



SOUS VIDE STICK SSVS 1000 B2

(GB) (IE) (NI) (CY)

SOUS VIDE STICK

Operating instructions and safety instructions

(DE) (AT) (CH)

SOUS-VIDE-STICK

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

(GR) (CY)

ΠΑΒΛΟΣ SOUS VIDE

Οδηγίες χρήσης και υποδείξεις ασφαλείας

IAN 364980_2101



GB IE NI CY

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

GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

DE AT CH

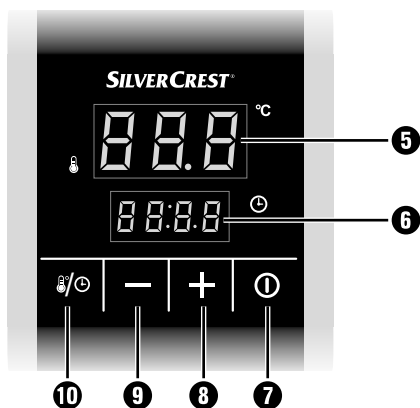
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB/IE/NI/CY	Operating instructions and safety instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης και υποδείξεις ασφαλείας	Σελίδα	19
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise	Seite	37

A



B



Contents

Introduction	2
Copyright	2
Intended use	2
What does sous-vide mean?	3
Package contents	3
Safety information	4
Operating elements	7
Initial operation	7
Unpacking	7
Preparing the appliance	8
Handling and use	9
Switching the appliance on/off	9
Adding the food	9
Programming the appliance	9
Cooking food at core temperature	11
Cooking times	12
Cleaning and maintenance	13
Descaling	14
Storage	14
Disposal	14
Disposal of the appliance	14
Disposal of the packaging	15
Appendix	15
Technical data	15
Kompernass Handels GmbH warranty	16
Service	17
Importer	17

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.
- ▶ To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- ▶ 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. 14 cm. Fasten the appliance on the pot's sidewall by means of the pot clip ❷. 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 ❶ into a power socket. You will hear a beep and the display ❹ lights up briefly. The button symbol ❶ ❷ glows red and the button symbol ❸/❹ ❺ lights up white. The appliance is now ready for use.

NOTE

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

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 **6** will start to blink on the display **4** and the cooking time will be counted down by minutes.
- ◆ If you press the button / **10** during the cooking process, the set cooking temperature **5** and cooking time **6** will be displayed for a few seconds. In addition, the set cooking temperature **5** or the set hours of the cooking time **6** will flash when you press the button / **10** again. The set minutes of the cooking time **6** will flash when the button / **10** is pressed another time.
- ◆ When the time has elapsed, the appliance will switch off automatically and the display **4** 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 **2**.

DANGER!

- Do not touch the hot heating element **3**. 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 wheelie 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.



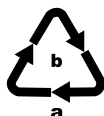
Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the product.

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.



This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.

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) 364980_2101.

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

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 364980_2101

Importer

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

For EU market

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

For GB market

Lidl Great Britain Ltd

Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	20
Πνευματικά δικαιώματα	20
Προβλεπόμενη χρήση	20
Τι σημαίνει Sous vide;	21
Περιεχόμενο συσκευασίας	21
Υποδείξεις ασφαλείας	22
Στοιχεία χειρισμού	25
Θέση σε λειτουργία	26
Αποσυσκευασία	26
Προετοιμασία της συσκευής	26
Χειρισμός και λειτουργία	27
Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση της συσκευής	27
Τοποθέτηση προϊόντος μαγειρέματος	27
Προγραμματισμός συσκευής	28
Μαγείρεμα τροφίμων σε θερμοκρασία πυρήνα	29
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος	30
Καθαρισμός και φροντίδα	31
Αφαίρεση των αλάτων	32
Αποθήκευση	32
Απόρριψη	32
Απόρριψη συσκευής	32
Απόρριψη συσκευασίας	33
Παράρτημα	33
Τεχνικά χαρακτηριστικά	33
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	34
Σέρβις	35
Εισαγωγέας	35

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Πνευματικά δικαιώματα

Η παρούσα τεκμηρίωση προστατεύεται από δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας.

