

# SILVERCREST®



## SOUS VIDE STICK SSVS 1000 B2

(DE) (AT) (CH)

### SOUS VIDE STICK

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

(FR) (CH)

### THERMOPLONGEUR POUR CUISSON SOUS VIDE

Mode d'emploi et consignes de sécurité

(IT) (CH)

### ATTREZZO PER COTTURA SOTTOVUOTO

Istruzioni per l'uso e indicazioni relative alla sicurezza

IAN 336963\_2001

(CH)



DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

---

FR CH

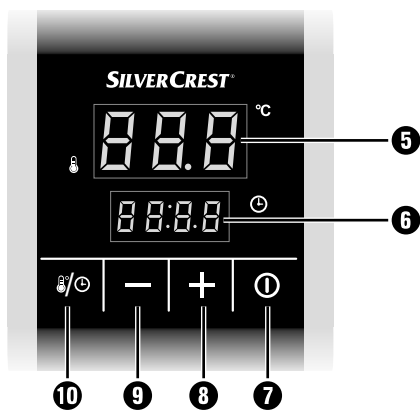
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

---

IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

|          |                                                            |        |    |
|----------|------------------------------------------------------------|--------|----|
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise                | Seite  | 1  |
| FR/CH    | Mode d'emploi et consignes de sécurité                     | Page   | 19 |
| IT/CH    | Istruzioni per l'uso e indicazioni relative alla sicurezza | Pagina | 37 |

**A****B**

# Inhaltsverzeichnis

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| <b>Einführung</b> .....                     | <b>2</b>  |
| Urheberrecht .....                          | 2         |
| Bestimmungsgemäße Verwendung .....          | 2         |
| Was bedeutet Sous-vide? .....               | 3         |
| <b>Lieferumfang</b> .....                   | <b>3</b>  |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....            | <b>4</b>  |
| <b>Bedienelemente</b> .....                 | <b>7</b>  |
| <b>Inbetriebnahme</b> .....                 | <b>8</b>  |
| Auspacken .....                             | 8         |
| Gerät vorbereiten .....                     | 8         |
| <b>Bedienung und Betrieb</b> .....          | <b>9</b>  |
| Gerät ein-/ ausschalten .....               | 9         |
| Gargut einlegen .....                       | 9         |
| Gerät programmieren .....                   | 10        |
| Lebensmittel auf Kerntemperatur garen ..... | 11        |
| Garzeitentabelle .....                      | 12        |
| <b>Reinigung und Pflege</b> .....           | <b>13</b> |
| Entkalken .....                             | 14        |
| <b>Lagerung</b> .....                       | <b>14</b> |
| <b>Entsorgung</b> .....                     | <b>14</b> |
| Gerät entsorgen .....                       | 14        |
| Verpackung entsorgen .....                  | 15        |
| <b>Anhang</b> .....                         | <b>15</b> |
| Technische Daten .....                      | 15        |
| Garantie der Kompernaß Handels GmbH .....   | 16        |
| Service .....                               | 17        |
| Importeur .....                             | 17        |

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Sous-vide-Stick dient ausschließlich zum Garen von vakuumverpackten Lebensmitteln. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt und nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

### **WARNUNG**

#### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

## Was bedeutet Sous-vide?

Sous-vide (frz. sous = unter, vide = Vakuum) oder Vakuumgaren ist eine besondere Garmethode, bei der das zuzubereitende Produkt zunächst in einem speziellen Plastikbeutel vakuumiert wird, um anschließend bei niedriger Temperatur in einem Wasserbad zu garen. Die Gartemperaturen liegen dabei unter 100 °C, weshalb diese Methode besonders schonend ist. Durch die geringe Hitze verändern sich die Produkte auf molekularer Ebene langsamer, wodurch das Garergebnis umso zarter und saftiger ist. Beim Sous-vide-Garen bleiben durch die luftdichte Verpackung die meisten Geschmacks- und Nährstoffe erhalten, weshalb unter Vakuum gegarte Lebensmittel besonders aromatisch sind.

Auch die Aromen von Gewürzen intensivieren sich unter Vakuum. Daher lieber sparsam einsetzen und gegebenenfalls nachwürzen.

Ein weiterer Vorteil ist, dass die Kerntemperatur exakt gesteuert wird, da meist die Faustregel gilt: Wassertemperatur = Kerntemperatur. Ein Übergaren der Lebensmittel ist bei richtig gewählter Temperatur also nahezu ausgeschlossen, da die einzelnen Zutaten höchstens die Temperatur des Wassers annehmen können.

Folgendes nicht im Lieferumfang enthaltenes Zubehör benötigen Sie für die Sous-vide-Garmethode:

- Topf
- Vakuumiergerät
- spezielle Vakuumbeutel oder Plastikbeutel, die keine Weichmacher o. Ä. an die Lebensmittel abgeben können und hitzebeständig sind.

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Sous-vide-Stick
- Bedienungsanleitung

### HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

## Sicherheitshinweise

### **GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor heruntergefallen ist.
- ▶ Das Gerät darf nur in trockenen Innenräumen benutzt werden.
- ▶  Tauchen Sie das Gerät niemals weiter als bis zur MAX-Markierung in Wasser! Tauchen Sie das Gerät niemals in andere Flüssigkeiten!
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- ▶ Um das Gerät vollständig vom Netz zu trennen, muss der Netzstecker aus der Netzsteckdose gezogen werden. Daher sollte das Gerät so aufgestellt werden, dass stets ein unbehinderter Zugang zur Netzsteckdose gewährleistet ist, damit in Notsituationen der Netzstecker sofort abgezogen werden kann.
- ▶ Um den Netzstecker aus der Netzsteckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät aus dem Wasser nehmen.

**⚠ GEFAHR – BRANDGEFAHR!**

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.

**⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in Töpfen mit einem Eigengewicht, das einen ausreichend standsicheren Betrieb erlaubt.
- ▶ Eine durchgehende Beaufsichtigung während des Betriebes ist nicht notwendig, wohl aber eine regelmäßige Kontrolle. Dies gilt besonders, wenn sehr lange Garzeiten eingestellt sind.
- ▶ Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- ▶ Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

## **⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**



### **VORSICHT: heiße Oberflächen**

- ▶ Das Heizelement des Gerätes wird im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Bedienfeld oder an der Topfklemme.
- ▶ Greifen Sie nicht mit bloßen Händen in das Wasser, wenn Sie die Vakuumbbeutel in das Wasserbad legen oder herausnehmen.
- ▶ Nachdem Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose gezogen haben, bleibt das Heizelement des Gerätes eine Weile heiß und darf nicht berührt oder auf brennbare Flächen wie z. B. Holz gelegt werden.
- ▶ Nach der Anwendung des Gerätes verfügt die Oberfläche des Heizelementes über Restwärme. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, ansonsten besteht Verbrennungsgefahr!

## **ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

- ▶ Geben Sie nur fest verschlossene Lebensmittel in das Wasserbad. Eindringendes Wasser würde die Lebensmittel ungünstig beeinflussen oder verderben.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen wie Kochplatten oder offenen Flammen in Berührung kommen.
- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen auf.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse. In diesem Fall ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.

**ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

- Sollte es im Gerät zu Fehlfunktionen kommen, blinkt im Display ein Fehlercode. Bei Anzeige der Fehlercodes „Er1“, „Er2“, „Er3“ oder „Er6“ schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**). Die Fehlercode-Anzeige „Er4“ informiert darüber, dass sich das Gerät nicht im Wasser befindet. Verfahren Sie mit dem Gerät wie im Kapitel **Gerät vorbereiten** beschrieben. Die Fehlercode-Anzeige erlischt dann.

**Bedienelemente**

Abbildung A:

- ❶ Netzkabel
- ❷ Topfklemme
- ❸ Heizelement
- ❹ Display

Abbildung B:

- ❺ Temperaturanzeige
- ❻ Zeitanzeige
- ❼ Ⓢ Schaltfläche Ein-/ Ausschalten
- ❽ Schaltfläche „+“
- ❾ Schaltfläche „-“
- ❿ 🌡/🕒 Schaltfläche Temperatur-/ Zeiteingabe umschalten

## Inbetriebnahme

### Auspacken

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus der Verpackung.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.
- ◆ Ziehen Sie die Folie vom Display ab.

#### HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

#### ⚠ GEFAHR!

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen von Kindern verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

### Gerät vorbereiten

- ◆ Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser und trocknen Sie es sorgfältig ab.
- ◆ Stellen Sie das Gerät in einen Topf mit einer ca. 15 cm hohen Seitenwand. Befestigen Sie das Gerät mit der Topfklemme ② an der Seitenwand des Topfes. Stellen Sie den Topf auf eine ebene, trockene und rutschfeste Fläche.
- ◆ Geben Sie soviel warmes Wasser in den Topf, dass die Wasseroberfläche zwischen der MIN- und der MAX-Markierung liegt.

#### ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Beachten Sie, dass der Wasserspiegel noch steigt, wenn Sie die Lebensmittel hinzugeben. Die MAX-Markierung darf nicht überschritten und die MIN-Markierung nicht unterschritten werden!

#### HINWEIS

- ▶ Die Temperatur des Wassers sollte möglichst der Temperatur entsprechen, die Sie für den Garvorgang benötigen. So vermeiden Sie lange Wartezeiten, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- ▶ Das Wasser sollte aber nicht heißer als die benötigte Temperatur sein.
- ▶ Die benötigte Temperatur finden Sie z. B. in der Garzeitentabelle (siehe Kapitel **Garzeitentabelle**).

**ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

- ▶ Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten des Gerätes (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektonetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
- ◆ Verbinden Sie das Netzkabel ❶ mit einer Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und das Display ❷ leuchtet kurz auf. Das Schaltflächensymbol ❶ ❷ glimmt rot und das Schaltflächensymbol  ❶ ❷ leuchtet weiß. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

**HINWEIS**

- ▶ Das Gerät arbeitet nicht, wenn sich das Heizelement ❸ nicht in Wasser befindet. In diesem Fall blinkt „E-4“ im Display ❷.

## Bedienung und Betrieb

### Gerät ein-/ausschalten

- ◆ Berühren Sie die Schaltfläche ❶ ❷, um das Gerät einzuschalten. Im Display ❷ blinkt die Anzeige der eingestellten Wassertemperatur ❸, die Zeitanzeige ❹ leuchtet.
- ◆ Berühren Sie die Schaltfläche ❶ ❷ für 2 Sekunden, wenn Sie das Gerät ausschalten wollen. Das Display ❷ erlischt dann.

### Gargut einlegen

- ◆ Legen Sie die Vakuumbbeutel mit den vorbereiteten und vakuierten Lebensmitteln in den Topf. Beachten Sie, dass der Wasserstand nicht über die MAX-Markierung steigt. Schöpfen Sie ggf. Wasser mit einer Tasse ab.

**HINWEIS**

- ▶ Die Vakuumbbeutel sollten immer mit Wasser bedeckt sein. Falls die Vakuumbbeutel an der Wasseroberfläche schwimmen, legen Sie ein geeignetes Gewicht (z. B. Teller) auf.

## Gerät programmieren

- ♦ Um die Wassertemperatur für den gewünschten Garvorgang gradweise einzustellen, berühren Sie bei blinkender Temperaturanzeige **5** wiederholt die Schaltflächen **+/− 8/9**. Die gewählte Temperatur erscheint im Display **4**. Sie können Werte zwischen  $30,0^{\circ}\text{C}$  und  $95,0^{\circ}\text{C}$  einstellen. Wenn Sie eine der Schaltflächen **+/− 8/9** anhaltend berühren, ändert sich die Temperatur im Schnelllauf.
- ♦ Berühren Sie die Schaltfläche **🕒/🕒 10**. Jetzt blinkt die Zeitanzeige **6** im Display **4** und Sie können die Stundenzahl der gewünschten Gardauer eingeben. Berühren Sie dazu wiederholt die Schaltflächen **+/− 8/9**. Sie können Werte zwischen **1** und **99** einstellen. Wenn Sie eine der Schaltflächen **+/− 8/9** anhaltend berühren, ändert sich die Stundenzahl in Schritten von 10 h im Schnelllauf.
- ♦ Berühren Sie die Schaltfläche **🕒/🕒 10**. Jetzt können Sie die Minutenzahl der gewünschten Gardauer eingeben. Berühren Sie dazu wiederholt die Schaltflächen **+/− 8/9**. Sie können Werte zwischen **1** und **59** einstellen. Wenn Sie eine der Schaltflächen **+/− 8/9** anhaltend berühren, ändert sich die Minutenzahl in Schritten von 5 min im Schnelllauf.
- ♦ Berühren Sie die Schaltfläche **1 7**, um das Programm zu starten. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizen und Umwälzen des Wassers im Topf. Die Temperaturanzeige **5** im Display **4** zeigt die aktuelle Wassertemperatur.

### HINWEIS

- ▶ Während des Aufheizens können Sie die bereits eingestellte Gartemperatur **5** und Garzeit **6** wie zuvor beschrieben nachträglich ändern.
- ♦ Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Dazu beginnt der Doppelpunkt der Zeitanzeige **6** im Display **4** zu blinken und die Gardauer wird minutenweise heruntergezählt.
- ♦ Wenn Sie während des Garens die Schaltfläche **🕒/🕒 10** berühren, wird für einige Sekunden die eingestellte Gartemperatur **5** und Garzeit **6** angezeigt. Dazu blinkt die eingestellte Gartemperatur **5** bzw. die eingestellten Stunden der Garzeit **6**, wenn Sie die Schaltfläche **🕒/🕒 10** erneut berühren. Die eingestellten Minuten der Garzeit **6** blinken bei erneutem berühren der Schaltfläche **🕒/🕒 10**.
- ♦ Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät ab und das Display **4** erlischt. Es ertönen akustische Signale.
- ♦ Entnehmen Sie das Gargut mit einem passenden Küchenwerkzeug (z. B. Küchen- oder Grillzange) aus dem Topf.
- ♦ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus dem Topf. Öffnen Sie dazu die Topfklemme **2**.

## ⚠ GEFAHR!

- Berühren Sie nicht das heiße Heizelement ❸. Heißes Wasser kann aus dem Heizelement tropfen. Es besteht Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr.

## ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- Legen Sie das heiße Gerät nicht auf brennbare Flächen wie z. B. Holz.
- ◆ Schneiden Sie den Vakuumbbeutel auf und entnehmen das Gargut. Je nach Gargut kann es sofort serviert werden oder muss vor dem Servieren noch weiterverarbeitet (z. B. kurz angebraten) werden.
- ◆ Nach erneutem Einschalten blinkt die zuletzt eingestellte Temperatur.

## Lebensmittel auf Kerntemperatur garen

Die folgenden Tabellen zeigen, wie gar ein Lebensmittel (z. B. ein Stück Fleisch) ist, wenn die genannte Kerntemperatur erreicht ist. Dies ändert sich auch nicht durch längere Zeit im Topf, da die Kerntemperatur im Lebensmittel nie höher als die eingestellte Wassertemperatur steigen kann.

Die Kerntemperatur ist die Temperatur in der Mitte des Lebensmittels.

Wir empfehlen Ihnen folgende Temperaturen für einen bestimmten Gargrad:

| Lebensmittel                 | Kerntemperatur       | Gargrad                                 |
|------------------------------|----------------------|-----------------------------------------|
| Rind, Lamm, Schwein und Wild | 49 °C                | bleu / blau – fast roh                  |
|                              | 52 °C – 55 °C        | rare / blutig – schmaler Rand gar       |
|                              | 56 °C – 60 °C        | medium rare – dickerer Anteil noch rosa |
|                              | 61 °C – 65 °C        | medium – innen rosa                     |
|                              | 66 °C – 68 °C        | medium well – fast ganz durch           |
|                              | 69 °C – 71 °C        | well done – ganz durchgegart            |
| Geflügel                     | 72 °C (ohne Knochen) | gegart                                  |
|                              | 85 °C (mit Knochen)  | gegart                                  |
| Fisch und Meeresfrüchte      | 40 °C                | glasig – knapp durch                    |
|                              | 41 °C – 45 °C        | Mi-cuits – halb gegart                  |
|                              | 46 °C – 55 °C        | À point – fest                          |
| Gemüse                       | 83 °C – 87 °C        | gegart                                  |

## HINWEIS

- Beachten Sie, dass Geflügel nur komplett durchgegart gegessen werden darf, um die Gefahr einer Salmonelleninfektion zu vermeiden.

