

# SILVERCREST®



## SOUS VIDE STICK SSVS 1000 B2

(HU)

### SOUS-VIDE RÚD

Használati utasítás

(SK)

### SOUS-VIDE VARIČ

Návod na obsluhu

(SI)

### APARAT SOUS-VIDE

Navodila za uporabo

(DE)

(AT)

(CH)

### SOUS-VIDE-STICK

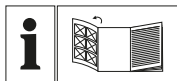
Bedienungsanleitung

IAN 478029\_2401

(HU)

(SI)

(SK)



(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.

---

(SK)

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

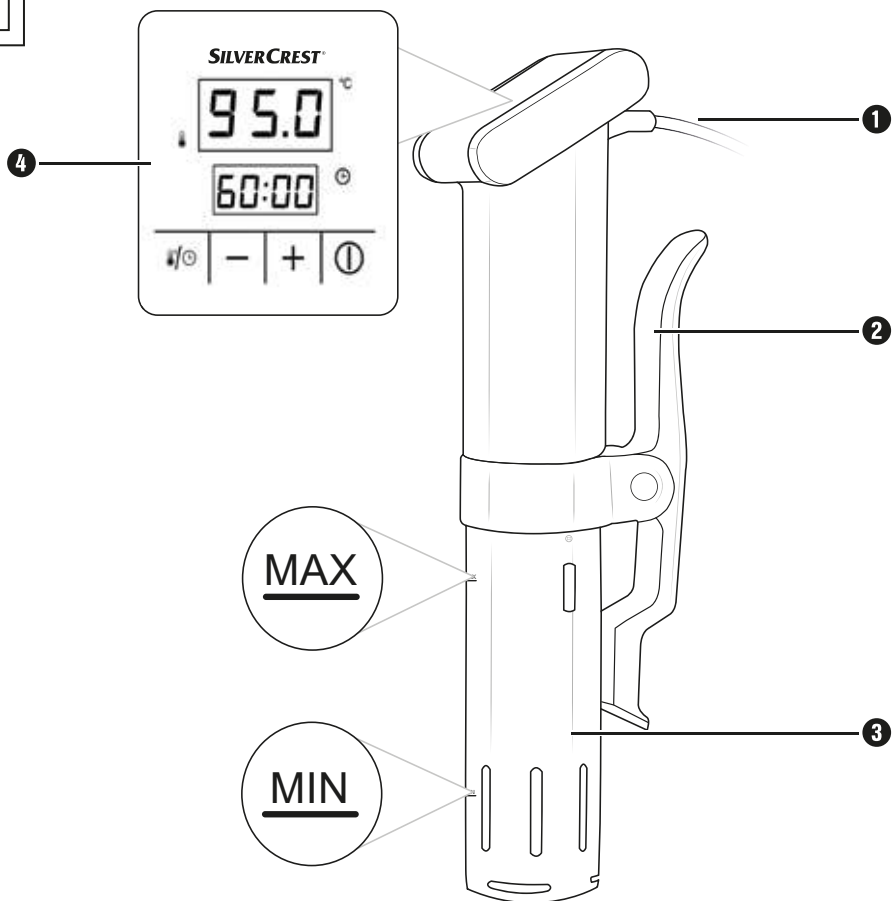
---

(DE) (AT) (CH)

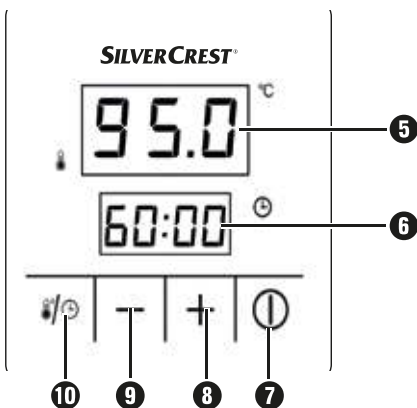
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

|          |                     |        |    |
|----------|---------------------|--------|----|
| HU       | Használati utasítás | Oldal  | 1  |
| SI       | Navodila za uporabo | Stran  | 15 |
| SK       | Návod na obsluhu    | Strana | 29 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite  | 43 |