Κάθε ανατύπωση ή αναπαραγωγή, ακόμη και αποσπασματική, καθώς και η αναπαραγωγή των εικόνων, ακόμα και σε τροποποιημένη κατάσταση, επιτρέπεται μόνο με γραπτή έγκριση του κατασκευαστή.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η ράβδος Sous vide χρησιμοποιείται αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητού σε κενό. Μια άλλη ή διαφορετική χρήση από τα ανωτέρω αναφερόμενα ισχύει ως μη σύμφωνη με τους κανονισμούς.

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και όχι για χρήση σε επαγγελματικούς και βιομηχανικούς χώρους.

Η συσκευή προορίζεται μόνο για χρήση σε εσωτερικούς χώρους.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης!

Σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης ή/και άλλου είδους χρήσης, ενδέχεται να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή.

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς.
- Τηρείτε τις διαδικασίες που περιγράφονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

Αποκλείονται αξιώσεις οποιουδήποτε είδους λόγω ζημιών από μη προβλεπόμενη χρήση, ακατάλληλες επισκευές, μη επιτρεπόμενες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών.

Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

Τι σημαίνει Sous vide;

Το Sous vide (γαλλικά: sous = κάτω, vide = κενό) ή το μαγείρεμα υπό κενό αέρος είναι μια ειδική μέθοδος μαγειρέματος στην οποία το προϊόν που πρόκειται να παρασκευαστεί σφραγίζεται πρώτα σε κενό σε μια ειδική πλαστική σακούλα και στη συνέχεια μαγειρεύεται σε υδρόλουτρο σε χαμηλή θερμοκρασία.

Οι θερμοκρασίες μαγειρέματος είναι κάτω από 100°C, γι' αυτό η μέθοδος είναι ιδιαίτερα ήπια. Λόγω της χαμηλής θερμότητας, τα προϊόντα αλλάζουν πιο αργά σε μοριακό επίπεδο, γεγονός που καθιστά το αποτέλεσμα μαγειρέματος ακόμα πιο μαλακό και ζουμερό. Με το μαγείρεμα Sous vide, οι περισσότερες από τις γεύσεις και τα θρεπτικά συστατικά διατηρούνται χάρη στην αεροστεγή συσκευασία, γι' αυτό το φαγητό που μαγειρεύεται υπό κενό είναι ιδιαίτερα αρωματικό.

Τα αρώματα μπαχαρικών εντείνονται επίσης υπό κενό. Ως εκ τούτου, χρησιμοποιείτε τα με φειδώ και συμπληρώνετε μετά εάν χρειάζεται.

Ένα άλλο πλεονέκτημα είναι ότι η θερμοκρασία πυρήνα ελέγχεται με ακρίβεια, καθώς συνήθως ισχύει ο κανόνας: θερμοκρασία νερού = θερμοκρασία πυρήνα. Το υπερβολικό μαγείρεμα του φαγητού είναι σχεδόν αδύνατο εάν η θερμοκρασία επιλεγεί σωστά, καθώς τα μεμονωμένα συστατικά μπορούν να αποκτήσουν το μέγιστο τη θερμοκρασία του νερού.

Για τη μέθοδο μαγειρέματος Sous vide, θα χρειαστείτε τα ακόλουθα αξεσουάρ που δεν περιλαμβάνονται στο πακέτο παράδοσης:

- Κατσαρόλα
- Στεγανοποιητικό κενού
- Ειδικές σακούλες κενού ή πλαστικές σακούλες που δεν απελευθερώνουν προϊόντα πλαστικοποίησης στα τρόφιμα και είναι ανθεκτικές στη θερμότητα.

