SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

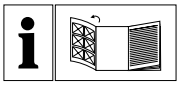


BARRA DE COCCIÓN «SOUS VIDE» SSVS 1000 B2

(ES)
BARRA DE COCCIÓN «SOUS VIDE»
Instrucciones de uso

(DE) (AT) (CH)
SOUS VIDE STICK
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

IAN 336963_2001



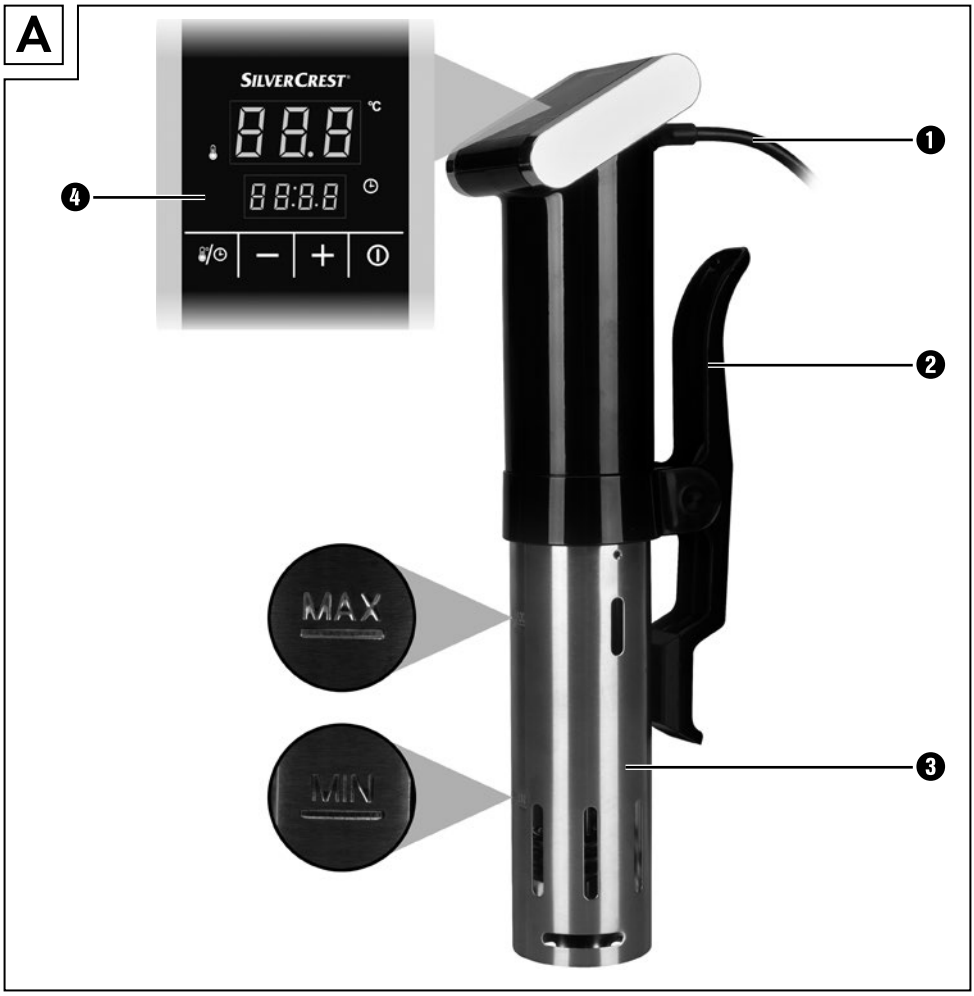
(ES)

