



SOUS VIDE STICK / SOUS VIDE WAND / THERMOPLONGEUR POUR CUISSON SOUS VIDE SSVS 1000 B2

(DE) (AT) (CH)

SOUS VIDE STICK

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

(FR) (BE)

THERMOPLONGEUR POUR CUISSON SOUS VIDE

Mode d'emploi et consignes de sécurité

(PL)

CYRKULATOR DO SOUS VIDE

Instrukcja obsługi i wskazówki bezpieczeństwa

(SK)

SOUS VIDE VARIČ

Návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny

(GB) (IE)

SOUS VIDE WAND

Operating instructions and safety instructions

(NL) (BE)

SOUS VIDE-STICK

Gebruiksaanwijzing en veiligheidsvoorschriften

(CZ)

VARIČ SOUS-VIDE

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny



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.

GB IE

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

FR BE

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

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

SK

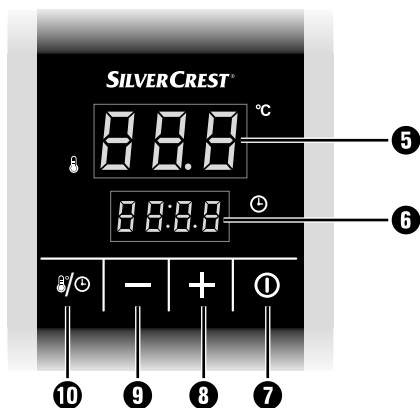
Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise	Seite	1
GB/IE	Operating instructions and safety instructions	Page	19
FR/BE	Mode d'emploi et consignes de sécurité	Page	37
NL/BE	Gebruiksaanwijzing en veiligheidsvoorschriften	Pagina	57
PL	Instrukcja obsługi i wskazówki bezpieczeństwa	Strona	75
CZ	Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny	Strana	93
SK	Návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	109

A



B



Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Urheberrecht	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Was bedeutet Sous-vide?	3
Lieferumfang	3
Sicherheitshinweise	4
Bedienelemente	7
Inbetriebnahme	8
Auspacken	8
Gerät vorbereiten	8
Bedienung und Betrieb	9
Gerät ein-/ ausschalten	9
Gargut einlegen	9
Gerät programmieren	10
Lebensmittel auf Kerntemperatur garen	11
Garzeitentabelle	12
Reinigung und Pflege	13
Entkalken	14
Lagerung	14
Entsorgung	14
Gerät entsorgen	14
Verpackung entsorgen	15
Anhang	15
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 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 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 „Er4“ 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, 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 **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.



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

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 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

Contents

Introduction	20
Copyright	20
Intended use	20
What does sous-vide mean?	21
Package contents	21
Safety information	22
Operating elements	25
Initial operation	25
Unpacking	25
Preparing the appliance	26
Handling and use	27
Switching the appliance on/off	27
Adding the food	27
Programming the appliance	27
Cooking food at core temperature	29
Cooking times	30
Cleaning and maintenance	31
Descaling	32
Storage	32
Disposal	32
Disposal of the appliance	32
Disposal of the packaging	33
Appendix	33
Technical data	33
Kompernass Handels GmbH warranty	34
Service	35
Importer	35

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

This sous-vide stick is exclusively intended for cooking vacuum-packaged foods. Any other use or use beyond the scope described of the appliance is not intended.

This appliance is intended solely for use in private households and not for use in commercial or industrial applications.

The appliance is intended only for indoor domestic use.

WARNING

Danger if not used as intended!

The appliance may be hazardous if used for any other purpose and/or in any manner than the one intended.

- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

Claims of any kind for damages resulting from misuse, improper repairs, unauthorised modifications or the use of unauthorised spare parts are excluded.

The risk is borne solely by the user.

What does sous-vide mean?

Sous-vide (the French “sous” means “for under vacuum” and “vide” means “vacuum”) or vacuum cooking is a special cooking method in which the food is first vacuum-packed in special plastic bags and then cooked at a low temperature in a water bath. The cooking temperatures remain under 100°C, which makes it a very gentle cooking method. The low temperatures change the products more slowly at a molecular level, making the cooking results all the more tender and juicy. In sous-vide cooking, the airtight packaging retains nearly all the flavour and nutrients; this making vacuum-cooked food particularly flavoursome.

The aromas of spices become more intense under a vacuum. It is therefore better to use them sparingly and add more later if necessary.

Another benefit is that the core temperature can be controlled exactly – so the rule of thumb is: water temperature = core temperature. Overcooking the food is almost impossible if the temperature has been correctly selected as the individual ingredients do not get any hotter than the temperature of the water.

You will need the following accessories (not supplied) to cook using the sous-vide method:

- Pot
- vacuum sealer
- special vacuum bags or plastic bags that do not release any plasticizers or similar to the food and that are heat-resistant.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Sous-vide stick
- Operating instructions

NOTE

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

Safety information

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Check the appliance for visible external damage before use. Do not use the appliance if the mains cable or appliance itself has been dropped or there is visible damage.
- ▶ The appliance may only be used in dry indoor rooms.
- ▶  Never immerse the appliance in water deeper than up to the MAX marking! Never immerse the appliance in other liquids!
- ▶ Ensure that the mains cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- ▶ All repairs must be carried out by authorised specialist workshops or by the Customer Service department. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.
- ▶ To disconnect the appliance completely from the mains power, the mains plug must be removed from the power socket. The appliance should be set up in such a way that you have unrestricted access to the mains socket at all times, and can pull out the plug immediately in an emergency.
- ▶ When unplugging the appliance, always pull on the plug rather than on the cable.
- ▶ Pull the plug from the mains socket before removing the appliance from the water.

DANGER – RISK OF FIRE!

- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Use the appliance only in pots with a dead weight that ensures sufficient stability during operation.
- ▶ The appliance does not need to be monitored continuously during use, but it should be checked regularly. This is especially important if long cooking times are set.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and understand the potential risks.
- ▶ Do not allow children to use the appliance. Cleaning and maintenance may not be carried out by children.
- ▶ Children must not play with the appliance.

**CAUTION: hot surfaces**

- ▶ The heating element of the appliance gets very hot during use. During operation, only touch the appliance on the control panel or on the pot clip.
- ▶ Never put your bare hands into the water when you are immersing the vacuum bag in the water bath or removing it.
- ▶ The heating element of the appliance remains very hot for a while after removing the plug from the mains socket. Do not touch the hot element or put it down on any flammable surface, such as wood.
- ▶ The surface of the heating element retains residual heat after use. Allow the appliance to cool down to room temperature to avoid burns.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not add any foods to the water bath unless they are firmly sealed. Any water getting into the food will produce unfavourable results or spoil the food.
- ▶ Ensure that the appliance, the mains cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Never place the appliance near sources of heat.
- ▶ Never open the housing. If you do, it can no longer be assured that the appliance is safe, and the warranty will be invalidated.
- ▶ Allow the appliance to cool down completely before cleaning and stowing it away it.
- ▶ In the case a malfunction occurs on the appliance, an error code will blink on the display. When the error codes "**Er1**", "**Er2**", "**Er3**" or "**Er6**" are displayed, switch off the appliance immediately, pull the mains plug out of the socket and contact the Service Hotline (see Section **Service**).

The error code display "**Er4**" informs you that the appliance is not in the water. Handle the appliance as described in the Section **Preparing the appliance**. The error code display will then go out.

Operating elements

Figure A:

- ❶ Mains cable
- ❷ Pot clip
- ❸ Heating element
- ❹ Display

Figure B:

- ❺ Temperature indicator
- ❻ Time indicator
- ❼ ① On/Off switch
- ❽ "+" button
- ❾ "-" button
- ❿ 🌡️/🕒 Button for switching between temperature/time input

Initial operation

Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging materials and any adhesive labels from the appliance.
- ◆ Pull off the film from the display.

NOTE

- ▶ Check the package for signs of visible damage.
- ▶ In case of damages caused by defective packaging or transport, contact the Service Hotline.

⚠️ DANGER!

- ▶ Packaging materials should not be used as a plaything. There is a risk of suffocation.

Preparing the appliance

- ◆ Wash the appliance in warm soapy water and dry it thoroughly before first use.
- ◆ Place the appliance into a pot that has side walls with a height of approx. 15 cm. Fasten the appliance on the pot's sidewall by means of the pot clip ②. Set the pot onto a level, dry and slip-free surface.
- ◆ Pour warm water into the pot until the water level is between the MIN and MAX markings.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Note that the water level rises when you add the food. Do not exceed the MAX marking and ensure that the water level is always above the MIN marking!

NOTE

- ▶ The water temperature should be as close as possible to the temperature you require for cooking. This minimises the waiting time until the set temperature is reached.
- ▶ The water should not be hotter than the required temperature, however.
- ▶ You can find the required temperatures in the list of cooking times (see section **Cooking times**).

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Before connecting the appliance, compare the connection data of the appliance (voltage and frequency) on the rating plate with that of your electrical supply. This data must correspond in order to prevent damage to the appliance.
- ◆ Plug the mains cable ① into a power socket. You will hear a beep and the display ④ lights up briefly. The button symbol ① ⑦ glows red and the button symbol ⑧/⏻ ⑩ lights up white. The appliance is now ready for use.

NOTE

- ▶ The appliance will not work if the heating element ③ is not in the water. In that case, "Er 4" will light up on the display ④.

Handling and use

Switching the appliance on/off

- ◆ Press the button ① ⑦ to switch on the appliance. On the display ④, the set water temperature ⑤ will flash and the time indicator ⑥ will be lit.
- ◆ Press the button ① ⑦ for 2 seconds if you want to switch off the appliance. The display ④ will then go out.

Adding the food

- ◆ Place the vacuum bag with the prepared and vacuum-packed food in the pot. Note that the water level must not exceed the MAX marking. If required, ladle out the water with a cup.

NOTE

- ▶ The vacuum bags should always be covered with water during operation. If the vacuum bags float to the surface, weigh them down with a suitable weight (e.g. a plate).

Programming the appliance

- ◆ To set the water temperature for the desired cooking process by degrees, press the buttons + / - ⑧/⑨ repeatedly while the temperature indicator ⑤ is blinking. The selected temperature will appear on the display ④. You can set values between 30,0°C and 99,0°C. If you press and hold down one of the buttons + / - ⑧/⑨, the temperature will change rapidly.
- ◆ Press the button ⑧/⌚ ⑩. Now, the time indicator ⑥ is blinking on the display ④ and you can enter the number of hours for the desired cooking time. To do so, repeatedly press the buttons + / - ⑧/⑨. You can set values between 0 and 99. If you press and hold down one of the buttons + / - ⑧/⑨, the number of hours will change rapidly in steps of 10 h.
- ◆ Press the button ⑧/⌚ ⑩. Now, you can enter the number of minutes for the desired cooking time. To do so, repeatedly press the buttons + / - ⑧/⑨. You can set values between 0 and 59. If you press and hold down one of the buttons + / - ⑧/⑨, the number of minutes will change rapidly in steps of 5 min.
- ◆ Press the button ① ⑦ to start the program. The appliance will begin heating up and circulate the water in the pot. The temperature indicator ⑤ on the display ④ shows the current water temperature.

NOTE

- ▶ During heating you can adjust the previously set cooking temperature ⑤ and cooking time ⑥ as described above.

- ◆ As soon as the set temperature is reached, an acoustic signal will sound. In addition, the colon of the time indicator ❹ will start to blink on the display ❹ and the cooking time will be counted down by minutes.
- ◆ If you press the button  ❶ during the cooking process, the set cooking temperature ❺ and cooking time ❻ will be displayed for a few seconds. In addition, the set cooking temperature ❺ or the set hours of the cooking time ❻ will flash when you press the button  ❶ again. The set minutes of the cooking time ❻ will flash when the button  ❶ is pressed another time.
- ◆ When the time has elapsed, the appliance will switch off automatically and the display ❹ will go out. You will hear beep sounds.
- ◆ Remove the cooked food from the pot using a suitable tool (e.g. kitchen or barbecue tongs).
- ◆ Pull the mains plug out of the power socket and take the appliance carefully out of the pot. To do so, open the pot clip ❷.

DANGER!

- Do not touch the hot heating element ❸. Hot water can drip from the heating element. There is a risk of burns and scalding.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- Do not place the appliance on any flammable surface, such as wood.
- ◆ Cut open the vacuum bag and remove the food. Depending on the type of food cooked, your meal can be served immediately or must be prepared further (e.g. briefly fried).
- ◆ When you switch the appliance on again, the last set temperature will flash on the display.

Cooking food at core temperature

The following tables show how cooked a piece of food (e.g. a piece of meat) is when the core temperature is reached. This also does not change even after longer submersion in the pot, as the core temperature in the food can never be higher than the set water temperature.

The core temperature is the temperature in the middle of the food.