Περιεχόμενο συσκευασίας

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Ράβδος Sous vide
- Οδηγίες χρήσης

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ελέγξτε την πληρότητα του παραδοτέου εξοπλισμού και εάν υπάρχουν εμφανείς φθορές.
- Σε περίπτωση ελλειπών παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλειπών συσκευασίας ή μεταφοράς, απευθυνθείτε στη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Πριν από τη χρήση, ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή, εάν αυτή ή το καλώδιο δικτύου εμφανίζουν ορατές φθορές ή εάν η συσκευή έχει πέσει προηγουμένως κάτω.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε ξηρούς εσωτερικούς χώρους.
- ▶  Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό περισσότερο από τη σήμανση MAX! Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε άλλα υγρά!
- ▶ Το καλώδιο δεν θα πρέπει να βρέχεται ή να υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- ▶ Επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα και εξειδικευμένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε περίπτωση ακατάλληλων επισκευών, ενδέχεται να προκύψουν κίνδυνοι για τον χρήστη. Επίσης, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.
- ▶ Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή πλήρως από το δίκτυο, πρέπει να αφαιρέσετε το βύσμα από την πρίζα. Γι' αυτόν τον λόγο, τοποθετείτε τη συσκευή κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να διασφαλίζεται πάντα η ανεμπόδιση πρόσβαση στην πρίζα, για να μπορείτε να αφαιρέσετε αμέσως το βύσμα σε καταστάσεις ανάγκης.
- ▶ Για να αποσυνδέσετε το βύσμα από την πρίζα, τραβάτε πάντα το βύσμα, ποτέ το καλώδιο.
- ▶ Αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα, προτού βγάλετε τη συσκευή από το νερό.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τη χρήση της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κατσαρόλες με κενό βάρος που επιτρέπει μια αρκετά σταθερή λειτουργία.
- ▶ Συνεχής επιτήρηση κατά τη λειτουργία δεν είναι απαραίτητη, απλά ένας τακτικός έλεγχος. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα εάν έχουν οριστεί πολύ μεγάλοι χρόνοι μαγειρέματος.
- ▶ Επιτρέπεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ
ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!****ΠΡΟΣΟΧΗ: Καυτές επιφάνειες**

- ▶ Το θερμαντικό στοιχείο της συσκευής υπερθερμαίνεται κατά τη λειτουργία. Αγγίζετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία μόνο από το πεδίο χειρισμού ή τον σφιγκτήρα κατσαρόλας.
- ▶ Μη βάζετε τα γυμνά χέρια σας στο νερό όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε τις σακούλες κενού στο/από το υδρόλουτρο.
- ▶ Αφού αποσυνδέσετε το βύσμα από την πρίζα, το θερμαντικό στοιχείο της συσκευής παραμένει ζεστό για λίγο και δεν πρέπει να αγγίζεται ή να τοποθετείται σε εύφλεκτες επιφάνειες όπως π.χ. ξύλο.
- ▶ Μετά τη χρήση της συσκευής, η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου διατηρεί ένα ποσοστό θερμότητας. Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου, καθώς διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων!

ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Βάζετε στο υδρόλουτρο μόνο καλά σφραγισμένα τρόφιμα. Η διείσδυση του νερού μπορεί να επηρεάσει αρνητικά ή να χαλάσει το φαγητό.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- ▶ Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- ▶ Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα. Σε μία τέτοια περίπτωση δεν υπάρχει ασφάλεια και η εγγύηση ακυρώνεται.
- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει καλά, πριν την καθαρίσετε και την αποθηκεύσετε.

ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Εάν η συσκευή δυσλειτουργεί, στην οθόνη αναβοσβήνει ένας κωδικός σφάλματος. Εάν εμφανιστούν οι κωδικοί σφάλματος «Er1», «Er2», «Er3» ή «Er6», απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και επικοινωνήστε με την τηλεφωνική γραμμή σέρβις (βλ. Κεφάλαιο **Σέρβις**).

Η ένδειξη κωδικού σφάλματος «Er4» ειδοποιεί ότι η συσκευή δεν βρίσκεται στο νερό. Συνεχίστε με τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **Προετοιμασία της συσκευής**.

Έτσι, η ένδειξη κωδικού σφάλματος σβήνει.