**A**



**B**



# Tartalomjegyzék

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Bevezető</b>                                   | <b>2</b>  |
| Rendeltetésszerű használat                        | 2         |
| Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok | 2         |
| Mit jelent a sous vide?                           | 3         |
| <b>A csomag tartalma</b>                          | <b>3</b>  |
| <b>Kezelőelemek</b>                               | <b>3</b>  |
| <b>Biztonsági utasítások</b>                      | <b>4</b>  |
| <b>Üzembe helyezés</b>                            | <b>7</b>  |
| Kicsomagolás                                      | 7         |
| A készülék előkészítése                           | 7         |
| <b>Használat és üzemeltetés</b>                   | <b>8</b>  |
| Készülék be-/kikapcsolása                         | 8         |
| A főzőedő élelmiszer behelyezése                  | 8         |
| A készülék programozása                           | 8         |
| Élelmiszer főzése maghőmérsékleten                | 9         |
| Főzési idők táblázat                              | 10        |
| <b>Tisztítás és ápolás</b>                        | <b>11</b> |
| Vízkezelő kódok eltávolítása                      | 11        |
| <b>Tárolás</b>                                    | <b>11</b> |
| <b>Ártalmatlanítás</b>                            | <b>12</b> |
| A készülék ártalmatlanítása                       | 12        |
| A csomagolás ártalmatlanítása                     | 12        |
| <b>Függelék</b>                                   | <b>12</b> |
| Műszaki adatok                                    | 12        |
| Jótállási tájékoztató                             | 13        |

## 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.

## 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.

## Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>VESZÉLY!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.                   |
|    | <b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg. |
|    | <b>VIGYÁZAT!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.             |
|    | <b>FIGYELEM!</b> Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.                                    |
|  | Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.                                                                                                                                                  |
|  | Váltóáram/-feszültség                                                                                                                                                                                                                      |
|  | A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.                                                                                                                                                                            |
|  | Olvassa el az útmutatót.                                                                                                                                                                                                                   |

## 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: víz hőmérséklet = 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 légítőt vagy hasonlót az ételnek és hőállóak.

## A csomag tartalma

A készüléket alapkivitelben az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- sous-vide rúd
- használati útmutató

### **i 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).

## Kezelőelemek

„A” ábra:

- 1** hálózati csatlakozókábel
- 2** edényszorító
- 3** fűtőelem
- 4** kijelző

„B” ábra:

- 5** hőmérsékletjelző
- 6** időjelző
- 7** ① be-, és kikapcsoló gomb
- 8** „+” gomb
- 9** „-” gomb
- 10** 🌡️/⌚ hőmérséklet / időbevitel átváltó gomb

## 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 csatlakozóvezetékét 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.
- 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 víz-fürdőbe 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.
- Ha a készülék hibásan működik, akkor a kijelzőn egy hibakód villog. Az „E1”, „E2”, „E3” vagy „E5” hibakód megjelenésekor azonnal kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból és forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **Szerviz** fejezetet). Az „E4” hibakód arról tájékoztat, hogy a készülék nincs vízben. Használja a készüléket a **Jótállási tájékoztató** fejezetben leírtak szerint. Ekkor kialszik a hibakód-kijelzés.

# 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 ügyfélszolgálatához.

### ⚠ 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!

- ▶ 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 víz hőmérsékletnek 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 idő táblázatában található (lásd **Főzési idő táblázat** fejezetet).

### ❗ FIGYELEM!

- ▶ 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 csatlakozókábel **❶** egy csatlakozóaljzatba. Egy hangjelzés hallható és a kijelző **❹** röviden felvillan. A **❶ ❷** kapcsoló szimbólum pirosan pislákol és a **❸/❹** **❶❷** 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 **1** **7** gombot. A kijelzőn **4** villog a beállított vízhőmérséklet kijelző **5** és világít az időjelző **6**.
- ◆ Érintse meg a **1** **7** gombot 2 másodpercig, ha szeretné kikapcsolni a készüléket. Ekkor a kijelző **4** kialszik.

### A főzendő élelmiszer behelyezése

- ◆ Helyezze a vákuumzacskót az előkészített és vákuumozott élelmiszerral az edénybe. Ügyeljen arra, hogy a vízszint ne emelkedjen a MAX jelölés fölé. Adott esetben merjen ki vizet egy csészével.