We recommend the following temperatures for a certain degree of cooking:

Food	Core temperature	Cooking level
Beef, lamb, pork and game	49 °C	blue – almost raw
	52 °C – 55 °C	rare – cooked around the edge
	56 °C – 60 °C	medium rare – a large part still pink
	61 °C – 65 °C	medium – pink in the middle
	66 °C – 68 °C	medium well done – almost completely cooked
	69 °C – 71 °C	well done – thoroughly cooked
Poultry	72 °C (boneless)	cooked
	85 °C (with bones)	cooked
Fish and seafood	40 °C	glazed – barely done
	41 °C – 45 °C	mi-cuit – half cooked
	46 °C – 55 °C	a point – firm
Vegetables	83 °C – 87 °C	cooked

NOTE

Please note that poultry may only be eaten when it is thoroughly cooked to avoid the danger of a salmonella infection.

Cooking times

Food to be cooked	Cooking temperature	Cooking time	Thickness
Beef fillet, pork chops	≥ 49 °C	1 – 6 hours	1 – 2 cm
Beef steaks	≥ 49 °C	2 – 8 hours	4 – 5 cm
Neck of beef, leg of lamb, game	≥ 49 °C	8 – 24 hours	4 – 6 cm
Pork belly	82 °C	10 – 12 hours	3 – 6 cm
Pork ribs	59 °C	10 – 12 hours	2 – 3 cm
Pork chops	≥ 56 °C	4 – 8 hours	2 – 4 cm
Pork joints	≥ 56 °C	10 – 12 hours	5 – 7 cm
Chicken breast (with bones)	85 °C	2 – 6 hours	3 – 5 cm
Chicken breast fillet	72 °C	1 – 4 hours	3 – 5 cm
Chicken wings	85 °C	2 – 6 hours	3 – 5 cm
Chicken drumstick	85 °C	2 – 6 hours	5 – 7 cm
Duck breast	65 °C	3 – 8 hours	3 – 5 cm
Fish (lean)	≥ 47 °C	1 – 2 hours	3 – 5 cm
Fish (oily)	≥ 47 °C	1 – 2 hours	3 – 5 cm
Shrimps	60 °C	1 hour	2 – 4 cm
Lobster tail	60 °C	1 hour	4 – 6 cm
Scallops	60 °C	1 hour	2 – 4 cm
Root vegetables	≥ 83 °C	1 – 2 hours	1 – 5 cm
Tender vegetables	≥ 83 °C	1 – 2 hours	1 – 5 cm

NOTE

- The information provided here is merely a guideline!
The cooking time depends on the thickness and texture of the food. The times given are approximate. Try out various cooking times and temperatures until you achieve the result you want. The thicknesses stated refer to vacuum-packed foods. Thinner foods generally require shorter cooking times.

Cleaning and maintenance

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! Otherwise there is the risk of electric shock!
- ▶ Never open any parts of the housing. There are no serviceable parts whatsoever inside. When the housing is open, there is the risk of receiving a potentially fatal electrical shock.
-  Never immerse the appliance completely in water or other liquids! There is a risk of electric shock!

WARNING – RISK OF BURNS!

- ▶ Allow the appliance to cool down to room temperature before cleaning it. Otherwise, there is a risk of burns!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use abrasive or caustic cleaning agents. These can attack the surface and damage the appliance beyond repair.
- ◆ Clean all exterior surfaces and the mains cable **1** with a slightly dampened cloth after every use. Always dry the appliance properly before using it again. Ensure that there is no detergent residue on or in the appliance before using it again.
- ◆ In the case of heavier soiling, put the appliance into a suitable pot, bearing in mind the information found in Section **Preparing the appliance**, fill the pot with water and measure the quantity used. The water level must be on the "Max" marking.
- ◆ Program an operating process with 65°C and a time of 10 minutes once the target temperature is reached.
- ◆ For every 4 litres of used water, add 1/2 table spoon of non-foaming liquid dishwashing detergent into the water.
- ◆ Start the operating process. After it has ended, disconnect the plug and allow the appliance to cool down. As the last step, rinse the appliance under cold running water. Before stowing it away, thoroughly dry off the appliance.

Descaling

If you use the appliance frequently, you should descale it once per month. In regions where the tap water has an above-average hardness level, descaling at shorter intervals may also be warranted.

Proceed as follows for descaling:

- ◆ Put the appliance into a suitable pot, bearing in mind the information found in Section **Preparing the appliance**, fill the pot with water and measure the quantity used. The water level must be on the "Max" marking.
- ◆ Program an operating process with 80°C and a time of 20 minutes once the target temperature is reached.
- ◆ For every 4 litres of used water, add 1/4 table cup of citric acid powder into the water.
- ◆ Start the operating process. After it has ended, disconnect the plug and allow the appliance to cool down. As the last step, rinse the appliance under cold running water. Before stowing it away, thoroughly dry off the appliance.

Storage

- ◆ Let the appliance cool down completely before putting it away.
- ◆ Store the appliance in a dry location.

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out wheeled bin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in normal household waste at the end of its useful life, but must be brought to a specially set-up collection point, recycling depot or disposal company.

This disposal is free of charge for the user. Protect the environment by disposing of this appliance properly.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the product.



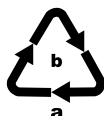
The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable.

Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1–7: plastics,

20–22: paper and cardboard,

80–98: composites

Appendix

Technical data

Input voltage	220 – 240 V ~ (AC), 50 Hz
Power consumption	1000 W
Protection class	I
Protection class	IPX7 (protection against temporary immersion in water)



All parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 336963_2001.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 336963_2001

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	38
Droits d'auteur	38
Utilisation conforme	38
Que signifie sous vide?	39
Matériel livré	39
Consignes de sécurité	40
Éléments de commande	43
Mise en service	43
Déballage	43
Préparation de l'appareil	44
Utilisation et fonctionnement	44
Mise en marche / arrêt de l'appareil	44
Mise en place des aliments à cuire	45
Programmation de l'appareil	45
Cuisson des aliments à température à cœur	46
Tableau des temps de cuisson	47
Nettoyage et entretien	48
Détartrer	49
Entreposage	49
Recyclage	49
Recyclage de l'appareil	49
Recyclage de l'emballage	50
Annexe	50
Caractéristiques techniques	50
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	51
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	53
Service après-vente	55
Importateur	56

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.

**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.
- ▶ 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 ❷, 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 ❹ s'allume brièvement. La touche ❶ ❷ rougeoye et la touche ❸/❹ ❺ 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 ❹.

Utilisation et fonctionnement

Mise en marche / arrêt de l'appareil

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

⚠ 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
Boeuf, 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.

Détartre

Si vous utilisez l'appareil fréquemment, il faudrait le détartre 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 détartre 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.
- ◆ Entrez 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.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recyclé.

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 pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

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, 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) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 336963_2001.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

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.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1^{er} alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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, 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) 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: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

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.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	58
Auteursrecht	58
Gebruik in overeenstemming met bestemming	58
Wat betekent sous-vide?	59
Inhoud van het pakket	59
Veiligheidsvoorschriften	60
Bedieningselementen	63
Ingebruikname	64
Uitpakken	64
Apparaat voorbereiden	64
Bediening en gebruik	65
Apparaat in-/uitschakelen	65
Levensmiddelen in het apparaat leggen	65
Apparaat programmeren	65
Levensmiddelen op kerntemperatuur garen	67
Tabel gaartijden	68
Reiniging en onderhoud	69
Ontkalken	70
Opbergen	70
Afvoeren	70
Apparaat afvoeren	70
Verpakking afvoeren	71
Bijlage	71
Technische gegevens	71
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	72
Service	73
Importeur	73

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgescreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook die van delen van het document, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Deze sous-vide-stick dient uitsluitend voor het garen van vacuümverpakte levensmiddelen. Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens en niet bedoeld voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen.

Dit apparaat is alleen bestemd voor privégebruik binnenshuis.

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik kan gevaarlijk zijn.

- Gebruik het apparaat uitsluitend conform de bestemming.
- Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures op.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming, onvakkundige reparaties, veranderingen die zonder toestemming zijn uitgevoerd of gebruik van niet-toegestane vervangingsonderdelen.

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Wat betekent sous-vide?

Sous-vide (Frans: 'sous' = onder, 'vide' = vacuüm) of vacuüm-garen is een speciale gaarmethode waarbij het te bereiden product eerst in een speciale plastic zak wordt gevacumeerd en vervolgens in een waterbad met lage temperatuur wordt gegaard. De gaartemperaturen liggen daarbij onder de 100 °C, zodat deze methode bijzonder zacht is. Dankzij de lage hitte verloopt de moleculaire wijziging van de producten heel langzaam, wat zorgt voor zachte en sappige gegaarde levensmiddelen. Dankzij de luchtdichte verpakking blijven bij sous-vide-garen de meeste smaak- en voedingsstoffen behouden, zodat de onder vacuüm gegaarde levensmiddelen bijzonder aromatisch zijn.

Ook de aroma's van de kruiden worden onder vacuüm intensiever. Gebruik ze daarom liever spaarzaam en voeg later desgewenst nog kruiden toe.

Een ander voordeel is dat de kerntemperatuur exact wordt beheerst, want meestal geldt de vuistregel: watertemperatuur = kerntemperatuur. Bij een correct gekozen temperatuur is het te ver doorgaren van de levensmiddelen bijna uitgesloten, omdat de individuele ingrediënten hoogstens de temperatuur van het water kunnen aannemen.

Voor de sous-vide-gaarmethode hebt u de volgende, niet-meegeleverde accessoires nodig:

- Pan
- vacuümapparaat
- speciale vacuümzakken of plastic zakken, die geen weekmakers of dergelijke aan de levensmiddelen kunnen afgeven en hittebestendig zijn.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Sous-vide-stick
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de service-hotline (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Controleer de buitenkant van het apparaat op zichtbare schade voordat u het gebruikt. Gebruik het apparaat niet wanneer het apparaat of het netsnoer zichtbare schade vertoont of als het apparaat gevallen is.
- ▶ Het apparaat mag alleen in een droge ruimte binnenshuis worden gebruikt.
- ▶  Dompel het apparaat nooit verder dan tot aan de MAX-markering onder in water! Dompel het apparaat nooit onder in andere vloeistoffen!
- ▶ Zorg ervoor dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in werking is. Leg het snoer zo neer, dat het niet bekneld of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door een gekwalificeerd vakman of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ Laat reparaties aan het apparaat alleen door erkende vakbedrijven of door de klantenservice uitvoeren. Ondeskundige reparaties kunnen de gebruiker in gevaar brengen. Bovendien vervalt dan de garantie.
- ▶ Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat helemaal los te koppelen van het lichtnet. Plaats het apparaat daarom zodanig, dat ongehinderde toegang tot het stopcontact altijd gewaarborgd is, zodat de stekker in geval van nood onmiddellijk uit het stopcontact kan worden gehaald.
- ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer zelf.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat uit het water neemt.

⚠ GEVAAR - BRANDGEVAAR!

- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Gebruik het apparaat alleen in pannen met een eigen gewicht dat een voldoende stabiel gebruik waarborgt.
- ▶ Het apparaat hoeft in bedrijf niet continu in de gaten te worden gehouden, maar moet wel regelmatig worden gecontroleerd. Dit geldt vooral wanneer heel lange gaartijden ingesteld zijn.
- ▶ Dit apparaat mag door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrekkige ervaring en kennis gebruikt worden, wanneer ze onder toezicht staan of als ze het apparaat veilig hebben leren gebruiken en de mogelijke gevaren begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!



VOORZICHTIG:heteoppervlakken

- ▶ Het verwarmingselement van het apparaat wordt in werking erg heet. Raak tijdens bedrijf alleen het bedieningspaneel of de panklem van het apparaat aan.
- ▶ Grijp niet met de blote handen in het water om de vacuümzakken in het water te leggen of eruit te halen.
- ▶ Nadat u de stekker uit het stopcontact getrokken hebt, blijft het verwarmingselement van het apparaat nog even warm en mag het niet aangeraakt of op brandbare oppervlakken, zoals hout, gelegd worden.
- ▶ Na gebruik van het apparaat bevat het oppervlak van het verwarmingselement restwarmte. Laat het apparaat tot ruimtetemperatuur afkoelen, anders bestaat er gevaar voor verbranding!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Leg alleen waterdicht verpakte levensmiddelen in het waterbad. Binnendringend water kan de levensmiddelen aantasten of bederven.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- ▶ Plaats het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen.
- ▶ Open nooit de behuizing. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- ▶ Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Bij een storing in het apparaat knippert op het display een foutcode. Bij weergave van de foutcode "Er1", "Er2", "Er3" of "Er6" schakelt u het apparaat meteen uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de service-hotline (zie het hoofdstuk **Service**).

De foutcode "Er4" geeft aan dat het apparaat zich niet in het water bevindt. Ga met het apparaat te werk zoals beschreven in het hoofdstuk **Apparaat voorbereiden**. De weergegeven foutcode verdwijnt dan.