Στοιχεία χειρισμού

Εικόνα Α:

- ❶ Καλώδιο δικτύου
- ❷ Σφιγκτήρας κατασρόλας
- ❸ Θερμαντικό στοιχείο
- ❹ Οθόνη

Εικόνα Β:

- ❺ Ένδειξη θερμοκρασίας
- ❻ Ένδειξη ώρας
- ❼ ① Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- ❽ Πλήκτρο «+»
- ❾ Πλήκτρο «-»
- ❿ ⏸/⏻ Πλήκτρο εναλλαγής καταχώρησης θερμοκρασίας/ώρας

Θέση σε λειτουργία

Αποσυσκευασία

- ♦ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από τη συσκευασία.
- ♦ Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τυχόν αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
- ♦ Αφαιρέστε τη μεμβράνη από την οθόνη.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό για εμφανείς ζημιές.
- Σε περίπτωση ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή μεταφοράς, απευθυνθείτε στη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται από τα παιδιά ως παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.

Προετοιμασία της συσκευής

- ♦ Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε τη με ζεστό σαπουνόνερο και στεγνώστε τη προσεκτικά.
- ♦ Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια κατσαρόλα με πλευρικό τοίχωμα ύψους περίπου 14 cm. Στερεώστε τη συσκευή στο πλευρικό τοίχωμα της κατσαρόλας με τον σφιγκτήρα κατσαρόλας ❷. Τοποθετήστε την κατσαρόλα επάνω σε μια επίπεδη, στεγνή και αντιολισθητική επιφάνεια.
- ♦ Ρίξτε αρκετό ζεστό νερό στην κατσαρόλα έτσι ώστε η επιφάνεια του νερού να βρίσκεται μεταξύ των σημάτων MIN και MAX.

ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Να θυμάστε ότι η στάθμη του νερού θα αυξηθεί καθώς προσθέτετε το φαγητό. Απαγορεύεται υπέρβαση της σήμανσης MAX και πτώση της στάθμης κάτω από τη σήμανση MIN!

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η θερμοκρασία του νερού πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο κοντά στη θερμοκρασία που χρειάζεστε για τη διαδικασία μαγειρέματος. Με αυτόν τον τρόπο, αποφεύγετε τους μεγάλους χρόνους αναμονής έως ότου επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία.
- Ωστόσο, το νερό δεν πρέπει να είναι πιο ζεστό από την απαιτούμενη θερμοκρασία.
- Μπορείτε να βρείτε την απαιτούμενη θερμοκρασία π.χ. στον πίνακα των χρόνων μαγειρέματος (βλ. Κεφάλαιο **Πίνακας χρόνων μαγειρέματος**).

ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Πριν από τη σύνδεση της συσκευής, συγκρίνετε τα δεδομένα σύνδεσης της συσκευής (τάση και συχνότητα) που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου με αυτά του ηλεκτρικού δικτύου σας. Αυτά τα στοιχεία πρέπει να συμφωνούν, για να μην προκληθούν βλάβες στη συσκευή.
- ♦ Συνδέστε το καλώδιο δικτύου ❶ με μία πρίζα. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη ❷ ανάβει για λίγο. Το σύμβολο πλήκτρου ❶ ❷ ανάβει κόκκινο και το σύμβολο πλήκτρου ❸/❹ ❺ ανάβει λευκό. Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Η συσκευή δεν θα λειτουργήσει εάν το θερμαντικό στοιχείο ❸ δεν βρίσκεται στο νερό. Σε αυτήν την περίπτωση, η ένδειξη «E-4» αναβοσβήνει στην οθόνη ❷.

Χειρισμός και λειτουργία

Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση της συσκευής

- ♦ Πιέστε το πλήκτρο ❶ ❷, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Στην οθόνη ❷ αναβοσβήνει η ένδειξη της ρυθμισμένης θερμοκρασίας νερού ❸ και ανάβει η ένδειξη ώρας ❹.
- ♦ Πιέστε το πλήκτρο ❶ ❷ για 2 δευτερόλεπτα εάν θέλετε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Τότε η οθόνη ❷ σβήνει.

Τοποθέτηση προϊόντος μαγειρέματος

- ♦ Τοποθετήστε τις σακούλες κενού με τα έτοιμα και σφραγισμένα με κενό τρόφιμα στην κατσαρόλα. Βεβαιωθείτε ότι η στάθμη του νερού δεν υπερβαίνει τη σήμανση MAX. Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε το περιττό νερό με ένα φλιτζάνι.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Οι σακούλες κενού πρέπει πάντα να καλύπτονται με νερό. Εάν οι σακούλες κενού επιπλέουν στην επιφάνεια του νερού, τοποθετήστε ένα κατάλληλο βάρος (π.χ. πιάτο) πάνω τους.

