SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



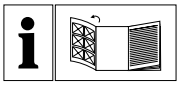
SOUS VIDE STICK SSVS 1000 B2

(RO)
APARAT DE GĂTIT ÎN VID
Instrucțiuni de utilizare și indicații de siguranță

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

IAN 364980_2101

(RO)



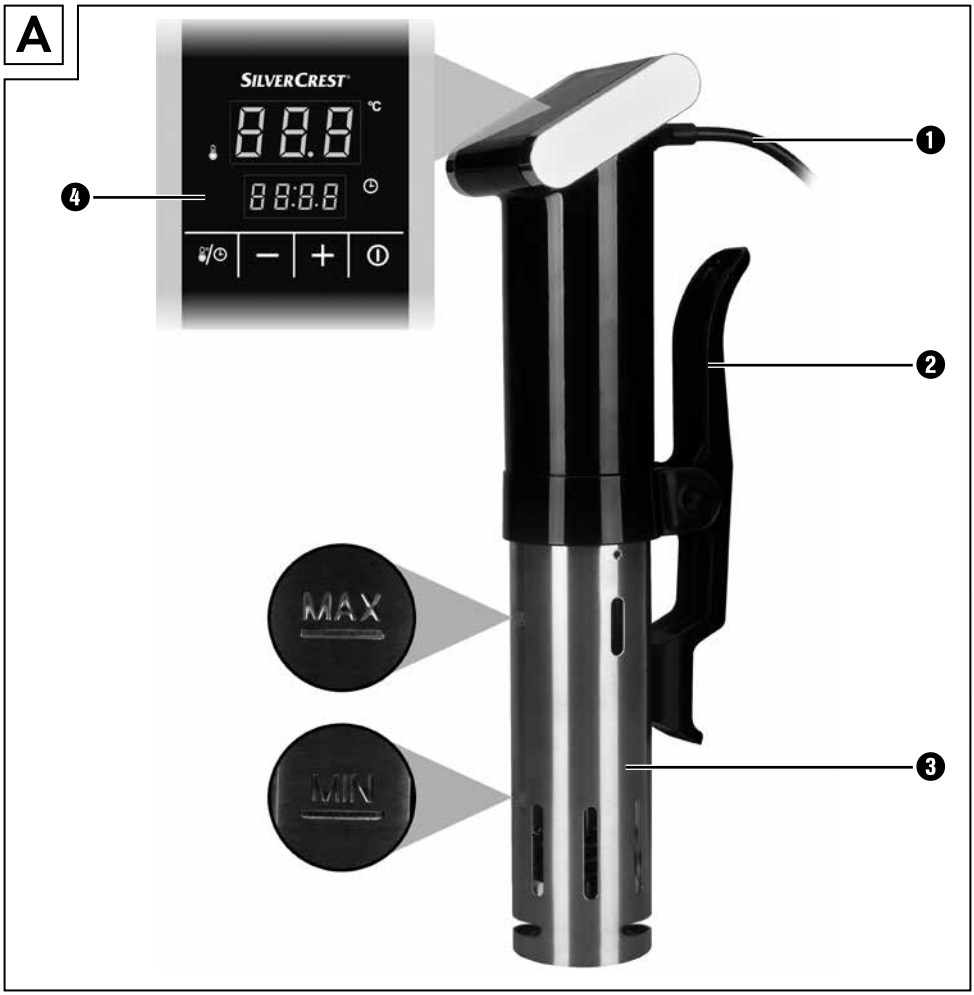
(RO)

