SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



SOUS VIDE STICK SSVS 1000 B2

(HU)

SOUS-VIDE RÚD

Használati útmutató és biztonsági utasítások

(SI)

APARAT SOUS-VIDE

Navodila za uporabo in varnostni napotki

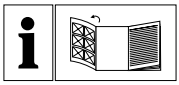
(DE) (AT) (CH)

SOUS-VIDE-STICK

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

IAN 364980_2101

(HU) (SI)



(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

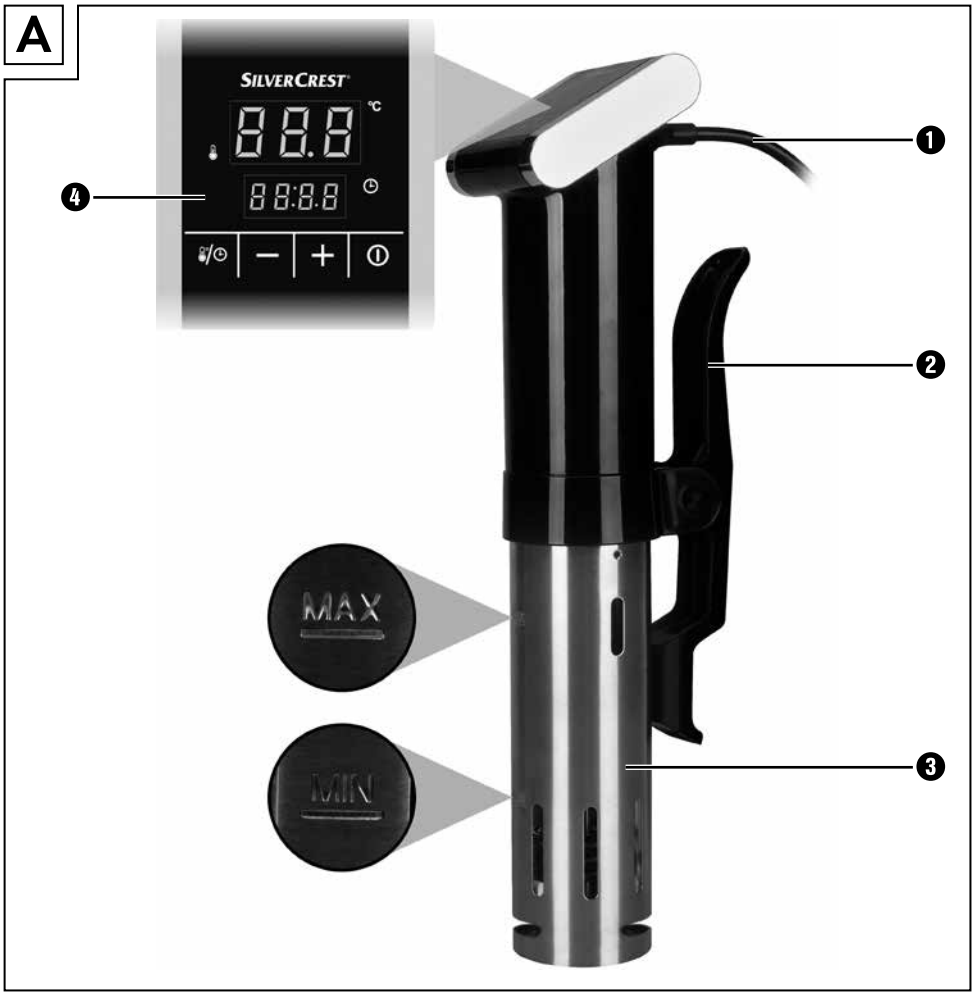
(SI)

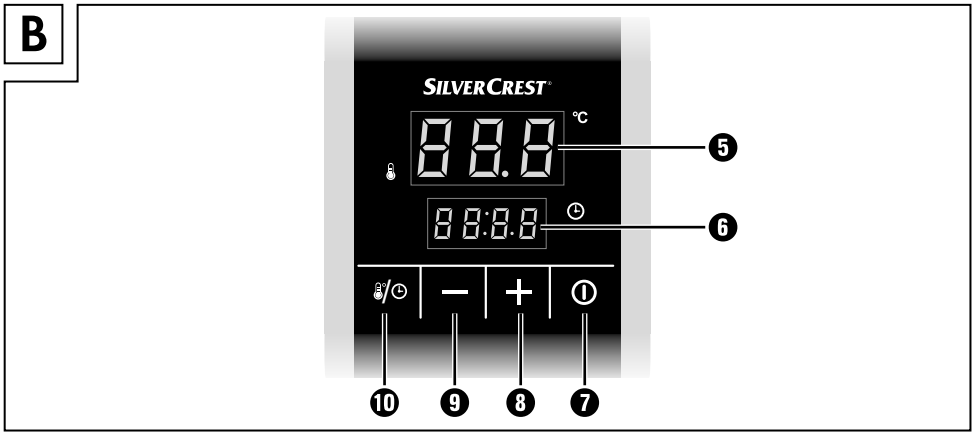
Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

(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.

HU	Használati útmutató és biztonsági utasítások	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo in varnostni napotki	Stran	19
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise	Seite	35


A
SILVERCREST
°C
MAX
MIN
1
2
3
4


B
SILVERCREST
°C
5
6
7
8
9
10

Tartalomjegyzék

Bevezető 2
Szerzői jog 2
Rendeltetésszerű használat 2
Mit jelent a sous vide? 3

A csomag tartalma 3

Biztonsági utasítások 4

Kezelőelemek 7

Üzembe helyezés 8
Kicsomagolás 8
A készülék előkészítése 8

Használat és üzemeltetés 9
Készülék be-/kikapcsolása 9
A főzendő élelmiszer behelyezése 9
A készülék programozása 10
Élelmiszer főzése maghőmérsékleten 11
Főzési idők táblázat 12

Tisztítás és ápolás 13
Vízkőlerakódás eltávolítása 14

Tárolás 14

Ártalmatlanítás 14
A készülék ártalmatlanítása 14
A csomagolás ártalmatlanítása 15

Függelék 15
Műszaki adatok 15
HU . . . . . JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ 16

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával egy kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Szerzői jog

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

Bármilyen sokszorosítás, ill. utánnyomás akár kivonatos formában, valamint az ábrák megjelentetése még módosított formában is csak a gyártó írásos engedélyével lehetséges.