Προγραμματισμός συσκευής

- ♦ Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία νερού για την επιθυμητή διαδικασία μαγειρέματος, ενώ η ένδειξη θερμοκρασίας **5** αναβοσβήνει αγγίξτε επανειλημμένα τα πλήκτρα $+/-$ **8/9**. Η επιλεγμένη θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη **4**. Μπορείτε να ορίσετε τιμές μεταξύ $30,0^{\circ}\text{C}$ και $95,0^{\circ}\text{C}$. Εάν συνεχίσετε να αγγίζετε ένα από τα πλήκτρα $+/-$ **8/9**, η θερμοκρασία αλλάζει γρήγορα.
- ♦ Αγγίξτε το πλήκτρο **8/9** **10**. Τώρα αναβοσβήνει η ένδειξη ώρας **6** στην οθόνη **4** και μπορείτε να εισάγετε τον αριθμό ωρών για τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος. Για να το κάνετε αυτό, αγγίξτε επανειλημμένα τα πλήκτρα $+/-$ **8/9**. Μπορείτε να ορίσετε τιμές μεταξύ **0** και **99**. Εάν συνεχίσετε να αγγίζετε ένα από τα πλήκτρα $+/-$ **8/9**, ο αριθμός των ωρών αλλάζει γρήγορα σε βήματα των 10 ωρών.
- ♦ Αγγίξτε το πλήκτρο **8/9** **10**. Τώρα μπορείτε να εισάγετε τον αριθμό λεπτών για τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Για να το κάνετε αυτό, αγγίξτε επανειλημμένα τα πλήκτρα $+/-$ **8/9**. Μπορείτε να ορίσετε τιμές μεταξύ **0** και **59**. Εάν συνεχίσετε να αγγίζετε ένα από τα πλήκτρα $+/-$ **8/9**, ο αριθμός των λεπτών αλλάζει γρήγορα σε βήματα των 5 λεπτών.
- ♦ Αγγίξτε το πλήκτρο **1** **7**, για να εκκινήσετε το πρόγραμμα. Η συσκευή αρχίζει να ζεσταίνεται και να κυκλοφορεί το νερό στην κατσαρόλα. Η ένδειξη θερμοκρασίας **5** στην οθόνη **4** προβάλλει την τρέχουσα θερμοκρασία νερού.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας θέρμανσης, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος **5** και τον χρόνο μαγειρέματος **6** όπως ακριβώς περιγράφεται παραπάνω.
- ♦ Μόλις επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Επίσης, η άνω και κάτω τελεία της ένδειξης ώρας **6** στην οθόνη **4** αρχίζει να αναβοσβήνει και ο χρόνος μαγειρέματος μετράται ανά λεπτό.
- ♦ Εάν αγγίξετε το πλήκτρο **8/9** **10** κατά το μαγείρεμα, η καθορισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος **5** και ο χρόνος μαγειρέματος **6** εμφανίζονται για λίγα δευτερόλεπτα. Επίσης, η καθορισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος **5** ή οι καθορισμένες ώρες για τον χρόνο μαγειρέματος **6** αναβοσβήνουν, όταν αγγίξετε ξανά το πλήκτρο **8/9** **10**. Η ρύθμιση των λεπτών για τον χρόνο μαγειρέματος **6** αναβοσβήνει όταν αγγίξετε ξανά το πλήκτρο **8/9** **10**.
- ♦ Όταν έχει παρέλθει ο χρόνος, η συσκευή απενεργοποιείται και η οθόνη **4** σβήνει. Ακούγονται ηχητικά σήματα.
- ♦ Αφαιρέστε το φαγητό από την κατσαρόλα με ένα κατάλληλο εργαλείο κουζίνας (π.χ. λαβίδα κουζίνας ή γκριλ).
- ♦ Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφαιρέστε προσεκτικά τη συσκευή από την κατσαρόλα. Για τον σκοπό αυτό, ανοίξτε τον σφιγκτήρα κατσαρόλας **2**.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- Μην αγγίζετε το καυτό θερμαντικό στοιχείο ❸. Μπορεί να στάξει ζεστό νερό από το θερμαντικό στοιχείο. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μην τοποθετείτε τη ζεστή συσκευή σε εύφλεκτες επιφάνειες όπως π.χ. ξύλο.
- ◆ Κόψτε τη σακούλα κενού και αφαιρέστε το φαγητό. Ανάλογα με το φαγητό, αυτό μπορεί να σερβιριστεί αμέσως ή θα πρέπει να υποβληθεί σε περαιτέρω επεξεργασία (π.χ. σύντομο μαγείρεμα) πριν το σερβίρετε.
- ◆ Όταν η συσκευή ενεργοποιηθεί ξανά, αναβοσβήνει η θερμοκρασία που ρυθμίστηκε τελευταία.