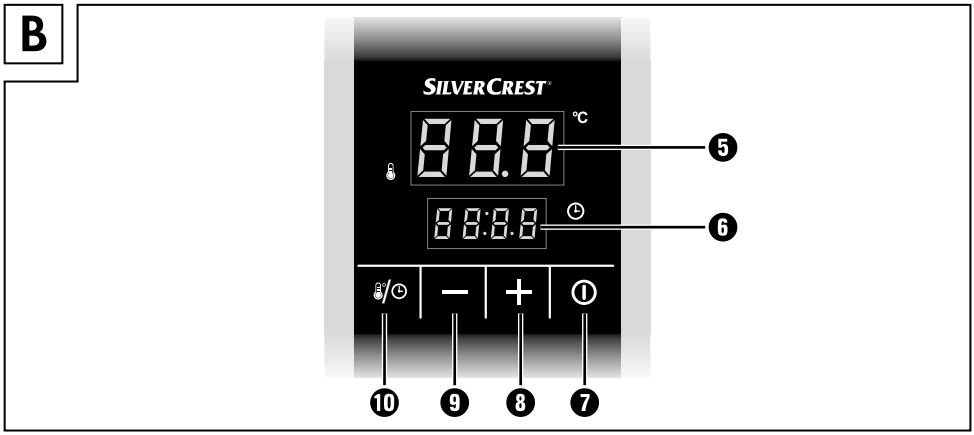
Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

(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.

RO	Instrucțiuni de utilizare și indicații de siguranță	Pagina	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise	Seite	19


A
SILVERCREST
°C
MAX
MIN
1
2
3
4


B
SILVERCREST
°C
5
6
7
8
9
10

Cuprins

Introducere 2
Dreptul de autor 2
Utilizarea conform destinației 2
Ce reprezintă Sous-vide? 3

Furnitura 3

Indicații de siguranță 4

Elemente de operare 7

Punerea în funcțiune 8
Dezambalarea 8
Pregătirea aparatului 8

Operarea și funcționarea 9
Pornirea/oprirea aparatului 9
Introducerea mâncării de preparat 9
Programarea aparatului 10
Prepararea alimentelor la temperatura internă 11
Tabel cu timpi de gătire 12

Curățarea și îngrijirea 13
Îndepărtarea calcarului 14

Depozitarea 14

Eliminarea 14
Eliminarea aparatului 14
Eliminarea ambalajelor 15

Anexă 15
Date tehnice 15
Garanția Kompernass Handels GmbH 16
Service-ul 17
Importator 17

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind indicații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Dreptul de autor

Această documentație este protejată prin drepturi de autor.

Reproducerea, respectiv retipărirea, chiar și numai parțială, precum și redarea imaginilor, chiar și modificate, sunt permise numai cu acordul scris al producătorului.

Utilizarea conform destinației

Acest stick sous-vide este utilizat exclusiv pentru prepararea alimentelor ambalate în vid. Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă.

Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în gospodăriile private și nu utilizării în domenii comerciale sau industriale.

Aparatul este destinat doar utilizării în interior.

⚠ AVERTIZARE

Pericol cauzat de utilizarea neconformă!

Aparatul poate genera pericole în cazul în care nu este utilizat conform destinației și/sau dacă este utilizat în alt mod decât cel descris.

- ► Utilizați aparatul numai în conformitate cu destinația.
- ► Respectați procedeele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.

Sunt excluse pretențiile de orice natură pentru pagubele rezultate în urma utilizării neconforme cu destinația, a reparațiilor necorespunzătoare, a modificărilor nepermise sau a utilizării de piese de schimb neautorizate.

Riscul este suportat în exclusivitate de către utilizator.

Ce reprezintă Sous-vide?

Sous-vide (franceză: sous = sub, vide = vid) sau gătirea sub vid este o metodă specială de gătire în care produsul care trebuie pregătit este mai întâi sigilat sub vid într-o pungă de plastic specială și apoi gătit într-o baie de apă la o temperatură scăzută. Temperaturile de gătire sunt sub 100 °C, motiv pentru care această metodă este deosebit de blândă. Datorită căldurii scăzute, produsele se modifică mai lent la nivel molecular, ceea ce face ca rezultatul gătitului să fie cu atât mai fraged și mai suculent. Cu gătitul Sous-vide, majoritatea aromelor și substanțelor nutritive sunt păstrate datorită ambalajului ermetic, motiv pentru care alimentele gătite sub vid sunt deosebit de aromate.