Rendeltetésszerű használat

Ez a sous vide rúd kizárólag vákuumcsomagolású élelmiszerek főzésére szolgál. Más vagy ezen túlmenő használat nem rendeltetésszerűnek minősül.

A készülék kizárólag magánháztartásokban használható, nem alkalmas kereskedelmi vagy ipari célokra.

A készülék csak beltéri használatra alkalmas.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Nem rendeltetésszerű használatból eredő veszély!

A készülék rendeltetésellenes és / vagy rendeltetésétől eltérő használata veszélyes lehet.

- ► A készüléket kizárólag rendeltetésének megfelelően szabad használni.
- ► Tartsa be a jelen használati útmutatóban leírt kezelési módot.

A nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, jogosulatlanul végzett módosításból vagy nem engedélyezett alkatrészek használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető.

A kockázatot egyedül a felhasználó viseli.

Mit jelent a sous vide?

A sous vide (franc. sous = alatt, vide = vákuum) vagy vákuumos főzés egy különleges főzési módszer, amely során az elkészítendő terméket egy előzőleg légmentesen lezárt speciális műanyag tasakban alacsony hőmérsékleten vízfürdőben főzik meg. A főzési hőmérséklet 100 °C alatt van, ezért ez a módszer kifejezetten kíméletes. Az alacsony hőnek köszönhetően a termékek molekuláris szinten lassabban változnak, ami révén a főzési eredmény omlósabb és szaftosabb lesz. Sous vide főzés esetén a légmentes csomagolás révén a legtöbb íz- és tápanyag megmarad, ezért a vákuum alatt főzött ételek különösen ízletesek.

Vákuum alatt a fűszerek íze is fokozódik. Ezért inkább kevesebb fűszert használjon és adott esetben utólag fűszerezze meg az ételt.

További előnye, hogy a maghőmérséklet pontosan szabályozható, mivel az alapszabály szerint: vízhőmérséklet = maghőmérséklet. Az ételek túlfőzése helyesen megválasztott hőmérséklet esetén tehát szinte kizárt, mivel az egyes összetevők legfeljebb a víz hőmérsékletét veszik fel.

A sous vide főzési módszerhez az alábbi eszközökre van szükség, amiket a csomag nem tartalmaz:

- edény
- vákuumozó készülék
- speciális vákuum zacskók vagy műanyag zacskók, amelyek nem adnak le lágyítót vagy hasonlót az ételnek és hőállóak.

A csomag tartalma

A készüléket alapkivitelben az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- sous-vide rúd
- használati útmutató

MEGJEGYZÉS

- ► Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ► Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a ***Jótállási tájékoztató*** fejezetet).

Biztonsági utasítások

⚠ VESZÉLY – ÁRAMÜTÉS!

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtesse a készüléket, ha a készülék vagy a hálózati csatlakozókábel láthatóan sérült vagy ha a készülék korábban leesett.
- A készülék csak száraz belső helyiségekben használható.
-  Soha ne merítse vízbe a készüléket a MAX jelölésnél mélyebbre! Soha ne merítse a készüléket más folyadékba!
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Úgy helyezze el a kábelt, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelenthet a használó számára. Ezen kívül a garancia is érvényét veszti.
- Ha a készüléket teljesen le szeretné választani a hálózatról, akkor ki kell húzni a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. Ezért a készüléket úgy kell felállítani, hogy mindig biztosítva legyen az akadálytalan hozzáférés a hálózati csatlakozóaljzathoz, hogy vészhelyzet esetén azonnal ki lehessen húzni a hálózati csatlakozódugót.
- A hálózati csatlakozódugót mindig a dugónál, soha ne a kábelnél fogva húzza ki a csatlakozóaljzatból.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, mielőtt a készüléket kiveszi a vízből.

⚠ VESZÉLY – TŰZVESZÉLY!

- Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Csak olyan edényekben használja a készüléket, amelyek saját súlya megfelelően stabil működést tesz lehetővé.
- Nem szükséges folyamatos felügyelet működés közben, de érdemes rendszeresen ellenőrizni. Ez különösen nagyon hosszú beállított főzési időre vonatkozik.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal, illetve ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és képesek megérteni az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem használhatják a készüléket. A készülék tisztítását és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!



VIGYÁZAT: Forró felületek

- Működés közben a készülék fűtőeleme nagyon felforrósodik. A készüléket működés közben csak a kezelőfelületnél vagy az edényszorítónál érintse meg.
- Ne nyúljon csupasz kézzel a vízbe, amikor a vákuumzacskót a vízfürdőbe teszi vagy kiveszi.
- Miután kihúzta a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, a készülék fűtőeleme egy darabig forró marad és nem szabad hozzáérni vagy gyúlékony felületre, pl. fára helyezni.
- A készülék használata után a fűtőelem felülete maradék hővel rendelkezik. Hagyja a készüléket szobahőmérsékletre hűlni, ellenkező esetben égési sérülés veszély áll fenn!

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- Csak szorosan lezárt élelmiszert tegyen a vízfürdőbe. A behatoló víz kedvezőtlenül befolyásolja vagy tönkre teszi az élelmiszert.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék, a hálózati kábel vagy a csatlakozódugó ne érjen forró felülethez, például főzőlaphoz vagy nyílt lánghoz.
- Soha ne állítsa a készüléket hőforrás közelébe.
- Soha ne nyissa ki a készülékházat. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti.
- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket mielőtt tisztítja és elrakja.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- Ha a készülék hibásan működik, akkor a kijelzőn egy hibakód villog. Az „Er1”, „Er2”, „Er3” vagy „Er6” hibakód megjelenésekor azonnal kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból és forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a ***Szerviz*** fejezetet). Az „Er4” hibakód arról tájékoztat, hogy a készülék nincs vízben. Használja a készüléket a ***Készülék előkészítése*** fejezetben leírtak szerint. Ekkor kialszik a hibakód-kijelzés.

Kezelőelemek

„A” ábra:

❶ hálózati csatlakozókábel
❷ edényszorító
❸ fűtőelem
❹ kijelző

„B” ábra:

❺ hőmérsékletjelző
❻ időjelző
❼ ⏻ be-, és kikapcsoló gomb
❽ „+” gomb
❾ „–” gomb
❿ 🌡/🕒 hőmérséklet / időbevitel átváltó gomb

Üzembe helyezés

Kicsomagolás

- Vegye ki a csomagolásból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
- Távolítsa el a készülékről az összes csomagolóanyagot és az esetleges címkéket.
- Húzza le a védőfóliát a kijelzőről.

