent à la cuisson sous vide?

Viande, poisson, fruits de mer, légumes, fruits, œufs, pudding et bien plus encore sont parfaits pour la méthode sous vide.

La cuisine sous vide contribue à la saveur et à la texture tendre de la viande, en préservant les saveurs des fruits et légumes, la finesse et le velouté du poisson et en donnant aux desserts un goût délicat. La cuisson sous vide permet également de préserver les bienfaits nutritionnels des aliments, contrairement aux plats traditionnels.

Conseils concernant la cuisson sous-vide

Réglez la bonne durée et la bonne température en fonction du tableau et votre cuiseur sous-

vide préparera à chaque fois des plats délicieux et parfaitement cuits. Afin de respecter le temps de cuisson avec précision, retirez les sacs sous vide du bain-marie immédiatement après la fin de la cuisson.

Saler

La cuisine sous-vide fait un excellent travail pour rehausser le goût naturel des aliments. Pour affiner davantage le goût, l'ajout de sel est également possible. Par exemple, vous pouvez ajouter à la viande, la volaille ou le poisson, un simple mélange d'eau, de sel et poivre.

Mariner

Les marinades sont des éléments importants dans la cuisine sous vide. L'huile d'olive, la sauge, le thym citronné, le romarin et le laurier sont une combinaison particulièrement délicieuse, tout comme le miel, le teriyaki, le vin de riz et les feuilles de laurier, qui donnent à chaque plat une touche parfumée.

Épicer

Utilisez une pincée légère pour épicer, car la méthode sous-vide rehausse le goût. Les herbes fraîches sont les meilleures parce qu'elles donnent un goût savoureux. Les herbes sèches, par contre, sont souvent trop concentrées. La seule exception est l'ail. Une petite quantité d'ail séché est recommandée (également en poudre).

Temps de cuisson et température idéales

GUIDE DES TEMPÉRATURES

Viande (bœuf, agneau, porc)

Bleu :	50-54,5°C
Saignant :	55-60°C
À point :	60,5-65°C
À point/Bien cuit :	65,5-68°C
Bien cuit :	68.5-71°C

Le porc doit toujours être cuit à une température moyenne de 60,5-65°C et jamais en dessous de 55°C.

Poissons (saumon, morue, pétoncles, crevettes)

Semi-cuit :	43-49°C
Cuit :	49,5-54,5°C
Bien cuit :	55-60°C

Volaille (poulet, canard, dinde)

Rosé (seulement pour le canard) :	55-58°C
Cuit (poulet, dinde, chair de poitrine) :	63-66°C
Viande brune (cuisse de volaille) :	70-74°C

Fruits et légumes

Fruits et légumes :	80-88°C
---------------------	---------

Temps de cuisson sous-vide

Viande	Épaisseur	Température	Durée
Filet (agneau ou boeuf)	25 mm	En fonction de la cuisson souhaitée	1 - 4 heures
Dos (agneau ou bœuf)	50 mm	En fonction de la cuisson souhaitée	2 - 5 heures
Rôti de boeuf / Gigot d'agneau	70 mm	56,5 °C	10 - 48 heures
Travers de porc	50 mm	60 °C	8 - 48 heures
Filet de porc	38 mm	56,5 °C	1,5 - 8 heures
Rôti de porc	70 mm	71 °C - 80°C	12 - 30 heures
Filet de chevreuil		58 °C	20 min - 1,5 heures
Filet de cerf		58 °C	25 min - 1,5 heures
Sanglier		60 °C	30 min - 2 heures
Filet de poulet	50 mm	60 °C	45 min - 4 heures
Cuisse de poulet		65 °C	1,5 - 6 heures
Dinde		80 °C	8 - 10 heures
Filet de magret de canard		En fonction de la cuisson souhaitée	1 - 3 heures
Cuisse de canard		65 °C	1,5 heures

Certaines viandes (notamment les viandes rouges, l'agneau, le magret de canard...) doivent être frites rapidement dans une poêle après cuisson sous vide afin d'obtenir une belle caramélisation.