Aromele condimentelor se intensifică și ele sub vid. Prin urmare, este mai bine să le folosiți în mod cumpătat și, dacă este necesar, să condimentați.

Un alt avantaj este că temperatura internă este controlată cu precizie, deoarece se aplică de obicei regula generală: temperatura apei = temperatura internă. Gătirea excesivă a alimentelor este aproape imposibilă dacă temperatura este selectată corect, deoarece fiecare ingredient poate cel mult să preia temperatura apei.

Veți avea nevoie de următoarele accesorii care nu sunt incluse în furnitură pentru metoda de gătire Sous-vide:

- oală de gătit
- aparat de vidare
- pungi speciale pentru vid sau pungi de plastic care nu pot elibera plastifianți sau ceva similar în alimente și sunt rezistente la căldură.

Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Aparat de gătit în vid
- Instrucțiuni de utilizare

INDICAȚIE

- ► Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- ► În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apelați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul ***Service-ul***.

Indicații de siguranță

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Înainte de utilizare verificați dacă aparatul prezintă deteriorări vizibile la exterior. Nu puneți în funcțiune aparatul dacă acesta sau cablul de alimentare prezintă deteriorări vizibile sau dacă aparatul a căzut în prealabil.
- Aparatul trebuie utilizat numai în spații interioare uscate.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă mai mult decât până la marcajul MAX! Nu introduceți niciodată aparatul în alte lichide!
- Nu permiteți contactul cablului de alimentare cu lichide sau umezirea acestuia în timp ce aparatul este în funcțiune. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- Reparația aparatului trebuie realizată numai într-un atelier de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți. În urma reparațiilor necorespunzătoare pot apărea pericole pentru utilizatorul aparatului. În plus, se pierde garanția.
- Pentru a deconecta complet aparatul de la rețeaua de curent trebuie scos ștecărul din priză. De aceea, aparatul trebuie amplasat astfel încât să fie asigurat întotdeauna accesul fără obstacole la priză pentru a putea deconecta imediat ștecărul în situații de urgență.
- Pentru a scoate ștecărul din priză trageți întotdeauna de acesta, niciodată de cablu.
- Scoateți ștecărul din priză înainte de a scoate aparatul din apă.

⚠ PERICOL – PERICOL DE INCENDIU!

- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.

⚠ AVERTIZARE – PERICOL DE RĂNIRE!

- Utilizați aparatul doar în oale de gătit cu o greutate netă care permite o funcționare suficient de stabilă.
- Nu este necesară o supraveghere continuă în timpul funcționării, ci un control regulat. Acest lucru este valabil mai ales dacă sunt stabiliți timpi foarte mari de gătire.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau fără experiență și fără cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a aparatului și au înțeles pericolele în legătură cu acesta.
- Este interzisă utilizarea aparatului de către copii. Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii.
- Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.

⚠ AVERTIZARE – PERICOL DE RĂNIRE!



PRECAUȚIE: suprafețe fierbinți

- Elementul de încălzire al aparatului devine foarte fierbinte în timpul funcționării. Atingeți aparatul în timpul funcționării numai pe panoul de control sau pe clema oalei de gătit.
- Nu introduceți mâinile goale în apă atunci când puneți sau scoateți pungile de vid din baia de apă.
- După scoaterea ștecărului din priză, elementul de încălzire al aparatului rămâne fierbinte o perioadă de timp și nu trebuie atins sau așezat pe suprafețe inflamabile cum ar fi lemnul.
- După utilizarea aparatului, suprafața elementului de încălzire continuă să prezinte căldură reziduală. Lăsați aparatul să se răcească la temperatura camerei, altfel există pericol de arsuri!