MEGJEGYZÉS

- Ellenőrizze a csomagot, hogy nincs-e rajta látható sérülés.
- A nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz.

⚠ VESZÉLY!

- A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn.

A készülék előkészítése

- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket meleg mosogatószeres vízzel és alaposan törölje szárazra.
- Állítsa a készüléket egy kb. 14 cm magas oldalfalú edénybe. Rögzítse a készüléket az edényszorítóval ❷ az edény oldalfalára. Állítsa az edényt egy sima, száraz és csúszásmentes felületre.
- Töltsön annyi meleg vizet az edénybe, hogy a víz felülete a MIN és MAX jelölés között legyen.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- Ügyeljen arra, hogy a vízszint nő, amikor az ételt is beleteszi. A vízszint nem lépheti túl a MAX jelölést és nem lehet a MIN jelölés alatt!

MEGJEGYZÉS

- A vízhőmérsékletnek lehetőleg meg kell felelni a főzési művelethez szükséges hőmérsékletnek. Ezzel elkerülheti a hosszú várakozási időt, amíg a víz eléri a szükséges hőmérsékletet.
- Viszont ne legyen melegebb a víz a szükséges hőmérsékletnél.
- A szükséges hőmérséklet pl. a főzési idők táblázatában található (lásd ***Főzési idők táblázat*** fejezetet).

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

► A készülék csatlakoztatása előtt hasonlítsa össze a készülék adattábláján lévő csatlakoztatási adatokat (feszültség és frekvencia) az Ön villamos hálózatának adataival. Ezeknek az adatoknak meg kell egyezniük, hogy ne keletkezzen kár a készülékben.

♦ Csatlakoztassa a hálózati csatlakozókábelt ❶ egy csatlakozóaljzatba. Egy hangjelzés hallható és a kijelző ❹ röviden felvillan. A ⏻ ❼ kapcsoló szimbólum pirosan pislákol és a 🌡/🕒 ❿ kapcsoló szimbólum fehéren világít. A készülék ezzel üzemkész.

MEGJEGYZÉS

► A készülék nem működik, ha a fűtőelem ❸ nincs a vízben. Ebben az esetben „Er4" villog a kijelzőn ❹.

Használat és üzemeltetés

Készülék be-/kikapcsolása

♦ A készülék bekapcsolásához nyomja meg a ⏻ ❼ gombot. A kijelzőn ❹ villog a beállított vízhőmérséklet kijelző ❺ és világít az időjelző ❻.

♦ Érintse meg a ⏻ ❼ gombot 2 másodpercig, ha szeretné kikapcsolni a készüléket. Ekkor a kijelző ❹ kialszik.

A főzendő élelmiszer behelyezése

♦ Helyezze a vákuumzacskót az előkészített és vákuumozott élelmiszerrel az edénybe. Ügyeljen arra, hogy a vízszint ne emelkedjen a MAX jelölés fölött. Adott esetben merjen ki vizet egy csészével.

MEGJEGYZÉS

► A vákuumzacskót mindig el kell lepnie a víznek. Ha a vákuumzacskó a vízfelszínen úszik, akkor tegyen rá egy megfelelő súlyt (pl. egy tányért).

A készülék programozása

- A vízhőmérséklet fokozatos beállításához a kívánt főzési művelethez, érintse meg villogó hőmérsékletjelző ❺ esetén többször a **+** / **–** ❽ / ❾ gombokat. A kiválasztott hőmérséklet megjelenik a kijelzőn ❹. 30,0 °C és 95,0 °C közötti hőmérséklet állítható be. A **+** / **–** ❽ / ❾ gombok valamelyikének folyamatos érintése esetén a hőmérséklet gyorsabban változik.
- Érintse meg a 🌡/◷ ❿ gombot. Ekkor villog az időjelző ❻ a kijelzőn ❹ és megadhatja a kívánt főzési időtartam óraszámát. Ehhez érintse meg többször a **+** / **–** ❽ / ❾ gombot. 0 és 99 közötti érték állítható be. A **+** / **–** ❽ / ❾ gombok valamelyikének folyamatos érintése esetén az óraszám 10 órás lépésekben gyorsan változik.
- Érintse meg a 🌡/◷ ❿ gombot. Ekkor megadhatja a kívánt főzési időtartam percszámát. Ehhez érintse meg többször a **+** / **–** ❽ / ❾ gombot. 0 és 59 közötti érték állítható be. A **+** / **–** ❽ / ❾ gombok valamelyikének folyamatos érintése esetén a percszám 5 perces lépésekben gyorsan változik.
- A program elindításához nyomja meg a ⏻ ❼ gombot. A készülék elkezdi felmelegíteni és forgatni az edényben lévő vizet. A hőmérsékletjelző ❺ a kijelzőn ❹ az aktuális vízhőmérsékletet mutatja.

MEGJEGYZÉS

► Felmelegítés közben a már beállított főzési hőmérséklet ❺ és főzési idő ❻ az előzőekben leírtak szerint utólag is módosítható.

- Amint elérte a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. Ekkor elkezd villogni az időjelző ❻ kettőspontja a kijelzőn ❹ és a főzési idő percenként csökken.
- Ha főzés közben megérinti a 🌡/◷ ❿ gombot, akkor néhány másodpercre megjelenik a beállított hőmérséklet ❺ és főzési idő ❻. Ehhez villog a beállított főzési hőmérséklet ❺, ill. a főzési idő ❻ beállított órái, ha ismét megérinti a 🌡/◷ ❿ gombot. A főzési idő beállított percei ❻ villognak, ha ismét megérinti a 🌡/◷ ❿ gombot.
- Amikor az idő lejár, a készülék kikapcsol és a kijelző ❹ kialszik. Akusztikus hangjelzés hallható.
- Vegye ki a megfőzött ételt egy megfelelő konyhai eszközzel (pl. konyhai vagy grillfogóval) az edényből.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból és óvatosan vegye ki a készüléket az edényből. Ehhez nyissa ki az edényszorítót ❷.