Poisson	Épaisseur	Température	Durée
Poisson maigre	12,5 mm	En fonction de la cuisson souhaitée	15 - 45 min.
Poisson gras	25 mm	En fonction de la cuisson souhaitée	20 - 45 min.
Homard		59 °C	15 - 25 min.
Coquille Saint-Jacques	23 mm	47 °C	30 - 45 min.
Crevettes	Jumbo	50 °C	30 - 45 min.

Fruits et légumes	Diamètre	Température	Durée
Légumes-racines	< 50 mm	84 °C	1 - 4 heures
Légumes tendres	< 50 mm	84 °C	45 min - 1,5 heures
Fruits	< 50 mm	84 °C	45 min - 2 heures
Fruits et baies	< 50 mm	84 °C	30 min - 1 heure

Œufs	Quantité	Température	Durée
Œuf mollet (rapide)	1 - 12	75 °C	15 - 18 min.
Œuf mollet (lent)	1 - 12	63,5 °C	45 min - 1,5 heures
Œuf dur	1 - 12	71 °C	45 min - 1,5 heures
Œuf brouillé	5	75 °C	20 min.

Ces tableaux ne sont donnés qu'à titre indicatif. En cas d'utilisation de quantité ou de taille plus ou moins importante, les temps de cuisson doivent être ajustés en conséquence.

Veuillez noter que les femmes enceintes et les personnes immunodéficientes doivent éviter les aliments qui ne sont pas pasteurisés pendant la cuisson en raison de la basse température.

Conseils pour obtenir les meilleurs résultats sous vide et assurer la meilleure hygiène alimentaire possible :

- Utilisez toujours des aliments frais et de qualité
- Refroidir la nourriture avant de l'entreposer à 5 °C ou moins (de préférence à 3 °C).
- Lorsque vous préparez des aliments, utilisez toujours des planches à découper, des couteaux et des ustensiles de cuisine différents pour la viande crue et les légumes.
- Assurez-vous que le cuiseur sous vide SOUS CHEF a atteint la température désirée avant de placer les sacs sous vide remplis d'aliments dans le bain-marie.
- Faites cuire les aliments pendant au moins le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau.

- Assurez-vous que les aliments cuits sous le niveau de pasteurisation (54,5 °C) peuvent être consommés crus.

Refroidir et stocker

Si vous souhaitez conserver vos aliments cuits au réfrigérateur ou au congélateur, veuillez respecter les règles suivantes :

- Abaissez la température de vos aliments cuits le plus vite possible en les plongeant (toujours emballés sous vide) dans un bain d'eau glacée pour arriver à une température au cœur des aliments de 5 °C ou moins. Si nécessaire, refroidir l'eau avec d'autres glaçons.
- Le refroidissement rapide pour la conservation est plus important avec les aliments cuits sous-vide qu'avec les aliments cuits de façon plus traditionnelle, car l'emballage sous vide, le manque d'oxygène et les basses températures de cuisson peuvent développer des toxines. Les aliments devraient donc être refroidis à la température du réfrigérateur (5 °C ou moins) en moins de six heures.
- Les aliments réfrigérés peuvent être conservés jusqu'à 7 jours dans un réfrigérateur à 3 °C ou moins et jusqu'à un an dans le congélateur.

Réchauffer les aliments cuits sous-vide

Les aliments cuits sous-vide congelés ne devraient pas être placés dans le bain-marie chaud car cela prend beaucoup de temps pour les décongeler et les réchauffer. Nous recommandons donc de sortir les aliments cuits et congelés du congélateur environ un jour à l'avance et de les mettre au réfrigérateur. Les aliments devront déjà être décongelés lorsqu'ils seront placés dans le bain-marie. Les sachets réfrigérés auront une température d'environ 5°C. Il n'est pas nécessaire de les chauffer à la température ambiante.

Pour réchauffer, réglez la température de l'eau à environ 2 degrés en dessous de la température de cuisson d'origine. Cette température devrait se situer entre 57 °C et 60 °C pour le bœuf, le porc et l'agneau et entre 63,5°C pour la volaille. Grâce à la méthode sous vide, les aliments ne sont jamais trop cuits.