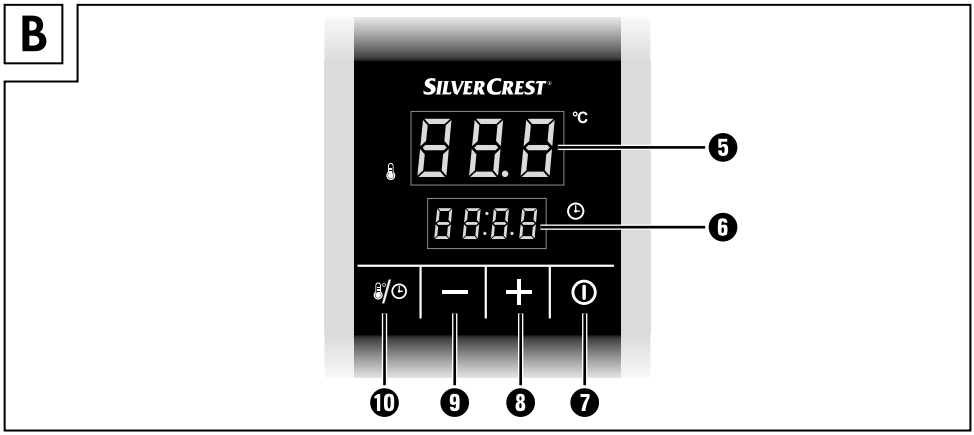
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

(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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	19


A
SILVERCREST
°C
MAX
MIN
1
2
3
4


B
SILVERCREST
°C
5
6
7
8
9
10

Índice

Introducción. 2
Derechos de propiedad intelectual 2
Uso previsto 2
¿Qué significa sous-vide? 3

Volumen de suministro 3

Indicaciones de seguridad 4

Elementos de mando 7

Puesta en funcionamiento 8
Desembalaje 8
Preparación del aparato 8

Manejo y funcionamiento 9
Encendido/apagado del aparato 9
Introducción de los alimentos 9
Programación del aparato 10
Cocción de los alimentos a la temperatura central 11
Tabla de tiempos de cocción 12

Limpieza y mantenimiento 13
Eliminación de la cal 14

Almacenamiento 14

Desecho 14
Desecho del aparato 14
Desecho del embalaje 15

Anexo 15
Características técnicas 15
Garantía de Kompernass Handels GmbH 16
Asistencia técnica 17
Importador 17

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de propiedad intelectual

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad intelectual.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

Uso previsto

Este circulador de inmersión para la cocción al vacío "sous-vide" está previsto exclusivamente para la preparación de alimentos envasados al vacío. Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto.

Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado y no para su uso comercial o industrial.

Además, el aparato está previsto exclusivamente para su uso en estancias interiores.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

Este aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente.

- ► Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto.
- ► Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no homologados.

El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

¿Qué significa sous-vide?

Sous-vide (del francés, "sous" = bajo, "vide" = vacío) o cocción al vacío es una técnica especial de cocina en la que se envasa al vacío en una bolsa especial de plástico el producto que desee prepararse para después cocerlo a baja temperatura en un baño maría. Para ello, la temperatura de cocción es inferior a 100 °C, por lo que este método permite cocinar los alimentos de forma especialmente cuidadosa. Como el calor es reducido, los alimentos se transforman más despacio a nivel molecular, de modo que el resultado final es más tierno y jugoso. Con el método sous-vide, los sabores y nutrientes se conservan al máximo gracias al envasado hermético, por lo que los alimentos cocinados al vacío resultan especialmente aromáticos.

Los aromas de las especias empleadas también se intensifican al vacío, por tanto, es preferible condimentar poco los alimentos y añadir más especias al final en caso necesario.

Otra ventaja es que la temperatura central de los alimentos puede controlarse de forma precisa, ya que puede aplicarse el siguiente principio general: temperatura del agua = temperatura central. Si se selecciona correctamente la temperatura, es casi imposible que se pasen los alimentos, ya que los distintos ingredientes solo pueden alcanzar como máximo la temperatura del agua.

Para la cocción al vacío sous-vide, se requieren los siguientes accesorios que no se incluyen en el volumen de suministro:

- Olla
- Envasadora al vacío
- Bolsas especiales de envasado al vacío o bolsas de plástico que no puedan transmitir a los alimentos agentes plastificantes ni sustancias similares y que sean termorresistentes.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Circulador de inmersión
- Instrucciones de uso

INDICACIÓN

- ► Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ► Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo ***Asistencia técnica)***.