⚠ VESZÉLY!

► Ne érjen a forró fűtőelemhez ❸. Forró víz csöpöghet a fűtőelemből. Égés és leforrázás veszélye áll fenn.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

► Ne tegye a forró készüléket gyúlékony felületre, mint pl. fára.

- Vágja ki a vákuumzacskót és vegye ki a megfőtt ételt. Ez az ételtől függően azonnal tálalható vagy tálalás előtt további feldolgozás szükséges (pl. rövid sütés).
- Ismételt bekapcsolás után az utoljára beállított hőmérséklet villog.

Élelmiszer főzése maghőmérsékleten

Az alábbi táblázatokban látható, hogy mennyire főtt meg egy élelmiszer (pl. egy darab hús), amikor elérte a megadott maghőmérsékletet. Ez nem változik akkor sem, ha az élelmiszer tovább marad az edényben, mivel a maghőmérséklet az élelmiszerben soha nem lesz magasabb, mint a beállított vízhőmérséklet.
A maghőmérséklet az élelmiszer közepén lévő hőmérséklet.

A következő hőmérsékleteket javasoljuk egy bizonyos főzési fokozat eléréséhez:

Élelmiszer	Maghőmérséklet	Főzési fokozat
Marha, bárány, sertés és vad	49 °C	bleu / kék – majdnem nyers
	52 °C – 55 °C	rare / véres – vékony szél megfőtt
	56 °C – 60 °C	medium rare – vastagabb rész még rózsaszín
	61 °C – 65 °C	medium – belül rózsaszín
	66 °C – 68 °C	medium well – majdnem teljesen átfőtt
	69 °C – 71 °C	well done – teljesen átfőtt
Szárnyas	72 °C (csont nélkül)	megfőtt
	85 °C (csonttal)	megfőtt
Hal és tenger gyümölcsei	40 °C	üveges – éppen átfőtt
	41 °C – 45 °C	Mi-cuit – félig főtt
	46 °C – 55 °C	A Point – kemény
Zöldség	83 °C – 87 °C	megfőtt

MEGJEGYZÉS

► Ne feledje, hogy a szalmonellafertőzés megelőzése érdekében a szárnyashús csak teljesen átfőve ehető.

Főzési idők táblázat

Élelmiszer	Főzési hőmérséklet	Főzési idő	Vastagság
Marhahús, karaj	≥ 49 °C	1 – 6 óra	1 – 2 cm
Marhaszelet	≥ 49 °C	2 – 8 óra	4 – 5 cm
Marhanyak, bárány-comb, vadhús	≥ 49 °C	8 – 24 óra	4 – 6 cm
Sertés hasaalja	82 °C	10 – 12 óra	3 – 6 cm
Sertésborda	59 °C	10 – 12 óra	2 – 3 cm
Sertéskaraj	≥ 56 °C	4 – 8 óra	2 – 4 cm
Sertéssült	≥ 56 °C	10 – 12 óra	5 – 7 cm
Csirkemell (csontos)	85 °C	2 – 6 óra	3 – 5 cm
Csirkemellfilé	72 °C	1 – 4 óra	3 – 5 cm
Csirkeszárny	85 °C	2 – 6 óra	3 – 5 cm
Csirkecomb	85 °C	2 – 6 óra	5 – 7 cm
Kacsa mell	65 °C	3 – 8 óra	3 – 5 cm
Sovány hal	≥ 47 °C	1 – 2 óra	3 – 5 cm
Zsíros hal	≥ 47 °C	1 – 2 óra	3 – 5 cm
Garnélarák	60 °C	1 óra	2 – 4 cm
Homárfarok	60 °C	1 óra	4 – 6 cm
Szent Jakab kagyló	60 °C	1 óra	2 – 4 cm
Gyökérzöldség	≥ 83 °C	1 – 2 óra	1 – 5 cm
Zsenge zöldség	≥ 83 °C	1 – 2 óra	1 – 5 cm

MEGJEGYZÉS

► A megadott adatok csak tájékoztató jellegűek! A főzési idő a használt élelmiszer vastagságától és szerkezetétől függ. A megadott idők tájékoztató jellegűek. Próbáljon ki különböző főzési időket és hőmérsékleteket, amíg eléri a kívánt eredményt. A megadott vastagság vákuumozott élelmiszerekre vonatkozik. Vékonyabb élelmiszerhez rendszerint rövidebb főzési idő szükséges.

Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY – ÁRAMÜTÉS!

- ► Minden tisztítás előtt húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn!
- ► Soha ne nyissa ki a készülékház részeit. Nincsen benne kezelőelem. Nyitott készülékház esetén áramütés okozta életveszély áll fent.



Soha ne merítse a készüléket teljesen vízbe vagy más folyadékba! Elektromos áramütés veszélye áll fenn!

⚠ FIGYELMEZTETÉS – ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- ► Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket szobahőmérsékletre. Ellenkező esetben fennáll a veszélye, hogy megégeti magát!

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ► Ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószert. Ezek kárt tehetnek a készülék felületében és a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet.

- ♦ Tisztítsa meg a készüléket és a hálózati csatlakozókábelt ❶ minden használat után enyhén benedvesített törlőkendővel. Alaposan törölje szárazra a készüléket, mielőtt ismét használja. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon mosogatószer a készülékben és a készüléken, mielőtt újra üzembe helyezi.
- ♦ Makacs szennyeződés esetén helyezze a készüléket egy megfelelő edénybe és töltsön bele vizet a meghatározott mennyiség szerint, a ***Készülék előkészítése*** fejezetben lévő utasításokat figyelembe véve. A vízszintnek a „max” jelölésnél kell lennie.
- ♦ Programozzon be egy 65 °C-os és 10 perces működést a célhőmérséklet elérése után.
- ♦ 4 liter vízhez tegyen 1/2 evőkanál nem habzó, folyékony mosogatószert a vízbe.
- ♦ Indítsa el a műveletet. A végén húzza ki a hálózati csatlakozódugót és hagyja lehűlni a készüléket. Végül öblítse el a készüléket hideg, folyó vízzel. Tárolás előtt alaposan törölje szárazra a készüléket.