ATTENTION

Tous les utilisateurs sont tenus de déposer les appareils électriques et électroniques, qu'ils contiennent ou non des substances toxiques, dans un point de collecte municipal ou commercial, car ils doivent être éliminés dans le respect de l'environnement.

Fabricant

VEHNSGROUP

VEHNS GROUP GmbH
Theatinerstraße 40-42
80333 Munich
Germany

www.vehnsgroup.com
service@vehnsgroup.com



Sous réserve de modifications et d'erreurs.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de montage incorrect, d'utilisation inappropriée, incorrecte ou négligente.

© VEHNS GROUP GmbH

Version 1.2 – Mai 2020

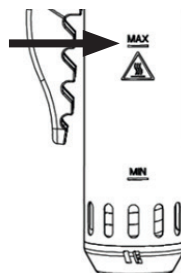
MANUALE DI ISTRUZIONI

PRECAUZIONI

Questo capitolo illustra i potenziali pericoli che possono insorgere durante l'utilizzo del SOUS-CHEF ed enumera le istruzioni di sicurezza rilevanti.

Generale

- Questo dispositivo è adatto all' uso domestico.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore ai 16 anni, sotto supervisione di adulti, e previa istruzione per un uso sicuro. Tuttavia, la pulizia e la manutenzione devono essere eseguite solo da adulti. Tenere l'apparecchio e il suo cavo lontano dalla portata dei bambini di età inferiore ai 16 anni.
- I piani di lavoro possono essere danneggiati dal calore generato dalla pompa di circolazione. Per evitare danni, posizionare il recipiente di cottura su una superficie resistente al calore.
- I sacchi a vuoto possono diventare molto caldi e devono essere toccati solo con guanti da forno o pinze.
- Il dispositivo diventa molto caldo durante e dopo il funzionamento.
- Attenzione: L' acqua riscaldata può causare scottature e ustioni!
- Lasciare raffreddare e scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione prima di scaricare l'acqua o pulire dopo l'uso.
- Evitare il contatto dell'apparecchio con superfici calde.
- Durante e dopo il funzionamento, toccare l'apparecchio solo con la maniglia!
- Non immergere l'apparecchio sopra le marcature sulla base in acciaio inossidabile. Non immergere mai l'elemento di comando in liquidi.
- Solo il coperchio in acciaio inox e la testa della pompa sono adatti alla pulizia della lavastoviglie.
- Non utilizzare cavi di prolunga, cavi o spine danneggiati. Utilizzare solo prese correttamente collegate a terra.



- Non rimuovere le avvertenze o le etichette sul dispositivo e rispettarle sempre.
- L' apparecchio non deve mai essere utilizzato con panni, pellicole o materiali simili.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto.
- L' apparecchio può essere utilizzato solo per riscaldare l'acqua.
- Il cavo non deve essere sospeso dal lato del piano di lavoro.
- Collocare l'apparecchio nel contenitore pieno d' acqua e lasciare che il morsetto scatti saldamente in posizione sul bordo del contenitore.
- Posizionare il contenitore su una superficie piana. L' unità non deve essere posizionata su una stufa o forno caldo.
- Non azionare l'unità vicino a fonti di calore o in altri apparecchi, come ad esempio un forno.
- Non utilizzare acqua distillata.