## Garzeitentabelle

| Gargut                         | Gartemperatur | Garzeit         | Dicke    |
|--------------------------------|---------------|-----------------|----------|
| Rinderfilet, Koteletts         | ≥ 49 °C       | 1 – 6 Stunden   | 1 – 2 cm |
| Rindersteaks                   | ≥ 49 °C       | 2 – 8 Stunden   | 4 – 5 cm |
| Rinderkamm,<br>Lammkeule, Wild | ≥ 49 °C       | 8 – 24 Stunden  | 4 – 6 cm |
| Schweinebauch                  | 82 °C         | 10 – 12 Stunden | 3 – 6 cm |
| Schweinerippen                 | 59 °C         | 10 – 12 Stunden | 2 – 3 cm |
| Schweinekoteletts              | ≥ 56 °C       | 4 – 8 Stunden   | 2 – 4 cm |
| Schweinebraten                 | ≥ 56 °C       | 10 – 12 Stunden | 5 – 7 cm |
| Hühnerbrust<br>(mit Knochen)   | 85 °C         | 2 – 6 Stunden   | 3 – 5 cm |
| Hühnerbrustfilet               | 72 °C         | 1 – 4 Stunden   | 3 – 5 cm |
| Hühnerflügel                   | 85 °C         | 2 – 6 Stunden   | 3 – 5 cm |
| Hühnerkeule                    | 85 °C         | 2 – 6 Stunden   | 5 – 7 cm |
| Entenbrust                     | 65 °C         | 3 – 8 Stunden   | 3 – 5 cm |
| Fisch mager                    | ≥ 47 °C       | 1 – 2 Stunden   | 3 – 5 cm |
| Fisch fett                     | ≥ 47 °C       | 1 – 2 Stunden   | 3 – 5 cm |
| Garnelen                       | 60 °C         | 1 Stunde        | 2 – 4 cm |
| Hummerschwanz                  | 60 °C         | 1 Stunde        | 4 – 6 cm |
| Jakobsmuscheln                 | 60 °C         | 1 Stunde        | 2 – 4 cm |
| Wurzelgemüse                   | ≥ 83 °C       | 1 – 2 Stunden   | 1 – 5 cm |
| Zartes Gemüse                  | ≥ 83 °C       | 1 – 2 Stunden   | 1 – 5 cm |

### HINWEIS

- Alle Angaben sind nur Richtwerte!  
Die Garzeit hängt von der Dicke und der Textur der verwendeten Lebensmittel ab. Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Testen Sie verschiedene Garzeiten und Temperaturen aus, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten. Die angegebene Dicke bezieht sich auf vakuumierte Lebensmittel. Dünnere Lebensmittel brauchen in der Regel eine kürzere Garzeit.

## Reinigung und Pflege

### **GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Ansonsten besteht Gefahr eines elektrischen Schlages!
- ▶ Öffnen Sie niemals irgendwelche Gehäuseteile. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.

 Tauchen Sie das Gerät niemals ganz in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

### **WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen. Ansonsten besteht Verbrennungsgefahr!

### **ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät und das Netzkabel **1** nach jedem Gebrauch mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät auf jeden Fall gut ab, bevor Sie es erneut verwenden. Achten Sie darauf, dass sich keine Spülmittelreste am und im Gerät befinden, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- ◆ Bei stärkeren Verschmutzungen geben Sie das Gerät unter Berücksichtigung der Hinweise im Kapitel **Gerät vorbereiten** in einen geeigneten Topf und befüllen Sie diesen mit Wasser. Der Wasserstand muss sich an der Markierung „Max“ befinden.
- ◆ Programmieren Sie einen Betriebsvorgang mit 65 °C und einer Dauer von 10 Minuten nach Erreichen der Zieltemperatur.
- ◆ Geben Sie pro 4 Liter verwendetem Wasser 1/2 Esslöffel nicht schäumenden, flüssigen Spülmaschinenreiniger ins Wasser.
- ◆ Starten Sie den Betriebsvorgang. Nach dessen Ende ziehen Sie den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen. Anschließend spülen Sie das Gerät unter kaltem fließendem Wasser ab. Vor der Lagerung trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.

## Entkalken

Wenn Sie das Gerät häufig benutzen, sollten Sie es einmal pro Monat entkalken. In Regionen, in denen das Leitungswasser einen überdurchschnittlich hohen Härtegrad hat, kann die Entkalkung auch häufiger geboten sein.

Gehen Sie zum Entkalken wie folgt vor:

- ◆ Geben Sie das Gerät unter Berücksichtigung der Hinweise im Kapitel **Gerät vorbereiten** in einen geeigneten Topf und befüllen Sie diesen mit Wasser. Der Wasserstand muss sich an der Markierung „Max“ befinden.
- ◆ Programmieren Sie einen Betriebsvorgang mit 80 °C und einer Dauer von 20 Minuten nach Erreichen der Zieltemperatur.
- ◆ Geben Sie pro 4 Liter verwendetem Wasser 1/4 Tasse Zitronensäurepulver ins Wasser.
- ◆ Starten Sie den Betriebsvorgang. Nach dessen Ende ziehen Sie den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen. Anschließend spülen Sie das Gerät unter kaltem fließendem Wasser ab. Vor der Lagerung trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.

## Lagerung

- ◆ Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es lagern.
- ◆ Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

## Entsorgung

### Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

**Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.**



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe,

20–22: Papier und Pappe,

80–98: Verbundstoffe.

## Anhang

### Technische Daten

|                   |                                                     |
|-------------------|-----------------------------------------------------|
| Eingangsspannung  | 220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz                 |
| Leistungsaufnahme | 1000 W                                              |
| Schutzklasse      | I                                                   |
| Schutzart         | IPX7 (Schutz gegen zeitweises Eintauchen in Wasser) |



Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456\_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 336963\_2001 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 336963\_2001

## Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## Table des matières

|                                           |           |
|-------------------------------------------|-----------|
| <b>Introduction</b>                       | <b>20</b> |
| Droits d'auteur                           | 20        |
| Utilisation conforme                      | 20        |
| Que signifie sous vide?                   | 21        |
| <b>Matériel livré</b>                     | <b>21</b> |
| <b>Consignes de sécurité</b>              | <b>22</b> |
| <b>Éléments de commande</b>               | <b>25</b> |
| <b>Mise en service</b>                    | <b>26</b> |
| Déballage                                 | 26        |
| Préparation de l'appareil                 | 26        |
| <b>Utilisation et fonctionnement</b>      | <b>27</b> |
| Mise en marche / arrêt de l'appareil      | 27        |
| Mise en place des aliments à cuire        | 27        |
| Programmation de l'appareil               | 28        |
| Cuisson des aliments à température à cœur | 29        |
| Tableau des temps de cuisson              | 30        |
| <b>Nettoyage et entretien</b>             | <b>31</b> |
| Détartrer                                 | 32        |
| <b>Entreposage</b>                        | <b>32</b> |
| <b>Recyclage</b>                          | <b>32</b> |
| Recyclage de l'appareil                   | 32        |
| Recyclage de l'emballage                  | 33        |
| <b>Annexe</b>                             | <b>33</b> |
| Caractéristiques techniques               | 33        |
| Garantie de Kompernass Handels GmbH       | 34        |
| Service après-vente                       | 35        |
| Importateur                               | 35        |

## Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même sous une forme modifiée, est interdite sans l'accord écrit du fabricant.

## Utilisation conforme

Ce stick sous vide sert exclusivement à faire cuire des aliments emballés sous vide. Tout usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique dans un cadre privé. Il n'est pas destiné à l'emploi dans un cadre commercial ou industriel.

L'appareil est réservé à l'usage dans des espaces intérieurs.

### **AVERTISSEMENT**

#### **Danger résultant d'un usage non conforme!**

L'appareil peut présenter des dangers en cas d'utilisation non conforme et / ou d'usage différent.

- Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Aucune réclamation ne sera prise en compte pour des dommages résultant d'un usage du matériel non conforme à la destination, de réparations effectuées incorrectement, de modifications non autorisées, ou encore de l'utilisation de pièces de rechange non agréées.

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

## Que signifie sous vide?

La cuisson sous vide est une méthode de cuisson particulière lors de laquelle le produit à préparer est d'abord mis sous vide dans un sachet plastique spécial, pour ensuite être cuit au bain-marie à basse température. Les températures de cuisson sont inférieures à 100 °C, ce qui rend cette méthode particulièrement douce. La chaleur réduite permet aux produits de se modifier plus lentement au niveau moléculaire, ce qui rend le résultat de cuisson encore plus tendre et juteux. Lors de la cuisson sous vide, l'emballage hermétique permet de préserver en majeure partie les substances nutritives et gustatives, raison pour laquelle les aliments cuits sous vide sont particulièrement aromatiques.