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay daños externos visibles. No ponga el aparato en funcionamiento si este o el cable de red presentan daños visibles o si el aparato se ha caído previamente.
- Este aparato solo debe utilizarse en estancias interiores secas.
- ¡No sumerja nunca el aparato en agua por encima de la marca MAX! ¡No sumerja nunca el aparato en otros líquidos!
- Asegúrese de que el cable de red no pueda mojarse ni humedecerse durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda quedar aplastado ni dañarse.
- Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos para el usuario. Además, se anulará la garantía.
- Para desconectar el aparato completamente de la red eléctrica, es necesario extraer el enchufe de la toma eléctrica. Por ello, el aparato debe instalarse de forma que quede garantizado el acceso sin obstáculos a la toma eléctrica para poder desconectar inmediatamente el enchufe en caso de emergencia.
- Para desconectar el enchufe de la toma eléctrica, tire siempre del propio enchufe y nunca del cable.
- Antes de extraer el aparato del agua, desconéctelo siempre de la red eléctrica.

⚠ ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Utilice el aparato exclusivamente con las ollas que posean un peso que permita una suficiente estabilidad de uso.
- No es necesario supervisar constantemente el aparato mientras está en funcionamiento, pero debe controlarse con regularidad, en especial, si se ajusta un tiempo de cocción muy prolongado.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean limitadas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que entraña.
- Los niños no deben utilizar el aparato. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!



CUIDADO: ¡superficies calientes!

- El elemento térmico del aparato se calienta mucho durante el funcionamiento. Mientras el aparato esté en funcionamiento, solo deben tocarse el panel de mando y la pinza para la olla.
- No toque nunca el agua con las manos desnudas al introducir o retirar la bolsa del baño maría.
- Tras desconectar el enchufe de la red eléctrica, el elemento térmico del aparato permanece caliente durante un tiempo, por lo que no debe tocarse ni posarse sobre superficies inflamables, como superficies de madera.
- La superficie del elemento térmico sigue manteniendo el calor residual después de usar el aparato. Deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente; de lo contrario, ¡existe peligro de quemaduras!

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

- Solo deben introducirse alimentos envasados herméticamente en el baño maría. La penetración de agua en la bolsa podría influir negativamente en el alimento o estropearlo.
- Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- No coloque nunca el aparato en la proximidad de alguna fuente de calor.
- No abra nunca la carcasa. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

- Si se producen errores de funcionamiento, la pantalla muestra un código de error parpadeante. Si se muestran los códigos de error "Er1", "Er2", "Er3" o "Er6", apague el aparato inmediatamente, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y póngase en contacto con la línea directa de asistencia técnica (consulte el capítulo ***Asistencia técnica***).
  El código de error "Er4" informa de que el aparato no está dentro del agua. Proceda de la manera descrita en el capítulo ***Preparación del aparato***. Tras esto, se apagará el código de error en el aparato.

Elementos de mando

Figura A:

1. Cable de red
2. Pinza para la olla
3. Elemento térmico
4. Pantalla

Figura B:

5. Indicador de temperatura
6. Indicador de tiempo
7. ⏻ Botón de encendido/apagado
8. Botón "+"
9. Botón "–"
10. 🌡/🕒 Botón de cambio entre temperatura/tiempo

Puesta en funcionamiento

Desembalaje

- Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso del embalaje.
- Retire todo el material de embalaje y cualquier adhesivo del aparato.
- Retire la lámina de la pantalla.

INDICACIÓN

- Compruebe si hay daños visibles en el aparato.
- Si se aprecian daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia técnica.

⚠ ¡PELIGRO!

- Los niños no deben jugar con los materiales de embalaje. Existe peligro de asfixia.

Preparación del aparato

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, límpielo con agua jabonosa caliente y séquelo cuidadosamente.
- Coloque el aparato en una olla con una pared lateral de aprox. 15 cm de altura. Fije el aparato con la pinza para la olla ❷ en la pared lateral de la olla. Coloque la olla sobre una superficie plana, seca y antideslizante.
- Vierta agua caliente en la olla hasta que el nivel de agua quede entre la marca MIN y la marca MAX.

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

- Tenga en cuenta que el nivel del agua también sube al introducir los alimentos. Al verter el agua, debe superarse siempre la marca MIN, pero sin superar nunca la marca MAX.

INDICACIÓN

- En la medida de lo posible, la temperatura del agua debe coincidir con la temperatura necesaria para el proceso de cocción. Así puede evitarse un largo tiempo de espera hasta que se alcance la temperatura ajustada.
- No obstante, el agua no debe estar nunca a una temperatura superior a la deseada.
- Podrá encontrar la temperatura necesaria, p. ej., en la tabla de tiempos de cocción (consulte el capítulo ***Tabla de tiempos de cocción***).