#### **i** 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 **5** esetén többször a **+** / **-** **8** / **9** gombokat. A kiválasztott hőmérséklet megjelenik a kijelzőn **4**.  
30,0 °C és 95,0 °C közötti hőmérséklet állítható be. A **+** / **-** **8** / **9** gombok valamelyikének folyamatos érintése esetén a hőmérséklet gyorsabban változik.
- ◆ Érintse meg a **1** **7** / **10** gombot. Ekkor villog az időjelző **6** a kijelzőn **4** és megadhatja a kívánt főzési időtartam óraszámát. Ehhez érintse meg többször a **+** / **-** **8** / **9** gombot. 0 és 99 közötti érték állítható be. A **+** / **-** **8** / **9** gombok valamelyikének folyamatos érintése esetén az óraszám 10 órás lépésekben gyorsan változik.

- ◆ Érintse meg a **1** **7** / **10** gombot. Ekkor megadhatja a kívánt főzési időtartam percszámát. Ehhez érintse meg többször a **+** / **-** **8** / **9** gombot. 0 és 59 közötti érték állítható be. A **+** / **-** **8** / **9** gombok valamelyikének folyamatos érintése esetén a percszám 5 perces lépésekben gyorsan változik.
- ◆ A program elindításához nyomja meg a **1** **7** gombot. A készülék elkezd felmelegíteni és forgatni az edényben lévő vizet. A hőmérsékletjelző **5** a kijelzőn **4** az aktuális vízhőmérsékletet mutatja.

#### **i** Megjegyzés

- Felmelegítés közben a már beállított főzési hőmérséklet **5** és főzési idő **6** az előzőekben leírtak szerint utólag is módosítható.
- ◆ Amint elérte a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. Ekkor kezd villogni az időjelző **6** kettőspontja a kijelzőn **4** és a főzési idő percenként csökken.
- ◆ Ha főzés közben megérinti a **1** **7** / **10** gombot, akkor néhány másodpercre megjelenik a beállított hőmérséklet **5** és főzési idő **6**. Ehhez villog a beállított főzési hőmérséklet **5**, ill. a főzési idő **6** beállított órái, ha ismét megérinti a **1** **7** / **10** gombot. A főzési idő beállított percei **6** villognak, ha ismét megérinti a **1** **7** / **10** gombot.
- ◆ Amikor az idő lejár, a készülék kikapcsol és a kijelző **4** 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 **2**.

#### **⚠** VESZÉLY!

- Ne érjen a forró fűtőelemhez **3**. Forró víz csöpöghet a fűtőelemből. Égés és leforrázás veszélye áll fenn.

## ⚠ FIGYELEM!

- 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**

| <b>Élelmiszer</b>             | <b>Főzési hőmérséklet</b> | <b>Főzési idő</b> | <b>Vastagság</b> |
|-------------------------------|---------------------------|-------------------|------------------|
| Marhahús, karaj               | ≥ 49 °C                   | 1 – 6 óra         | 1 – 2 cm         |
| Marhaszelet                   | ≥ 49 °C                   | 2 – 8 óra         | 4 – 5 cm         |
| Marhanyak, báránycomb, 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         |

**i 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!**

- ▶ Ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószer. Ezek kárt tehetnek a készülék felületében és a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet.
- ◆ Tisztítsa meg a készüléket és a hálózati csatlakozókábelt  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.

## Vízkölerakódás eltávolítása

Ha gyakran használja a készüléket, akkor havonta egyszer végezzen vízköoldást. Olyan régiókban, ahol a csapvíz az átlagosnál nagyobb keménységű, a vízköeltávolítás gyakrabban ajánlott. Végezzen vízköeltávolítást 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 kerekese szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, 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 külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

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

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.

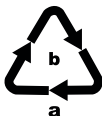


Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

### 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 ~, 50 Hz                          |
| Teljesítményfelvétel | 1000 W                                        |
| Védelmi osztály      | I                                             |
| Védelmi fajta        | IPX7 (időnkénti vízbe merítésre való védelem) |

| <div> <div> HU </div> </div> Jótállási tájékoztató                                                                                     |                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A termék megnevezése:<br>Sous-vide rúd                                                                                                 | Gyártási szám:<br>478029_2401                                                                                                 |
| A termék típusa:<br>SSVS 1000 B2                                                                                                       |                                                                                                                               |
| A gyártó cégneve, címe és e-mail címe:<br>KOMPERNASS HANDELS GMBH<br>BURGSTRASSE 21<br>44867 BOCHUM/ NÉMETORSZÁG<br>info@kompernass.de | A szerviz neve, címe és telefonszáma:<br>Szerviz Magyarország / Hornos Ltd.<br>Zrinyi Utca 39, 2600 Vac,<br>Tel.: 06800 21225 |
| Az importáló/ forgalmazó neve és címe:<br>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 jegyet és 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 kijavításához, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárát. 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 közölnie 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, gumibroncsok 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. Fogyasztói 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