Μαγείρεμα τροφίμων σε θερμοκρασία πυρήνα

Οι παρακάτω πίνακες δείχνουν πόσο καλά έχει μαγειρευτεί ένα φαγητό (π.χ. ένα κομμάτι κρέατος) όταν έχει επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία πυρήνα. Αυτό δεν αλλάζει ούτε και μετά από παρατεταμένο χρόνο στην κατσαρόλα, καθώς η θερμοκρασία πυρήνα στα τρόφιμα δεν μπορεί ποτέ να αυξηθεί πάνω από την καθορισμένη θερμοκρασία νερού.

Η θερμοκρασία πυρήνα είναι η θερμοκρασία στο κέντρο του φαγητού.

Συνιστούμε τις ακόλουθες θερμοκρασίες για έναν ορισμένο βαθμό μαγειρέματος:

Τρόφιμο	Θερμοκρασία πυρήνα	Βαθμός μαγειρέματος
Βόειο κρέας, αρνί, χοιρινό και κυνήγι	49 °C	bleu / μπλε - σχεδόν ωμό
	52 °C - 55 °C	rare / σενιάν - τα άκρα ψημένα
	56 °C - 60 °C	medium rare - το παχύτερο μέρος είναι ακόμη ροζ
	61 °C - 65 °C	medium - το εσωτερικό έχει ροζ χρώμα
	66 °C - 68 °C	medium well - σχεδόν καλοψημένο
	69 °C - 71 °C	well done - καλοψημένο
Πουλερικά	72 °C (χωρίς κόκκαλα)	ψημένο
	85 °C (με κόκκαλα)	ψημένο
Ψάρι και θαλασσινά	40 °C	διάφανο - ελαφρώς ψημένο
	41 °C - 45 °C	mi-cuits - μισοψημένο
	46 °C - 55 °C	à point - καλοψημένο
Λαχανικά	83 °C - 87 °C	ψημένο

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Λάβετε υπόψη ότι τα πουλερικά πρέπει να καταναλώνονται μόνο καλομαγειρεμένα για την αποφυγή του κινδύνου μόλυνσης από σαλμονέλα.

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

Προϊόν μαγειρέματος	Θερμοκρασία μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος	Πάχος
Φιλέτο βόειου κρέατος, μπριζόλες	≥ 49 °C	1 – 6 ώρες	1 – 2 cm
Βοδινές μπριζόλες	≥ 49 °C	2 – 8 ώρες	4 – 5 cm
Χτένα βόειου κρέατος, πόδι αρνιού, κυνήγι	≥ 49 °C	8 – 24 ώρες	4 – 6 cm
Κοιλιά χοιρινού	82 °C	10 – 12 ώρες	3 – 6 cm
Χοιρινά παιδάκια	59 °C	10 – 12 ώρες	2 – 3 cm
Χοιρινά φιλέτα	≥ 56 °C	4 – 8 ώρες	2 – 4 cm
Ψητό χοιρινό	≥ 56 °C	10 – 12 ώρες	5 – 7 cm
Στήθος κοτόπουλου (με κόκκαλα)	85 °C	2 – 6 ώρες	3 – 5 cm
Φιλέτο στήθους κοτόπουλου	72 °C	1 – 4 ώρες	3 – 5 cm
Φτερούγες κοτόπουλου	85 °C	2 – 6 ώρες	3 – 5 cm
Μπούτι κοτόπουλου	85 °C	2 – 6 ώρες	5 – 7 cm
Στήθος πάπιας	65 °C	3 – 8 ώρες	3 – 5 cm
Άπαχο ψάρι	≥ 47 °C	1 – 2 ώρες	3 – 5 cm
Λιπαρό ψάρι	≥ 47 °C	1 – 2 ώρες	3 – 5 cm
Γαρίδες	60 °C	1 ώρα	2 – 4 cm
Ουρά ασακού	60 °C	1 ώρα	4 – 6 cm
Χτένια	60 °C	1 ώρα	2 – 4 cm
Λαχανικά ρίζας	≥ 83 °C	1 – 2 ώρες	1 – 5 cm
Τρυφερά λαχανικά	≥ 83 °C	1 – 2 ώρες	1 – 5 cm