Vízkőlerakódás eltávolítása

Ha gyakran használja a készüléket, akkor havonta egyszer végezzen vízkőoldást. Olyan régiókban, ahol a csapvíz az átlagosnál nagyobb keménységű, a vízkőeltávolítás gyakrabban ajánlott. Végezzen vízkőeltávolítást az alábbiak szerint:

- Helyezze a készüléket a ***Készülék előkészítése*** fejezetben lévő utasításokat figyelembe véve egy megfelelő edénybe és töltsön bele vizet a meghatározott mennyiség szerint. A vízszintnek a „max” jelölésnél kell lennie.
- Programozzon be egy 80 °C-os és 20 perces működést a célhőmérséklet elérése után.
- 4 liter vízhez tegyen 1/4 csésze citromsavport a vízbe.
- Indítsa el a műveletet. A végén húzza ki a hálózati csatlakozódugót és hagyja lehűlni a készüléket. Végül öblítse el a készüléket hideg, folyó vízzel. Tárolás előtt alaposan törölje szárazra a készüléket.

Tárolás

- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt elrakja.
- Tárolja a készüléket száraz helyen.

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekes szeméttároló itt látható szimbóluma azt mutatja, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem azt külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

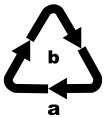


Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.
Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.
Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

1–7: műanyagok,

20–22: papír és karton,

80–98: kompozit anyagok

Függelék

Műszaki adatok

Bemeneti feszültség	220 – 240 V ~ (váltóáram), 50 Hz
Teljesítményfelvétel	1000 W
Védelmi osztály	I
Védelmi fajta	IPX7 (időnkénti vízbe merítésre való védelem)

A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ

A termék megnevezése: Sous-vide rúd	Gyártási szám: IAN 364980_2101
A termék típusa: SSVS 1000 B2	
A gyártó cégneve, cime és e-mail címe: KOMPERNASS HANDELS GMBH BURGSTRASSE 21 44867 BOCHUM/ NÉMETORSZÁG info@kompernass.de	A szerviz neve, címe és telefonszáma: Szerviz Magyarország / Hornos Ltd. Zrinyi Utca 39, 2600 Vac, Tel.: 06800 21225
Az importáló/ forgalmazó neve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyetés a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
   A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.

5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. F ogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A hiba oka:
Javításra átvétel időpontja:	A hiba javításának módja:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:	

Kicserélést ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Kicserélés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás:

Kazalo

Uvod. 20
Avtorske pravice 20
Predvidena uporaba 20
Kaj pomeni sous vide? 21

Vsebina kompleta. 21

Varnostna navodila 22

Upravljalni elementi 25

Začetek uporabe 26
Jemanje iz embalaže 26
Priprava naprave 26

Uporaba in delovanje. 27
Vklop / izklop naprave. 27
Vstavitev živil za pripravo 27
Programiranje naprave 28
Priprava jedi pri temperaturi sredice 29
Tabela časov priprave 30

Čiščenje in vzdrževanje 31
Odstranjevanje vodnega kamna 32

Shranjevanje 32

Odstranitev med odpadke. 32
Odstranitev naprave med odpadke. 32
Odstranitev embalaže 33

Priloga 33
Tehnični podatki. 33
Proizvajalec 33
Pooblaščeni serviser. 33
Garancijski list 34

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranjevanje med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Avtorske pravice

Ta dokumentacija je zaščitena z avtorskimi pravicami.

Vsakršno razmnoževanje oz. ponatis, tudi deloma, in prikazovanje slik, tudi v spremenjenem stanju, so dovoljeni le s pisnim dovoljenjem proizvajalca.

Predvidena uporaba

Ta palična naprava za sous vide je predvidena izključno za pripravo vakuumsko zapakiranih živil. Kakršna koli druga ali drugačna uporaba od navedene velja za nepredvideno.

Naprava je predvidena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih, ne pa tudi za uporabo na poslovnih ali industrijskih področjih.

Naprava je predvidena le za uporabo v notranjih prostorih.

⚠ OPOZORILO

Nevarnost zaradi nepredvidene uporabe!

V primeru nepredvidene uporabe in/ali drugačne vrste uporabe lahko naprava predstavlja vir nevarnosti.

- Napravo uporabljajte izključno za predvidene namene.
- Z napravo ravnajte tako, kot je opisano v navodilih za uporabo.

Izključeno je uveljavljanje kakršnih koli zahtevkov na podlagi škode, nastale zaradi nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov.

Tveganje nosi izključno uporabnik.

Kaj pomeni sous vide?

Sous vide (fr. sous = pod, vide = vakuum) ali vakuumsko kuhanje je posebna metoda priprave jedi, pri kateri se izdelek za pripravo najprej vakuumsko zapre v plastično vrečko, potem pa skuha pri nizki temperaturi v vodni kopeli. Temperature priprave jedi so nižje od 100 °C, zato gre pri tem za posebej prizanesljiv način priprave. Zaradi nižje temperature se živila na molekularni ravni spreminjajo počasneje, zato so pripravljene jedi toliko bolj mehke in sočne. Pri pripravi jedi sous vide se večji del arom in hranilnih snovi zaradi uporabe zrakotesne vrečke ohrani, zato so živila, pripravljena pod vakuumom, posebej aromatična.

Tudi okus začimb je zaradi vakuuma intenzivnejši. Zato te raje uporabite v manjših količinah in jih po potrebi dodajte na koncu.

Druga prednost je, da je mogoče temperaturo sredice živila točno določiti, saj večinoma velja osnovno pravilo: temperatura vode = temperatura sredice živila. Pri pravilno izbrani temperaturi je čezmerna vročina priprave jedi torej skorajda izključena, saj posamezne sestavine pridobijo največ temperaturo vode.

Za pripravo jedi v postopku sous vide potrebujete naslednjo dodatno opremo, ki ni v obsegu dobave tega izdelka:

- lonec
- napravo za vakuumiranje
- posebne vakuumske vrečke ali plastične vrečke, ki ne oddajajo mehčal ali podobnih snovi in so odporne proti vročini.

Vsebina kompleta

Naprava ob nakupu standardno vsebuje naslednje sestavne dele:

- aparat sous-vide
- navodila za uporabo

OPOMBA

- ► Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb.
- ► V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje ***Pooblaščeni serviser***).