Sicurezza elettrica

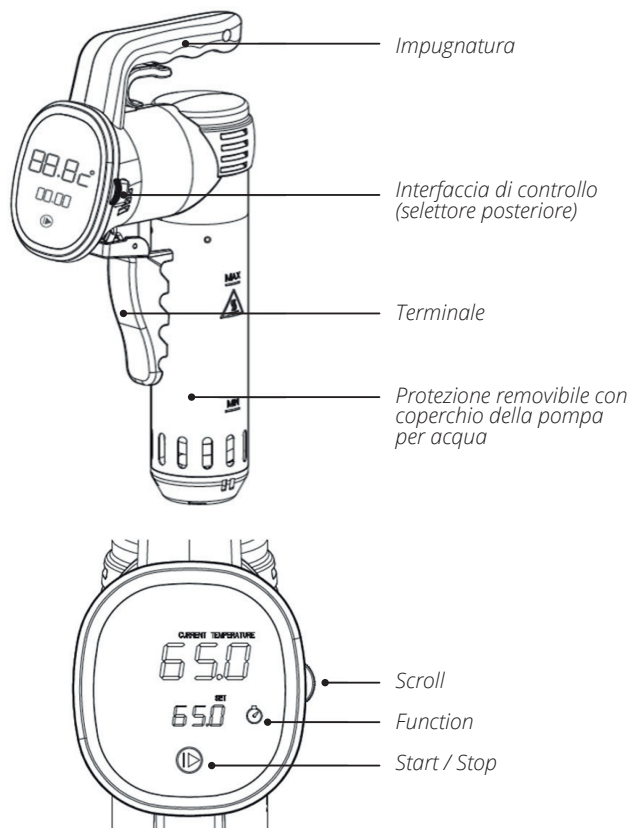
Se il termostato di circolazione cade nell' acqua, scollegare l'alimentazione il più presto possibile. In questo caso l'apparecchio non deve essere riutilizzato. Vi preghiamo di contattare il vostro partner contrattuale.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito prima del riutilizzo.
- Assicurarsi che il cavo non sia a contatto con l'apparecchio caldo.
- Non lasciare mai l'unità senza sorveglianza mentre la spina di alimentazione è collegata.
- L' apparecchio deve essere collegato esclusivamente a fonti di alimentazione secondo la targhetta.
- L' apparecchio non deve mai essere fatto funzionare con un timer.
- Controllare a intervalli regolari la spina e il cavo per verificare che non siano usurati o danneggiati.
- In caso di malfunzionamenti, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla fonte di alimentazione.
- Non smontare l'unità (pericolo di scosse elettriche).

ISTRUZIONI

I termostati Sous Vide sono termostati a temperatura controllata che regolano la temperatura dell'acqua.

Caratteristiche del Sistema



I termostati Sous Vide non sono progettati per il contatto diretto con gli alimenti. Gli alimenti non devono mai venire a contatto con detersivi. Gli alimenti devono essere sigillati sotto vuoto o termosaldati prima di poter essere utilizzati con il termostato.

I prodotti alimentari come succhi, minestre o latticini devono essere imballati per la cottura o conservati in vasi chiusi.

Solo il coperchio in acciaio inox e l'alloggiamento della pompa sono lavabili in lavastoviglie. La pompa di circolazione del riscaldamento e il display contengono parti elettroniche sensibili e non sono quindi lavabili in lavastoviglie.

Dati Tecnici

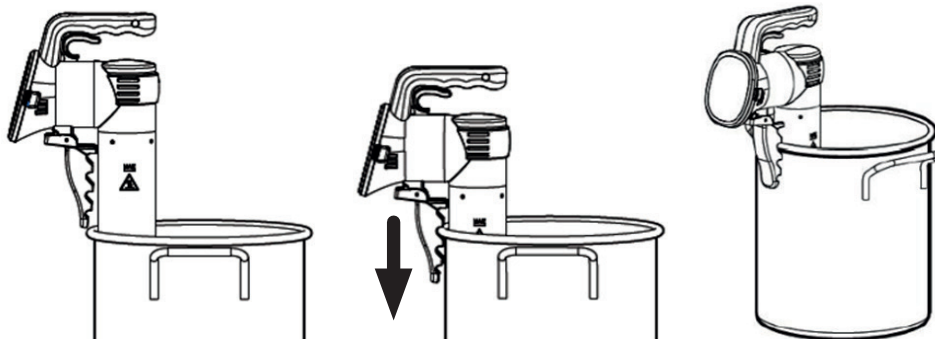
Temperatura minima	25.0°C (77.0F)
Temperatura massima	99.9°C (211.8F)
Stabilità della temperatura °C	±0.1°C
Capacità termica	850W (220-240V)
Pompa di circolazione	8,2 LPM Max.
Tensione di ingresso	EU: 220-240V
Materiali bagnati	Acciaio inox (gonna), PC (tappo pompa)

CONFIGURAZIONE

I circolatori Sous Vide sono progettati per essere utilizzati solo in acqua.