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

► Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión del aparato (tensión y frecuencia) especificados en la placa de características con los de su red eléctrica. Dichos datos deben coincidir para que no se produzcan daños en el aparato.

♦ Conecte el cable de red ❶ a una toma eléctrica. Tras esto, se emite una señal acústica y la pantalla ❹ se ilumina brevemente. El símbolo del botón ⏻ ❼ brilla en rojo y el símbolo del botón 🌡/🕒 ❿ se ilumina en blanco. Tras esto, el aparato estará listo para su uso.

INDICACIÓN

► El aparato no funciona si el elemento térmico ❸ no está en el agua. En tal caso, la indicación "Er4" parpadea en la pantalla ❹.

Manejo y funcionamiento

Encendido/apagado del aparato

♦ Pulse el botón ⏻ ❼ para encender el aparato. Tras esto, en la pantalla ❹ parpadea el indicador con la temperatura ajustada para el agua ❺ y se ilumina el indicador de tiempo ❻.

♦ Si desea apagar el aparato, pulse el botón ⏻ ❼ durante 2 segundos. A continuación, la pantalla ❹ se apaga.

Introducción de los alimentos

♦ Introduzca en la olla la bolsa con los alimentos preparados y envasados al vacío. Tenga en cuenta que el nivel de agua no debe superar la marca MAX. En caso necesario, vacíe el agua sobrante con una taza.

INDICACIÓN

► Las bolsas al vacío deben estar siempre cubiertas de agua. Si las bolsas quedan flotando en la superficie del agua, introduzca un peso adecuado (p. ej., un plato) para hundirlas.

Programación del aparato

- Para ajustar grado a grado la temperatura del agua para el procedimiento de cocción deseado, cuando el indicador de temperatura ❺ parpadee, pulse repetidamente los botones **+/–** ❽/❾. La temperatura seleccionada aparecerá en la pantalla ❹. Puede ajustarse un valor entre 30,0 °C y 95,0 °C. Si se mantiene pulsado uno de los botones **+/–** ❽/❾, la temperatura se modifica rápidamente.
- Pulse el botón 🌡/🕒 ❿. Tras esto, el indicador de tiempo ❻ parpadeará en la pantalla ❹ y podrá introducirse el número de horas para el procedimiento de cocción deseado. Para ello, pulse repetidamente los botones **+/–** ❽/❾. Puede ajustarse un valor entre 0 y 99. Si se mantiene pulsado uno de los botones **+/–** ❽/❾, el número de horas se modifica rápidamente en intervalos de 10 h.
- Pulse el botón 🌡/🕒 ❿. Tras esto, podrá introducirse el número de minutos para el procedimiento de cocción deseado. Para ello, pulse repetidamente los botones **+/–** ❽/❾. Puede ajustarse un valor entre 0 y 59. Si se mantiene pulsado uno de los botones **+/–** ❽/❾, el número de minutos se modifica rápidamente en intervalos de 5 min.
- Pulse el botón ⏻ ❼ para activar el programa. Tras esto, el aparato comenzará a calentar y a revolver el agua de la olla. En el indicador de temperatura ❺ de la pantalla ❹ aparecerá la temperatura actual del agua.

INDICACIÓN

► Durante el calentamiento, pueden modificarse la temperatura de cocción ❺ y el tiempo de cocción ❻ ajustados de la manera descrita anteriormente.

- En cuanto se alcance la temperatura ajustada, se emitirá una señal acústica. Con esto, los dos puntos del indicador de tiempo ❻ comenzarán a parpadear en la pantalla ❹ y se iniciará la cuenta atrás en minutos de la duración ajustada.
- Si durante la cocción se pulsa el botón 🌡/🕒 ❿, se mostrarán durante algunos segundos la temperatura de cocción ❺ y el tiempo de cocción ❻ ajustados. Además, también parpadeará la temperatura de cocción ❺ ajustada o las horas ajustadas para el tiempo de cocción ❻ si vuelve a pulsarse el botón 🌡/🕒 ❿. Los minutos ajustados para el tiempo de cocción ❻ parpadean si vuelve a pulsarse el botón 🌡/🕒 ❿.
- Una vez transcurrido el tiempo, el aparato y la pantalla ❹ se apagarán y se emitirán señales acústicas.
- Tras esto, retire los alimentos de la olla con un utensilio de cocina adecuado (p. ej., pinzas de cocina o de barbacoa).
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica y extraiga el aparato cuidadosamente de la olla. Para ello, abra la pinza para la olla ❷.