Bedieningselementen

Afbeelding A:

- ❶ Netsnoer
- ❷ Panklem
- ❸ Verwarmingselement
- ❹ Display

Afbeelding B:

- ❺ Temperatuurindicatie
- ❻ Tijdindicatie
- ❼ ① Aan-/uitknop
- ❽ Knop "+"
- ❾ Knop "-"
- ❿ 🔄/⌚ Knop Temperatuur-/tijdindicatie omschakelen

Ingebruikname

Uitpakken

- ♦ Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ♦ Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele etiketten van het apparaat.
- ♦ Trek de folie van het display af.

OPMERKING

- Controleer het pakket op zichtbare schade.
- Neem contact op met de service-hotline als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport.

GEVAAR!

- Kinderen mogen het verpakkingsmateriaal niet als speelgoed gebruiken. Er bestaat verstikkingsgevaar.

Apparaat voorbereiden

- ♦ Reinig het apparaat voordat u het voor het eerst gebruikt, in een warm sopje en droog het zorgvuldig af.
- ♦ Plaats het apparaat in een pan met een ca. 15 cm hoge zijwand. Bevestig het apparaat met de panklem **2** op de zijwand van de pan. Zet de pan op een egaal, droog en antislip oppervlak.
- ♦ Doe zo veel warm water in de pan dat het wateroppervlak zich tussen de MIN- en de MAX-markering bevindt.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Houd er rekening mee dat de waterspiegel nog stijgt wanneer u de levensmiddelen in de pan legt. Het waterpeil mag nooit hoger zijn dan de MAX-markering en nooit lager dan de MIN-markering!

OPMERKING

- De temperatuur van het toegevoegde water moet zo veel mogelijk overeenkomen met de temperatuur die nodig is voor het garen. Zo voorkomt u lange wachttijden voordat de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Het water mag echter niet heter zijn dan de benodigde temperatuur.
- De benodigde temperatuur vindt u bijv. in de tabel met gaartijden (zie het hoofdstuk **Tabel gaartijden**).

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Vergelijk, voordat u het apparaat aansluit, eerst de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw lichtnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd raakt.

- ◆ Steek de stekker van het snoer ❶ in een stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal en het display ❷ licht kort op. Het knopsymbool ❶ ❷ brandt rood en het knopsymbool ❷/❸ ❸ brandt wit. Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

OPMERKING

- Het apparaat werkt niet wanneer het verwarmingselement ❸ zich niet in het water bevindt. In dat geval knippert "E-4" op het display ❷.

Bediening en gebruik

Apparaat in-/uitschakelen

- ◆ Tik op de knop ❶ ❷ om het apparaat in te schakelen. Op het display ❷ knippert de indicatie van de ingestelde watertemperatuur ❸, en de tijddindicatie ❹ brandt.
- ◆ Raak de knop ❶ ❷ 2 seconden lang aan om het apparaat uit te schakelen. Het display ❷ dooft dan.

Levensmiddelen in het apparaat leggen

- ◆ Leg de vacuümzakken met de voorbereide en gevacumeerde levensmiddelen in de pan. Zorg ervoor dat het waterpeil niet boven de MAX-markering stijgt. Neem zo nodig wat water weg met behulp van een kopje.

OPMERKING

- De vacuümzakken moeten altijd met water bedekt zijn. Als de vacuümzakken op het wateroppervlak drijven, leg er dan een gewicht (bijv. een bord) op.

Apparaat programmeren

- ◆ Om de watertemperatuur voor het gewenste garingsproces in graden in te stellen, raakt u, terwijl de temperatuurindicatie ❸ knippert, herhaald de knoppen + / - ❸/❹ aan. De geselecteerde temperatuur verschijnt op het display ❷. U kunt waarden tussen 30,0 °C en 95,0 °C instellen. Wanneer u een van de knoppen + / - ❸/❹ continu aanraakt, verandert de temperatuur in een snelle opeenvolging.
- ◆ Tik op de knop ❷/❸ ❸. Nu knippert de tijddindicatie ❹ op het display ❷ en kunt u het aantal uren voor de gewenste garingsduur invoeren. Tik daartoe herhaald op de knoppen + / - ❸/❹. U kunt waarden tussen 0 en 99 instellen. Wanneer u een van de knoppen + / - ❸/❹ continu aanraakt, verandert het aantal uren in een snelle opeenvolging in stappen van 10 uur.
- ◆ Tik op de knop ❷/❸ ❸. Nu kunt u het aantal minuten van de gewenste garingsduur invoeren. Tik daartoe herhaald op de knoppen + / - ❸/❹. U kunt waarden tussen 0 en 59 instellen. Wanneer u een van de knoppen + / - ❸/❹ continu aanraakt, verandert het aantal minuten in een snelle opeenvolging in stappen van 5 minuut.

- ♦ Tik op de knop ① ⑦ om het programma te starten. Het apparaat begint met het verwarmen en laten circuleren van het water in de pan. De temperatuurindicatie ⑤ op het display ④ geeft de actuele watertemperatuur aan.

OPMERKING

- Tijdens het verwarmen kunt u de reeds ingestelde gaartemperatuur ⑤ en gaartijd ⑥ alsnog veranderen zoals hierboven beschreven.
- ♦ Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, hoort u een geluidssignaal. Verder begint de dubbele punt van de tijdindicatie ⑥ op het display ④ te knipperen en telt de garingsduur in minuten terug.
- ♦ Wanneer u tijdens het garen op de knop ⑧/⌚ ⑩ tikt, worden enkele seconden lang de ingestelde gaartemperatuur ⑤ en gaartijd ⑥ weergegeven. Daarbij knippert de ingestelde gaartemperatuur ⑤ resp. de ingestelde uren van de gaartijd ⑥ wanneer u opnieuw op de knop ⑧/⌚ ⑩ tikt. De ingestelde minuten van de gaartijd ⑥ knipperen wanneer u opnieuw op de knop ⑧/⌚ ⑩ tikt.
- ♦ Wanneer de tijd is verstreken, gaat het apparaat uit en dooft het display ④. Er klinken geluidssignalen.
- ♦ Haal de levensmiddelen met behulp van gepast keukengerei (bijv. een keuken- of grilltang) uit de pan.
- ♦ Trek de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat voorzichtig uit de pan. Open daartoe de panklem ②.

⚠ GEVAAR!

- Raak het verwarmingselement ③ niet aan. Er kan heet water uit het verwarmingselement druppelen. Er bestaat gevaar voor verbranding en brandwonden.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Leg het warme apparaat niet op brandbare oppervlakken, zoals hout.
- ♦ Snijd de vacuümzak open en verwijder de levensmiddelen. Afhankelijk van het type levensmiddel kan het gerecht onmiddellijk worden geserveerd of moet het nog worden afgewerkt (bijv. kort aanbraden).
- ♦ Na opnieuw inschakelen knippert de laatst ingestelde temperatuur.

Levensmiddelen op kerntemperatuur garen

De volgende tabellen laten zien hoe gaar een levensmiddel (bijv. een stuk vlees) is wanneer de vermelde kerntemperatuur is bereikt. Dit verandert ook niet meer wanneer u de levensmiddelen langer in de pan houdt, want de kerntemperatuur van het levensmiddel kan niet hoger stijgen dan de ingestelde watertemperatuur. De kerntemperatuur is de temperatuur in het midden van het levensmiddel.

We raden voor de vermelde garing de volgende temperaturen aan:

Levensmiddel	Kerntemperatuur	Garing
Rund, lam, varken en wild	49 °C	bleu: bijna rauw
	52 °C - 55 °C	saignant: smalle rand gaar
	56 °C - 60 °C	rosé: dikker deel nog roze
	61 °C - 65 °C	à point: binnenin roze
	66 °C - 68 °C	à point/bien cuit: bijna volledig doorbakken
	69 °C - 71 °C	bien cuit: volledig doorbakken
Gevogelte	72 °C (ontbeend)	gegaard
	85 °C (met botten)	gegaard
Vis, schaal- en schelpdieren	40 °C	glazig: net doorbakken
	41 °C - 45 °C	mi-cuit: halfgegaard
	46 °C - 55 °C	à point: vast
Groente	83 °C - 87 °C	gegaard

OPMERKING

Houd er rekening mee dat gevogelte altijd volledig geгаard moet worden gegeten, om een salmonella-infectie te voorkomen.

Tabel gaartijden

Levensmiddel	Gaar-temperatuur	Gaartijd	Dikte
Runderfilet, karbonades	≥ 49 °C	1 – 6 uur	1 – 2 cm
Rundersteaks	≥ 49 °C	2 – 8 uur	4 – 5 cm
Rundernek, lamsbout, wild	≥ 49 °C	8 – 24 uur	4 – 6 cm
Varkensbuiik	82 °C	10 – 12 uur	3 – 6 cm
Varkens-spareribs	59 °C	10 – 12 uur	2 – 3 cm
Varkenskarbonades	≥ 56 °C	4 – 8 uur	2 – 4 cm
Varkensgebraad	≥ 56 °C	10 – 12 uur	5 – 7 cm
Kippenborst (met botten)	85 °C	2 – 6 uur	3 – 5 cm
Kippenborstfilet	72 °C	1 – 4 uur	3 – 5 cm
Kippenvleugel	85 °C	2 – 6 uur	3 – 5 cm
Kippenbout	85 °C	2 – 6 uur	5 – 7 cm
Eendenborst	65 °C	3 – 8 uur	3 – 5 cm
Vis, mager	≥ 47 °C	1 – 2 uur	3 – 5 cm
Vis, vet	≥ 47 °C	1 – 2 uur	3 – 5 cm
Garnalen	60 °C	1 uur	2 – 4 cm
Kreeftenstaart	60 °C	1 uur	4 – 6 cm
Sint-jakobsschelpen	60 °C	1 uur	2 – 4 cm
Wortelgroenten	≥ 83 °C	1 – 2 uur	1 – 5 cm
Zachte groenten	≥ 83 °C	1 – 2 uur	1 – 5 cm

OPMERKING

- De aangegeven waarden zijn slechts richtwaarden!
De gaartijd hangt af van de dikte en textuur van het levensmiddel. De vermelde tijden zijn richtwaarden. Test verschillende gaartijden en temperaturen totdat u het gewenste resultaat bereikt. De vermelde dikte verwijst naar het gevaccineerde levensmiddel. Dunnere levensmiddelen hebben meestal een kortere gaartijd nodig.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok!
- ▶ Open nooit enig deel van de behuizing. Hierin bevinden zich geen bedieningselementen. Als de behuizing is geopend, kan er sprake zijn van levensgevaar door een elektrische schok.

 Dompel het apparaat nooit helemaal onder in water of in andere vloeistoffen! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

WAARSCHUWING - VERBRANDINGSGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat tot ruimtetemperatuur afkoelen voordat u het reinigt. Anders bestaat er verbrandingsgevaar!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak aantasten en het apparaat onherstelbaar beschadigen.
- ◆ Reinig het apparaat en het netsnoer **1** na elk gebruik met een licht bevochtigde doek. Droog het apparaat altijd goed af voordat u het opnieuw gebruikt. Zorg ervoor dat er geen restanten van afwasmiddel op en in het apparaat achterblijven voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.
- ◆ Bij sterkere vervuiling doet u het apparaat met inachtnahme van de aanwijzingen in het hoofdstuk **Apparaat voorbereiden** in een geschikte pan die u met water vult. Het waterpeil moet zich bij de markering "Max" bevinden.
- ◆ Programmeer een instelling met 65 °C en een duur van 10 minuten na het bereiken van de doeltemperatuur.
- ◆ Voeg per 4 liter gebruikt water 1/2 eetlepel niet-schuimende vloeibare vaatwasserreiniger aan het water toe.
- ◆ Start de procedure. Haal na afloop hiervan de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Spoel het apparaat daarna af onder koud stromend water. Droog het apparaat goed af voordat u het opbergt.

Ontkalken

Wanneer u het apparaat vaak gebruikt, moet het maandelijks worden ontkalkt. In regio's waar het leidingwater een bovengemiddeld hoge hardheidsgraad heeft, kan ontkalken ook vaker nodig zijn.

Ga voor het ontkalken als volgt te werk:

- ◆ Doe het apparaat met inachtnaam van de aanwijzingen in het hoofdstuk **Apparaat voorbereiden** in een geschikte pan die u met water vult. Het waterpeil moet zich bij de markering "Max" bevinden.
- ◆ Programmeer een instelling met 80 °C en een duur van 20 minuten na het bereiken van de doeltemperatuur.
- ◆ Voeg per 4 liter gebruikt water 1/4 kopje citroenzuurpoeder aan het water toe.
- ◆ Start de procedure. Haal na afloop hiervan de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Spoel het apparaat daarna af onder koud stromend water. Droog het apparaat goed af voordat u het opbergt.