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Όλα τα στοιχεία αποτελούν μόνο ενδεικτικές τιμές!
Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος και την υφή του φαγητού που χρησιμοποιείτε. Οι χρόνοι που δίνονται είναι ενδεικτικές τιμές. Δοκιμάστε διαφορετικούς χρόνους και θερμοκρασίες μαγειρέματος έως ότου λάβετε το αποτέλεσμα που επιθυμείτε. Το καθορισμένο πάχος αναφέρεται σε τρόφιμα σφραγισμένα σε κενό. Τα πιο λεπτά τρόφιμα χρειάζονται συνήθως μικρότερο χρόνο μαγειρέματος.

Καθαρισμός και φροντίδα

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα! Αλλιώς, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- ▶ Ποτέ μην ανοίγετε μέρη του περιβλήματος. Δεν υπάρχουν στοιχεία χειρισμού σε αυτό. Όταν το περίβλημα είναι ανοιχτό, υφίσταται κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας.
-  Ποτέ μη βυθίζετε εντελώς τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!

- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν από τον καθαρισμό. Αλλιώς, υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!

ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε δραστικά ή καυστικά προϊόντα καθαρισμού. Μπορεί να διαβρώσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν ανεπανόρθωτες ζημιές στη συσκευή.
- ◆ Καθαρίζετε τη συσκευή και το καλώδιο δικτύου  μετά από κάθε χρήση με ένα νωπό πανί καθαρισμού. Σε κάθε περίπτωση, στεγνώνετε τη συσκευή πριν από την εκ νέου χρήση. Φροντίζετε ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού στη συσκευή, προτού τη θέσετε ξανά σε λειτουργία.
- ◆ Εάν είναι πολύ λερωμένη, τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλη κατασρόλα, λαμβάνοντας υπόψη τις οδηγίες στο κεφάλαιο **Προετοιμασία της συσκευής** και γεμίστε τη με νερό. Η στάθμη του νερού πρέπει να βρίσκεται στη σήμανση «Max».
- ◆ Προγραμματίστε μια διαδικασία λειτουργίας με 65°C και διάρκεια 10 λεπτών μετά την επίτευξη της θερμοκρασίας-στόχου.
- ◆ Για κάθε 4 λίτρα νερού που χρησιμοποιείτε, προσθέστε 1/2 κουταλιά της σούπας μη αφριστικό υγρό καθαριστικό πιάτων στο νερό.
- ◆ Ξεκινήστε τη διαδικασία λειτουργίας. Μόλις η διαδικασία ολοκληρωθεί, αποσυνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε τη συσκευή κάτω από κρύο, τρεχούμενο νερό. Πριν από την αποθήκευση, στεγνώστε καλά τη συσκευή.

Αφαίρεση των αλάτων

Εάν χρησιμοποιείτε συχνά τη συσκευή, θα πρέπει να αφαιρείτε τα άλατα μία φορά τον μήνα. Σε περιοχές στις οποίες το νερό της βρύσης έχει βαθμό σκληρότητας άνω του μέσου όρου, η αφαίρεση των αλάτων μπορεί να πρέπει να γίνεται και συχνότερα.