Les arômes et épices sont également intensifiés sous vide. Utilisez-les de ce fait avec parcimonie, et rectifiez ensuite si nécessaire.

Un autre avantage est que la température à cœur peut être exactement programmée, puisqu'en règle générale: La température de l'eau = la température à cœur. Une surcuisson des aliments est donc quasi impossible lorsque la température a été correctement choisie puisque les aliments ne peuvent prendre que la température de l'eau.

L'accessoire suivant, non compris dans le matériel livré, est indispensable pour la méthode de cuisson sous vide:

- Casserole
- Appareil de mise sous vide
- Sachets sous vide spéciaux ou sachets plastiques qui ne transmettent pas de plastifiants ou similaires aux aliments et qui résistent à la chaleur.

## Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants:

- Stick sous vide
- Mode d'emploi

### REMARQUE

- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

## Consignes de sécurité

### **DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION!**

- ▶ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas l'appareil en service lorsque l'appareil ou le cordon d'alimentation présente des détériorations visibles ou si l'appareil est auparavant tombé.
- ▶ N'utiliser l'appareil qu'à l'intérieur de locaux secs.
- ▶  N'immergez jamais l'appareil dans l'eau au-delà du repère MAX! N'immergez jamais l'appareil dans d'autres liquides!
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il soit coincé ou endommagé d'une autre manière.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
- ▶ Pour débrancher entièrement l'appareil du secteur, il faut retirer la fiche secteur de la prise secteur. L'appareil doit toujours être mis en place de manière à permettre à tout moment un accès aisé à la prise secteur afin de pouvoir débrancher immédiatement la fiche secteur en cas de danger.
- ▶ Pour retirer la fiche secteur de la prise secteur, toujours tirer sur la fiche, pas sur le cordon.
- ▶ Débranchez la fiche secteur de la prise secteur avant de sortir l'appareil de l'eau.

**⚠ DANGER – RISQUE D'INCENDIE!**

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.

**⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE!**

- ▶ N'utilisez l'appareil que dans des casseroles dont le poids propre permet un fonctionnement sans risque de renversement.
- ▶ Il n'est pas nécessaire de surveiller en permanence l'appareil durant le fonctionnement, un contrôle régulier suffit. Ceci vaut tout particulièrement lorsque des temps de cuisson très longs sont programmés.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer le nettoyage et l'entretien utilisateur.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

## **⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE!**



### **PRUDENCE: surfaces brûlantes**

- ▶ L'élément chauffant devient très chaud pendant le fonctionnement. Lorsqu'il est en marche, ne touchez l'appareil que sur le panneau de commande ou sur la bride pour casserole.
- ▶ Ne plongez pas les mains nues dans l'eau lorsque vous placez le sachet sous vide dans l'eau / lorsque vous l'en retirez.
- ▶ Après avoir débranché la fiche secteur de la prise secteur, l'élément chauffant de l'appareil demeure très chaud un moment; il ne faut donc ni le toucher ni le déposer sur des surfaces susceptibles de prendre feu, sur du bois par exemple.
- ▶ Après l'utilisation de l'appareil, il reste encore de la chaleur à la surface de l'élément chauffant. Laissez l'appareil revenir à la température ambiante sinon vous risquez de vous brûler!

## **ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS!**

- ▶ Ne placez que des aliments parfaitement scellés dans le bain-marie. La pénétration d'eau aurait un effet négatif sur les aliments ou les gâcherait.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- ▶ Ne posez jamais l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier. Dans ce cas, la sécurité n'est pas assurée et la garantie est annulée.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

**ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS!**

- Si l'appareil devait fonctionner incorrectement, un code d'erreur se met à clignoter à l'écran. Si les codes d'erreur «*Er1*», «*Er2*», «*Er3*» ou «*Er6*» s'affichent, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur et adressez-vous à la ligne téléphonique du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Le code d'erreur «*Er4*» indique que l'appareil ne se trouve pas dans l'eau. Procédez avec l'appareil comme indiqué au chapitre **Préparation de l'appareil**. Ensuite, le code d'erreur affiché s'éteint.

## Éléments de commande

Figure A:

- ❶ Cordon d'alimentation
- ❷ Bride pour casserole
- ❸ Élément chauffant
- ❹ Écran

Figure B:

- ❺ Indicateur de température
- ❻ Indicateur de temps
- ❼ ① Touche allumer / éteindre
- ❽ Touche «+»
- ❾ Touche «-»
- ❿ 🌡️/🕒 Commuter la touche Saisie de température / de temps

## Mise en service

### Déballage

- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants de l'appareil.
- ◆ Détachez le film protecteur de l'écran.

#### REMARQUE

- Vérifiez si que la livraison ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la ligne téléphonique du service après-vente.

#### DANGER!

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas servir de jouet aux enfants. Il y a un risque d'étouffement.

### Préparation de l'appareil

- ◆ Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle puis essuyez-le avec soin.
- ◆ Placez l'appareil dans une casserole à bords hauts d'environ 15 cm. Avec la bride pour casserole , fixez l'appareil contre la paroi latérale de la casserole. Posez la casserole sur une surface plane, sèche et antidérapante.
- ◆ Versez dans la casserole une quantité d'eau telle que sa surface arrive entre les repères MIN et MAX.

#### ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS!

- Notez que le niveau de l'eau monte lorsque vous y placez les aliments. L'eau ne doit pas dépasser le repère MAX et ne doit pas rester en dessous du repère MIN!

#### REMARQUE

- La température de l'eau doit correspondre dans la mesure du possible à la température dont vous avez besoin pour la cuisson. Vous évitez ainsi de longs temps d'attente, jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
- L'eau ne doit pas être plus chaude que la température nécessaire.
- Vous trouverez la température requise par ex. dans le tableau des temps de cuisson (voir le chapitre **Tableau des temps de cuisson**).

**ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS!**

- ▶ Avant de raccorder l'appareil, veuillez vérifier que les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre afin de ne pas endommager l'appareil.
- ◆ Branchez le cordon d'alimentation ❶ dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et l'écran ❷ s'allume brièvement. La touche ❶ ❷ rougeoye et la touche  ❶ s'allume en blanc. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

**REMARQUE**

- ▶ L'appareil ne fonctionne pas si l'élément chauffant ❸ ne se trouve pas dans l'eau. Dans ce cas, «E-4» clignote sur l'écran ❷.

## Utilisation et fonctionnement

### Mise en marche / arrêt de l'appareil

- ◆ Effleurez la touche ❶ ❷ pour allumer l'appareil. Sur l'écran ❷, l'indicateur de la température ❸ réglée de l'eau clignote et l'indicateur de temps ❹ est allumé.
- ◆ Effleurez la touche ❶ ❷ pendant 2 secondes si vous voulez éteindre l'appareil. L'écran ❷ s'éteint ensuite.

### Mise en place des aliments à cuire

- ◆ Dans la casserole, placez le sachet contenant les aliments préparés puis mis sous vide. Notez que le niveau d'eau ne doit pas dépasser le repère MAX. Si nécessaire, retirez de l'eau en utilisant une tasse.

**REMARQUE**

- ▶ Les sachets sous vide doivent toujours être recouverts d'eau. Si les sachets sous vide flottent à la surface de l'eau, placez un poids adapté (assiette par ex.) dessus.

## Programmation de l'appareil

- ◆ Pour régler par degré la température de l'eau pour l'opération de cuisson voulue, effleurez répétitivement les touches **+**/**-** **8**/**9** tandis que l'indicateur de température **5** clignote. La température sélectionnée s'affiche à l'écran **4**. Vous pouvez régler les valeurs entre 30,0 °C et 95,0 °C. Si vous effleurez en permanence l'une des touches **+**/**-** **8**/**9**, la température change de manière rapide.
- ◆ Effleurez la touche  **10**. Maintenant l'indicateur de temps **6** clignote sur l'écran **4** et vous pouvez saisir le temps de cuisson souhaité. Effleurez pour cela répétitivement les touches **+**/**-** **8**/**9**. Vous pouvez régler des valeurs entre 0 et 99. Si vous effleurez en permanence l'une des touches **+**/**-** **8**/**9**, le nombre d'heures change rapidement par pas de 10 h.
- ◆ Effleurez la touche  **10**. Vous pouvez maintenant saisir le nombre de minutes de cuisson souhaité. Effleurez pour cela répétitivement les touches **+**/**-** **8**/**9**. Vous pouvez régler des valeurs entre 0 et 59. Si vous effleurez en permanence l'une des touches **+**/**-** **8**/**9**, le nombre de minutes change rapidement par pas de 5 min.
- ◆ Appuyez sur la touche **1** **7** pour démarrer le programme. L'appareil commence à chauffer et à brasser l'eau présente dans la casserole. L'indicateur de température **5** sur l'écran **4** affiche la température actuelle de l'eau.