Opbergen

- ◆ Laat het apparaat eerst helemaal afkoelen voordat u het opbergt.
- ◆ Berg het apparaat op een droge plaats op.

Afvoeren

Apparaat afvoeren



Het symbool hiernaast met een doorgeslechte vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal hiervoor bestemde inzamel-punten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Dit afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.



Het product is recyclebaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar.

Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af overeenkomstig de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af overeenkomstig de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

1-7: kunststoffen,

20-22: papier en karton,

80-98: composietmaterialen.

Bijlage

Technische gegevens

Ingangsspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Opgenomen vermogen	1000 W
Beschermingsklasse	I
Beschermingsklasse	IPX7 (bescherming tegen kortstondige onderdompeling in water)



Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456_7890) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 336963_2001 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 336963_2001

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	76
Prawa autorskie	76
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	76
Co oznacza sous-vide?	77
Zakres dostawy	77
Wskazówki bezpieczeństwa	78
Elementy obsługowe	81
Uruchomienie	82
Rozpakowanie	82
Przygotowanie urządzenia	82
Obsługa i eksploatacja	83
Włączanie / wyłączanie urządzenia	83
Włożenie produktów do gotowania	83
Programowanie urządzenia	84
Gotowanie produktów spożywczych do temperatury wewnętrznej	85
Tabela czasu gotowania	86
Czyszczenie i pielęgnacja	87
Usunięcie kamienia	88
Przechowywanie	88
Utylizacja	88
Utylizacja urządzenia	88
Utylizacja opakowania	89
Załącznik	89
Dane techniczne	89
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	90
Serwis	91
Importer	91

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Prawa autorskie

Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim.

Wszelki rodzaj powielania lub przedruku, także we fragmentach, jak również reprodukcja ilustracji, także w zmienionym stanie, są dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie sous-vide służy wyłącznie do gotowania artykułów spożywczych zapakowanych próżniowo. Inny sposób użycia lub użycie wykraczające poza powyższy zakres uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym.

Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo z powodu niewłaściwego użytkowania!

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub jego wykorzystanie do innych celów może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Wszelkie roszczenia z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmian wprowadzonych bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych, są wykluczone.

Ryzyko takich działań ponosi wyłącznie użytkownik.

Co oznacza sous-vide?

Sous-vide (fr. sous = pod, vide = próżnia) lub gotowanie próżniowe jest szczególną metodą gotowania, w której najpierw pakuje się próżniowo produkt w specjalnym woreczku plastikowym, a następnie gotuje się go w wodzie o niskiej temperaturze. Temperatury gotowania są niższe od 100°C, dlatego ta metoda pozwala na delikatne ugotowanie produktu. Zastosowanie niższej temperatury powoduje wolniejsze zmiany w produktach na poziomie molekularnym, dzięki czemu po gotowaniu produkty są delikatniejsze i bardziej soczyste. Gotowanie sous-vide w szczelnym opakowaniu pozwala zachować wszystkie substancje smakowe i odżywcze i dlatego produkty gotowane próżniowo są szczególnie aromatyczne.

Próżnia intensyfikuje także aromat przypraw. Z tego względu zaleca się zastosowanie mniejszych ilości przypraw i późniejsze doprawienie.

Kolejną zaletą tej metody jest dokładne wysterowanie temperatury wewnętrznej, gdyż obowiązuje zasada: temperatura wody = temperatura wewnętrzna produktu. Przegotowanie produktu przy prawidłowo dobranej temperaturze jest prawie niemożliwe, ponieważ poszczególne składniki mogą przyjąć najwyższą temperaturę wody.

Aby zastosować metodę gotowania sous-vide potrzebne są dodatkowo poniższe akcesoria, które nie znajdują się w zestawie:

- Garnek
- pakowarka próżniowa
- specjalne woreczki do pakowania próżniowego lub woreczki plastikowe, które są odporne na temperaturę i nie przenoszą na żywność żadnych zmiękczaczy lub innych substancji.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Urządzenie do gotowania próżniowego sous-vide
- Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

- Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed przystąpieniem do użytkowania sprawdź, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie używaj urządzenia, gdy uszkodzone jest urządzenie lub kabel zasilający bądź nastąpiła awaria.
- ▶ Urządzenie może być stosowane tylko wewnątrz pomieszczeń.
- ▶  Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie głębiej niż do poziomu MAX! Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w innych cieczach!
- ▶ Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku sieciowego lub kabla zasilającego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Naprawy urządzenia zlecaj wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować zagrożenia dla użytkownika. Powodują one także utratę gwarancji.
- ▶ Dopiero wyjęcie wtyku z gniazda zasilania powoduje całkowite odcięcie urządzenia od zasilania elektrycznego. Urządzenie powinno stać zawsze w miejscu zapewniającym swobodny dostęp do gniazda zasilania, aby w razie zagrożenia w każdej chwili możliwe było wyciągnięcie wtyku sieciowego z gniazda.
- ▶ Wyciągając wtyk sieciowy z gniazda należy zawsze ciągnąć za wtyk a nie za kabel.
- ▶ Przed wyjęciem urządzenia z wody wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ Urządzenie stosować tylko w garnkach o masie własnej zapewniającej stabilną i bezpieczną pracę.
- ▶ Nie jest konieczne ciągłe monitorowanie pracy urządzenia, zaleca się jednakże przeprowadzanie regularnych kontroli. Dotyczy to w szczególności sytuacji, w których ustawione są długie czasy gotowania.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, wyłącznie pod nadzorem bądź po poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz wynikających z tego zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno samodzielnie korzystać z urządzenia. Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia ani konserwacji, przewidzianej dla użytkownika.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!



OSTROŻNIE: gorące powierzchnie

- ▶ Element grzejny podczas pracy jest bardzo gorący. W czasie pracy urządzenia wolno dotykać tylko pola obsługowego lub zacisku garnka.
- ▶ Podczas wkładania lub wyciągania worka próżniowego z wody nie wkładać gołych rąk do wody.
- ▶ Po wyciągnięciu wtyku z gniazda sieciowego element grzejny urządzenia pozostaje przez jakiś czas gorący i nie wolno go dotykać ani odkładać na powierzchnie palne, np. drewno.
- ▶ Po użyciu urządzenia powierzchnia elementu grzejnego pozostaje jeszcze ciepła. Przed czyszczeniem odczekaj do ostygnięcia urządzenia do temperatury pokojowej, w przeciwnym razie narażasz się na oparzenia!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Gotować w wodzie można wyłącznie szczelnie zamknięte artykuły. Przeciek wody będzie miał niekorzystny wpływ na gotowany produkt lub popsuje go.
- ▶ Upewnij się, że urządzenie, kabel zasilający lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub nieosłonięty płomień.
- ▶ Nigdy nie ustawiaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- ▶ Nigdy nie otwieraj obudowy. W tym przypadku nie jest zagwarantowane bezpieczeństwo i powoduje to wygaśnięcie gwarancji.
- ▶ Przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy pozwolić mu ostygnąć.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia na wyświetlaczu będzie migać kod błędu. Jeżeli wyświetli się kod błędu „Er1”, „Er2”, „Er3” lub „Er6” należy natychmiast wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyk sieciowy z gniazda i zgłosić problem do infolinii serwisowej (**Serwis**). Wskazanie kodu błędu „Er 4” sygnalizuje, że urządzenie nie znajduje się w wodzie. Wykonać te same czynności, jakie opisano w rozdziale **Przygotowanie urządzenia**. Kontrolka LED zgaśnie.

Elementy obsługowe

Rysunek A:

- ❶ Kabel zasilający
- ❷ Zacisk garnka
- ❸ Element grzejny
- ❹ Wyświetlacz

Rysunek B:

- ❺ Wskaźnik temperatury
- ❻ Wskaźnik czasu
- ❼ ① Przycisk włącznika/wyłącznika
- ❽ Przycisk „+”
- ❾ Przycisk „-”
- ❿ 🌡️/⌚ Przycisk zmiany wskazania temperatury/czasu

Uruchomienie

Rozpakowanie

- ♦ Wyjmij wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi z opakowania.
- ♦ Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie naklejki.
- ♦ Ściągnij folię z panelu obsługowego.

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem występowania widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem lub transportem, skontaktuj się z infolinią obsługi klienta.

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ▶ Elementów opakowania nie wolno dawać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia.

Przygotowanie urządzenia

- ♦ Przed przechowywaniem dokładnie wyczyść urządzenie.
- ♦ Włóż urządzenie do garnka ze ścianką boczną o wysokości ok. 15 cm. Zamocuj urządzenie zaciskiem garnka  na ścianie bocznej garnka. Ustaw garnek na płaskiej, suchej i nie śliskiej powierzchni.
- ♦ Wlej ciepłą wodę do garnka, aby jej poziom mieścił się w zakresie od MIN do MAX.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Należy uwzględnić wzrost poziomu wody po włożeniu artykułu do gotowania. Nie wolno wlać wody powyżej poziomu MAX lub poniżej MIN!

WSKAZÓWKA

- ▶ Temperatura wody powinna w miarę możliwości odpowiadać temperaturze ustawianej dla procesu gotowania. Pozwala to uniknąć długiego czasu oczekiwania na osiągnięcie ustawionej temperatury.
- ▶ Woda nie może mieć jednak wyższej temperatury od wymaganej.
- ▶ Wymagana temperatura podana jest np. w tabeli temperatury gotowania (patrz rozdział **Tabela temperatury gotowania**).

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Przed podłączeniem urządzenia należy porównać dane na tabliczce znamionowej urządzenia (napięcie i częstotliwość) z danymi sieci elektrycznej. Dane te muszą być zgodne, aby nie doszło do uszkodzenia urządzenia.
- ◆ Podłącz przewód sieciowy ❶ do gniazda elektrycznego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz ❷ zaświeci się na chwilę. Symbol przycisku ekranowego ❶ ❷ świeci się na czerwono, a symbol przycisku ekranowego ❸ ❹ ❺ świeci się na biało. Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie nie pracuje, jeżeli element grzejny ❸ nie jest zanurzony w wodzie. W takim przypadku miga kod „E-4” na wyświetlaczu ❷.

Obsługa i eksploatacja

Włączanie / wyłączanie urządzenia

- ◆ Naciśnij przycisk ❶ ❷, aby włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu ❷ miga wskazanie ustawionej temperatury wody ❸, świeci się wskazanie czasu ❹.
- ◆ Jeżeli chcesz wyłączyć urządzenie, dotknij na 2 sekundy przycisku ❶ ❷. Wyświetlacz ❷ zgaśnie.

Włożenie produktów do gotowania

- ◆ Włóż woreczek próżniowy z przygotowanymi i zapakowanymi próżniowo produktami spożywczymi do garnka. Dopilnuj, aby ilość wody nie przekraczała poziomu MAX. W razie potrzeby zbierz łyżką nadmiar wody.

WSKAZÓWKA

- ▶ Woreczek próżniowy powinien być zawsze przykryty wodą. Jeżeli woreczki próżniowe pływają na powierzchni wody, połóż na nie odpowiednie obciążenie (np. talerz).

Programowanie urządzenia

- ♦ Aby ustawić stopniowo temperaturę wody odpowiednią do ugotowania danego produktu, naciskaj przy migającym wskazaniu temperatury **5** wielokrotnie przyciski **+** / **-** **8/9**. Wybrana temperatura pojawia się na wyświetlaczu **4**.
Możesz ustawić temperatury w zakresie od $30,0^{\circ}\text{C}$ do $95,0^{\circ}\text{C}$. Jeżeli naciśniesz i przytrzymasz jeden z przycisków **+** / **-** **8/9**, temperatura będzie się zmieniać w przyspieszonym tempie.
- ♦ Dotknij przycisku  **10**. Teraz miga wskaźnik czasu **6** na wyświetlaczu **4** i możesz ustawić liczbę godzin do osiągnięcia pożądanego stanu ugotowania. Aby ustawić parametr naciskaj wielokrotnie przyciski **+** / **-** **8/9**. Możesz ustawić wartości od **0** do **99**. Przytrzymanie przycisków **+** / **-** **8/9** zmienia szybko liczbę godzin w krokach co 10 h.
- ♦ Dotknij przycisku  **10**. Teraz możesz ustawić ilość minut do osiągnięcia pożądanego stanu ugotowania. Aby ustawić parametr naciskaj wielokrotnie przyciski **+** / **-** **8/9**. Możesz ustawić wartości od **0** do **59**. Wciśnięcie i przytrzymanie jednego z przycisków **+** / **-** **8/9** powoduje szybką zmianę liczby minut w krokach 5 min.
- ♦ Dotknij przycisku **1** **7**, aby uruchomić program. Urządzenie rozpoczyna pracę, nagrzewa wodę i przetacza ją w garnku. Wskaźnik temperatury **5** na wyświetlaczu **4** pokazuje aktualną temperaturę wody.