⚠ ¡PELIGRO!

► No toque el elemento térmico ❸. Es posible que gotee agua caliente y existe peligro de quemaduras y escaldaduras.

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

► No pose el aparato caliente sobre superficies inflamables, como, p. ej., superficies de madera.

♦ Corte la bolsa al vacío y retire los alimentos. Según el tipo de alimento cocinado, podrá servirlo inmediatamente o seguir cocinándolo (p. ej., para marcarlo brevemente en la sartén).

♦ Si vuelve a encenderse el aparato, parpadeará la última temperatura ajustada.

Cocción de los alimentos a la temperatura central

Las siguientes tablas indican el nivel de cocción de un alimento (p. ej., un trozo de carne) al alcanzarse la temperatura central especificada. Este punto de cocción no cambia aunque se mantenga el alimento durante más tiempo en la olla, ya que la temperatura central del alimento nunca puede superar la ajustada para el agua. La temperatura central es la temperatura del centro del alimento.

Le recomendamos las siguientes temperaturas para alcanzar un punto determinado de cocción:

Alimento	Temperatura central	Punto de cocción
Carne de vacuno, cordero, cerdo y caza	49 °C	Muy poco hecha o bleu (azul): carne casi cruda
	52 °C – 55 °C	Carne poco hecha / sanguinolenta: partes más finas hechas
	56 °C – 60 °C	Término medio tirando a carne poco hecha: partes más gruesas aún rosadas
	61 °C – 65 °C	Al punto: interior rosado
	66 °C – 68 °C	Punto pasado: carne casi totalmente hecha
	69 °C – 71 °C	Carne hecha: totalmente hecha
Carne de ave	72 °C (sin huesos)	Hecha
	85 °C (con huesos)	Hecha
Pescado y marisco	40 °C	Poco hecho
	41 °C – 45 °C	Micuit: medio hecho
	46 °C – 55 °C	Al punto: hecho
Verduras	83 °C – 87 °C	Hechas

INDICACIÓN

► Tenga en cuenta que la carne de ave solo debe consumirse si está completamente hecha para evitar el peligro de salmonelosis.

Tabla de tiempos de cocción

Alimento	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Grosor
Solomillo de vacuno, chuletas	≥ 49 °C	1 – 6 horas	1 – 2 cm
Filetes de vacuno	≥ 49 °C	2 – 8 horas	4 – 5 cm
Pescuezo de vaca, pierna de cordero, caza	≥ 49 °C	8 – 24 horas	4 – 6 cm
Panceta de cerdo	82 °C	10 – 12 horas	3 – 6 cm
Costillas de cerdo	59 °C	10 – 12 horas	2 – 3 cm
Chuletas de cerdo	≥ 56 °C	4 – 8 horas	2 – 4 cm
Redondo de cerdo	≥ 56 °C	10 – 12 horas	5 – 7 cm
Pechuga de pollo (con huesos)	85 °C	2 – 6 horas	3 – 5 cm
Filete de pechuga de pollo	72 °C	1 – 4 horas	3 – 5 cm
Alitas de pollo	85 °C	2 – 6 horas	3 – 5 cm
Muslo de pollo	85 °C	2 – 6 horas	5 – 7 cm
Pechuga de pato	65 °C	3 – 8 horas	3 – 5 cm
Pescado blanco	≥ 47 °C	1 – 2 horas	3 – 5 cm
Pescado azul	≥ 47 °C	1 – 2 horas	3 – 5 cm
Gambas	60 °C	1 hora	2 – 4 cm
Cola de langosta	60 °C	1 hora	4 – 6 cm
Vieiras	60 °C	1 hora	2 – 4 cm
Verduras de raíz	≥ 83 °C	1 – 2 horas	1 – 5 cm
Verduras tiernas	≥ 83 °C	1 – 2 horas	1 – 5 cm