### REMARQUE

- Pendant que l'appareil chauffe, vous pouvez modifier après coup la température de cuisson **5** réglée et le temps de cuisson **6** comme décrit précédemment.

- ◆ Dès que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit. Pour ce faire, les deux points de l'indicateur de temps **6** se mettent à clignoter sur l'écran **4** et le compte à rebours s'exécute minute par minute.
- ◆ Si pendant la cuisson vous effleurez la touche  **10**, la température de cuisson **5** et le temps de cuisson **6** réglés s'affichent pendant quelques secondes. À cette fin, la température de cuisson **5** réglée et les heures du temps de cuisson **6** réglées clignotent lorsque vous effleurez à nouveau la touche  **10**. Les minutes du temps de cuisson **6** réglées clignotent lorsque vous effleurez à nouveau la touche  **10**.
- ◆ Une fois le temps écoulé, l'appareil est mis hors service et l'écran **4** s'éteint. Des signaux acoustiques retentissent.
- ◆ Retirez les aliments de la casserole avec un ustensile de cuisine adéquat (par ex. une pince de cuisine ou de grill).
- ◆ Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et retirez prudemment l'appareil de la casserole. Ouvrez pour cela la bride pour casserole **2**.

## ⚠ DANGER!

- Ne touchez pas l'élément chauffant ❸ car il est très chaud. De l'eau très chaude peut goutter de l'élément chauffant. Il y a un risque de brûlure.

## ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS!

- Ne déposez pas l'appareil très chaud sur une surface susceptible de prendre feu, sur du bois par exemple.
- ◆ Ouvrez le sachet sous vide à l'aide de ciseaux et retirez-en les aliments cuits. Les aliments peuvent soit être servis immédiatement, soit doivent encore être cuisinés (par ex. brièvement passés à la poêle) avant d'être servis.
- ◆ Après un nouvel allumage, la température réglée en dernier clignote.

## Cuisson des aliments à température à cœur

Les tableaux suivants montrent le degré de cuisson d'un aliment (par ex. un morceau de viande) une fois la température à cœur citée atteinte. Ce degré ne change pas si l'aliment reste plus longtemps dans la casserole puisque la température à cœur des aliments ne peut jamais dépasser la température de l'eau réglée.

La température à cœur est la température mesurée au centre de l'aliment.

Nous vous recommandons les températures suivantes pour un degré de cuisson précis:

| Aliments                     | Température à cœur  | Degré de cuisson                                            |
|------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------|
| Bœuf, agneau, porc et gibier | 49 °C               | bleu – presque cru                                          |
|                              | 52 °C – 55 °C       | rare / saignant – fine épaisseur cuite                      |
|                              | 56 °C – 60 °C       | medium rare / médium saignant – majeure partie encore rouge |
|                              | 61 °C – 65 °C       | medium / à point – intérieur rouge                          |
|                              | 66 °C – 68 °C       | medium well / bien à point – presque entièrement cuit       |
|                              | 69 °C – 71 °C       | well done – entièrement cuit                                |
| Volaille                     | 72 °C (sans os)     | cuits                                                       |
|                              | 85 °C (avec les os) | cuits                                                       |
| Poisson et fruits de mer     | 40 °C               | blondis – presque entièrement cuits                         |
|                              | 41 °C – 45 °C       | Mi-cuits                                                    |
|                              | 46 °C – 55 °C       | À point                                                     |
| Légumes                      | 83 °C – 87 °C       | cuits                                                       |

## REMARQUE

Tenez compte du fait que la volaille ne doit être consommée que bien cuite pour éviter tout risque d'infection par les salmonelles.

## Tableau des temps de cuisson

| Aliment à cuire                         | Température de cuisson | Temps de cuisson | Épaisseur |
|-----------------------------------------|------------------------|------------------|-----------|
| Filet de bœuf, côtelettes               | ≥ 49 °C                | 1 – 6 heures     | 1 – 2 cm  |
| Steaks de bœuf                          | ≥ 49 °C                | 2 – 8 heures     | 4 – 5 cm  |
| Collier de bœuf, gigot d'agneau, gibier | ≥ 49 °C                | 8 – 24 heures    | 4 – 6 cm  |
| Poitrine de porc                        | 82 °C                  | 10 – 12 heures   | 3 – 6 cm  |
| Travers de porc                         | 59 °C                  | 10 – 12 heures   | 2 – 3 cm  |
| Côtelettes de porc                      | ≥ 56 °C                | 4 – 8 heures     | 2 – 4 cm  |
| Rôti de porc                            | ≥ 56 °C                | 10 – 12 heures   | 5 – 7 cm  |
| Blanc de poulet (avec les os)           | 85 °C                  | 2 – 6 heures     | 3 – 5 cm  |
| Blanc de poulet                         | 72 °C                  | 1 – 4 heures     | 3 – 5 cm  |
| Ailes de poulet                         | 85 °C                  | 2 – 6 heures     | 3 – 5 cm  |
| Cuisse de poulet                        | 85 °C                  | 2 – 6 heures     | 5 – 7 cm  |
| Magret de canard                        | 65 °C                  | 3 – 8 heures     | 3 – 5 cm  |
| Poisson maigre                          | ≥ 47 °C                | 1 – 2 heures     | 3 – 5 cm  |
| Poisson gras                            | ≥ 47 °C                | 1 – 2 heures     | 3 – 5 cm  |
| Crevettes                               | 60 °C                  | 1 heure          | 2 – 4 cm  |
| Queue de homard                         | 60 °C                  | 1 heure          | 4 – 6 cm  |
| Coquilles Saint-Jacques                 | 60 °C                  | 1 heure          | 2 – 4 cm  |
| Légumes racines                         | ≥ 83 °C                | 1 – 2 heures     | 1 – 5 cm  |
| Légumes tendres                         | ≥ 83 °C                | 1 – 2 heures     | 1 – 5 cm  |

### REMARQUE

- Toutes les données fournies ne sont que des valeurs indicatives! Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur et de la texture des aliments utilisés. Les temps fournis ne sont que des valeurs indicatives. Testez les différents temps de cuisson et températures jusqu'à obtenir le résultat souhaité. L'épaisseur indiquée se réfère aux aliments sous vide. Les aliments plus minces ont généralement besoin d'un temps de cuisson plus court.

## Nettoyage et entretien

### **DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION!**

- ▶ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur! Sinon, il y a un risque d'électrocution!
- ▶ N'ouvrez jamais les éléments du boîtier. Celui-ci ne contient aucun élément de commande. Danger de mort par électrocution en cas d'ouverture du boîtier de l'appareil.

 N'immergez jamais l'appareil complètement dans de l'eau ni dans d'autres liquides! Risque d'électrocution!

### **AVERTISSEMENT – RISQUE DE BRÛLURE!**

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Sinon, un risque de brûlure est possible!

### **ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS!**

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou corrosifs. Ils peuvent en effet aggraver la surface et endommager l'appareil de manière irréparable.
- ◆ Nettoyez l'appareil et le cordon d'alimentation  après chaque utilisation avec un torchon à vaisselle légèrement humecté. N'oubliez pas de bien sécher l'appareil avant de le réutiliser. Veillez à ce qu'il n'y ait pas résidus de liquide vaisselle sur et dans l'appareil avant de le remettre en service.
- ◆ En présence de souillures importantes, mettez l'appareil dans une casserole appropriée en tenant compte des instructions du chapitre **Préparation de l'appareil** et remplissez-le d'eau tout en mesurant la quantité d'eau utilisée. Le niveau d'eau doit se trouver à la hauteur du repère «Max».
- ◆ Programmez un fonctionnement à 65 °C et une durée de 10 minutes après avoir atteint la température cible.
- ◆ Dans 4 litres d'eau, versez 1/2 cuillère à soupe de détergent liquide non moussant pour lave-vaisselle.
- ◆ Lancez le fonctionnement. Une fois terminé, débranchez la fiche secteur et laissez l'appareil refroidir. Ensuite, rincez l'appareil sous l'eau du robinet froide. Avant le stockage, séchez soigneusement l'appareil.