Morsetto e pentola

I circolatori Sous Vide richiedono un contenitore profondo da 10 cm o porta.



Serrare l'interruttore a maniglia, aprire il morsetto e inserire la parte in acciaio inossidabile nel contenitore.

Se il coperchio in acciaio inox è regolato alla profondità corretta, rilasciare l'interruttore a maniglia e il Sous Vide viene fissato automaticamente sul contenitore.

Serrare l'interruttore a maniglia, aprire il morsetto e inserire la parte in acciaio inossidabile nel contenitore.

Se il coperchio in acciaio inox è regolato alla profondità corretta, rilasciare l'interruttore a maniglia e il Sous Vide viene fissato automaticamente sul contenitore.

Messa in servizio

Sous Vide è pronto all'uso non appena il cavo di alimentazione è collegato alla presa di corrente e il display si illumina.

Attenzione: Il Sous Vide Garer SOUS CHEF ha una funzione protettiva: l'avviamento è possibile solo con un livello dell'acqua tra la marcatura minima e massima.

La temperatura e il tempo di funzionamento (timer) possono essere impostati tramite la manopola a destra del display.

Per prima cosa, la temperatura viene impostata premendo il selettore posteriore. Non appena il valore di temperatura desiderato appare sul display, confermarlo premendo il tasto funzione (simbolo del timer) a destra del display.

Ruotare nuovamente la manopola di controllo per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare premendo il tasto funzione (simbolo del timer).

La programmazione dei valori impostati si attiva premendo il tasto „Start“ / „Stop“.

Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Quindi aggiungere il cibo cotto sottovuoto nel contenitore pieno d'acqua.

Non appena viene raggiunto il tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico. Per mantenere il tempo di cottura con precisione, rimuovere rapidamente i cibi dal bagno d'acqua.

Impostazione della temperatura

Ruotare la rotella di scorrimento verso l'alto o verso il basso.

Scorrere lentamente la rotella per regolare la temperatura di 1 grado. Scorrere rapidamente la rotella per regolarla in incrementi di 3 gradi.

Premere il tasto funzione per confermare il valore di temperatura desiderato.

Impostazione del temporizzatore

Premere il tasto funzione;

Quotare la rotella di scorrimento verso l'alto o verso il basso per impostare l'ora.

Ruotando lentamente la rotella di scorrimento si cambia l'impostazione del timer in incrementi di 1 minuto; ruotando rapidamente si cambia l'impostazione dell'ora in incrementi di 30 minuti.

Non appena appare il tempo di cottura desiderato, confermarlo toccando il tasto funzione (simbolo del timer).

Inizio / Arresto

Premere „Play“ per avviare (prima necessità di impostare un orario di lavoro)

Tenere premuto il pulsante „Stop“ per più di 2 secondi per annullare l'operazione.

Setup (unità °C/°F)

Per cambiare l'unità di temperatura, tenere premuto il pulsante funzione per 3 secondi.

MANUTENZIONE E CURA

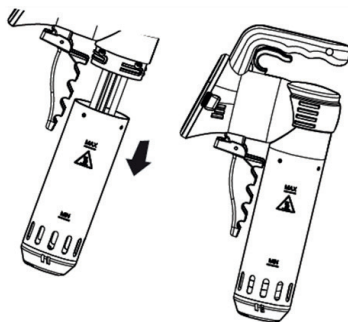
Spegnere e scollegare sempre l'unità.

I lavori di manutenzione interna devono essere eseguiti esclusivamente da personale certificato. Assicurarsi che il sistema sia a temperatura ambiente. Controllare che non vi siano segni di danni, inclusi cavi tirati o fisici. Se si riscontrano segni di danni fisici, rispedire per manutenzione in fabbrica e parti di ricambio.

Riparazioni

Se il vostro sistema cade in acqua o è danneggiato, contattateci per ottenere un numero di autorizzazione alla restituzione e le istruzioni. Ruotare il coperchio in acciaio inox verso sinistra finché non si stacca.

A volte le giranti si impiglieranno sul lato del coperchio mentre la gonna viene tirata fuori. Agitare lateralmente il coperchio in acciaio inox per allentarlo.

