

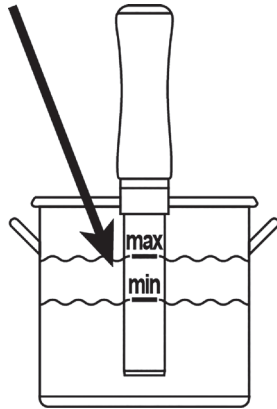
Sous-Vide-Garer «Compact»

Vorbereitung

Wasser in ein hohes, stabiles und hitzebeständiges Gefäss geben (Topf oder Schüssel) und Sous-Vide-Garer «Compact» am Gefässrand festklemmen.

Wichtig: Die Gefässhöhe muss mindestens 15 cm betragen. Der Wasserspiegel muss zwischen «MIN» und «MAX» liegen. Bitte beachten: beim Hineinlegen von Gargut steigt der Wasserspiegel.

Hinweis: Bei Wasserspiegel unter «MIN», schaltet sich das Gerät automatisch aus.



Welches Zubehör wird benötigt?

Ganz einfach geht es mit dem Starter-Set «VAC» (Art.-Nr. 24930) von Betty Bossi. Es enthält 10 grosse und 10 kleine Vakuumbbeutel sowie eine praktische Handpumpe. Falls Sie bereits im Besitz einer elektrischen Vakuummachine sind, können Sie diese verwenden. Achten Sie darauf, dass die Beutel hitzebeständig, für Sous-Vide-Garen geeignet und dicht verschlossen sind.

Kurzanleitung

1. Gerät an den Strom anschliessen, es ertönt ein akustisches Signal und die Ein/Aus-Taste blinkt rot.
2. **Einschalten:** EIN/AUS-Taste kurz berühren. Gerät schaltet sich ein, Funktionstaste blinkt, Anzeige zeigt «C».
3. **Wassertemperatur:** Funktions-Taste berühren: Anzeige und Funktionstaste blinken. Mit Plus- und Minus-Tasten gewünschte Wassertemperatur einstellen.
4. **Garzeit:** erneutes Berühren der Funktions-Taste: Anzeige (00:00) und Funktions-Taste blinken. Mit Plus- und Minus-Tasten Gar-Stunden einstellen. Erneutes Berühren der Funktions-Taste: Anzeige (00:00) und EIN/AUS-Taste blinken. Mit Plus- und Minus-Tasten Gar-Minuten einstellen.
5. **Start Aufwärmen:** EIN/AUS-Taste kurz berühren, EIN/AUS-Taste leuchtet blau, Gerät startet und heizt auf. Während des Aufheizens wird die aktuelle Wassertemperatur angezeigt. Wenn die gewählte Wassertemperatur erreicht ist, ertönen 2 akustische Signale und die Garzeit startet automatisch.
6. **Sous-Vide-Garen:** Gargut einlegen, Silikondeckel aufsetzen. Während des Garens wird die verbleibende Garzeit angezeigt.
7. **Ende des Garvorgangs:** Nach Beendigung der Garzeit ertönen 3 akustische Signale und das Gerät schaltet sich aus.

Tipps und Tricks

Anbraten/Grillieren

Fleischstücke werden grundsätzlich ohne vorheriges Anbraten in den Vakuumbbeutel gegeben und gegart. Für feine Röstaromen empfehlen wir, das Gargut danach kurz anzubraten oder zu grillieren.

Noch mehr Aromen

Das Aroma des Garguts kann durch Zugabe von frischen Kräutern und Butter in den Vakuumbbeutel individuell verfeinert werden. Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

Silikondeckel

Verwenden Sie für das Sous-Vide-Garen immer den mitgelieferten Sous-Vide-Deckel. So sparen sie Energie und können praktisch ohne Wasserverlust stundenlang Sous-Vide-Garen.

Warmhalten



Nach Ablauf der Garzeit kann das Gargut bei ausgeschaltetem Gerät bis zu 1 Stunde im warmen Wasser warm gehalten werden.





Anzeige/Bedienung

Wassertemperatur/Garzeit-Anzeige

Zeigt während des Aufwärmens die aktuelle Wassertemperatur und während des Garens die verbleibende Garzeit an.