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- Puneți numai alimentele bine închise în baia de apă. Apa care pătrunde ar afecta sau strica mâncarea.
- Asigurați-vă că aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul nu vor intra în contact cu suprafețe fierbinți, cum sunt plitele sau focul deschis.
- Nu așezați niciodată aparatul în apropierea surselor de căldură.
- Nu deschideți niciodată carcasa. În acest caz nu mai este asigurată siguranța și se pierde garanția.
- Lăsați aparatul să se răcească în totalitate înainte de a-l curăța sau de a-l depozita.

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- Dacă aparatul funcționează defectuos, pe afișaj clipește un cod de eroare. La afișarea codurilor de eroare „Er1“, „Er2“, „Er3“ sau „Er6“, opriți imediat aparatul, scoateți ștecărul din priză și adresați-vă serviciului clienți (a se vedea capitolul ***Service-ul***).
  Afișarea codului de eroare „Er4“ vă informează că aparatul nu este în apă. Manevrați aparatul așa cum este descris în capitolul ***Pregătirea aparatului***. Afișajul codului de eroare se stinge atunci.

Elemente de operare

Figura A:

1. Cablu de alimentare
2. Clemă pentru oală
3. Element de încălzire
4. Ecran

Figura B:

5. Afișajul temperaturii
6. Afișaj oră
7. ⏻ Comutator pornire/oprire
8. Comutator „+“
9. Comutator „–“
10. 🌡/🕒 Comutator schimbare introducere temperatură/timp

Punerea în funcțiune

Dezambalarea

- Scoateți din ambalaj toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
- Îndepărtați de pe aparat toate ambalajele și eventualele etichete.
- Îndepărtați folia de pe ecran.

INDICAȚIE

- Verificați dacă furnitura prezintă deteriorări vizibile.
- În cazul în care componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apelați linia telefonică directă de service.

⚠ PERICOL!

- Nu este permisă utilizarea de către copii a materialelor de ambalare ca jucării. Pericol de asfixiere.

Pregătirea aparatului

- Înainte de prima utilizare curățați aparatul cu apă caldă cu săpun și uscați-l cu atenție.
- Așezați aparatul într-o oală cu un perete lateral de cca 14 cm înălțime. Prindeți aparatul cu clema pentru oală ❷ pe peretele lateral al oalei. Așezați oala pe o suprafață plană, uscată și antiderapantă.
- Se toarnă suficientă apă caldă în oală, astfel încât suprafața apei să fie între marcajele MIN și MAX.

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- Rețineți că nivelul apei va crește atunci când adăugați mâncarea. Marcajul MAX nu trebuie depășit, iar marcajul MIN nu trebuie să fie situat deasupra apei!

INDICAȚIE

- Temperatura apei trebuie să fie cât mai aproape de temperatura de care aveți nevoie pentru procesul de gătire. În acest fel, evitați timpii lungi de așteptare până la atingerea temperaturii setate.
- Cu toate acestea, apa nu trebuie să fie mai fierbinte decât temperatura necesară.
- Puteți găsi temperatura necesară de ex. în tabelul timpilor de gătire (a se vedea capitolul ***Tabel cu timpi de gătire***).

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

► Înainte de conectarea aparatului, comparați datele de conectare ale aparatului (tensiune și frecvență) de pe plăcuța de fabricație cu cele ale rețelei dvs. electrice. Aceste date trebuie să fie identice pentru a evita defectarea aparatului.

♦ Conectați cablul de alimentare ❶ la o priză. Se aude un semnal sonor, iar ecranul ❹ se aprinde scurt. Simbolul comutatorului ⏻ ❼ licărește roșu și simbolul comutatorului 🌡/🕒 ❿ luminează alb. Acum, aparatul este pregătit pentru utilizare.

INDICAȚIE

► Aparatul nu va funcționa dacă elementul de încălzire ❸ nu este în apă. În acest caz, „Er4" luminează intermitent pe ecran ❹.

Operarea și funcționarea

Pornirea/oprirea aparatului

♦ Atingeți comutatorul ⏻ ❼ pentru a porni aparatul. Afișajul temperaturii setate a apei ❺ luminează intermitent pe ecran ❹, afișajul orei ❻ luminează.