WSKAZÓWKA

- Podczas nagrzewania można zmieniać ustawioną wcześniej temperaturę gotowania **5** i czas gotowania **6**, jak opisano wcześniej.
- ♦ Po osiągnięciu ustawionej temperatury generowany jest sygnał akustyczny. Dwukropek wskaźnika czasu **6** na wyświetlaczu **4** zaczyna migać i czas gotowania jest odliczany w dół.
- ♦ Jeżeli w czasie gotowania dotkniesz przycisku  **10**, to przez kilka sekund zostaną wyświetlone ustawiona temperatura gotowania **5** i czas gotowania **6**. Ustawiona temperatura gotowania **5** lub ustawione godziny czasu gotowania **6** migają, gdy ponownie dotkniesz przycisku  **10**. Ustawione minuty czasu gotowania **6** migają przy ponownym dotknięciu przycisku  **10**.
- ♦ Po upływie czasu urządzenie wyłącza się, a wyświetlacz **4** gaśnie. Rozlegają się sygnały akustyczne.
- ♦ Wyjmij odpowiednim narzędziem kuchennym (np. szczypcami do ciasta lub grilla) ugotowane produkty z garnka.
- ♦ Wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego i wyjmij ostrożnie urządzenie z garnka. W tym celu otwórz zacisk garnka **2**.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ▶ Nie dotykaj gorącego elementu grzejnego ❸. Z elementu grzejnego może kapać woda. Niebezpieczeństwo poparzenia.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie odkładaj gorącego urządzenia na palne powierzchnie, jak np. drewno.
- ♦ Rozetnij woreczek próżniowy i wyjmij ugotowany produkt. Zależnie od gotowanego produktu może on być podany do spożycia od razu lub przed podaniem trzeba go poddać dalszej obróbce (np. lekko podsmażyć).
- ♦ Po ponownym włączeniu miga ostatnio ustawiona temperatura.

Gotowanie produktów spożywczych do temperatury wewnętrznej

Poniższe tabele przedstawiają stopień ugotowania produktu spożywczego (np. porcji mięsa), po osiągnięciu temperatury wewnętrznej. Parametr ten nie zmienia się przez dłuższe gotowanie w garnku, ponieważ temperatura wewnętrzna nigdy nie będzie wyższa od ustawionej temperatury wody. Temperatura wewnętrzna jest temperaturą mierzoną w środku produktu spożywczego.

W celu uzyskania żądanego stopnia ugotowania zalecamy ustawienie następujących temperatur:

Artykuł spożywczy	Temperatura wewnętrzna	Stopień ugotowania
wołowina, baranina, wieprzowina i dziczyzna	49°C	bleu - prawie surowa
	52°C - 55°C	rare/krwista - wąska krawędź ugotowana
	56°C - 60°C	medium rare - grubsza część jeszcze różowa
	61°C - 65°C	medium - w środku różowa
	66°C - 68°C	medium well - prawie całkowicie ugotowany
	69°C - 71°C	well done - całkowicie ugotowany
drób	72°C (bez kości)	ugotowany
	85°C (z kością)	ugotowany
ryby i owoce morza	40°C	szkliste - niewielki stopień ugotowania
	41°C - 45°C	Mi-cuit - ugotowane połowicznie
	46°C - 55°C	A Point - ugotowane
Warzywa	83°C - 87°C	ugotowany

WSKAZÓWKA

- Należy pamiętać, że drób trzeba ugotować całkowicie, aby nie narazić się na ryzyko zatrucia salmonellą.

Tabela czasu gotowania

Produkt spożywczy	Temperatura gotowania	Czas gotowania	Grubość
filet wołowy, kotlety	≥ 49°C	1 - 6 godzin	1 - 2 cm
stek wołowy	≥ 49°C	2 - 8 godzin	4 - 5 cm
karkówka wołowa, udziec barani, wołowina	≥ 49°C	8 - 24 godzin	4 - 6 cm
boczek wieprzowy	82°C	10 - 12 godzin	3 - 6 cm
żeberka wieprzowe	59°C	10 - 12 godzin	2 - 3 cm
kotlety wieprzowe	≥ 56°C	4 - 8 godzin	2 - 4 cm
pieczeń wieprzowa	≥ 56°C	10 - 12 godzin	5 - 7 cm
pierś z kurczaka (z kością)	85°C	2 - 6 godzin	3 - 5 cm
filet z piersi kurczaka	72°C	1 - 4 godzin	3 - 5 cm
skrzydełko z kurczaka	85°C	2 - 6 godzin	3 - 5 cm
udko z kurczaka	85°C	2 - 6 godzin	5 - 7 cm
pierś z kaczki	65°C	3 - 8 godzin	3 - 5 cm
ryba chuda	≥ 47°C	1 - 2 godzin	3 - 5 cm
ryba tłusta	≥ 47°C	1 - 2 godzin	3 - 5 cm
krewetki	60°C	1 godz.	2 - 4 cm
ogon homara	60°C	1 godz.	4 - 6 cm
przegrzebek	60°C	1 godz.	2 - 4 cm
warzywa korzeniowe	≥ 83°C	1 - 2 godzin	1 - 5 cm
warzywa delikatne	≥ 83°C	1 - 2 godzin	1 - 5 cm

WSKAZÓWKA

- Wszystkie parametry są wartościami orientacyjnymi!
Czas gotowania zależy od grubości i struktury produktu spożywczego. Podane czasy są wartościami orientacyjnymi. Aby osiągnąć żądany efekt, należy przetestować różne czasy gotowania i temperatury.
Podana grubość dotyczy produktów zapakowanych próżniowo.
Cieńsze produkty potrzebują z reguły krótszego czasu gotowania.

Czyszczenie i pielęgnacja

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem wyjmij wtyk z gniazda zasilania! W przeciwnym razie istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!
- ▶ Nigdy nie otwieraj żadnych elementów obudowy. W środku nie ma żadnych elementów obsługowych. Przy otwartej obudowie istnieje niebezpieczeństwo śmiertelnego porażenia prądem.

 Nigdy nie wolno zanurzać całkowicie urządzenia w wodzie ani w innych cieczach! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

OSTRZEŻENIE - NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

- ▶ Przed czyszczeniem odczekaj do schłodzenia się urządzenia. W przeciwnym razie narażasz się na oparzenia!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj środków szorujących powierzchnię ani żrących środków czyszczących. Niszczą one powierzchnię urządzenia i mogą doprowadzić do jego trwałego uszkodzenia.
- ◆ Urządzenie i kabel sieciowy **1** po każdym użyciu oczyścić lekko nawilżoną szmatką. Przed ponownym użyciem urządzenie należy dobrze osuszyć. Przed ponownym uruchomieniem dopilnuj, by na urządzeniu i w jego wnętrzu nie pozostały resztki środka czyszczącego.
- ◆ W przypadku większych zanieczyszczeń przestrzegając zaleceń z rozdziału **Przygotowanie urządzenia** umieść urządzenie w odpowiednim garnku i wlej odpowiednią ilość wody. Woda musi sięgać do poziomu „Max”.
- ◆ Zaprogramuj urządzenie na gotowanie z temperaturą 65°C i czas 10 minut po osiągnięciu temperatury docelowej.
- ◆ Na 4 litry zużytej wody dodaj do wody 1/2 łyżki stołowej niepieniącego się, płynnego środka do czyszczenia naczyń.
- ◆ Uruchom proces. Po zakończeniu procesu wyciągnij wtyczkę z gniazda i pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Następnie umyj urządzenie pod bieżącą, zimną wodą. Przed przechowywaniem należy starannie zakonserwować urządzenie.

Usunięcie kamienia

Jeżeli urządzenie jest często używane, to raz na miesiąc należy usuwać z niego kamień. W regionach, w których woda wodociągowa jest ponadprzeciętnie twarda należy częściej przeprowadzać odkamienianie.

Usunięcie kamienia wykonuje się w następujący sposób:

- ♦ Przestrzegając zaleceń z rozdziału **Przygotowanie urządzenia** umieść urządzenie w odpowiednim garnku i wlej odpowiednią ilość wody. Woda musi sięgać do poziomu „Max”.
- ♦ Zaprogramuj urządzenie na gotowanie z temperaturą 80°C i czas 20 minut po osiągnięciu temperatury docelowej.
- ♦ Na 4 litry zużytej wody dodaj do wody 1/4 filiżanki kwasu cytrynowego w proszku.
- ♦ Uruchom proces. Po zakończeniu procesu wyciągnij wtyczkę z gniazda i pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Następnie umyj urządzenie pod bieżącą, zimną wodą. Przed przechowywaniem należy starannie zakonserwować urządzenie.

Przechowywanie

- ♦ Przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy ostudzić urządzenie.
- ♦ Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na śmieci na kółkach oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Zgodnie z tą dyrektywą po zakończeniu okresu eksploatacji zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać do zwykłych odpadów domowych, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanego punktu zbiórki odpadów, zakładu recyklingu lub zakładu utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w najbliższym urzędzie gminy lub miasta.

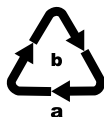


Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i liczbami (b) w następujący sposób:

1-7: tworzywa sztuczne,

20-22: papier i tektura,

80-98: kompozyty

Załącznik

Dane techniczne

Napięcie wejściowe	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 Hz
Pobór mocy	1000 W
Klasa ochronności	I
Stopień ochrony	IPX7 (ochrona przed tymczasowym zanurzeniem w wodzie)



Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością mają na to odpowiednie dopuszczenia.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 123456_7890) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź z spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 336963_2001.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 336963_2001

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	94
Autorské právo	94
Použití v souladu s určením	94
Co znamená Sous-vide?	95
Rozsah dodávky	95
Bezpečnostní pokyny	96
Ovládací prvky	99
Uvedení do provozu	99
Vybalení	99
Příprava přístroje	99
Obsluha a provoz	100
Vypnutí/zapnutí přístroje	100
Vložení potravin určených na vaření	100
Programování přístroje	101
Vaření potravin na teplotu jádra	102
Tabulka dob vaření	103
Čištění a údržba	104
Odvápňení	105
Skladování	105
Likvidace	105
Likvidace přístroje	105
Likvidace obalu	106
Dodatek	106
Technické údaje	106
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	107
Servis	108
Dovozce	108

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předějte spolu s ním i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. každý dotisk, i pouze částečně, stejně jako reprodukce ilustrací, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s výslovným písemným souhlasem výrobce.

Použití v souladu s určením

Tento tyčový vařič Sous-vide je určen výhradně k vaření vakuově balených potravin. Jakékoli jiné použití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením.

Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely a nikoli v živnostenských nebo průmyslových provozech.

Přístroj je určen pouze pro soukromé použití ve vnitřních prostorách.

VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

- Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny.

Riziko nese výhradně uživatel.

Co znamená Sous-vide?

Sous-vide (z franc. sous = pod, vide = vakuum) neboli vakuové vaření je speciální metoda vaření, při které je výrobek, který se má připravit, nejprve vakuován ve speciálním plastovém sáčku a poté vařen ve vodní lázni při nízké teplotě. Teploty vaření jsou přitom nižší než 100 °C, a proto je tato metoda obzvláště šetrná. Vzhledem k nízkému teplu se výrobky změní pomaleji na molekulární úrovni, čímž je výsledek uvaření ještě jemnější a šťavnatější. Při vaření Sous-vide je díky vzduchotěsnému obalu zachována většina chuťových látek a živin, a proto jsou potraviny vařené ve vakuu zvláště aromatické.

Ve vakuu se zintenzivňuje i vůně koření. Proto ho používejte raději mírně a v případě potřeby dochutěte.

Další výhodou je přesné řízení teploty jádra, protože obvykle platí pravidlo: teplota vody = teplota jádra. Pokud je zvolená teplota správná, převaření potraviny je téměř vyloučeno, protože jednotlivé přísady mohou mít maximálně teplotu vody.

Pro metodu vaření Sous-vide je zapotřebí následující příslušenství, které není součástí dodávky:

- Hrnc
- vakuovací přístroj
- speciální vakuové sáčky nebo plastové sáčky, které nemohou do potravin uvolňovat změkčovadla apod. a jsou odolné proti teplu.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- tyčový vaříč Sous-vide
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte úplnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před použitím přístroje zkontrolujte, zda na něm nejsou vnější viditelná poškození. Přístroj neuvádějte do provozu, pokud je přístroj nebo síťový kabel viditelně poškozen nebo přístroj předtím spadnul.
- ▶ Přístroj se smí používat pouze v suchých interiérech.
- ▶  Přístroj nikdy neponořujte do vody více než po značku MAX! Přístroj nikdy neponořujte do jiných kapalin!
- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nebyl nikdy mokrá ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
- ▶ Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. V důsledku neodborných oprav může dojít ke vzniku nebezpečí pro uživatele. Navíc zanikají záruční nároky.
- ▶ K úplnému odpojení přístroje od napájecí sítě, se musí vytáhnout zástrčka ze zásuvky. Proto by se měl přístroj umístit tak, aby byl vždy volný přístup k elektrické zásuvce a síťovou zástrčku bylo možno v nouzových situacích ze zásuvky okamžitě vytáhnout.
- ▶ Při vytahování síťové zástrčky ze síťové zásuvky je třeba tahat za zástrčku, nikdy se nesmí tahat za kabel.
- ▶ Než přístroj vyjmete z vody, vytáhněte síťovou zástrčku ze sítě.

NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Přístroj používejte pouze v hrncích s vlastní hmotností, která umožní dostatečně stabilní provoz.
- ▶ Během provozu není nutný nepřetržitý dohled, ale pravidelná kontrola. To platí zejména, když jsou nastavené velmi dlouhé doby vaření.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí směji používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumějí z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Děti nesmí přístroj používat. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.

**POZOR: horké povrchy**

- ▶ Topný článek přístroje je během provozu velmi horký. Během provozu se přístroje dotýkejte pouze v místě ovládacího panelu nebo úchyty hrnce.
- ▶ Při vkládání do vodní lázně a vyjímání z vodní lázně se vakuového sáčku nedotýkejte holýma rukama.
- ▶ Po vytažení síťové zástrčky ze zásuvky zůstane topný článek přístroje chvíli horký a nesmíte se jej dotýkat ani se nesmí položit na hořlavé plochy, jako je např. dřevo.
- ▶ Po použití přístroje je na povrchu topného článku ještě zbytkové teplo. Přístroj nechte vychladnout na pokojovou teplotu, jinak hrozí nebezpečí popálení!

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Do vodní lázně umístěte pouze těsně uzavřené potraviny. Vniknutí vody by potraviny nepříznivě ovlivnilo nebo poškodilo.
- ▶ Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varné plotýnky nebo otevřený oheň.
- ▶ Přístroj nikdy nestavte do blízkosti tepelných zdrojů.
- ▶ Kryt nikdy neotevírejte. V tomto případě není zaručena bezpečnost a zanikne nárok na záruku.
- ▶ Před čištěním a uložením nechte přístroj zcela vychladnout.
- ▶ Pokud by v přístroji došlo k chybným funkcím, na displeji bliká chybový kód. Pokud se zobrazí chybové kódy „Er1“, „Er2“, „Er3“ nebo „Er6“, přístroj okamžitě vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).
Zobrazení chybového kódu „Er4“ informuje o tom, že přístroj není ve vodě. Přístroj používejte podle popisu v kapitole **Příprava přístroje**. Zobrazení chybového kódu pak zhasne.

Ovládací prvky

Obrázek A:

- ❶ síťový kabel
- ❷ úchyt hrnce
- ❸ topný článěk
- ❹ displej

Obrázek B:

- ❺ údaj teploty
- ❻ údaj času
- ❼ ① tlačítko zapnutí/vypnutí
- ❽ tlačítko „+“
- ❾ tlačítko „-“
- ❿ 🌡️/⌚ tlačítko přepnutí údaje teploty/času

Uvedení do provozu

Vybalení

- ♦ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ♦ Odstraňte z přístroje všechny obalový materiál a případné nálepky.
- ♦ Stáhněte fólii z displeje.

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte, zda dodávka není viditelně poškozená.
- V případě poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo dopravou kontaktujte servisní zákaznickou linku.

⚠️ NEBEZPEČÍ!

- Obalový materiál nesmí děti používat jako hračku. Hrozí nebezpečí udušení.

Příprava přístroje

- ♦ Před prvním použitím přístroj důkladně vymyjte teplou oplachovací vodou a pečlivě jej usušte.
- ♦ Přístroj umístěte do hrnce s boční stěnou o výšce cca 15 cm. Přístroj upevněte úchytem hrnce ❷ na boční stěně hrnce. Hrncem postavte na rovnou, suchou a neklouzavou plochu.
- ♦ Do hrnce nalijte tolik teplé vody, aby hladina vody byla mezi značkami MIN a MAX.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- Mějte na zřeteli, že hladina vody při přidávání potravin stále stoupá. Značka MAX se nesmí překročit a značka MIN se nesmí dosáhnout!

UPOZORNĚNÍ

- Teplota vody by měla pokud možno odpovídat teplotě, kterou potřebujete pro proces vaření. Tím se zabrání dlouhé době čekání na dosažení nastavené teploty.
- Voda by neměla být teplejší, než je požadovaná teplota.
- Požadovanou teplotu naleznete například v tabulce dob vaření (viz kapitola **Tabulka dob vaření**).

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- Před zapojením přístroje porovnejte přípojná data (napětí a frekvenci) uvedená na typovém štítku s daty své elektrické sítě. Tyto údaje se musí shodovat, aby nedošlo k poškození přístroje.
- ◆ Zapojte síťový kabel ❶ do síťové zásuvky. Zazní zvukový signál a displej ❹ se krátce rozsvítí. Symbol tlačítka ❶ ❷ svítí červeně a symbol tlačítka ❸/❹ ❽ svítí bíle. Přístroj je nyní připraven k provozu.

UPOZORNĚNÍ

- Přístroj nefunguje, pokud se topný článek ❸ nenachází ve vodě. V tomto případě bliká na displeji ❹ symbol „E-4“.

Obsluha a provoz

Vypnutí/zapnutí přístroje

- ◆ K zapnutí přístroje se dotkněte tlačítka ❶ ❷. Na displeji ❹ bliká údaj nastavené teploty ❺ vody, údaj času ❻ svítí.
- ◆ Chcete-li přístroj vypnout, dotkněte se tlačítka ❶ ❷ na 2 sekundy. Displej ❹ potom zhasne.

Vložení potravin určených na vaření

- ◆ Vložte vakuový sáček s připravenými a vakuovanými potravinami do hrnce. Dbejte na to, aby hladina vody nepřekročila značku MAX. V případě potřeby odeberte vodu šálkem.

UPOZORNĚNÍ

- Vakuové sáčky by měly být vždy pokryty vodou. Pokud vakuové sáčky plavou na vodní hladině, zatíže je vhodným závažím (např. talířem).

Programování přístroje

- ♦ Chcete-li nastavit teplotu vody pro požadovaný proces vaření po stupních, dotkněte se opakovaně při blikajícím údaji teploty **5** tlačítek **+ / - 8/9**. Zvolená teplota se zobrazí na displeji **4**. Hodnoty můžete nastavit mezi 30,0 °C a 99,9 °C. Pokud se trvale dotknete jednoho z tlačítek **+ / - 8/9**, změní se teplota v rychlém chodu.
- ♦ Dotkněte se tlačítka **🔥/⌚ 10**. Na displeji **4** nyní bliká údaj času **6** a můžete zadat počet hodin požadované doby vaření. K tomu se opakovaně dotkněte tlačítek **+ / - 8/9**. Lze nastavit hodnoty mezi 0 a 99. Pokud se trvale dotknete jednoho z tlačítek **+ / - 8/9**, změní se v rychlém sledu počet hodin v krocích 10 h.
- ♦ Dotkněte se tlačítka **🔥/⌚ 10**. Nyní můžete zadat počet minut požadované doby vaření. K tomu se opakovaně dotkněte tlačítek **+ / - 8/9**. Lze nastavit hodnoty mezi 0 a 59. Pokud se trvale dotknete jednoho z tlačítek **+ / - 8/9**, změní se v rychlém sledu počet minut v krocích 5 min.
- ♦ Ke spuštění programu se dotkněte tlačítka **1 7**. Přístroj začne ohřevem a cirkulací vody v hrnci. Údaj teploty **5** na displeji **4** zobrazuje aktuální teplotu vody.

UPOZORNĚNÍ

- Během zahřívání lze již nastavenou teplotu vaření **5** a dobu vaření **6** dodatečně měnit tak, jak bylo popsáno dříve.

- ♦ Jakmile se dosáhne nastavená teplota, zazní akustický signál. Za tím účelem začne blikat dvojtečka údaje času **6** na displeji **4** a doba vaření se odpočítává po minutách.
- ♦ Pokud se během vaření dotknete tlačítka **🔥/⌚ 10**, na několik sekund se zobrazí nastavená teplota vaření **5** a doba vaření **6**. K tomu bliká nastavená teplota vaření **5** nebo nastavené hodiny doby vaření **6**, pokud se znovu dotknete tlačítka **🔥/⌚ 10**. Nastavené minuty doby vaření **6** blikají při opětovném dotyku tlačítka **🔥/⌚ 10**.
- ♦ Po uplynutí doby se přístroj vypne a displej **4** zhasne. Zazní akustické signály.
- ♦ Vyjměte potraviny vhodným kuchyňským náčiním (např. kuchyňské nebo grilovací kleště) z hrnce.
- ♦ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a přístroj opatrně vyjměte z hrnce. K tomu rozevřete úchyt hrnce **2**.

⚠ NEBEZPEČÍ!

- Nedotýkejte se horkého topného článku **3**. Z topného článku může kapat horká voda. Hrozí nebezpečí popálení a opaření.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

► Horký přístroj nepokládejte na hořlavé plochy, jako je např. dřevo.

- ◆ Rozřízněte vakuový sáček a vyjměte potravinu. V závislosti na potravíně ji lze ihned podávat nebo se musí před servírováním ještě dále zpracovat (např. krátce osmahnout).
- ◆ Po opětovném zapnutí bliká naposledy nastavená teplota.

Vaření potravin na teplotu jádra

Následující tabulky ukazují, jak je potravina (např. kus masa) dovařená při dosažení uvedené teploty jádra. To se nezmění ani delší dobou v hrnci, protože teplota jádra v potravíně nemůže nikdy stoupnout nad nastavenou teplotu vody. Teplota jádra je teplota ve středu potraviny.

Pro určitý stupeň vaření doporučujeme následující teploty:

Potravina	Teplota jádra	Stupeň uvaření
hovězí, jehněčí, vepřové maso a zvěřina	49 °C	bleu/modré – téměř syrové
	52 °C – 55 °C	rare/krvavé – uvařený úzký okraj
	56 °C – 60 °C	medium rare – silnější podíl ještě růžový
	61 °C – 65 °C	medium – uvnitř růžové
	66 °C – 68 °C	medium well – téměř zcela uvařené
	69 °C – 71 °C	well done – zcela uvařené
drůbež	72 °C (bez kosti)	uvařené
	85 °C (s kostí)	uvařené
ryby a plody moře	40 °C	sklovité – téměř uvařené
	41 °C – 45 °C	Mi-cuit – napůl uvařené
	46 °C – 55 °C	A Point – tuhé
zelenina	83 °C – 87 °C	uvařené

UPOZORNĚNÍ

Vezměte prosím na vědomí, že drůbež se musí konzumovat zcela uvařená pouze proto, aby se zabránilo riziku infekce salmonelou.

Tabulka dob vaření

Vařená potravina	Teplota vaření	Doba vaření	Tloušťka
hovězí filé, kotlety	≥ 49 °C	1–6 hodin	1–2 cm
hovězí steaky	≥ 49 °C	2–8 hodin	4–5 cm
hovězí zátylek, jehněčí kýta, zvěřina	≥ 49 °C	8–24 hodin	4–6 cm
vepřový bůček	82 °C	10–12 hodin	3–6 cm
vepřová žebírka	59 °C	10–12 hodin	2–3 cm
vepřové kotlety	≥ 56 °C	4–8 hodin	2–4 cm
vepřová pečeně	≥ 56 °C	10–12 hodin	5–7 cm
kuřecí prsa (s kostí)	85 °C	2–6 hodin	3–5 cm
filé z kuřecích prsou	72 °C	1–4 hodiny	3–5 cm
kuřecí křídélka	85 °C	2–6 hodin	3–5 cm
kuřecí stehna	85 °C	2–6 hodin	5–7 cm
kachní prsa	65 °C	3–8 hodin	3–5 cm
ryby libové	≥ 47 °C	1–2 hodiny	3–5 cm
ryby tučné	≥ 47 °C	1–2 hodiny	3–5 cm
krevey	60 °C	1 hodina	2–4 cm
humří ocásky	60 °C	1 hodina	4–6 cm
lastury	60 °C	1 hodina	2–4 cm
kořenová zelenina	≥ 83 °C	1–2 hodiny	1–5 cm
jemná zelenina	≥ 83 °C	1–2 hodiny	1–5 cm

UPOZORNĚNÍ

- Všechny uvedené údaje jsou pouze orientační!
Doba vaření závisí na tloušťce a textuře použité potraviny. Uvedené doby jsou orientační. Otestujte různé doby a teploty vaření, dokud nezískáte požadovaný výsledek. Uvedená tloušťka se vztahuje na vakuované potraviny. Tenčí potraviny obvykle vyžadují kratší dobu vaření.