|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| <b>Uvod</b>                                    | <b>16</b> |
| Predvidena uporaba                             | 16        |
| Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih | 16        |
| Kaj pomeni sous vide?                          | 17        |
| <b>Vsebina kompleta</b>                        | <b>17</b> |
| <b>Upravljalni elementi</b>                    | <b>17</b> |
| <b>Varnostna navodila</b>                      | <b>18</b> |
| <b>Začetek uporabe</b>                         | <b>21</b> |
| Jemanje iz embalaže                            | 21        |
| Priprava naprave                               | 21        |
| <b>Uporaba in delovanje</b>                    | <b>21</b> |
| Vklop / izklop naprave                         | 21        |
| Vstavitve živil za pripravo                    | 22        |
| Programiranje naprave                          | 22        |
| Priprava jedi pri temperaturi sredice          | 23        |
| Tabela časov priprave                          | 24        |
| <b>Čiščenje in vzdrževanje</b>                 | <b>25</b> |
| Odstranjevanje vodnega kamna                   | 25        |
| <b>Shranjevanje</b>                            | <b>25</b> |
| <b>Odstranjevanje</b>                          | <b>26</b> |
| Odstranitev naprave med odpadke                | 26        |
| Odstranitev embalaže                           | 26        |
| <b>Priloga</b>                                 | <b>26</b> |
| Tehnični podatki                               | 26        |
| Proizvajalec                                   | 26        |
| Pooblaščen servisier                           | 26        |
| Garancijski list                               | 26        |

## 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.

## 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.

## Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

V teh navodilih za uporabo, na embalaži in napravi se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril in simbolov:

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>NEVARNOST!</b> Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči. |
|    | <b>OPOZORILO!</b> Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.   |
|    | <b>PREVIDNO!</b> Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.  |
|    | <b>POZOR!</b> Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.                                 |
|  | Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.                                                                                                                                        |
|  | Izmenični tok/napetost                                                                                                                                                                                      |
|  | Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.                                                                                                                                     |
|  | Preberite navodila.                                                                                                                                                                                         |

## 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

### **i** 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 **Pooblaščen serviser**).

## Upravljalni elementi

Slika A:

- 1** električni kabel
- 2** sponka za lonec
- 3** grelni element
- 4** zaslon

Slika B:

- 5** prikaz temperature
- 6** prikaz časa
- 7** ① gumb za vklop / izklop
- 8** gumb »+«
- 9** gumb »-«
- 10** ⏸/⌚ gumb za preklop vnosa temperature / časa

## 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.
- 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.
- Če se pri napravi pojavijo napake v delovanju, utripa na zaslonu koda napake. Če se prikaže koda napake »E-1«, »E-2«, »E-3« ali »E-5«, napravo takoj izklopite, izvlecite električni vtič iz električne vtičnice in se obrnite na servisno službo (glejte poglavje **Pooblaščen servis**).

Prikazana koda napake »E-4« 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.

## 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.

#### **i 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 **2** na steno lonca. Postavite lonec na ravno, suho in neдрsečo podlago.
- ◆ V lonec dajte toliko tople vode, da je površina vode med oznakama MIN in MAX.

#### **⚠ POZORI!**

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

#### **i 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**).

#### **⚠ POZORI!**

- 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 **1** v električno vtičnico. Zadoni zvočni signal in zaslon **4** na kratko zasveti. Simbol gumba **1** **7** žari rdeče, simbol gumba **8**/**9** **10** pa belo sveti. Naprava je zdaj pripravljena za uporabo.

#### **i Opomba**

- Naprava ne deluje, če grelni element **3** ni v vodi. V tem primeru utripa »Er4« na zaslonu **4**.

## Uporaba in delovanje

### Vklop / izklop naprave

- ◆ Pritisnite gumb **1** **7**, da napravo vklopite. Na zaslonu **4** utripa prikaz nastavljene temperature vode **5**, prikaz časa **6** sveti.
- ◆ Ko želite napravo izključiti, pridržite gumb **1** **7** za 2 sekundi. Zaslon **4** potem ugasne.