♦ Țineți apăsat comutatorul ⏻ ❼ timp de 2 secunde dacă doriți să opriți aparatul. Ecranul ❹ se stinge atunci.

Introducerea mâncării de preparat

♦ Așezați în oală pungile pentru vid cu mâncarea pregătită și sigilată sub vid. Asigurați-vă că nivelul apei nu crește peste marcajul MAX. Dacă este necesar, scoateți apa cu o ceașcă.

INDICAȚIE

► Pungile pentru vid trebuie întotdeauna acoperite cu apă. Dacă pungile pentru vid plutesc pe suprafața apei, așezați o greutate adecvată (de ex. farfurie) pe ele.

Programarea aparatului

- Pentru a seta temperatura apei pentru procesul de gătire dorit, atingeți în mod repetat comutatoarele **+ / –** ❽ / ❾ în timp ce afișajul temperaturii ❺ luminează intermitent. Temperatura selectată apare pe ecran ❹. Puteți seta valori între 30,0 °C și 95,0 °C. Dacă continuați să atingeți unul dintre comutatoarele **+ / –** ❽ / ❾, temperatura se schimbă rapid.
- Atingeți comutatorul 🌡°/◷ ❿. Acum, afișajul orei ❻ luminează intermitent pe ecranul ❹ și puteți introduce numărul de ore pentru timpul de gătire dorit. Pentru a face acest lucru, atingeți comutatoarele în mod repetat **+ / –** ❽ / ❾. Puteți seta valori între 0 și 99. Dacă continuați să atingeți unul dintre comutatoarele **+ / –** ❽ / ❾, numărul de ore se schimbă în trepte de 10 h la viteză mare.
- Atingeți comutatorul 🌡°/◷ ❿. Acum puteți introduce numărul de minute pentru timpul de gătire dorit. Pentru a face acest lucru, atingeți comutatoarele în mod repetat **+ / –** ❽ / ❾. Puteți seta valori între 0 și 59. Dacă continuați să atingeți unul dintre comutatoarele **+ / –** ❽ / ❾, numărul de minute se schimbă în trepte de 5 minute la viteză mare.
- Atingeți comutatorul ⏻ ❼ pentru a porni programul. Aparatul începe să se încălzească și să circule apa în oală. Afișajul temperaturii ❺ de pe ecran ❹ arată temperatura curentă a apei.

INDICAȚIE

► În timpul procesului de încălzire, puteți modifica temperatura de gătire ❺ și timpul de gătire ❻ care au fost deja setate așa cum este descris mai sus.

- De îndată ce temperatura setată este atinsă, se aude un semnal acustic. Pentru a face acest lucru, cele două puncte din afișajul orei ❻ de pe ecran ❹ începe să lumineze intermitent și timpul de gătire este numărat în jos cu minutul.
- Dacă atingeți comutatorul 🌡°/◷ ❿ în timpul gătitului, temperatura de gătire setată ❺ și timpul de gătire ❻ sunt afișate pentru câteva secunde. Temperatura de gătire setată ❺ sau orele setate pentru timpul de gătire ❻ luminează intermitent atunci când atingeți din nou comutatorul 🌡°/◷ ❿. Minutele setate pentru timpul de gătire ❻ luminează intermitent atunci când atingeți din nou comutatorul 🌡°/◷ ❿.
- Când timpul a expirat, aparatul se oprește și ecranul ❹ se stinge. Se vor auzi semnale acustice.
- Scoateți mâncarea de preparat din oală cu un instrument de bucătărie adecvat (de ex. clești pentru bucătărie sau grătar).
- Scoateți ștecărul din priză și scoateți cu grijă aparatul din oală. Pentru aceasta deschideți clema pentru oală ❷.

⚠ PERICOL!

► Nu atingeți elementul de încălzire fierbinte ❸. Apa fierbinte poate picura din elementul de încălzire. Pericol de arsuri și de opărire.