 EIN/AUS-Taste
 Funktions-Taste

 Minus-Taste
 Plus-Taste

Fleisch

Rind	Gewicht/Dicke	Garzeit	Wassertemperatur	Garstufe
Chateaubriand (Filetkopf)	ca. 800 g	2 Std. 15 Min.	57 °C	À Point
Rindsfilet (Mittelstück)	ca. 600 g	1 Std. 45 Min.	57 °C	À Point
Filet-Beefsteak	ca. 200 g / 3 cm	50 Min.	57 °C	À Point
Tournedos	ca. 100 g / 2 cm	30 Min.	57 °C	À Point
Roastbeef	ca. 800 g	3 Std.	57 °C	À Point
Entrecote double	ca. 400 g / 4 cm	1 Std. 20 Min.	57 °C	À Point
Entrecote	ca. 200 g / 2 cm	45 Min.	57 °C	À Point
Rindshuft	ca. 800 g	3 Std. 20 Min.	59 °C	À Point
Rindshuftdeckel	ca. 600 g	48 Std.	66 °C	Bien cuit
Rumpsteak	ca. 200 g / 1 cm	50 Min.	58 °C	À Point
Hohrücken	ca. 800 g	3 Std. 30 Min.	59 °C	À Point
Hohrückensteak	ca. 200 g / 2 cm	45 Min.	61 °C	À Point
Rindsschulterbraten	ca. 1 kg	48 Std.	66 °C	Bien cuit
Kutteln, Sauce separat zubereitet	ca. 600 g	18 Std.	66 °C	Bien cuit

Kalb	Gewicht/Dicke	Garzeit	Wassertemperatur	Garstufe
Kalbsfilet	ca. 800 g	1 Std. 30 Min.	61 °C	À Point
Kalbsmedaillon	ca. 80 g / 3 cm	50 Min.	61 °C	À Point
Kalbsnierstück	ca. 800 g	2 Std. 30 Min.	62 °C	À Point
Kalbssteak	ca. 150 g / 2 cm	50 Min.	61 °C	À Point
Runde Nuss	ca. 800 g	2 Std. 30 Min.	62 °C	À Point
Kalbskotelett	ca. 250 g	1 Std. 15 Min.	61 °C	À Point
Kalbshaxe	ca. 200 g	12 Std.	66 °C	Bien cuit
Kalbsmilken	ca. 500 g	2 Std. 30 Min.	61 °C	À Point

Schwein	Gewicht/Dicke	Garzeit	Wassertemperatur	Garstufe
Schweinsfilet (2 Stück)	ca. 800 g	1 Std. 5 Min.	61 °C	Bien cuit
Schweinsmedaillon	ca. 80 g / 3 cm	45 Min.	61 °C	Bien cuit
Schweinsnierstück	ca. 800 g	2 Std. 30 Min.	63 °C	Bien cuit
Schweinssteak (Hals)	ca. 150 g	1 Std.	63 °C	Bien cuit
Rippli (roh) gesalzen, ungeräuchert	ca. 300 g	1 Std. 15 Min.	65 °C	Bien cuit
falsches Schweinsfilet (runder Mocken)	ca. 300 g	3 Std. 30 Min.	65 °C	Bien cuit
Spareribs (am Stück)	ca. 400 g	36 Std.	61 °C	Bien cuit
Schweinebauch	ca. 700 g	24 Std.	66 °C	Bien cuit

Lamm	Gewicht/Dicke	Garzeit	Wassertemperatur	Garstufe
Lammnierstück	ca. 200 g / 3 cm	35 Min.	56 °C	À Point
Lammfilet	ca. 80 g / 2 cm	35 Min.	56 °C	À Point
Lammhüftli	ca. 220 g	1 Std. 10 Min.	62 °C	À Point
Lammkotelett	ca. 100 g	40 Min.	57 °C	À Point

Poulet	Gewicht/Dicke	Garzeit	Wassertemperatur	Garstufe
Pouletbrust	ca. 150 g	50 Min.	66 °C	Bien cuit
Pouletinnenfilet	ca. 60 g	35 Min.	66 °C	Bien cuit
Pouletschenkel		2 Std. 15 Min.	66 °C	Bien cuit
Entenbrust	ca. 200 g	1 Std. 30 Min.	62 °C	Bien cuit