## Vstavitve 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 odvezmite s skodelico.

### **i** 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 nastavitve temperature vode za želene postopek priprave jedi po stopinjah med utripanjem prikaza temperature **5** večkrat pritisnite gumba **+/- 8/9**. Izbrana temperatura se prikaže na zaslonu **4**. Nastavite lahko vrednosti med  $30,0^{\circ}\text{C}$  in  $99,9^{\circ}\text{C}$ . Če enega od gumbov **+/- 8/9** pridržite za dlje časa, se temperatura spreminja po hitrem postopku.
- ♦ Dotaknite se gumba **⌚/⌚ 10**. Zdaj utripa prikaz časa **6** na zaslonu **4** in lahko vnesete število ur za želeno trajanje priprave jedi. V ta namen se večkrat dotaknite gumbov **+/- 8/9**. Nastavite lahko vrednosti med **1** in **99**. Če enega od gumbov **+/- 8/9** pridržite za dlje časa, se število ur spreminja v korakih po 10 ur po hitrem postopku.
- ♦ Dotaknite se gumba **⌚/⌚ 10**. Zdaj lahko vnesete število minut za želeno trajanje priprave jedi. V ta namen se večkrat dotaknite gumbov **+/- 8/9**. Nastavite lahko vrednosti med **1** in **59**. Če enega od gumbov **+/- 8/9** pridržite za dlje časa, se število minut spreminja v korakih po 5 minut po hitrem postopku.

- ♦ Pritisnite gumb **1 7**, da zaženete program. Naprava zažene postopek segrevanja in kroženja vode v loncu. Prikaz temperature **5** na zaslonu **4** prikazuje trenutno temperaturo vode.

### **i** Opomba

- Vakuumske vrečke morajo biti vedno prekrite z vodo. Če bi vakuumske vrečke plavale na površini vode, nanje položite ustrezno utež (npr. krožnik).
- ♦ Ko je nastavljena temperatura dosežena, zadoni zvočni signal. V ta namen začne utripati dvopičje prikaza časa **6** na zaslonu **4** in se čas priprave jedi odštevata po minutah.
- ♦ Če se med pripravo jedi dotaknete gumba **⌚/⌚ 10**, se za nekaj sekund prikažeta nastavljena temperatura priprave jedi **5** in čas priprave jedi **6**. Pri tem utripa nastavljena temperatura priprave jedi **5** oz. nastavljene ure časa priprave jedi **6**, če se gumba **⌚/⌚ 10** dotaknete še enkrat. Nastavljene minute časa priprave jedi **6** po naslednjem dotiku gumba **⌚/⌚ 10** utripajo.
- ♦ Ko je čas potekel, se naprava izklopi in zaslon **4** 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 **2**.

### **⚠ NEVARNOST!**

- Ne dotikajte se vročega grelnega elementa **3**. Iz grelnega elementa lahko kaplja vroča voda. Obstaja nevarnost opeklin in oparin.

### ❗ POZOR!

- 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 temperatura 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                               |

### i Opomba

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

**Tabela časov priprave**

| <b>Živilo za pripravo</b>                | <b>Temperatura priprave</b> | <b>Čas priprave</b> | <b>Debelina</b> |
|------------------------------------------|-----------------------------|---------------------|-----------------|
| 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        |
| Piščancje prsi (s kostmi)                | 85 °C                       | 2 – 6 ur            | 3 – 5 cm        |
| File piščančjih prsi                     | 72 °C                       | 1 – 4 ure           | 3 – 5 cm        |
| Piščancje 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        |

**i 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!**

- ▶ 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  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 pogostejše. 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.

## Odstranjevanje

### Odstranitev naprave med odpadke



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po

koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinjne odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

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

Če vaša odpadna oprema vsebuje osebne podatke, ste sami odgovorni za to, da te podatke izbrišete, preden opremo vrnete.



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

### Odstranitev embalaže



Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati. Nepotrebne embalažne materiale zavržite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odstranite 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 ~, 50 Hz                             |
| Poraba moči     | 1000 W                                         |
| Razred zaščite  | I                                              |
| Vrsta zaščite   | IPX7 (zaščita pred začasno potopitvijo v vodo) |

### Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

### Pooblaščen serviser

**SI Servis Slovenija**

Tel.: 080 080 917

E-Mail: [kompernass@lidl.si](mailto:kompernass@lidl.si)

IAN 478029\_2401

### 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 zaveujemo, 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. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. 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.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