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

► Nu așezați aparatul fierbinte pe suprafețe inflamabile cum ar fi lemnul.

♦ Deschideți punga pentru vid și scoateți mâncarea preparată. În funcție de mâncarea preparată, poate fi servită imediat sau trebuie prelucrată în continuare (de ex., rumenită rapid) înainte de servire.

♦ Când aparatul este pornit din nou, ultima temperatură setată luminează intermitent.

Prepararea alimentelor la temperatura internă

Următoarele tabele arată cât de bine este preparat un aliment (de ex. o bucată de carne) atunci când temperatura internă a fost atinsă. Acest lucru nu se schimbă după o lungă perioadă de timp în oală, deoarece temperatura internă a alimentelor nu poate crește niciodată peste temperatura setată a apei. Temperatura internă este temperatura din mijlocul alimentelor.

Vă recomandăm următoarele temperaturi pentru un anumit grad de gătire:

Aliment	Temperatură internă	Gradul de gătire
Carne de vită, miel, porc și vânat	49 °C	bleu/albastru – aproape crud
	52 °C – 55 °C	rare/în sânge – marginea îngustă prăjită
	56 °C – 60 °C	mediu în sânge – partea mai groasă încă roz
	61 °C – 65 °C	mediu – roz în interior
	66 °C – 68 °C	mediu bine făcut – aproape complet gătit
	69 °C – 71 °C	bine făcut – gătit complet
Carne de pasăre	72 °C (dezosat)	gătit
	85 °C (cu os)	gătit
Pește și fructe de mare	40 °C	sticlos – abia gătit
	41 °C – 45 °C	mi-cuits – pe jumătate gătit
	46 °C – 55 °C	à point – tare
Legume	83 °C – 87 °C	gătit

INDICAȚIE

► Vă rugăm să rețineți că carnea de pasăre poate fi consumată numai complet gătită pentru a evita riscul infecției cu salmonella.

Tabel cu timpi de gătire

Mâncarea de preparat	Temperatura de gătire	Timpul de gătire	Grosimea
File de vită, cotlet	≥ 49 °C	1 – 6 ore	1 – 2 cm
Friptură de vită	≥ 49 °C	2 – 8 ore	4 – 5 cm
Greabăn de vită, pulpă de miel, vânat	≥ 49 °C	8 – 24 ore	4 – 6 cm
Burtă de porc	82 °C	10 – 12 ore	3 – 6 cm
Coaste de porc	59 °C	10 – 12 ore	2 – 3 cm
Cotlete de porc	≥ 56 °C	4 – 8 ore	2 – 4 cm
Friptură de porc	≥ 56 °C	10 – 12 ore	5 – 7 cm
Piept de pui (cu os)	85 °C	2 – 6 ore	3 – 5 cm
File din piept de pui	72 °C	1 – 4 ore	3 – 5 cm
Aripioare de pui	85 °C	2 – 6 ore	3 – 5 cm
Pulpă de pui	85 °C	2 – 6 ore	5 – 7 cm
Piept de rață	65 °C	3 – 8 ore	3 – 5 cm
Pește slab	≥ 47 °C	1 – 2 ore	3 – 5 cm
Pește gras	≥ 47 °C	1 – 2 ore	3 – 5 cm
Creveți	60 °C	1 oră	2 – 4 cm
Coadă de homar	60 °C	1 oră	4 – 6 cm
Scoici Saint-Jacques	60 °C	1 oră	2 – 4 cm
Legume rădăcinoase	≥ 83 °C	1 – 2 ore	1 – 5 cm
Legume fragede	≥ 83 °C	1 – 2 ore	1 – 5 cm

INDICAȚIE

► Toate indicațiile reprezintă numai valori orientative!
Perioada de preparare necesară depinde de grosimea și de textura alimentelor utilizate. Perioadele indicate reprezintă valori orientative. Testați diferite perioade de preparare și temperaturi până când obțineți rezultatul dorit. Grosimea specificată se referă la alimentele vidate. Alimentele mai subțiri au nevoie de obicei de o perioadă de preparare mai scurtă.