Varnostna navodila

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- Pred uporabo preverite, ali so na napravi vidne morebitne zunanje poškodbe. Naprave ne začnite uporabljati, če so na napravi ali električnem kablu vidne poškodbe ali če vam je naprava pred tem padla na tla.
- Napravo je dovoljeno uporabljati samo v suhih notranjih prostorih.
- Naprave nikoli ne potopite v vodo dlje kot do oznake MAX! Naprave nikoli ne potopite v druge tekočine!
- Pazite, da se električni kabel med delovanjem nikoli ne navlaži ali omoči. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da se ne more poškodovati na kak drugačen način.
- Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Popravilo naprave prepustite samo pooblaščenim strokovnim delavnicam ali servisni službi. Zaradi nestrokovnih popravil lahko pride do nevarnosti za uporabnika. Poleg tega preneha veljati garancija.
- Za popolno ločitev naprave od omrežja je električni vtič treba potegniti iz električne vtičnice. Zato morate napravo postaviti tako, da je zmeraj zagotovljen neoviran dostop do električne vtičnice, da lahko električni vtič v sili takoj potegnete iz vtičnice.
- Električni vtič iz električne vtičnice vedno potegnite za vtič, nikoli ne vlecite za kabel.
- Pred čiščenjem naprave vedno prej izvlecite električni vtič iz električne vtičnice.

⚠ NEVARNOST POŽARA!

- Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.

⚠ OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Napravo uporabljajte samo v loncih, ki so dovolj težki, da ohranjajo zadostno stabilnost med uporabo naprave.
- Neprekinjeno nadzorovanje naprave med njenim delovanjem ni potrebno, vsekakor pa jo je treba redno preverjati. To še posebej velja, če so nastavljeni daljši časi priprave jedi.
- Osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem smejo napravo uporabljati le pod nadzorom ali če so bili poučeni o varni uporabi naprave ter so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz njene uporabe.
- Otroci naprave ne smejo uporabljati. Otroci ne smejo izvajati uporabniškega čiščenja in vzdrževanja.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.

⚠ OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!



POZOR: vroče površine

- Grelni element naprave se pri delovanju zelo segreje. Naprave se med delovanjem dotikajte samo na upravljalnem polju ali na sponki za lonec.
- Pri polaganju vakuumskih vrečk v vodo ali njihovem odstranjevanju v vodo ne segajte z golimi rokami.
- Ko je električni vtič izvlečen iz električne vtičnice, ostane grelni element naprave še nekaj časa vroč in se ga ne smete dotikati ali ga odložiti na gorljive površine, npr. na les.
- Po koncu uporabe naprave je površina grelnega elementa še nekaj časa topla. Počakajte, da se naprava ohladi na sobno temperaturo, drugače obstaja nevarnost opeklin!

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- V vodno kopel položite samo trdno zapakirana živila. Vdor vode bi neugodno vplival na živila ali jih pokvaril.
- Preprečite, da bi naprava, električni kabel ali električni vtič prišel v stik z viri vročine, kot so kuhalne plošče ali odprti plamen.
- Naprave nikoli ne postavljajte v bližino virov toplote.
- Ohišja nikoli ne odpirajte. V tem primeru varnost ni zagotovljena in jamstvo preneha veljati.
- Pred čiščenjem in shranjevanjem počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- Če se pri napravi pojavijo napake v delovanju, utripa na zaslonu koda napake. Če se prikaže koda napake »**Er1**«, »**Er2**«, »**Er3**« ali »**Er6**«, napravo takoj izklopite, izvlecite električni vtič iz električne vtičnice in se obrnite na servisno službo (glejte poglavje ***Pooblaščeni serviser***). Prikazana koda napake »**Er4**« vas obvešča o tem, da naprava ni postavljena v vodo. Z napravo ravnajte, kot je opisano v poglavju ***Priprava naprave***. Prikaz kode napake potem ugasne.

Upravljalni elementi

Slika A:

❶ električni kabel
❷ sponka za lonec
❸ grelni element
❹ zaslon

Slika B:

❺ prikaz temperature
❻ prikaz časa
❼ ⏻ gumb za vklop / izklop
❽ gumb »+«
❾ gumb »–«
❿ 🌡/🕒 gumb za preklop vnosa temperature / časa

Začetek uporabe

Jemanje iz embalaže

- Iz škatle vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo.
- Z naprave odstranite vse embalažne materiale in morebitne nalepke.
- Z zaslona odstranite folijo.

OPOMBA

- Preverite vsebino dobave glede vidnih poškodb.
- V primeru poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo.

⚠ NEVARNOST!

- Otroci se ne smejo igrati z embalažnimi materiali. Obstaja nevarnost zadušitve.

Priprava naprave

- Napravo pred prvo uporabo očistite s toplo vodo za pomivanje in jo skrbno osušite.
- Napravo postavite v lonec s steno višine približno 14 cm. Pritrdite napravo s sponko za lonec ❷ na steno lonca. Postavite lonec na ravno, suho in nedrsečo podlago.
- V lonec dajte toliko tople vode, da je površina vode med oznakama MIN in MAX.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- Ne pozabite, da se gladina vode zviša, ko dodate živila. Oznake MAX ni dovoljeno preseči, oznako MIN pa je treba doseči!

OPOMBA

- Temperatura vode naj čim bolj ustreza temperaturi, ki jo potrebujete za postopek priprave jedi. Tako preprečite dolge čase čakanja, da se doseže nastavljena temperatura.
- Voda pa ne sme biti bolj vroča od potrebne temperature.
- Potrebno temperaturo najdete npr. v tabeli časov za pripravo jedi (glejte poglavje ***Tabela časov za pripravo jedi***).

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

► Pred priključitvijo naprave primerjajte priključne podatke naprave (napetost in frekvenco) na tipski tablici s podatki svojega električnega omrežja. Da ne pride do poškodb naprave, se morajo ti podatki med seboj ujemati.

♦ Priključite električni kabel ❶ v električno vtičnico. Zadoni zvočni signal in zaslon ❹ na kratko zasveti. Simbol gumba ⏻ ❼ žari rdeče, simbol gumba 🌡/🕒 ❿ pa belo sveti. Naprava je zdaj pripravljena za uporabo.

OPOMBA

► Naprava ne deluje, če grelni element ❸ ni v vodi. V tem primeru utripa »Er4« na zaslonu ❹.

Uporaba in delovanje

Vklop / izklop naprave

♦ Pritisnite gumb ⏻ ❼, da napravo vklopite. Na zaslonu ❹ utripa prikaz nastavljene temperature vode ❺, prikaz časa ❻ sveti.