Čištění a údržba

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! V opačném případě hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Nikdy neotvírejte žádné části krytu přístroje. Uvnitř nejsou umístěny žádné obslužné prvky. V případě otevřeného krytu může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.



Přístroj nikdy zcela neponořujte do vody či jiných tekutin! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

- Před čištěním nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu. V opačném případě hrozí nebezpečí popálení!

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte abrazivní ani leptavé čisticí prostředky. Mohly by narušit povrch přístroje a způsobit jeho nenávratné poškození.
- ◆ Po každém použití očistěte přístroj a síťový kabel  lehce navlhčenou utěrkou. V každém případě přístroj před dalším použitím dobře osušte. Předtím než přístroj opět uvedete do provozu, dbejte na to, aby se na přístroji a uvnitř něj nenacházely zbytky mycího prostředku.
- ◆ V případě silnějšího znečištění umístěte přístroj s přihlédnutím k pokynům v kapitole **Příprava přístroje** do vhodného hrnce a naplňte jej vodou se stanovením použitého množství. Hladina vody musí být na značce „Max“.
- ◆ Naprogramujte provozní postup s teplotou 65 °C a dobou 10 minut po dosažení cílové teploty.
- ◆ Přidejte do vody na 4 litry použité vody 1/2 polévkové lžice nepěnicího tekutého mycího prostředku pro myčky nádobí.
- ◆ Spusťte provozní postup. Po skončení vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout. Potom opláchněte přístroj pod studenou tekoucí vodou. Před uskladněním přístroj pečlivě osušte.

Odvápňení

Pokud přístroj používáte častěji, měli byste jej jednou měsíčně odvápnit. V oblastech, kde má voda z vodovodu nadprůměrný stupeň tvrdosti, může být doporučeno i častější odvápnování.

Při odvápnování postupujte takto:

- ♦ Přístroj umístěte s přihlédnutím k pokynům v kapitole **Příprava přístroje** do vhodného hrnce a naplňte hrnec vodou se stanovením použitého množství. Hladina vody musí být na značce „Max“.
- ♦ Po dosažení cílové teploty naprogramujte provozní postup s teplotou 80 °C a dobou 20 minut.
- ♦ Přidejte do vody na 4 litry použité vody 1/4 šálku kyseliny citrónové v prášku.
- ♦ Spusťte provozní postup. Po skončení vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout. Potom opláchněte přístroj pod studenou tekoucí vodou. Před uskladněním přístroj pečlivě osušte.

Skladování

- ♦ Před skladováním nechte přístroj zcela vychladnout.
- ♦ Přístroj skladujte na suchém místě.

Likvidace

Likvidace přístroje



Vedle umístěný symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci doby svého použití nesmí zlikvidovat s běžným domovním odpadem, nýbrž se musí odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá požadavkům ochrany životního prostředí a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.

Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je roztrďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) číslicemi (b) s následujícím významem:

1–7: plasty,

20–22: papír a lepenka,

80–98: kompozitní materiály.

Dodatek

Technické údaje

Vstupní napětí	220–240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Příkon	1000 W
Třída ochrany	I
Typ ochrany	IPX7 (ochrana proti občasnému ponoření do vody)



Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 123456_7890) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 336963_2001 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 336963_2001

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	110
Autorské právo	110
Používanie v súlade s určením	110
Čo znamená Sous-vide?	111
Obsah dodávky	111
Bezpečnostné pokyny	112
Ovládacie prvky	115
Uvedenie do prevádzky	116
Vybalenie	116
Príprava prístroja	116
Obsluha a prevádzka	117
Zapnutie/vypnutie prístroja	117
Vloženie pokrmu na dusenie	117
Programovanie prístroja	118
Dusenie potravín na teplote jadra	119
Tabuľka časov dusenia	120
Čistenie a údržba	121
Odstraňovanie vodného kameňa	122
Skladovanie	122
Likvidácia	122
Likvidácia prístroja	122
Likvidácia obalu	123
Príloha	123
Technické údaje	123
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	124
Servis	125
Dovozca	125

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky podklady.

Autorské právo

Táto dokumentácia je chránená autorským právom.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo dotlač, aj čiastočná, ako aj reprodukcia obrázkov, aj v zmenenej podobe, je dovoľená len s písomným súhlasom výrobcu.

Používanie v súlade s určením

Táto tyč Sous-vide slúži výlučne na dusenie vákuovo zabalených potravín. Iné používanie alebo používanie nad tento rámec sa považuje za používanie v rozpore s účelom.

Tento prístroj je určený výlučne na používanie v súkromnej domácnosti, a nie na používanie v podnikateľskej alebo priemyselnej oblasti.

Prístroj je určený len na používanie v interiéri.

VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určeným účelom!

Pri nesprávnom používaní a/alebo použití prístroja v rozpore s určeným účelom môže prístroj predstavovať zdroj nebezpečenstva.

- ▶ Tento prístroj používajte výlučne podľa určeného účelu.
- ▶ Dodržiavajte postupy opísané v tomto návode na obsluhu.

Nároky akéhokoľvek druhu za škody, spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov, sú vylúčené.

Riziko nesie výhradne samotný používateľ.

Čo znamená Sous-vide?

Sous-vide (fran .sous = pod, vide = vákuum) alebo vákuové dusenie je zvláštna metóda dusenia, pri ktorej sa pripravený produkt najprv zabalí vo vákuu v špeciálnom plastovom vrecku, a následne sa dusí pri nízkej teplote vo vodnom kúpeli. Teploty dusenia sú pritom nižšie ako 100 °C, čím je táto metóda zvlášť šetrná. V dôsledku malého tepla sa menia produkty na molekulárnej úrovni pomalšie, čím je výsledok dusenia o to jemnejší a šľavatejší. Pri dusení Sous-vide zostáva vďaka vzduchotesnému baleniu väčšina chuťových a výživových látok zachovaná, preto sú potraviny dusené vo vákuu zvlášť aromatické.

Tiež arómy korenín sa vo vákuu zintenzívňujú. Preto ich používajte radšej úspornejšie a prípadne ich dokoreňte.

Ďalšou výhodou je, že sa teplota jadra presne ovláda, preto väčšinou platí pravidlo: Teplota vody = teplota jadra. Prílišné dusenie potravín je pri správne zvolenej teplote teda takmer vylúčené, pretože jednotlivé prísady môžu byť maximálne tak teplé, ako je teplá voda.

Pre metódu dusenia Sous-vide potrebujete nasledujúce príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou dodávky:

- Hrniec
- Vákuovacie zariadenie
- špeciálne vákuové vrecko alebo plastové vrecko, ktoré nemôžu odovzdávať na potraviny žiadne zmäkčovače a sú teplovzdorné.

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- Tyč Sous-vide
- Návod na obsluhu

UPOZORNENIE

- Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným balením alebo dopravou, sa obráťte na zákaznickú linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO – ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Pred použitím skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Prístroj neuvádzajte do prevádzky, keď prístroj alebo sieťový kábel vykazuje viditeľné škody alebo keď prístroj predtým spadol.
- ▶ Prístroj sa smie používať iba v suchých interiéroch.
- ▶  Nikdy neponárajte prístroj do vody ďalej ako po značku MAX! Prístroj nikdy neponárajte do iných tekutín!
- ▶ Dbajte na to, aby pri prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý ani vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde neprichytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
- ▶ Opravy prístroja smie vykonávať iba autorizovaný špecializovaný obchod alebo zákaznícky servis. Neodborne vykonanými opravami môžu pre používateľa vzniknúť nebezpečenstvá. Navyše zaniká nárok na záruku.
- ▶ Aby sa prístroj mohol celkom odpojiť od siete, musí sa vytiahnuť sieťová zástrčka zo sieťovej zásuvky. Preto treba prístroj umiestniť tak, aby bol vždy zabezpečený voľný prístup k sieťovej zásuvke, aby sa v prípade núdze z nej dala sieťová zástrčka ihneď vytiahnuť.
- ▶ Pri vyťahovaní sieťovej zástrčky zo sieťovej zásuvky vždy ťahajte za zástrčku, nikdy za kábel.
- ▶ Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky skôr, než prístroj vyberiete z vody.

⚠ NEBEZPEČENSTVO – NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Prístroj používajte len v hrncoch s vlastnou hmotnosťou, ktorá umožňuje dostatočne stabilnú prevádzku.
- ▶ Priebežný dozor počas prevádzky nie je potrebný, ale iba pravidelná kontrola. To platí zvlášť vtedy, keď sú nastavené veľmi dlhé časy dusenia.
- ▶ Tento prístroj smú používať osoby s obmedzenými telesnými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti nesmú otvárať prístroj. Deti nesmú vykonávať čistenie a užívateľskú údržbu.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**POZOR: horúce povrchy**

- ▶ Ohrievací prvok prístroja bude v prevádzke veľmi horúci. Prístroja v prevádzke sa dotýkajte iba na ovládacom paneli alebo na svorke hrnca.
- ▶ Nesiahajte holými rukami do vody, keď dávate vákuové vrečko do vodného kúpeľa alebo ho z neho vyberáte.
- ▶ Potom, čo ste vytiahli sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky, zostane vyhrievací prvok prístroja chvíľu horúci a nesmiete sa ho dotýkať ani ho nesmiete dávať na horľavé plochy ako drevo.
- ▶ Po použití prístroja je na povrchu vyhrievacieho prvku zvyškové teplo. Nechajte prístroj vychladnúť na izbovú teplotu, inak nie je žiadne nebezpečenstvo popálenia!

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Do vodného kúpeľa dávajte iba pevne uzatvorené potraviny. Vniknutá voda by nepriaznivo ovplyvnila potraviny alebo by ich pokazila.
- ▶ Zabezpečte, aby sa prístroj, sieťový kábel alebo sieťová zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú napr. varné platne alebo otvorený oheň.
- ▶ Nikdy neinštalujte prístroj do blízkosti zdrojov tepla.
- ▶ Nikdy neatvárajte teleso. V takom prípade nie je zaručená bezpečnosť a záruka zaniká.
- ▶ Nechajte prístroj úplne vychladnúť skôr, než ho vyčistíte alebo uložíte.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Ak by malo v prístroji dôjsť k chybným funkciám, bliká na displeji kód chyby. Pri zobrazení kódu chyby „Er1“, „Er2“, „Er3“ alebo „Er6“ ihneď vypnite prístroj, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a obráťte sa na servisnú horúcu linku (pozri kapitolu **Servis**).

Indikácia kódu chyby „Er4“ informuje o tom, že sa prístroj nenachádza vo vode. S prístrojom postupujte tak, ako je opísané v kapitole **Príprava prístroja**. Indikácia kódu chyby potom zhasne.

Ovládacie prvky

Obrázok A:

- ❶ Sieťový kábel
- ❷ Svorka hrnca
- ❸ Vyhrievací prvok
- ❹ Displej

Obrázok B:

- ❺ Indikátor teploty
- ❻ Ukazovateľ času
- ❼ Ikonka Zapnutie/vypnutie
- ❽ Ikonka „+“
- ❾ Ikonka „-“
- ❿ 🌡️/🕒 Ikonka prepínania údajov teploty/času

Uvedenie do prevádzky

Vybalenie

- ♦ Vyberte z obalu všetky diely prístroja a návod na obsluhu.
- ♦ Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a prípadné nálepky.
- ♦ Stiahnite fóliu z displeja.

UPOZORNENIE

- Skontrolujte dodávku vzhľadom na viditeľné poškodenia.
- Pri škodách v dôsledku nedostatočného balenia alebo dopravy sa obráťte na zákaznícku linku servisu.

NEBEZPEČENSTVO!

- Obalové materiály nesmú používať deti na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.

Príprava prístroja

- ♦ Pred prvým použitím vyčistite prístroj teplou vodou s umývacím prostriedkom a starostlivo ho vysušte.
- ♦ Dajte prístroj do hrnca s cca 15 cm vysokou bočnou stenou. Prístroj upevnite so svorkou hrnca **2** na bočnej stene hrnca. Postavte hrniec na rovnú, suchú a protišmykovú plochu.
- ♦ Dajte do hrnca toľko vody, aby povrch vody bol medzi značkami MIN a MAX.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Berte do úvahy, že hladina vody ešte stúpane, keď pridáte potravinu. Značka MAX sa nesmie prekročiť a značka MIN musí byť dosiahnutá!

UPOZORNENIE

- Teplota vody by mala podľa možnosti zodpovedať teplote, ktorú potrebujete na proces dusenia. Takto zabránite dlhým časom čakania, kým nebude dosiahnutá nastavená teplota.
- Voda by nemala byť ale horúcejšia ako potrebná teplota.
- Potrebnú teplotu nájdete napr. v tabuľke časov dusenia (pozri kapitolu **Tabuľka časov dusenia**).