INDICACIÓN

► Todos los datos son solo valores orientativos.
El tiempo de cocción depende del grosor y de la textura de los alimentos utilizados. Los tiempos especificados son solo valores orientativos. Pruebe los distintos tiempos de cocción y las temperaturas hasta alcanzar el resultado deseado. El grosor especificado se refiere a los alimentos envasados al vacío. Los alimentos más finos suelen requerir menos tiempo de cocción.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica! De lo contrario, ¡existe peligro de descarga eléctrica!
- No abra nunca ninguna de las piezas de la carcasa. No existe ningún elemento de mando en el interior. Al abrir la carcasa, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.



¡No sumerja nunca el aparato completamente en agua ni en otros líquidos! ¡Existe peligro de descarga eléctrica!

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

- Deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de limpiarlo. De lo contrario, existe peligro de quemaduras.

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

- No utilice productos de limpieza abrasivos ni corrosivos, ya que pueden dañar la superficie y provocar daños irreparables en el aparato.

- Después de cada uso, limpie el aparato y el cable de red ❶ con un paño ligeramente húmedo. Seque completamente el aparato antes de volver a utilizarlo. Asegúrese de que no quede ningún resto del jabón lavavajillas en el aparato antes de volver a ponerlo en funcionamiento.
- Si quedan restos de suciedad incrustada, introduzca el aparato en una olla adecuada según lo dispuesto en las indicaciones del capítulo ***Preparación del aparato*** y llénela de agua hasta alcanzar la cantidad necesaria. El nivel de agua debe alcanzar la marca "Max".
- Programe una temperatura de 65 °C y una duración de 10 minutos tras alcanzarse la temperatura objetivo.
- Por cada 4 litros de agua utilizada, añada en el agua 1/2 cucharada de jabón lavavajillas líquido que no genere espuma.
- Comience el procedimiento. Una vez finalizado, desenchufe el aparato y deje que se enfríe. A continuación, enjuague el aparato bajo el agua corriente fría y séquelo cuidadosamente antes de guardarlo.

Eliminación de la cal

Si se utiliza frecuentemente el aparato, deberán eliminarse los depósitos de cal una vez al mes. En las regiones con un agua corriente con un nivel de dureza superior a la media, es posible que deba eliminarse la cal con una mayor frecuencia.
Para ello, proceda de la siguiente manera:

- Introduzca el aparato en una olla adecuada según lo dispuesto en las indicaciones del capítulo ***Preparación del aparato*** y llénela de agua hasta alcanzar la cantidad necesaria. El nivel de agua debe alcanzar la marca "Max".
- Programe una temperatura de 80 °C y una duración de 20 minutos tras alcanzarse la temperatura objetivo.
- Por cada 4 litros de agua utilizada, añada 1/4 de taza de ácido cítrico en polvo.
- Comience el procedimiento. Una vez finalizado, desenchufe el aparato y deje que se enfríe. A continuación, enjuague el aparato bajo el agua corriente fría y séquelo cuidadosamente antes de guardarlo.

Almacenamiento

- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo.
- Guarde el aparato en un lugar seco.

Desecho

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

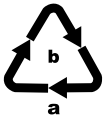


Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.
Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:
1 – 7: plásticos;
20 – 22: papel y cartón;
80 – 98: materiales compuestos.

Anexo

Características técnicas

Tensión de entrada	220 – 240 V ~ (corriente alterna), 50 Hz
Consumo de potencia	1000 W
Clase de aislamiento	I
Grado de protección	IPX7 (protección contra la inmersión temporal en el agua)

Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 123456_7890) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 336963_2001.

Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 336963_2001

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung 20
Urheberrecht 20
Bestimmungsgemäße Verwendung 20
Was bedeutet Sous-vide? 21

Lieferumfang 21

Sicherheitshinweise 22

Bedienelemente 25

Inbetriebnahme 26
Auspacken 26
Gerät vorbereiten 26

Bedienung und Betrieb 27
Gerät ein-/ausschalten 27
Gargut einlegen 27
Gerät programmieren 28
Lebensmittel auf Kerntemperatur garen 29
Garzeitentabelle 30

Reinigung und Pflege 31
Entkalken 32

Lagerung 32

Entsorgung 32
Gerät entsorgen 32
Verpackung entsorgen 33

Anhang 33
Technische Daten 33
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 34
Service 35
Importeur 35

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 Fernwirksystem, 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 Vakuumbeutel 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 ❷ 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 Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.