**Prodajalec:**

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



## Obsah

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| <b>Úvod</b>                                | <b>30</b> |
| Používanie v súlade s určením              | 30        |
| Použitie výstražné upozornenia a symboly   | 30        |
| Čo znamená Sous-vide?                      | 31        |
| <b>Obsah dodávky</b>                       | <b>31</b> |
| <b>Ovládacie prvky</b>                     | <b>31</b> |
| <b>Bezpečnostné pokyny</b>                 | <b>32</b> |
| <b>Uvedenie do prevádzky</b>               | <b>35</b> |
| Vybalenie                                  | 35        |
| Príprava prístroja                         | 35        |
| <b>Obsluha a prevádzka</b>                 | <b>35</b> |
| Zapnutie/vypnutie prístroja                | 35        |
| Vloženie pokrmu na dusenie                 | 36        |
| Programovanie prístroja                    | 36        |
| Dusenie potravín na teplote jadra          | 37        |
| Tabuľka časov dusenia                      | 38        |
| <b>Čistenie a údržba</b>                   | <b>39</b> |
| Odstraňovanie vodného kameňa               | 39        |
| <b>Skladovanie</b>                         | <b>39</b> |
| <b>Likvidácia</b>                          | <b>40</b> |
| Likvidácia prístroja                       | 40        |
| Likvidácia obalu                           | 40        |
| <b>Príloha</b>                             | <b>40</b> |
| Technické údaje                            | 40        |
| Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH | 40        |
| Servis                                     | 41        |
| Dovozca                                    | 41        |



## Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.



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

## Používanie v súlade s určením

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

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

Prístroj je určený len na používanie v interiéri.

### **VÝSTRAHA**

#### **Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určeným účelom!**

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

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

## Použitie výstražných upozornení a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>NEBEZPEČENSTVO!</b> Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie. |
|    | <b>VÝSTRAHA!</b> Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.           |
|    | <b>OPATRNE!</b> Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.            |
|    | <b>POZOR!</b> Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.                                           |
|   | Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.                                                                                                                                  |
|  | Striedavý prúd/striedavé napätie                                                                                                                                                                                     |
|  | Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.                                                                                         |
|  | Prečítajte si návod.                                                                                                                                                                                                 |

## Čo znamená Sous-vide?

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

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

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

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

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

## Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- Sous-vide varič
- Návod na obsluhu

### **i** Upozornenie

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

## Ovládacie prvky

Obrázok A:

- 1** Sieťový kábel
- 2** Svorka hrnca
- 3** Vyhrievací prvok
- 4** Displej

Obrázok B:

- 5** Indikátor teploty
- 6** Ukazovateľ času
- 7** ① Ikonka Zapnutie/vypnutie
- 8** Ikonka „+“
- 9** Ikonka „-“
- 10** 🕒/🕒 Ikonka prepínania údajov teploty/času

## Bezpečnostné pokyny

### **⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

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

## **⚠ NEBEZPEČENSTVO! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**

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

## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- Prístroj používajte len v hrncoch s vlastnou hmotnosťou, ktorá umožňuje dostatočne stabilnú prevádzku.
- Pribežný dozor počas prevádzky nie je potrebný, ale iba pravidelná kontrola. To platí zvlášť vtedy, keď sú nastavené veľmi dlhé časy dusenia.
- Tento prístroj smú používať osoby s obmedzenými telesnými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti nesmú otvárať prístroj. Deti nesmú vykonávať čistenie a užívateľskú údržbu.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Ohrievací prvok prístroja bude v prevádzke veľmi horúci. Prístroja v prevádzke sa dotýkajte iba na ovládacom paneli alebo na svorke hrnca.
- Nesiahajte holými rukami do vody, keď dávate vákuové vrečko do vodného kúpeľa alebo ho z neho vyberáte.
- Potom, čo ste vytiahli sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky, zostane vyhrievací prvok prístroja chvíľu horúci a nesmiete sa ho dotýkať ani ho nesmiete dávať na horľavé plochy ako drevo.
- Po použití prístroja je na povrchu vyhrievacieho prvku zvyškové teplo. Nechajte prístroj vychladnúť na izbovú teplotu, inak nie je žiadne nebezpečenstvo popálenia!

## ❗ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Do vodného kúpeľa dávajte iba pevne uzatvorené potraviny. Vniknutá voda by nepriaznivo ovplyvnila potraviny alebo by ich pokazila.
- Zabezpečte, aby sa prístroj, sieťový kábel alebo sieťová zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú napr. varné platne alebo otvorený oheň.
- Nikdy neinštalujte prístroj do blízkosti zdrojov tepla.
- Nikdy neotvárajte teleso. V takom prípade nie je zaručená bezpečnosť a záruka zaniká.
- Nechajte prístroj úplne vychladnúť skôr, než ho vyčistíte alebo uložíte.
- Ak by malo v prístroji dôjsť k chybným funkciám, bliká na displeji kód chyby. Pri zobrazení kódu chyby „E1“, „E2“, „E3“ alebo „E5“ ihneď vypnite prístroj, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a obráťte sa na servisnú horúcu linku (pozri kapitolu **Servis**).