## Détarttrer

Si vous utilisez l'appareil fréquemment, il faudrait le détarttrer une fois par mois. Dans les régions dans lesquelles l'eau du robinet présente un degré de dureté supérieur à la moyenne, il peut être utile de détarttrer plus souvent.

Procédez comme suit:

- ◆ Mettez l'appareil dans une casserole appropriée en tenant compte des instructions du chapitre **Préparation de l'appareil** et remplissez-le d'eau tout en mesurant la quantité d'eau utilisée. Le niveau d'eau doit se trouver à la hauteur du repère «Max».
- ◆ Programmez un fonctionnement à 80 °C et une durée de 20 minutes après avoir atteint la température cible.
- ◆ Dans un volume de 4 litres d'eau, versez 1/4 de tasse de poudre d'acide citrique dans l'eau.
- ◆ Lancez le fonctionnement. Une fois terminé, débranchez la fiche secteur et laissez l'appareil refroidir. Ensuite, rincez l'appareil sous l'eau du robinet froide. Avant le stockage, séchez soigneusement l'appareil.

## Entreposage

- ◆ Laissez d'abord entièrement refroidir l'appareil avant de le ranger.
- ◆ Entrezposez l'appareil dans un endroit sec.

## Recyclage

### Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que l'appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter à des points de collecte, des centres de recyclage ou des entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cette fin.

**Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.**



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

## Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante:

1 - 7: Plastiques,

20 - 22: Papier et carton,

80 - 98: Matériaux composites

## Annexe

### Caractéristiques techniques

|                      |                                                            |
|----------------------|------------------------------------------------------------|
| Tension d'entrée     | 220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50 Hz                  |
| Puissance absorbée   | 1000 W                                                     |
| Classe de protection | I                                                          |
| Indice de protection | IPX7 (protection contre l'immersion temporaire dans l'eau) |



Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

## Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

### Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes:

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456\_7890) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 336963\_2001.

## Service après-vente

FR

### Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

CH

### Service Suisse

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 336963\_2001

## Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)



## Indice

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Introduzione</b> .....                             | <b>38</b> |
| Diritto d'autore. ....                                | 38        |
| Uso conforme .....                                    | 38        |
| Cosa significa sous vide?. ....                       | 39        |
| <b>Materiale in dotazione</b> .....                   | <b>39</b> |
| <b>Indicazioni di sicurezza</b> .....                 | <b>40</b> |
| <b>Elementi di comando</b> .....                      | <b>43</b> |
| <b>Messa in funzione</b> .....                        | <b>44</b> |
| Disimballaggio. ....                                  | 44        |
| Preparazione dell'apparecchio .....                   | 44        |
| <b>Comando e funzionamento</b> .....                  | <b>45</b> |
| Accensione / spegnimento dell'apparecchio .....       | 45        |
| Inserimento del cibo da cuocere .....                 | 45        |
| Programmazione dell'apparecchio .....                 | 46        |
| Cottura degli alimenti alla temperatura interna ..... | 47        |
| Tabella dei tempi di cottura .....                    | 48        |
| <b>Pulizia e cura</b> .....                           | <b>49</b> |
| Eliminazione del calcare .....                        | 50        |
| <b>Conservazione</b> .....                            | <b>50</b> |
| <b>Smaltimento</b> .....                              | <b>50</b> |
| Smaltimento dell'apparecchio .....                    | 50        |
| Smaltimento dell'imballaggio .....                    | 51        |
| <b>Appendice</b> .....                                | <b>51</b> |
| Dati tecnici .....                                    | 51        |
| Garanzia della Kompernass Handels GmbH .....          | 52        |
| Assistenza .....                                      | 53        |
| Importatore .....                                     | 53        |

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni sulla sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

## Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

La diffusione o ristampa di qualsiasi genere, anche se parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, sono consentite solo previa autorizzazione scritta del produttore.

## Uso conforme

Questo stick sous vide (per cottura sottovuoto) serve esclusivamente a cuocere alimenti sigillati sottovuoto. Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici e non all'impiego in settori commerciali o industriali.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti interni.

### **AVVERTENZA**

#### **Pericolo derivante da uso non conforme!**

In caso di uso non conforme e/o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi tipo per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o uso di parti di ricambio non omologate.

Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

## Cosa significa sous vide?

Sous vide (dal francese sous = sotto, vide = vuoto) o cottura sottovuoto è uno speciale metodo di cottura nel quale il prodotto da preparare viene dapprima messo sottovuoto in uno speciale sacchetto di plastica e poi cotto a bassa temperatura in un bagno d'acqua. Le temperature di cottura sono inferiori ai 100 °C, pertanto questo metodo risulta particolarmente delicato. Il calore ridotto fa sì che i cambiamenti molecolari dei prodotti avvengano più lentamente, di conseguenza il risultato è più tenero e succoso. Nella cottura sottovuoto il confezionamento a tenuta d'aria consente di preservare la maggior parte delle sostanze aromatiche e nutritive, per cui gli alimenti cucinati sottovuoto sono particolarmente aromatici.

Anche gli aromi delle spezie diventano più intensi sottovuoto. Le spezie vanno dunque usate con parsimonia ed eventualmente aggiunte in seguito.

Un ulteriore vantaggio è il fatto che è possibile regolare con precisione la temperatura interna, poiché di solito vale la seguente regola empirica: temperatura dell'acqua = temperatura interna. Se si sceglie la temperatura corretta è dunque praticamente impossibile cuocere troppo gli alimenti, poiché i singoli ingredienti possono acquisire come massima temperatura quella dell'acqua.

Per il metodo di cottura sottovuoto sono necessari i seguenti accessori non compresi nel materiale in dotazione:

- pentola
- apparecchio per vuoto
- sacchetti speciali per sottovuoto o sacchetti di plastica che non possano cedere agli alimenti plasticizzanti o simili e che siano resistenti al calore.

## Materiale in dotazione

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Stick per cottura sous-vide
- Manuale di istruzioni

### NOTA

- Controllare la completezza e l'integrità della fornitura.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

## Indicazioni di sicurezza

### **PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!**

- ▶ Prima dell'uso, controllare l'apparecchio per rilevare eventuali danni esterni visibili. Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di rete mostra danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti interni asciutti.
- ▶  Non immergere mai l'apparecchio in acqua oltre il segno MAX! Non immergere mai l'apparecchio in altri liquidi!
- ▶ Impedire che il cavo di rete si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi in altro modo.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- ▶ Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Riparazioni non conformi possono causare gravi pericoli per l'utente e comportano inoltre il decadere della garanzia.
- ▶ Per scollegare completamente l'apparecchio dalla rete elettrica, è necessario staccare la spina dalla presa. Collocare quindi l'apparecchio in modo da garantire costantemente l'accesso libero alla presa di corrente, al fine di poter staccare la spina in situazioni di emergenza.
- ▶ Estrarre la spina dalla presa tirando sempre dalla spina, mai dal cavo.
- ▶ Prima di estrarre l'apparecchio dall'acqua, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.

**⚠ PERICOLO D'INCENDIO!**

- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.

**⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo all'interno di pentole il cui peso proprio consenta di usarlo con una stabilità sufficiente.
- ▶ Non è necessario un controllo costante dell'apparecchio durante l'uso, ma è il caso di controllarlo periodicamente. Soprattutto se si sono impostati tempi di cottura lunghi.
- ▶ L'utilizzo di questo apparecchio è consentito a persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- ▶ I bambini non devono usare l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio a carico dell'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

## **⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!**



### **ATTENZIONE: superfici roventi!**

- ▶ Durante il funzionamento, l'elemento riscaldante dell'apparecchio si surriscalda. Durante il funzionamento toccare l'apparecchio solo dal tastierino dei comandi o dal fermaglio per pentola.
- ▶ Non mettere mai le mani nude nell'acqua quando si colloca il sacchetto sottovuoto nel bagno d'acqua o lo si estrae.
- ▶ Dopo aver staccato la spina dalla presa, l'elemento riscaldante dell'apparecchio resta rovente per un certo tempo e non deve essere toccato né poggiato su superfici infiammabili quali ad es. legno.
- ▶ Dopo l'uso dell'apparecchio, la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora del calore residuo. Fare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente, altrimenti vi è il rischio di scottarsi!