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Pred zapojením prístroja porovnajte pripojovacie údaje (napätie a frekvencia) na typovom štítku prístroja s údajmi vašej elektrickej siete. Tieto údaje sa musia zhodovať, aby sa prístroji nemohli vyskytnúť žiadne škody.
- ◆ Spojte sieťový kábel ❶ so sieťovou zástrčkou. Zaznie signálny tón a displej ❹ sa na krátko rozsvieti. Symbol ikony ❶ ❷ tlie červeno a symbol ikonky ❸/❹ ❺ sa rozsvieti bielo. Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

UPOZORNENIE

- Prístroj nepracuje, keď sa vyhrievací prvok ❸ nenachádza vo vode. V toto prípade bliká „E-4“ na displeji ❹.

Obsluha a prevádzka

Zapnutie/vypnutie prístroja

- ◆ Na zapnutie prístroja ❶ ❷ sa dotknite ikony. Na displeji ❹ bliká indikátor nastavenej teploty vody ❺, ukazovateľ času ❻ svieti.
- ◆ Dotknite sa ikony ❶ ❷ na 2 sekundy, keď chcete vypnúť prístroj. Displej ❹ potom zhasne.

Vloženie pokrmu na dusenie

- ◆ Vložte vákuové vrecko s pripravenými a vákuovanými potravinami do hrnca. Dbajte na to, aby hladina vody nestúpila nad značku MAX. Prípadne odoberte vodu so šálkou.

UPOZORNENIE

- Vákuové vrecká by mali byť vždy pod hladinou vody. Ak vákuové vrecká plávajú na povrchu vody, položte vhodné závažie (napr. tanier).

Programovanie prístroja

- ♦ Aby bolo možné nastaviť teplotu vody postupne na želaný proces dusenia, dotknite sa pri blikajúcom ukazovateli teploty **5** opakovane ikoniek **+ / - 8/9**. Zvolená teplota sa zobrazí na displeji **4**. Môžete nastaviť hodnoty medzi **30,0 °C** a **95,0 °C**. Keď sa trvalo dotýkate jednej z ikoniek **+ / - 8/9**, mení sa teplota v rýchlom chode.
- ♦ Dotknite sa ikonky **🕒/⌚ 10**. Teraz bliká ukazovateľ času **6** na displeji **4** a môžete zadať počet hodín želanej doby dusenia. Dotknite sa k tomu opakovane ikoniek **+ / - 8/9**. Môžete nastaviť hodnoty medzi **1** a **99**. Keď sa trvalo dotýkate jednej z ikoniek **+ / - 8/9**, mení sa počet hodín v krokoch 10 h v rýchlom chode.
- ♦ Dotknite sa ikonky **🕒/⌚ 10**. Teraz môžete zadať počet minút želanej doby dusenia. Dotknite sa k tomu opakovane ikoniek **+ / - 8/9**. Môžete nastaviť hodnoty medzi **1** a **59**. Keď sa trvalo dotýkate jednej z ikoniek **+ / - 8/9**, mení sa počet minút v krokoch 5 min. v rýchlom chode.
- ♦ Na spustenie programu sa dotknite ikony **1 7**. Prístroj začne so zohrievaním a cirkuláciou vody v hrnci. Ukazovateľ teploty **5** na displeji **4** ukazuje aktuálnu teplotu vody.

UPOZORNENIE

- Počas ohrevu môžete už nastavenú teplotu dusenia **5** a čas dusenia **6** dodatočne zmeniť, ako je opísané predtým.
- ♦ Hneď ako je dosiahnutá nastavená teplota, zaznie akustický signál. K tomu začne blikáť dvojbodka ukazovateľa času **6** na displeji **4** a doba dusenia sa odpočítava po minútach.
- ♦ Keď sa počas dusenia dotknete ikonky **🕒/⌚ 10**, na niekoľko sekúnd sa zobrazí nastavená teplota dusenia **5** a čas dusenia **6**. K tomu bliká nastavená teplota dusenia **5**, resp. nastavené hodiny času dusenia **6**, keď sa znova dotknete ikonky **🕒/⌚ 10**. Nastavené minúty času dusenia **6** blikajú pri novom dotknutí ikonky **🕒/⌚ 10**.
- ♦ Keď čas uplynul, vypne sa prístroj a displej **4** zhasne. Zaznejú akustické signály.
- ♦ Vyberte dusený pokrm z hrnca pomocou vhodného kuchynského náradia (napr. kuchynské alebo grilovacie kliešte).
- ♦ Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky a vyberte prístroj opatrne z hrnca. K tomu otvorte svorku hrnca **2**.

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

- Nedotýkajte sa horúceho vyhrievacieho prvku ❸. Z vyhrievacieho prvku môže kvapkať horúca voda. Hrozí nebezpečenstvo popálenia a obarenia.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Horúci prístroj nedávajte na horľavé plochy, ako napr. drevo.
- ◆ Narežte vákuové vrečko a vyberte dusený pokrm. Podľa duseného pokrmu sa môže servírovať ihneď alebo sa musí tento ešte spracovať ďalej (napr. krátko opieť).
- ◆ Pri novom zapnutí bliká naposledy nastavená teplota.

Dusenie potravín na teplote jadra

Nasledovné tabuľky ukazujú, ako je potravina udusená (napr. kus mäsa), keď je dosiahnutá uvedená teplota jadra. To sa tiež nezmení v dôsledku dlhšieho času v hrnci, pretože teplota jadra v potravine nie je vyššia, ako môže stúpnuť nastavená teplota vody.

Teplota jadra je teplota v strede potraviny.

Odporúčame vám nasledovné teploty pre určitý stupeň dusenia:

Potravina	Teplota jadra	Stupeň dusenia
Hovädzina, jahňacina, bravčovina a divina	49 °C	bleu/modré – takmer surové
	52 °C – 55 °C	rare/krvavé – úzky okraj udusený
	56 °C – 60 °C	medium rare – hrubšia časť ešte ružová
	61 °C – 65 °C	medium – vo vnútri ružové
	66 °C – 68 °C	medium well – takmer celkom udusené
	69 °C – 71 °C	well done – celkom udusené
Hydina	72 °C (bez kostí)	udusené
	85 °C (s kosťami)	udusené
Ryba a morské plody	40 °C	sklovité – takmer udusené
	41 °C – 45 °C	Mi-cuit – z polovice udusené
	46 °C – 55 °C	A Point – pevné
Zelenina	83 °C – 87 °C	udusené

UPOZORNENIE

- Majte na pamäti, že hydina sa smie jesť iba úplne udusená, aby sa zabránilo nebezpečenstvu salmonelovej infekcie.

Tabuľka časov dusenia

Dusený pokrm	Teplota dusenia	Čas dusenia	Hrúbka
Hovädzie filé, kotleta	≥ 49 °C	1 – 6 hodín	1 – 2 cm
Hovädzie steaky	≥ 49 °C	2 – 8 hodín	4 – 5 cm
Hovädzí chrbát, jahňacie stehno, divina	≥ 49 °C	8 – 24 hodín	4 – 6 cm
Bravčový bôčik	82 °C	10 – 12 hodín	3 – 6 cm
Bravčové rebrá	59 °C	10 – 12 hodín	2 – 3 cm
Bravčové kotlety	≥ 56 °C	4 – 8 hodín	2 – 4 cm
Bravčová pečienka	≥ 56 °C	10 – 12 hodín	5 – 7 cm
Kuracie prsia (s kosťami)	85 °C	2 – 6 hodín	3 – 5 cm
Filé z kuracích prs	72 °C	1 – 4 hodiny	3 – 5 cm
Kuracie krídla	85 °C	2 – 6 hodín	3 – 5 cm
Kuracie stehno	85 °C	2 – 6 hodín	5 – 7 cm
Kačacie prsia	65 °C	3 – 8 hodín	3 – 5 cm
Ryba chudá	≥ 47 °C	1 – 2 hodiny	3 – 5 cm
Ryba masná	≥ 47 °C	1 – 2 hodiny	3 – 5 cm
Krevety	60 °C	1 hodina	2 – 4 cm
Chvost z morského raka	60 °C	1 hodina	4 – 6 cm
Mušle sv. Jakuba (hrebenatky)	60 °C	1 hodina	2 – 4 cm
Korenená zelenina	≥ 83 °C	1 – 2 hodiny	1 – 5 cm
Jemná zelenina	≥ 83 °C	1 – 2 hodiny	1 – 5 cm

UPOZORNENIE

- Všetky údaje sú len orientačné!
- Čas dusenia závisí od hrúbky a textúry použitých potravín. Uvedené časy sú orientačné hodnoty. Otestujte rozličné časy dusenia a teploty, kým nezískate želaný výsledok. Uvedená hrúbka sa vzťahuje na vakuované potraviny. Tenšie potraviny potrebujú spravidla kratší čas dusenia.

Čistenie a údržba

NEBEZPEČENSTVO!

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky! Inak hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
- Nikdy neotvárajte žiadne časti krytu. Vo vnútri sa nenachádzajú žiadne ovládacie prvky. Pokiaľ je teleso otvorené, môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.
-  Nikdy neponárajte prístroj celý do vody ani do iných tekutín! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

- Pred čistením nechajte prístroj vychladnúť na izbovú teplotu. Inak hrozí nebezpečenstvo popálenia!

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne abrazívne ani žieravé čistiace prostriedky. Tieto môžu pôsobiť na povrch a prístroj neopraviteľne poškodiť.
- ◆ Prístroj a sieťový kábel  očistite po každom použití mierne navlhčenou handrou. Pred opätovným použitím prístroj v každom prípade dôkladne vysušte. Dbajte na to, aby na prístroji a v prístroji neostali pred jeho opätovným použitím žiadne zvyšky umývacieho prostriedku.
- ◆ Pri silnejších znečisteniach vložte prístroj pri zohľadnení pokynov v kapitole **Príprava prístroja** do vhodného hrnca a hrniec naplňte vodou pri stanovení použitého množstva. Hladina vody sa musí nachádzať na značke „Max“.
- ◆ Po dosiahnutí cieľovej teploty naprogramujte prevádzkový proces s teplotou 65 °C a dobu trvania 10 minút.
- ◆ Na 4 litre použitej vody dajte do vody 1/2 polievkovej lyžice nepeniaceho tekutého prostriedku na umývanie riadu.
- ◆ Spustíte prevádzkový proces. Po jeho ukončení vytiahnite sieťovú zástrčku a prístroj nechajte vychladnúť. Následne vypláchnite prístroj pod studenou tečúcou vodou. Pred skladovaním prístroj starostlivo vysušte.

Odstraňovanie vodného kameňa

Keď prístroj používate často, mali by ste na ňom raz za mesiac odstrániť vodný kameň. V regiónoch, v ktorých má teplota vody z vodovodu nadpriemerne vysoký stupeň tvrdosti, môže sa odstránenie vodného kameňa žiadať aj častejšie. Pri odstraňovaní vodného kameňa postupujte nasledovne:

- ♦ Dajte prístroj za zohľadnenia pokynov v kapitole **Príprava prístroja** do vhodného hrnca a hrniec naplňte vodou pri stanovení použitého množstva. Hladina vody sa musí nachádzať na značke „Max“.
- ♦ Po dosiahnutí cieľovej teploty naprogramujte prevádzkový proces s teplotou 80 °C a dobu trvania 20 minút.
- ♦ Na 4 litre použitej vody dajte do vody 1/4 šálky práškovej kyseliny citrónovej.
- ♦ Spustíte prevádzkový proces. Po jeho ukončení vytiahnite sieťovú zástrčku a prístroj nechajte vychladnúť. Následne vypláchnite prístroj pod studenou tečúcou vodou. Pred skladovaním prístroj starostlivo vysušte.

Skladovanie

- ♦ Pred uskladnením prístroja ho najprv nechajte úplne vychladnúť.
- ♦ Prístroj skladujte na suchom mieste.

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadkovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj nesmiete po uplynutí doby používania zneškodniť s bežným odpadom z domácnosti, ale musíte ho odovzdať na špeciálne zriadených zberných miestach, v zberných dvoroch alebo v podnikoch na likvidáciu odpadu.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

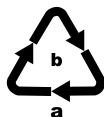


Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.

Likvidácia obalu



Obalové materiály sú zvolené z hľadiska ekologickej a technickej likvidácie a preto ich možno recyklovať.
Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.
Dbajte na označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť roztriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1 – 7: plasty,

20 – 22: papier a lepenka,

80 – 98: Kompozitné materiály

Príloha

Technické údaje

Vstupné napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz
Príkon	1000 W
Trieda ochrany	I
Krytie	IPX7 (Ochrana pred dočasným ponorením do vody)



Všetky diely tohto prístroja prichádzajúce do kontaktu s potravinami sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné použitie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456_7890) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, za evidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 336963_2001 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK**Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 336963_2001

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací · Stav informácií:

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

IAN 336963_2001