Fisch und Meeresfrüchte

Süßwasserfische	Gewicht/Dicke	Garzeit	Wassertemperatur	Garstufe
Lachsfilet	ca. 2½ cm	30 Min.	57°C	
Forellenfilet		25 Min.	59°C	
Felchenfilet		25 Min.	59°C	
Eglifilet		20 Min.	59°C	
Hechtfilet		25 Min.	59°C	
Zanderfilet		30 Min.	59°C	

Salzwasserfische	Gewicht/Dicke	Garzeit	Wassertemperatur	Garstufe
Seezungenfilet		20 Min.	57°C	
Dorschfilet/Kabeljaufilet	ca. 2½ cm	30 Min.	59°C	
Wolfsbarschfilet		30 Min.	59°C	

Meeresfrüchte	Gewicht/Dicke	Garzeit	Wassertemperatur	Garstufe
geschälte rohe Crevettenschwänze		20 Min.	62°C	
Jakobsmuscheln	ca. 2½ cm	20 Min.	57°C	
Calamares tiefgekühlt, aufgetaut (Tentakel ganz, Kopf in Streifen geschnitten)		2 Std. 10 Min.	60°C	
Krake gereinigt, tiefgekühlt, aufgetaut (Tentakel ganz, Kopf in Streifen geschnitten)		4 Std. 30 Min.	78°C	

Wichtiger Hinweis:

Fisch ohne Haut Sous-Vide-Garen! Fische können nach dem Sous-Vide-Garen nicht angebraten werden.

Gemüse

	Gewicht/Dicke	Garzeit	Wassertemperatur	Garstufe
Aubergine (in Stängeli oder Scheiben)	ca. 1 cm	20 Min.	90°C	
Blattspinat		15 Min.	90°C	
grüne Bohnen		1 Std. 30 Min.	90°C	
Broccoli (in Röschen)		45 Min.	90°C	
Blumenkohl (in Röschen)		40 Min.	90°C	
Chicorée (halbiert)		35 Min.	90°C	
Fenchel (halbiert, in Scheiben)	ca. 1 cm	1 Std.	90°C	
Grünkohl (in Streifen)	ca. 1 cm	25 Min.	90°C	
fest kochende Kartoffeln (geschält, in Scheiben) für Salat	ca. 1 cm	40 Min.	90°C	
fest kochende Kartoffeln (geschält, halbiert) für Salzkartoffeln	ca. 2 ½ cm	1 Std.	90°C	
Kohlrabi (geschält, halbiert, in Scheiben)	ca. 1 cm	35 Min.	90°C	
Kürbis (geschält, in Würfeln)	ca. 2 cm	45 Min.	90°C	
Lauch (in Scheiben)	ca. 1 cm	40 Min.	90°C	
Pastinaken (geschält, in Stängeli)	ca. 1 cm	35 Min.	90°C	
Peperoni (in Streifen)	ca. 1 cm	20 Min.	90°C	
Pilze (evtl. in Scheiben)		20 Min.	90°C	
Randen (geschält, in Vierteln, in Scheiben)	ca. 1 cm	1 Std. 10 Min.	90°C	
Romanesco (in Röschen)		50 Min.	90°C	
Rosenkohl (ganz)		35 Min.	90°C	
Rotkabis (halbiert, in Streifen)		3 Std.	90°C	
Rüebli (geschält, in Stängeli oder Scheiben)	ca. 1 cm	40 Min.	90°C	
Schwarzwurzeln (geschält, 1 ½ cm Ø, in Stängeli)	ca. 3 cm	1 Std. 5 Min.	90°C	
Sellerie (geschält, in Stängeli)	ca. 1 cm	35 Min.	90°C	
grüne Spargeln (unterer hölzerner Teil abgeschnitten)		40 Min.	90°C	
weisse Spargeln (geschält)		50 Min.	90°C	
Tomaten (in Vierteln, entkernt)		10 Min.	90°C	
Weisskabis (halbiert, in Streifen)		3 Std.	90°C	
Wirz (halbiert, in Streifen)	ca. 1 cm	25 Min.	90°C	
Zucchini (in Stängeli oder Scheiben)	ca. 1 cm	20 Min.	90°C	

Wichtiger Hinweis:

Das Gemüse so flach wie möglich in den Vakuumbutel legen und vakuumieren.