Curățarea și îngrijirea

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ► Înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză! În caz contrar există pericol de electrocutare!
- ► Nu deschideți niciodată vreuna dintre componentele carcasei. Nu există niciun fel de elemente de operare în interiorul acesteia. Dacă carcasa este deschisă, există pericol de moarte prin electrocutare.



Nu introduceți niciodată aparatul complet în apă sau în alte lichide! Există pericol de electrocutare!

⚠ AVERTIZARE - PERICOL DE ARSURI!

- ► Lăsați aparatul să se răcească la temperatura camerei înainte de curățare. În caz contrar există pericol de arsuri!

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- ► Nu utilizați substanțe de curățare corozive sau abrazive. Acestea pot ataca suprafața și pot deteriora aparatul în mod ireparabil.

- ♦ Curățați aparatul și cablul de alimentare ❶ cu o lavetă ușor umezită după fiecare utilizare. Înainte de o nouă utilizare, aparatul trebuie să fie uscat. Aveți grijă să nu existe resturi de detergent pe aparat și în aparat înainte ca acesta să fie repus în funcțiune.
- ♦ Dacă este foarte murdar, așezați aparatul într-o oală adecvată și umpleți-o cu apă, ținând cont de informațiile din capitolul ***Pregătirea aparatului***. Nivelul apei trebuie să fie la marcajul „Max”.
- ♦ Programați un proces de operare cu 65 °C și o durată de 10 de minute după atingerea temperaturii țintă.
- ♦ Pentru fiecare 4 litri de apă pe care îi folosiți, adăugați în apă 1/2 lingură de detergent lichid pentru mașini de spălat vase care nu este spumant.
- ♦ Porniți procesul de operare. După ce s-a încheiat, scoateți ștecărul și lăsați aparatul să se răcească. Apoi clătiți aparatul sub apă curentă rece. Înainte de depozitare uscați aparatul cu grijă.

Îndepărtarea calcarului

Dacă utilizați aparatul frecvent, ar trebui să-l decalcifiați o dată pe lună.
În regiunile în care apa de la robinet are un grad de duritate peste medie, decalcifierea poate fi de asemenea necesară mai frecvent.
Procedați după cum urmează pentru decalcifiere:

- În conformitate cu instrucțiunile din capitolul ***Pregătirea aparatului***, puneți aparatul într-o oală adecvată și umpleți-o cu apă. Nivelul apei trebuie să fie la marcajul „Max".
- Programați un proces de operare cu 80 °C și o durată de 20 de minute după atingerea temperaturii țintă.
- Pentru fiecare 4 litri de apă pe care îi folosiți, adăugați 1/4 cană de pulbere de acid citric în apă.
- Porniți procesul de operare. După ce s-a încheiat, scoateți ștecărul și lăsați aparatul să se răcească. Apoi clătiți aparatul sub apă curentă rece. Înainte de depozitare uscați aparatul cu grijă.

Depozitarea

- Lăsați aparatul să se răcească în totalitate înainte de a-l depozita.
- Depozitați aparatul într-un loc uscat.

Eliminarea

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă prevede că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obișnuit, ci trebuie predat punctelor de colectare speciale sau centrelor de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.

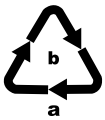


Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic.
Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:

1–7: materiale plastice,

20–22: hârtie și carton,

80–98: materiale compozite.

Anexă

Date tehnice

Tensiune de intrare	220–240 V ~ (curent alternativ), 50 Hz
Consum	1000 W
Clasă de protecție	I
Tip de protecție	IPX7 (protecție împotriva imersiunii temporare în apă)

Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 123456_7890) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.

Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 364980_2101.