Για την αφαίρεση των αλάτων ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- ♦ Λαμβάνοντας υπόψη τις οδηγίες στο κεφάλαιο **Προετοιμασία της συσκευής**, τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλη κατσαρόλα και γεμίστε τη με νερό. Η στάθμη του νερού πρέπει να βρίσκεται στη σήμανση «Max».
- ♦ Προγραμματίστε μια διαδικασία λειτουργίας με 80°C και διάρκεια 20 λεπτών μετά την επίτευξη της θερμοκρασίας-στόχου.
- ♦ Για κάθε 4 λίτρα νερού που χρησιμοποιείτε, προσθέστε 1/4 φλιτζάνι σκόνη κιτρικού οξέος στο νερό.
- ♦ Ξεκινήστε τη διαδικασία λειτουργίας. Μόλις η διαδικασία ολοκληρωθεί, αποσυνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε τη συσκευή κάτω από κρύο, τρεχούμενο νερό. Πριν από την αποθήκευση, στεγνώστε καλά τη συσκευή.

Αποθήκευση

- ♦ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς, πριν την αποθηκεύσετε.
- ♦ Αποθηκεύετε τη συσκευή σε στεγνό χώρο.

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων σε ρόδες υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην Οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτή την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτή τη συσκευή μετά τη χρήση της στα οικιακά απορρίμματα, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακυκλώσιμων υλικών ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Αυτή η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίστε το περιβάλλον και απορρίψτε σωστά τα διάφορα υλικά.

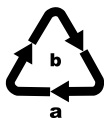


Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητάς ή της πόλης σας.

Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις κατά τόπους ισχύουσες προδιαγραφές.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:

1-7: Πλαστικά,

20-22: Χαρτί και χαρτόνι,

80-98: Συνθετικά υλικά.

Παράρτημα

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση εισόδου	220-240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50 Hz
Κατανάλωση ενέργειας	1000 W
Κατηγορία προστασίας	I
Είδος προστασίας	IPX7 (προστασία έναντι περιστασιακής βύθισης σε νερό)



Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.



Με αυτό το σύμβολο επιβεβαιώνεται ότι το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις περί ασφάλειας προϊόντων που ισχύουν στη Μεγάλη Βρετανία.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,
Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.
Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του
πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της
κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα. Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται. Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 123456_7890) ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά** ή **με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 364980_2101 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 364980_2101

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

Για την αγορά της EE
KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Για την αγορά της MB
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

Inhaltsverzeichnis

Einführung	38
Urheberrecht	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	38
Was bedeutet Sous-vide?	39
Lieferumfang	39
Sicherheitshinweise	40
Bedienelemente	43
Inbetriebnahme	44
Auspacken	44
Gerät vorbereiten	44
Bedienung und Betrieb	45
Gerät ein-/ ausschalten	45
Gargut einlegen	45
Gerät programmieren	46
Lebensmittel auf Kerntemperatur garen	47
Garzeitentabelle	48
Reinigung und Pflege	49
Entkalken	50
Lagerung	50
Entsorgung	50
Gerät entsorgen	50
Verpackung entsorgen	51
Anhang	51
Technische Daten	51
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	52
Service	53
Importeur	53

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.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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 ① 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. 14 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 so viel 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 „E-4“ im Display ❷.

Bedienung und Betrieb

Gerät ein-/ausschalten

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

Gargut einlegen

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

HINWEIS

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

Gerät programmieren

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

HINWEIS

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

⚠ GEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Lebensmittel auf Kerntemperatur garen

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

Die Kerntemperatur ist die Temperatur in der Mitte des Lebensmittels.

Wir empfehlen Ihnen folgende Temperaturen für einen bestimmten Gargrad:

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

HINWEIS

- Beachten Sie, dass Geflügel nur komplett durchgegart verzehrt 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.



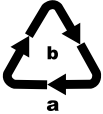
Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.



Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.

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) 364980_2101 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 364980_2101

Importeur

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

Für den EU-Markt

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

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
04/2021 · Ident.-No.: SSVS1000B2-032021-1

IAN 364980_2101