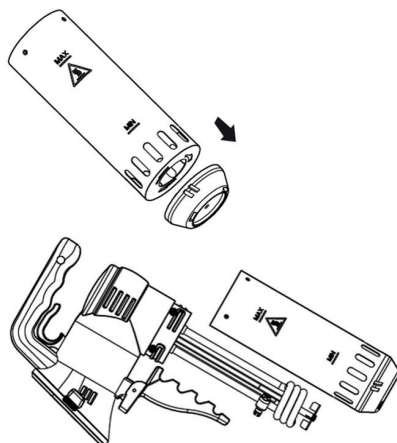


Pulizia Coperchio /pompa

Estrarre il tappo della pompa dalla posizione di blocco ed estrarlo.

La gonna e il tappo della pompa possono essere inseriti nella lavastoviglie.

Per pulire il coperchio in acciaio inox e il coperchio della pompa, collocare in una lavastoviglie o lavare nel lavandino con detersivo.



Pulizia del circolatore

Per pulire la batteria di riscaldamento, l'albero della pompa e i sensori, utilizzare sapone per piatti, uno spazzolino da denti morbido e risciacquare sotto l'acqua.

Non risciacquare con acqua la parte superiore del termostato, compreso il corpo principale.

Rimozione delle macchie di calcio e acqua dura

Sul riscaldatore e sulla gonna in acciaio inox appariranno macchie d'acqua dura. Per rimuovere le macchie e la formazione di calce utilizzare i seguenti prodotti

Rimozione di calce per uso domestico comune. Si prega di tenere presente che questo prodotto è molto resistente e si raccomanda l'uso di guanti durante la manipolazione di questo materiale.

Aceto

Questo prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici.

CIRCA SOUS-VIDE

Sous-vide (in francese per „sotto vuoto“) è un metodo di cottura degli alimenti in cui gli ingredienti vengono posti in un imballaggio resistente al calore, sigillato sotto vuoto e poi immersi in un bagno d'acqua a temperatura controllata. Il metodo Sous-Vide consente di produrre alimenti perfettamente cotti, che conservano anche il gusto, la freschezza e le sostanze nutritive e raggiungono risultati delicati.

La cucina sottovuoto nasce nel 1970, quando lo scienziato francese Bruno Goussault iniziò i suoi primi esperimenti di sous vide cooking. Nel 1983, in collaborazione con Bruno Goussault, Joël Robuchon ha sviluppato ulteriormente il sous vide cooking nel suo ristorante gourmet. Nel frattempo, questo metodo è diventato indispensabile in ogni ristorante stellato. Il SOUS CHEF di LA VAGUE permette di cucinare professionalmente a casa, proprio come in un ristorante stellato. Confortevole e controllato, puoi creare piatti deliziosi e perfettamente cucinati con la semplice pressione di un pulsante. Basta confezionare il cibo sottovuoto, impostare la temperatura e il tempo di cottura desiderati e mettere i sacchetti del vuoto in una pentola o nel contenitore LA VAGUE Sous Vide e lasciare che SOUS CHEF faccia tutto il lavoro per voi.

Quali alimenti sono adatti per Sous Vide?

Carne, pesce, frutti di mare, verdure, frutta, uova, budino e altro ancora sono ideali per il metodo Sous Vide.

La cucina sous vide contribuisce alla morbidezza e alla consistenza della carne, preservando i colori vivaci della frutta e della verdura, conservando il delicato e vellutato finale del pesce e conferendo ai dolci un gusto delicato. Sous Vide permette anche di preservare il carattere visivo e i benefici nutrizionali degli alimenti, a differenza dei piatti tradizionali.

Suggerimenti per Sous Vide

Imposta l'ora e la temperatura giusta in base alla tavola e il tuo Sous Vide preparerà ogni volta cibi deliziosi e perfettamente cucinati. Per mantenere l'ora esatta, rimuovere le buste aspirate dal bagno d'acqua subito dopo il tempo di cottura.