Indikácia kódu chyby „E4“ informuje o tom, že sa prístroj nenachádza vo vode. S prístrojom postupujte tak, ako je opísané v kapitole **Príprava prístroja**. Indikácia kódu chyby potom zhasne.

## Uvedenie do prevádzky

### Vybavenie

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

#### **i** Upozornenie

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

#### **⚠** NEBEZPEČENSTVO!

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

### Príprava prístroja

- ♦ Pred prvým použitím vyčistite prístroj teplou vodou s umývacím prostriedkom a starostlivo ho vysušte.
- ♦ Dajte prístroj do hrnca s cca 14 cm vysokou bočnou stenou. Prístroj upevnite so svorkou hrnca **2** na bočnej stene hrnca. Postavte hrniec na rovnú, suchú a protišmykovú plochu.
- ♦ Dajte do hrnca toľko vody, aby povrch vody bol medzi značkami MIN a MAX.

#### **!** POZOR!

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

#### **i** Upozornenie

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

#### **!** POZOR!

- Pred zapojením prístroja porovnajte pripojovacie údaje (napätie a frekvencia) na typovom štítku prístroja s údajmi vašej elektrickej siete. Tieto údaje sa musia zhodovať, aby sa na prístroji nemohli vyskytnúť žiadne škody.
- ♦ Spojte sieťový kábel **1** so sieťovou zástrčkou. Zaznie signálny tón a displej **4** sa nakrátko rozsvieti. Symbol ikony **1** **7** tlie červeno a symbol ikonky **8**/**9** **10** sa rozsvieti bielo. Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

#### **i** Upozornenie

- Prístroj nepracuje, keď sa vyhrievací prvok **3** nenachádza vo vode. V toto prípade bliká „E-4“ na displeji **4**.

## Obsluha a prevádzka

### Zapnutie/vypnutie prístroja

- ♦ Na zapnutie prístroja **1** **7** sa dotknite ikony. Na displeji **4** bliká indikátor nastavenej teploty vody **5**, ukazovateľ času **6** svieti.
- ♦ Dotknite sa ikony **1** **7** na 2 sekundy, keď chcete vypnúť prístroj. Displej **4** potom zhasne.

## Vloženie pokrmu na dusenie

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

### **i** Upozornenie

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

## Programovanie prístroja

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

### **i** Upozornenie

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

### **⚠** NEBEZPEČENSTVO!

- Nedotýkajte sa horúceho vyhrievacieho prvku **3**. Z vyhrievacieho prvku môže kvapkať horúca voda. Hrozí nebezpečenstvo popálenia a obarenia.

**⚠ POZOR!**

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

**Dusenie potravín na teplote jadra**

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

Teplota jadra je teplota v strede potraviny.

Odporúčame vám nasledovné teploty pre určitý stupeň dusenia:

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

**i Upozornenie**

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



## Tabuľka časov dusenia

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

### Upozornenie

- Všetky údaje sú len orientačné!

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

## Čistenie a údržba

### **NEBEZPEČENSTVO!**

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



Nikdy neponárajte prístroj celý do vody ani do iných tekutín! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

### **VÝSTRAHA!** **NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!**

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

### **POZOR!**

- Nepoužívajte žiadne abrazívne ani žieravé čistiace prostriedky. Tieto môžu pôsobiť na povrch a prístroj neopraviteľne poškodiť.
- ◆ Prístroj a sieťový kábel  očistite po každom použití mierne navlhčenou handrou. Pred opätovným použitím prístroj v každom prípade dôkladne vysušte. Dbajte na to, aby na prístroji a v prístroji neostali pred jeho opätovným použitím žiadne zvyšky umývacieho prostriedku.
- ◆ Pri silnejších znečisteniach vložte prístroj pri zohľadnení pokynov v kapitole Príprava prístroja do vhodného hrnca a hrniec naplňte vodou pri stanovení použitého množstva. Hladina vody sa musí nachádzať na značke „Max“.
- ◆ Po dosiahnutí cieľovej teploty naprogramujte prevádzkový proces s teplotou 65 °C a dobu trvania 10 minút.