## **ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!**

- ▶ Mettere nel bagno d'acqua solo alimenti ben chiusi. La penetrazione di acqua influirebbe negativamente sull'alimento o lo farebbe deteriorare.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di rete o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore intenso, come piastre di cottura o fiamme libere.
- ▶ Non posizionare mai l'apparecchio vicino a fonti di calore.
- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento. In questo caso la sicurezza viene a mancare e la garanzia si estingue.
- ▶ Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e ritirarlo.

**ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!**

- Se l'apparecchio dovesse presentare un malfunzionamento, sul display lampeggia un codice di errore. Se compaiono i codici di errore "**Er1**", "**Er2**", "**Er3**" o "**Er6**", spegnere immediatamente l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Il codice di errore "**Er4**" informa che l'apparecchio non si trova in acqua. Procedere con l'apparecchio come descritto al capitolo **Preparazione dell'apparecchio**. In seguito il codice di errore scompare.

## Elementi di comando

Figura A:

- ❶ Cavo di rete
- ❷ Fermaglio per pentola
- ❸ Elemento riscaldante
- ❹ Display

Figura B:

- ❺ Indicatore di temperatura
- ❻ Indicatore di tempo
- ❼ ① Pulsante accensione / spegnimento
- ❽ Pulsante "+"
- ❾ Pulsante "-"
- ❿ 🌡️/⌚ Pulsante per alternare l'immissione di temperatura / tempo

## Messa in funzione

### Disimballaggio

- ◆ Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- ◆ Rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi dall'apparecchio.
- ◆ Rimuovere la pellicola dal display.

#### NOTA

- Controllare se la fornitura presenta eventuali danni visibili.
- In presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza.

#### PERICOLO!

- Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato dai bambini come giocattolo. Pericolo di soffocamento.

### Preparazione dell'apparecchio

- ◆ Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulirlo con acqua calda e detersivo e asciugarlo con cura.
- ◆ Inserire l'apparecchio in una pentola la cui parete laterale sia alta circa 15 cm. Fissare l'apparecchio alla parete laterale della pentola con il fermaglio per pentola  2. Collocare la pentola su una superficie piana, asciutta e antiscivolo.
- ◆ Versare nella pentola una quantità d'acqua sufficiente a far sì che la superficie dell'acqua venga a trovarsi tra i segni MIN e MAX.

#### ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

- Si tenga presente che, quando si aggiungono gli alimenti, il livello dell'acqua sale ancora. Non superare il segno MAX né restare al disotto del segno MIN!

#### NOTA

- La temperatura dell'acqua dovrebbe corrispondere il più possibile alla temperatura necessaria per il processo di cottura. In questo modo si evitano lunghi tempi di attesa fino al raggiungimento della temperatura impostata.
- L'acqua non dovrebbe essere a temperatura maggiore di quella necessaria.
- La temperatura necessaria è riportata ad es. nella tabella dei tempi di cottura (vedere capitolo **Tabella dei tempi di cottura**).

**ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!**

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, confrontare i dati di collegamento dell'apparecchio (tensione e frequenza) riportati sulla targhetta dell'apparecchio con quelli della propria rete elettrica. Questi dati devono coincidere per evitare di arrecare danni all'apparecchio.
- ◆ Collegare il cavo di rete ❶ a una presa. Viene emesso un segnale acustico e il display ❹ si accende brevemente. Il pulsante ❶ ❷ si accende di luce rossa e il pulsante ❸/⏻ ❿ si accende di luce bianca. L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

**NOTA**

- L'apparecchio non funziona se l'elemento riscaldante ❸ non si trova nell'acqua. In tal caso lampeggia "E-4" sul display ❹.

## Comando e funzionamento

### Accensione / spegnimento dell'apparecchio

- ◆ Per accendere l'apparecchio toccare il pulsante ❶ ❷. Sul display ❹ lampeggia l'indicazione della temperatura dell'acqua impostata ❺, l'indicatore di tempo ❻ è acceso.
- ◆ Se si desidera spegnere l'apparecchio, toccare il pulsante ❶ ❷ per 2 secondi. A questo punto il display ❹ si spegne.

### Inserimento del cibo da cuocere

- ◆ Inserire nella pentola il sacchetto sottovuoto con gli alimenti preparati e messi sottovuoto. Assicurarsi che il livello dell'acqua non salga oltre il segno MAX. Eventualmente togliere acqua con una tazza.

**NOTA**

- I sacchetti sottovuoto dovrebbero essere sempre coperti d'acqua. Se i sacchetti sottovuoto galleggiano sulla superficie dell'acqua, collocarvi sopra un peso adatto (ad es. un piatto).

## Programmazione dell'apparecchio

- ◆ Per regolare gradualmente la temperatura dell'acqua per il processo di cottura desiderato, quando l'indicatore di temperatura **5** lampeggia toccare ripetutamente i pulsanti **+/- 8/9**. La temperatura selezionata compare sul display **4**. È possibile impostare valori compresi tra **30,0 °C** e **95,0 °C**. Se si mantiene il dito su uno dei pulsanti **+/- 8/9**, la temperatura cambia rapidamente.
- ◆ Toccare il pulsante **🕒/🕒 10**. Adesso lampeggia l'indicatore di tempo **6** sul display **4** ed è possibile immettere il numero di ore della durata di cottura desiderata. Per farlo toccare ripetutamente i pulsanti **+/- 8/9**. È possibile impostare valori compresi tra **1** e **99**. Se si mantiene il dito su uno dei pulsanti **+/- 8/9**, il numero di ore cambia rapidamente a passi di **10** ore.
- ◆ Toccare il pulsante **🕒/🕒 10**. A questo punto si può immettere il numero di minuti della durata di cottura desiderata. Per farlo toccare ripetutamente i pulsanti **+/- 8/9**. È possibile impostare valori compresi tra **1** e **59**. Se si mantiene il dito su uno dei pulsanti **+/- 8/9**, il numero di minuti cambia rapidamente a passi di **5** minuti.
- ◆ Toccare il pulsante **1 7** per avviare il programma. L'apparecchio inizia a riscaldare e agitare l'acqua nella pentola. L'indicatore di temperatura **5** del display **4** indica la temperatura attuale dell'acqua.

### NOTA

- Durante il riscaldamento è possibile modificare la temperatura di cottura **5** e il tempo di cottura **6** già impostati procedendo come descritto in precedenza.
- ◆ Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Inoltre i due punti dell'indicatore di tempo **6** del display **4** iniziano a lampeggiare e viene effettuato il conto alla rovescia della durata della cottura a passi di un minuto.
- ◆ Se si tocca il pulsante **🕒/🕒 10** durante la cottura, vengono visualizzati per qualche secondo la temperatura di cottura **5** e il tempo di cottura **6** impostati. Inoltre, la temperatura di cottura **5** impostata o le ore impostate per il tempo di cottura **6** lampeggiano se si tocca nuovamente il pulsante **🕒/🕒 10**. Toccando nuovamente il pulsante **🕒/🕒 10** lampeggiano i minuti impostati per il tempo di cottura **6**.
- ◆ Una volta trascorso il tempo, l'apparecchio si disattiva e il display **4** si spegne. Vengono emessi segnali acustici.
- ◆ Togliere gli alimenti dalla pentola con un attrezzo da cucina adatto (ad es. pinza da cucina o da barbecue).
- ◆ Staccare la spina dalla presa e togliere con cautela l'apparecchio dalla pentola. Per farlo aprire il fermaglio per pentola **2**.

## ⚠ PERICOLO!

- Non toccare l'elemento riscaldante **3** rovente. Dall'elemento riscaldante può sgocciolare acqua bollente. Sussiste il pericolo di ustioni e scottature.

## ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

- Non collocare l'apparecchio caldo su superfici infiammabili quali legno.
- ◆ Aprire il sacchetto sottovuoto con un taglio e prelevare l'alimento. A seconda dei casi, l'alimento può essere servito subito o ulteriormente preparato prima di servirlo (ad es. rosolato brevemente).
- ◆ Alla riaccensione lampeggia l'ultima temperatura impostata.