Sale:

La cucina Sous-Vide svolge un ottimo lavoro di valorizzazione del gusto naturale del cibo. Per affinare ulteriormente il gusto, si consiglia anche l'aggiunta di sali. Ad esempio, è possibile aggiungere carne, pollame o pesce ad una semplice salamoia di acqua, sale e pepe nero o sciroppo, sale, succo di mela e salvia.

Marinare:

Le marinare sono strumenti importanti nella cucina sous vide. Olio d'oliva, salvia, timo limone, rosmarino e alloro sono una combinazione particolarmente gustosa, così come il miele, il teriyaki, il vino di riso e l'alloro, che danno ad ogni piatto un tocco dolce orientale.

Spezie:

Utilizzare una nota leggera per condire, poiché il metodo sous vide esalta il sapore. Le erbe fresche sono le migliori in quanto forniscono un gusto raffinato. Le erbe secche, invece, sono spesso troppo concentrate. L'unica eccezione è l'aglio. Si consiglia una piccola quantità di aglio secco (anche in polvere).

Tempi di cottura e valori di temperatura ideali

GUIDA ALLA TEMPERATURA

Carne (manzo, agnello, maiale)

Rara	50-54,5°C
Medio raro	55-60°C
Medio	60,5-65°C
Medio pozzo	65,5-68°C
Ben fatto	68,5-71°C

Il maiale deve essere sempre cotto ad una temperatura media di 60,5-65°C e mai inferiore a 55°C.

Pesci (salmone, merluzzo, capesante, gamberetti)

Rara	43-49°C
Medio	49,5-54,5°C
Ben fatto	55-60°C

Pollame (pollo, anatra, tacchino)

Terreno raro (anatra)	55-58°C
Media (polpa di pollo, tacchino, petto)	63-66°C
Carne scura (coscia)	70-74°C

Frutta e verdura

Frutta e verdura	80-88°C
------------------	---------

Tempi di cottura

La carne	vigore	Temperatura	Durata
Filetto (agnello o manzo)	25 mm	Selezionare il punto di cottura	1 - 4 ore
Schiena (agnello o manzo)	50 mm	Selezionare il punto di cottura	2 - 5 ore
Arrosto di agnello arrosto / cosciotto di agnello	70 mm	56,5 °C	10 - 48 ore
costola	50 mm	60 °C	8 - 48 ore
filetto di maiale	38 mm	56,5 °C	1,5 - 8 ore
arrosto di lombo di maiale	70 mm	71 °C - 80°C	12 - 30 ore

filetto di cervo		58 °C	20 min - 1,5 ore
il ritorno del cervo		58 °C	25 min - 1,5 ore
schiena di cinghiale		60 °C	30 min - 2 ore
filetto di petto di pollo	50 mm	60 °C	45 min - 4 ore
cosce di pollo		65 °C	1,5 - 6 ore
tacchino		80 °C	8 - 10 ore
filetto di petto d'anatra		Selezionare il punto di cottura	1 - 3 ore
gamba d'anatra		65 °C	1,5 ore

Alcuni tipi di carne (soprattutto carni rosse, agnello, petto d'anatra.....) devono essere fritti rapidamente in padella dopo la cottura sottovuoto per ottenere una bella caramellizzazione.

Pesce	vigore	Temperatura	Durata
Pesce magro	12,5 mm	Selezionare il punto di cottura	15 - 45 min.
Pesce grasso	25 mm	Selezionare il punto di cottura	20 - 45 min.
aragosta		59 °C	15 - 25 min.
capasanta	23 mm	47 °C	30 - 45 min.
mazzancolle	Jumbo	50 °C	30 - 45 min.

Frutta e verdura	diametro	Temperatura	durata
ortaggi a radice	< 50 mm	84 °C	1 - 4 ore
Verdure in gara	< 50 mm	84 °C	45 min - 1,5 ore
frutto	< 50 mm	84 °C	45 min - 2 ore
Frutti di bosco	< 50 mm	84 °C	30 min - 1 ora

Uova	Spicchio	Temperatura	Durata
Uova morbide (veloce)	1 - 12	75 °C	15 - 18 min.
Uova morbide (lento)	1 - 12	63,5 °C	45 min - 1,5 ore
Uova dure	1 - 12	71 °C	45 min - 1,5 ore
uova strapazzate	5	75 °C	Venti minuti.