♦ Ko želite napravo izključiti, pridržite gumb ⏻ ❼ za 2 sekundi. Zaslon ❹ potem ugasne.

Vstavitev živil za pripravo

♦ Vstavite vakuumsko vrečko s pripravljenimi in vakuumiranimi živili v lonec. Pazite, da gladina vode ne seže nad oznako MAX. Po potrebi vodo odvzemite s skodelico.

OPOMBA

► Vakuumske vrečke morajo biti vedno prekrite z vodo. Če bi vakuumske vrečke plavale na površini vode, nanje položite ustrezno utež (npr. krožnik).

Programiranje naprave

- Za nastavitev temperature vode za želeni postopek priprave jedi po stopinjah med utripanjem prikaza temperature ❺ večkrat pritisnite gumba **+ / –** ❽ / ❾. Izbrana temperatura se prikaže na zaslonu ❹. Nastavite lahko vrednosti med 30,0 °C in 95,0 °C. Če enega od gumbov **+ / –** ❽ / ❾ pridržite za dlje časa, se temperatura spreminja po hitrem postopku.
- Dotaknite se gumba 🌡°/◷ ❿. Zdaj utripa prikaz časa ❻ na zaslonu ❹ in lahko vnesete število ur za želeno trajanje priprave jedi. V ta namen se večkrat dotaknite gumbov **+ / –** ❽ / ❾. Nastavite lahko vrednosti med 0 in 99. Če enega od gumbov **+ / –** ❽ / ❾ pridržite za dlje časa, se število ur spreminja v korakih po 10 ur po hitrem postopku.
- Dotaknite se gumba 🌡°/◷ ❿. Zdaj lahko vnesete število minut za želeno trajanje priprave jedi. V ta namen se večkrat dotaknite gumbov **+ / –** ❽ / ❾. Nastavite lahko vrednosti med 0 in 59. Če enega od gumbov **+ / –** ❽ / ❾ pridržite za dlje časa, se število minut spreminja v korakih po 5 minut po hitrem postopku.
- Pritisnite gumb ⏻ ❼, da zaženete program. Naprava zažene postopek segrevanja in kroženja vode v loncu. Prikaz temperature ❺ na zaslonu ❹ prikazuje trenutno temperaturo vode.

OPOMBA

► Med segrevanjem lahko naknadno spremenite že nastavljeno temperaturo priprave jedi ❺ in čas priprave jedi ❻, kot je opisano zgoraj.

- Ko je nastavljena temperatura dosežena, zadoni zvočni signal. V ta namen začne utripati dvopičje prikaza časa ❻ na zaslonu ❹ in se čas priprave jedi odšteva po minutah.
- Če se med pripravo jedi dotaknete gumba 🌡°/◷ ❿, se za nekaj sekund prikažeta nastavljena temperatura priprave jedi ❺ in čas priprave jedi ❻. Pri tem utripa nastavljena temperatura priprave jedi ❺ oz. nastavljene ure časa priprave jedi ❻, če se gumba 🌡°/◷ ❿ dotaknete še enkrat. Nastavljene minute časa priprave jedi ❻ po naslednjem dotiku gumba 🌡°/◷ ❿ utripajo.
- Ko je čas potekel, se naprava izklopi in zaslon ❹ ugasne. Oglasijo se akustični signali.
- Vzemite pripravljeno živilo s primernim kuhinjskim pripomočkom (npr. kuhinjskim prijemalom ali kleščami za žar) iz lonca.
- Izvlecite električni vtič iz električne vtičnice in napravo previdno vzemite iz lonca. V ta namen odprite sponko za lonec ❷.

⚠ NEVARNOST!

► Ne dotikajte se vročega grelnega elementa ❸. Iz grelnega elementa lahko kaplja vroča voda. Obstaja nevarnost opeklin in oparin.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

► Vroče naprave ne odlagajte na gorljive površine, npr. na les.

- Prerežite vakuumsko vrečko in živilo vzemite ven. Odvisno od pripravljenega živila lahko tega takoj postrežete ali pa ga pred postrežbo še obdelate (npr. na kratko popečete).
- Po naslednjem vklopu utripa nazadnje nastavljena temperatura.

Priprava jedi pri temperaturi sredice

V spodnjih tabelah je prikazano, kako je pripravljeno živilo (npr. kos mesa), ko je dosežena navedena temperatura sredice. Ta se ne spremeni niti v daljšem obdobju priprave v loncu, saj se temperature sredice živila ne more nikoli povečati nad nastavljeno temperaturo vode.
Temperatura sredice je temperatura na sredini živila.

Priporočamo vam naslednje temperature za posamezne stopnje priprave jedi:

Živilo	Temperatura sredice	Stopnja priprave
Govedina, jagnje, svinjina divjačina	49 °C	bleu / modra – skoraj surova
	52–55 °C	rare / krvava – ozek del je kuhan
	56–60 °C	medium rare – velik del je še rožnat
	61–65 °C	medium – znotraj roza
	66–68 °C	medium well – skoraj dokončno kuhana
	69–71 °C	well done – povsem kuhana
Perutnina	72 °C (brez kosti)	kuhana
	85 °C (s kostmi)	kuhana
Ribe in morski sadeži	40 °C	stekleni – skoraj kuhani
	41–45 °C	mi-cuit – pol kuhani
	46–55 °C	a point – trdni
Zelenjava	83–87 °C	kuhana

OPOMBA

► Upoštevajte, da je perutnino dovoljeno jesti samo povsem kuhano, da ne pride do nevarnosti okužbe s salmonelo.