Service-ul

(RO) **Service România**
Tel.: 0800896637
E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 364980_2101

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

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

Lieferumfang 21

Sicherheitshinweise 22

Bedienelemente 25

Inbetriebnahme 26
Auspacken 26
Gerät vorbereiten 26

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

Reinigung und Pflege 31
Entkalken 32

Lagerung 32

Entsorgung 32
Gerät entsorgen 32
Verpackung entsorgen 33

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

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Was bedeutet Sous-vide?

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

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

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

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Sous-vide-Stick
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor heruntergefallen ist.
- Das Gerät darf nur in trockenen Innenräumen benutzt werden.
- Tauchen Sie das Gerät niemals weiter als bis zur MAX-Markierung in Wasser! Tauchen Sie das Gerät niemals in andere Flüssigkeiten!
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- 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 Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!



VORSICHT: heiße Oberflächen

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Bedienelemente

Abbildung A:

❶ Netzkabel
❷ Topfklemme
❸ Heizelement
❹ Display

Abbildung B:

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

Inbetriebnahme

Auspacken

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

HINWEIS

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

⚠ GEFAHR!

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

Gerät vorbereiten

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser und trocknen Sie es sorgfältig ab.
- Stellen Sie das Gerät in einen Topf mit einer ca. 14 cm hohen Seitenwand. Befestigen Sie das Gerät mit der Topfklemme ❷ an der Seitenwand des Topfes. Stellen Sie den Topf auf eine ebene, trockene und rutschfeste Fläche.
- Geben Sie 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 ❹ leuchtet kurz auf. Das Schaltflächensymbol ⏻ ❼ glimmt rot und das Schaltflächensymbol 🌡/🕒 ❿ leuchtet weiß. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

HINWEIS

► Das Gerät arbeitet nicht, wenn sich das Heizelement ❸ nicht in Wasser befindet. In diesem Fall blinkt „Er4“ im Display ❹.

Bedienung und Betrieb

Gerät ein-/ausschalten

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

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

Gargut einlegen

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

HINWEIS

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

Gerät programmieren

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

HINWEIS

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

- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Dazu beginnt der Doppelpunkt der Zeitanzeige ❻ im Display ❹ zu blinken und die Gardauer wird minutenweise heruntergezählt.
- Wenn Sie während des Garens die Schaltfläche 🌡/◷ ❿ berühren, wird für einige Sekunden die eingestellte Gartemperatur ❺ und Garzeit ❻ angezeigt. Dazu blinkt die eingestellte Gartemperatur ❺ bzw. die eingestellten Stunden der Garzeit ❻, wenn Sie die Schaltfläche 🌡/◷ ❿ erneut berühren. Die eingestellten Minuten der Garzeit ❻ blinken bei erneutem berühren der Schaltfläche 🌡/◷ ❿.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät ab und das Display ❹ erlischt. Es ertönen akustische Signale.
- Entnehmen Sie das Gargut mit einem passenden Küchenwerkzeug (z. B. Küchen- oder Grillzange) aus dem Topf.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus dem Topf. Öffnen Sie dazu die Topfklemme ❷.

⚠ GEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

► Legen Sie das heiße Gerät nicht auf brennbare Flächen wie z. B. Holz.

- Schneiden Sie den Vakuumbeutel auf und entnehmen das Gargut. Je nach Gargut kann es sofort serviert werden oder muss vor dem Servieren noch weiterverarbeitet (z. B. kurz angebraten) werden.
- Nach erneutem Einschalten blinkt die zuletzt eingestellte Temperatur.

Lebensmittel auf Kerntemperatur garen

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

Wir empfehlen Ihnen folgende Temperaturen für einen bestimmten Gargrad:

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

HINWEIS

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

Entkalken

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

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

Lagerung

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

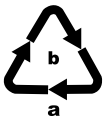


Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.
Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

1–7: Kunststoffe,

20–22: Papier und Pappe,

80–98: Verbundstoffe.

Anhang

Technische Daten

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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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

Versiunea informațiilor · Stand der Informationen:
04/2021 · Ident.-No.: SSVS1000B2-032021-1

IAN 364980_2101