Queste tabelle sono solo a titolo indicativo. Se si utilizzano cibi più grandi o più piccoli, i tempi di cottura devono essere adattati di conseguenza.

Si prega di notare che le persone incinte e immunocompromesse devono evitare cibi che non sono pastorizzati durante la cottura a causa della bassa temperatura.

Suggerimenti per ottenere i migliori risultati sous-vide garantendo la massima sicurezza alimentare possibile:

- Utilizzare sempre alimenti freschi e di alta qualità
- Raffreddare gli alimenti per la conservazione prima dell'uso a 5°C o meno (preferibilmente 3°C).
- Nella preparazione dei cibi, utilizzare sempre taglieri e coltelli separati per carne cruda, verdure e pentole.
- Assicurarci che il Sous Vide Garer Sous Vide Garer SOUS CHEF abbia raggiunto la temperatura desiderata prima di mettere i sacchetti di vuoto pieni di cibo nel bagno d'acqua.
- Cuocere i cibi per almeno il tempo minimo di cottura indicato in tabella.
- Assicurarci che gli alimenti cotti al di sotto del livello di pastorizzazione (54,5°C) siano adatti al consumo crudo.

Raffreddamento e stoccaggio

Se si desidera conservare i cibi cotti in frigorifero o congelatore, osservare le seguenti regole:

Portare il cibo che si sta cuocendo alla temperatura del frigorifero o ad una temperatura più bassa non appena possibile immergendo il cibo (ancora sottovuoto) in un bagno d'acqua ghiacciata per raddoppiare il tempo minimo di cottura e abbassare la temperatura al cuore fino a 5°C o meno. Se necessario, raffreddare ulteriormente l'acqua con altri cubetti di ghiaccio.

Il raffreddamento rapido per la conservazione è più importante con gli alimenti all'aceto Sous-Vide-gegarten che con gli alimenti cotti in modo convenzionale, poiché il confezionamento sottovuoto, la mancanza di ossigeno e le basse temperature di cottura possono sviluppare tossine. Gli alimenti dovrebbero quindi essere raffreddati a temperatura di frigorifero (5°C o meno) in meno di sei ore.

Gli alimenti refrigerati possono essere conservati fino a 7 giorni in frigorifero a 3°C o meno e fino a un anno in freezer.

Riscaldamento degli alimenti

I sacchetti Sous-Vide congelati non devono essere collocati nel bagno d'acqua calda Sous-Vide, poiché questo richiede molto tempo per scongelarsi e riscaldarsi. Si consiglia pertanto di prelevare il cibo congelato dal congelatore con circa un giorno di anticipo e di riporlo in frigorifero. Il cibo dovrebbe già essere scongelato quando viene messo nel bagno d'acqua. Le buste refrigerate hanno una temperatura di circa 5°C. Non hanno bisogno di essere riscaldati a temperatura ambiente; questo prolungherà solo leggermente il tempo di riscaldamento.

Per riscaldare, impostare la temperatura dell'acqua circa 2 gradi al di sotto della temperatura di cottura originale. La temperatura deve essere compresa tra 57°C e 60°C per le carni bovine, suine e agnello e 63,5°C per il pollame. Grazie al metodo sous vide, il cibo non è troppo cotto.

ATTENZIONE

Tutti gli utenti hanno l'obbligo di smaltire tutte le apparecchiature elettriche ed elettroniche, siano esse contenenti o meno sostanze tossiche, presso un punto di raccolta comunale o commerciale, in quanto devono essere smaltite nel rispetto dell'ambiente.

Produttore

VEHNSGROUP

VEHNS GROUP GmbH
Theatienrstr. 40 – 42
80333 Munich
Germany

www.vehnsgroup.com
service@vehnsgroup.com



Con riserva di modifiche ed errori.

Il produttore declina ogni responsabilità in caso di installazione difettosa, uso improprio o non corretto.

© VEHNS GROUP GmbH

Version 1.3 – May 2020

LA VAGUE

www.lavague.de

VEHNSGROUP

Theatinerstraße 40-42, 80333 München, Deutschland