## Cottura degli alimenti alla temperatura interna

Le tabelle che seguono mostrano qual è il grado di cottura di un alimento (ad es. un pezzo di carne) quando viene raggiunta la temperatura interna indicata. Ciò non cambia neppure con un maggiore tempo di permanenza nella pentola, poiché la temperatura interna dell'alimento non può mai salire oltre la temperatura impostata per l'acqua.

La temperatura interna è la temperatura al centro dell'alimento.

Per un determinato grado di cottura si consigliano le seguenti temperature:

| Alimento                              | Temperatura interna | Grado di cottura                           |
|---------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------|
| Vitello, agnello, maiale e selvaggina | 49 °C               | bleu / blu – quasi crudo                   |
|                                       | 52 °C - +55 °C      | rare / al sangue – bordo sottile cotto     |
|                                       | 56 °C - 60 °C       | medium rare – parte più spessa ancora rosa |
|                                       | 61 °C - 65 °C       | medium – interno rosa                      |
|                                       | 66 °C - 68 °C       | medium well – quasi del tutto cotto        |
|                                       | 69 °C - 71 °C       | well done – completamente cotto            |
| Pollame                               | 72 °C (senza ossa)  | cotto                                      |
|                                       | 85 °C (con ossa)    | cotto                                      |
| Pesce e frutti di mare                | 40 °C               | trasparente – appena cotto                 |
|                                       | 41 °C - 45 °C       | Mi-cuit – media cottura                    |
|                                       | 46 °C - 55 °C       | A Point – sodo                             |
| Verdure                               | 83 °C - 87 °C       | cotto                                      |

## NOTA

Si tenga presente che il pollame va consumato solo completamente cotto per evitare il pericolo di un'infezione da salmonella.

## Tabella dei tempi di cottura

| Alimento                                          | Temperatura di cottura | Tempo di cottura | Spessore |
|---------------------------------------------------|------------------------|------------------|----------|
| Filetto di manzo, cotolette                       | ≥ 49 °C                | 1 - 6 ore        | 1 - 2 cm |
| Bistecche di manzo                                | ≥ 49 °C                | 2 - 8 ore        | 4 - 5 cm |
| Spalla di manzo, cosciotto di agnello, selvaggina | ≥ 49 °C                | 8 - 24 ore       | 4 - 6 cm |
| Pancia di maiale                                  | 82 °C                  | 10 - 12 ore      | 3 - 6 cm |
| Costolette di maiale                              | 59 °C                  | 10 - 12 ore      | 2 - 3 cm |
| Cotolette di maiale                               | ≥ 56 °C                | 4 - 8 ore        | 2 - 4 cm |
| Arrosto di maiale                                 | ≥ 56 °C                | 10 - 12 ore      | 5 - 7 cm |
| Petto di pollo (con ossa)                         | 85 °C                  | 2 - 6 ore        | 3 - 5 cm |
| Filetto di petto di pollo                         | 72 °C                  | 1 - 4 ore        | 3 - 5 cm |
| Ali di pollo                                      | 85 °C                  | 2 - 6 ore        | 3 - 5 cm |
| Coscia di pollo                                   | 85 °C                  | 2 - 6 ore        | 5 - 7 cm |
| Petto d'anatra                                    | 65 °C                  | 3 - 8 ore        | 3 - 5 cm |
| Pesce magro                                       | ≥ 47 °C                | 1 - 2 ore        | 3 - 5 cm |
| Pesce grasso                                      | ≥ 47 °C                | 1 - 2 ore        | 3 - 5 cm |
| Gamberi                                           | 60 °C                  | 1 ora            | 2 - 4 cm |
| Coda d'astice                                     | 60 °C                  | 1 ora            | 4 - 6 cm |
| Cappasanta                                        | 60 °C                  | 1 ora            | 2 - 4 cm |
| Tubercoli                                         | ≥ 83 °C                | 1 - 2 ore        | 1 - 5 cm |
| Verdure tenere                                    | ≥ 83 °C                | 1 - 2 ore        | 1 - 5 cm |

### NOTA

- Tutti i dati esposti sono solo valori orientativi!  
Il tempo di cottura dipende dal tipo e dalla struttura dell'alimento impiegato. I tempi indicati sono valori orientativi. Provare vari tempi di cottura e temperature per ottenere il risultato desiderato. Lo spessore indicato si riferisce all'alimento sottovuoto. Di solito gli alimenti più sottili richiedono un tempo di cottura minore.

## Pulizia e cura

### **PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!**

- Prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di rete! Sussiste altrimenti il rischio di scossa elettrica!
- Non aprire mai alcuna parte dell'alloggiamento dell'apparecchio. In esso non è presente alcun elemento di comando. L'apertura dell'alloggiamento comporta il pericolo di morte per scossa elettrica.

 Non immergere mai completamente l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Sussiste il pericolo di scossa elettrica!

### **AVVERTENZA – PERICOLO DI USTIONI!**

- Fare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima della pulizia. In caso contrario sussiste pericolo di ustione!

### **ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!**

- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Essi possono aggredire la superficie e danneggiare irreparabilmente l'apparecchio.
- ◆ Dopo ogni utilizzo, pulire l'apparecchio e il cavo di rete **1** con un panno leggermente inumidito. Prima di riutilizzare l'apparecchio, asciugarlo sempre accuratamente. Assicurarsi che non si trovino residui di detersivo sull'apparecchio e al suo interno prima di riutilizzarlo.
- ◆ Se l'apparecchio è molto sporco, metterlo in una pentola adatta tenendo conto delle indicazioni contenute al capitolo **Preparazione dell'apparecchio** e riempire la pentola d'acqua rilevando la quantità utilizzata. Il livello dell'acqua deve trovarsi presso il segno "Max".
- ◆ Programmare un funzionamento a 65 °C con una durata di 10 minuti al raggiungimento della temperatura di riferimento.
- ◆ Per ogni 4 litri di acqua utilizzata, aggiungere all'acqua 1/2 cucchiaino di detersivo liquido che non faccia schiuma.
- ◆ Avviare il funzionamento. Al termine staccare la spina e fare raffreddare l'apparecchio. Poi sciacquare l'apparecchio tenendolo sotto l'acqua corrente fredda. Prima di conservare l'apparecchio asciugarlo accuratamente.

## Eliminazione del calcare

Se si utilizza spesso l'apparecchio, è preferibile eliminarne il calcare una volta al mese. Nelle regioni in cui l'acqua di rubinetto presenta un grado di durezza superiore alla media, può rendersi necessario eliminare il calcare più spesso. Per eliminare il calcare procedere come segue:

- ◆ Mettere l'apparecchio in una pentola adatta tenendo conto delle indicazioni contenute al capitolo **Preparazione dell'apparecchio** e riempire la pentola d'acqua rilevando la quantità utilizzata. Il livello dell'acqua deve trovarsi presso il segno "Max".
- ◆ Programmare un funzionamento a 80 °C con una durata di 20 minuti al raggiungimento della temperatura di riferimento.
- ◆ Per ogni 4 litri di acqua utilizzata, aggiungere all'acqua 1/4 di tazza di acido citrico in polvere.
- ◆ Avviare il funzionamento. Al termine staccare la spina e fare raffreddare l'apparecchio. Poi sciacquare l'apparecchio tenendolo sotto l'acqua corrente fredda. Prima di conservare l'apparecchio asciugarlo accuratamente.

## Conservazione

- ◆ Fare raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo.
- ◆ Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto.

## Smaltimento

### Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo a lato di un bidone della spazzatura con ruote barrato indica che questo apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. La direttiva prevede che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì venga restituito ad appositi punti di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

**Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.**



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

## Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:

1 - 7: materie plastiche

20 - 22: carta e cartone

80 - 98: materiali compositi.

## Appendice

### Dati tecnici

|                      |                                                            |
|----------------------|------------------------------------------------------------|
| Tensione d'ingresso  | 220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 Hz                  |
| Potenza assorbita    | 1000 W                                                     |
| Classe di protezione | I                                                          |
| Grado di protezione  | IPX7 (protezione contro la temporanea immersione in acqua) |



Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

## Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

### Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

### Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

### Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

## Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 123456\_7890) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 336963\_2001 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

## Assistenza

**IT Assistenza Italia**  
Tel.: 02 36003201  
E-Mail: [kompernass@lidl.it](mailto:kompernass@lidl.it)

**CH Assistenza Svizzera**  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF / Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 336963\_2001

## Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANIA  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

06 / 2020 · Ident.-No.: SSVS1000B2-042020-2

IAN 336963\_2001