Tabela časov priprave

Živilo za pripravo	Temperatura priprave	Čas priprave	Debelina
Goveji file, kotleti	≥ 49 °C	1–6 ur	1–2 cm
Goveji zrezki	≥ 49 °C	2–8 ur	4–5 cm
Goveji vrat, jagnječje stegno, divjačina	≥ 49 °C	8–24 ur	4–6 cm
Svinjski želodec	82 °C	10–12 ur	3–6 cm
Svinjska rebra	59 °C	10–12 ur	2–3 cm
Svinjski kotleti	≥ 56 °C	4–8 ur	2–4 cm
Svinjska pečenka	≥ 56 °C	10–12 ur	5–7 cm
Piščančje prsi (s kostmi)	85 °C	2–6 ur	3–5 cm
File piščančjih prsi	72 °C	1–4 ure	3–5 cm
Piščančje peruti	85 °C	2–6 ur	3–5 cm
Piščančja bedra	85 °C	2–6 ur	5–7 cm
Račje prsi	65 °C	3–8 ur	3–5 cm
Ribe, nemastne	≥ 47 °C	1–2 uri	3–5 cm
Ribe, mastne	≥ 47 °C	1–2 uri	3–5 cm
Kozice	60 °C	1 uro	2–4 cm
Jastogov rep	60 °C	1 uro	4–6 cm
Pokrovače	60 °C	1 uro	2–4 cm
Korenovke	≥ 83 °C	1–2 uri	1–5 cm
Mehka zelenjava	≥ 83 °C	1–2 uri	1–5 cm

OPOMBA

► Navedeni podatki so le orientacijske vrednosti!
Čas priprave jedi je odvisen od debeline in teksture uporabljenega živila. Navedeni časi so orientacijske vrednosti. Preizkušajte različne čase priprave jedi in temperature, dokler ne dosežete želenega rezultata. Navedena debelina se nanaša na vakuumirano živilo. Za tanjša živila praviloma potrebujete krajši čas priprave.

Čiščenje in vzdrževanje

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ► Pred vsakim čiščenjem električni vtič izvlecite iz električne vtičnice! Drugače obstaja nevarnost električnega udara!
- ► Nikoli ne odpirajte nobenih delov ohišja. V njem ni nobenih upravljalnih elementov. Če ohišje odprete, obstaja smrtna nevarnost zaradi možnega udara električnega toka.



Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Obstaja nevarnost električnega udara!

⚠ OPOZORILO – NEVARNOST OPEKLIN!

- ► Pred čiščenjem naj se naprava ohladi na sobno temperaturo. Drugače obstaja nevarnost opeklin!

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- ► Ne uporabljajte ostrih ali jedkih čistilnih sredstev. Ta bi lahko neugodno učinkovala na površino in napravo nepopravljivo poškodovala.

- ♦ Po vsaki uporabi napravo in električni kabel ❶ očistite z rahlo navlaženo krpo za pomivanje. Napravo pred ponovno uporabo v vsakem primeru dobro osušite. Preden napravo znova uporabite, pazite, da na ali v njej ni ostankov pomivalnega sredstva.
- ♦ Če je naprava močno umazana, jo ob upoštevanju navodil v poglavju ***Priprava naprave*** dajte v primeren lonec in tega napolnite z ustrezno količino vode. Gladina vode mora segati do oznake »MAX«.
- ♦ Programirajte program delovanja s 65 °C, ki traja 10 minut po doseženi dokončni temperaturi.
- ♦ Na 4 litre vode dodajte 1/2 žlice tekočega sredstva za pomivanje posode, ki se ne peni.
- ♦ Zaženite postopek delovanja. Po koncu postopka izvlecite električni vtič iz vtičnice in napravo pustite, da se ohladi. Potem napravo izperite pod tekočo mrzlo vodo. Pred shranjevanjem napravo skrbno osušite.

Odstranjevanje vodnega kamna

Če napravo uporabljate pogosto, enkrat mesečno odstranite vodni kamen. Na območjih z nadpovprečno visoko trdoto vode bo morda treba vodni kamen odstranjevati pogosteje.
Za odstranjevanje vodnega kamna ravnajte takole:

- Dajte napravo ob upoštevanju navodil v poglavju ***Priprava naprave*** v primeren lonec in tega napolnite z ustrezno količino vode. Gladina vode mora segati do oznake »MAX«.
- Programirajte program delovanja z 80 °C, ki traja 20 minut po doseženi dokončni temperaturi.
- Na 4 litre vode dodajte 1/4 žlice citronske kisline v prahu.
- Zaženite postopek delovanja. Po koncu postopka izvlecite električni vtič iz vtičnice in napravo pustite, da se ohladi. Potem napravo izperite pod tekočo mrzlo vodo. Pred shranjevanjem napravo skrbno osušite.

Shranjevanje

- Napravo pred shranjevanjem najprej pustite, da se popolnoma ohladi.
- Napravo hranite na suhem mestu.

Odstranitev med odpadke

Odstranitev naprave med odpadke



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. V tej direktivi je navedeno, da naprave po koncu njene uporabnosti ne smete odvreči med običajne gospodinjske odpadke, temveč jo morate oddati na posebej za to predvidenih zbirališčih, odpadih za ponovno predelavo odpadkov ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno.
Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranjujte.

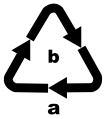


O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.

Odstranitev embalaže



Embalažni materiali so izbrani v skladu s svojo ekološko primernostjo in tehničnimi vidiki odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.
Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.
Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite.
Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom:

1–7: umetne snovi,

20–22: papir in karton,

80–98: sestavljeni materiali.

Priloga

Tehnični podatki

Vhodna napetost	220–240 V~ (izmenični tok), 50 Hz
Poraba moči	1000 W
Razred zaščite	I
Vrsta zaščite	IPX7 (zaščita pred začasno potopitvijo v vodo)



Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščeni serviser

(SI) **Servis Slovenija**
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 364980_2101

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:
Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Inhaltsverzeichnis

Einführung 36
Urheberrecht 36
Bestimmungsgemäße Verwendung 36
Was bedeutet Sous-vide? 37

Lieferumfang 37

Sicherheitshinweise 38

Bedienelemente 41

Inbetriebnahme 42
Auspacken 42
Gerät vorbereiten 42

Bedienung und Betrieb 43
Gerät ein-/ausschalten 43
Gargut einlegen 43
Gerät programmieren 44
Lebensmittel auf Kerntemperatur garen 45
Garzeitentabelle 46

Reinigung und Pflege 47
Entkalken 48

Lagerung 48

Entsorgung 48
Gerät entsorgen 48
Verpackung entsorgen 49

Anhang 49
Technische Daten 49
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 50
Service 51
Importeur 51

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 °C/⏲ 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.

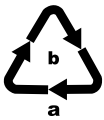


Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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

Információk állása · Stanje informacij · Stand der Informationen:
04/2021 · Ident.-No.: SSVS1000B2-032021-1

IAN 364980_2101