♦ Verbinden Sie das Netzkabel ❶ mit einer Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und das Display ❹ leuchtet kurz auf. Das Schaltflächensymbol ⏻ ❼ glimmt rot und das Schaltflächensymbol 🌡°/🕒 ❿ 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 „Er4“ im Display ❹.

Bedienung und Betrieb

Gerät ein-/ausschalten

♦ Berühren Sie die Schaltfläche ⏻ ❼, um das Gerät einzuschalten. Im Display ❹ blinkt die Anzeige der eingestellten Wassertemperatur ❺, die Zeitanzeige ❻ leuchtet.

♦ Berühren Sie die Schaltfläche ⏻ ❼ für 2 Sekunden, wenn Sie das Gerät ausschalten wollen. Das Display ❹ erlischt dann.

Gargut einlegen

♦ Legen Sie die Vakuumbeutel mit den vorbereiteten und vakuumierten 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 Vakuumbeutel sollten immer mit Wasser bedeckt sein. Falls die Vakuumbeutel 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 ❺ wiederholt die Schaltflächen + / – ❽ / ❾. Die gewählte Temperatur erscheint im Display ❹. Sie können Werte zwischen 30,0 °C und 95,0 °C einstellen. Wenn Sie eine der Schaltflächen + / – ❽ / ❾ anhaltend berühren, ändert sich die Temperatur im Schnelllauf.
- Berühren Sie die Schaltfläche 🌡/◷ ❿. Jetzt blinkt die Zeitanzeige ❻ im Display ❹ und Sie können die Stundenzahl der gewünschten Gardauer eingeben. Berühren Sie dazu wiederholt die Schaltflächen + / – ❽ / ❾. Sie können Werte zwischen 0 und 99 einstellen. Wenn Sie eine der Schaltflächen + / – ❽ / ❾ anhaltend berühren, ändert sich die Stundenzahl in Schritten von 10 h im Schnelllauf.
- Berühren Sie die Schaltfläche 🌡/◷ ❿. Jetzt können Sie die Minutenzahl der gewünschten Gardauer eingeben. Berühren Sie dazu wiederholt die Schaltflächen + / – ❽ / ❾. Sie können Werte zwischen 0 und 59 einstellen. Wenn Sie eine der Schaltflächen + / – ❽ / ❾ anhaltend berühren, ändert sich die Minutenzahl in Schritten von 5 min im Schnelllauf.
- Berühren Sie die Schaltfläche ⏻ ❼, um das Programm zu starten. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizen und Umwälzen des Wassers im Topf. Die Temperaturanzeige ❺ im Display ❹ zeigt die aktuelle Wassertemperatur.

HINWEIS

► Während des Aufheizens können Sie die bereits eingestellte Gartemperatur ❺ und Garzeit ❻ wie zuvor beschrieben nachträglich ändern.

- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Dazu beginnt der Doppelpunkt der Zeitanzeige ❻ im Display ❹ zu blinken und die Gardauer wird minutenweise heruntergezählt.
- Wenn Sie während des Garens die Schaltfläche 🌡/◷ ❿ berühren, wird für einige Sekunden die eingestellte Gartemperatur ❺ und Garzeit ❻ angezeigt. Dazu blinkt die eingestellte Gartemperatur ❺ bzw. die eingestellten Stunden der Garzeit ❻, wenn Sie die Schaltfläche 🌡/◷ ❿ erneut berühren. Die eingestellten Minuten der Garzeit ❻ blinken bei erneutem berühren der Schaltfläche 🌡/◷ ❿.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät ab und das Display ❹ 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 ❷.

⚠ 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 Vakuumbeutel 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, 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 (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 ❶ 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.

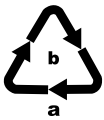


Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 Kassenbon 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 (Kassenbon) 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 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) 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

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)
E-Mail: 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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Stand der Informationen:
06/2020 · Ident.-No.: SSVS1000B2-042020-2