- ◆ Na 4 litre použitej vody dajte do vody 1/2 polievkovej lyžice nepeniaceho tekutého prostriedku na umývanie riadu.
- ◆ Spustíte prevádzkový proces. Po jeho ukončení vytiahnite sieťovú zástrčku a prístroj nechajte vychladnúť. Následne vypláchnite prístroj pod studenou tečúcou vodou. Pred skladovaním prístroj starostlivo vysušte.

## Odstraňovanie vodného kameňa

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

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

## Skladovanie

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

## Likvidácia

### Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stano-

vuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvo-  
roch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpa-  
dov.

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

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



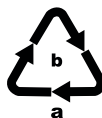
Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samo-  
správy.

### Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné

obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami

(b) s nasledujúcim významom: 1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

## Príloha

### Technické údaje

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

### Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

### Záručné podmienky

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

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

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

## Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

## Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísny-  
mi smernicami kvality a pred dodaním bol svedo-  
mito preskúšaný.

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

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

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

## Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 478029\_2401 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.

- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštaláciu softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 478029\_2401 otvoríte váš návod na obsluhu.

## Servis

**(SK) Servis Slovensko**  
Tel. 0850 232001  
E-Mail: [kompernass@lidl.sk](mailto:kompernass@lidl.sk)

**IAN 478029\_2401**

## Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
NEMECKO  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



# Inhaltsverzeichnis

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| <b>Einführung</b> .....                     | <b>44</b> |
| Bestimmungsgemäße Verwendung .....          | 44        |
| Verwendete Warnhinweise und Symbole .....   | 44        |
| Was bedeutet Sous-vide? .....               | 45        |
| <b>Lieferumfang</b> .....                   | <b>45</b> |
| <b>Bedienelemente</b> .....                 | <b>45</b> |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....            | <b>46</b> |
| <b>Inbetriebnahme</b> .....                 | <b>49</b> |
| Auspacken .....                             | 49        |
| Gerät vorbereiten .....                     | 49        |
| <b>Bedienung und Betrieb</b> .....          | <b>49</b> |
| Gerät ein-/ ausschalten .....               | 49        |
| Gargut einlegen .....                       | 50        |
| Gerät programmieren .....                   | 50        |
| Lebensmittel auf Kerntemperatur garen ..... | 51        |
| Garzeitentabelle .....                      | 52        |
| <b>Reinigung und Pflege</b> .....           | <b>53</b> |
| Entkalken .....                             | 53        |
| <b>Lagerung</b> .....                       | <b>53</b> |
| <b>Entsorgung</b> .....                     | <b>54</b> |
| Gerät entsorgen .....                       | 54        |
| Verpackung entsorgen .....                  | 54        |
| <b>Anhang</b> .....                         | <b>54</b> |
| Technische Daten .....                      | 54        |
| Garantie der Kompernaß Handels GmbH .....   | 55        |
| Service .....                               | 56        |
| Importeur .....                             | 56        |

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.

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.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>GEFAHR!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat. |
|    | <b>WARNUNG!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.       |
|    | <b>VORSICHT!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte. |
|    | <b>ACHTUNG!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.                                     |
|  | <b>Hinweis:</b> Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.                                                                                                                          |
|  | Wechselstrom/-spannung                                                                                                                                                                                                                 |
|  | Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.                                                                                                                                           |
|  | Bedienungsanleitung beachten                                                                                                                                                                                                           |

## 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

### **i 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**).

## Bedienelemente

Abbildung A:

- 1** Netzkabel
- 2** Topfklemme
- 3** Heizelement
- 4** Display

Abbildung B:

- 5** Temperaturanzeige
- 6** Zeitanzeige
- 7** ① Schaltfläche Ein-/ Ausschalten
- 8** Schaltfläche „+“
- 9** Schaltfläche „-“
- 10** 🌡️/⌚ Schaltfläche Temperatur-/ Zeiteingabe umschalten



## 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 aufweisen oder wenn das Gerät zuvor heruntergefallen ist.
- Das Gerät darf nur in trockenen Innenräumen benutzt werden.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals weiter als bis zur MAX-Markierung in Wasser! Tauchen Sie das Gerät niemals in andere Flüssigkeiten!
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Um das Gerät vollständig vom Netz zu trennen, muss der Netzstecker aus der Netzsteckdose gezogen werden. Daher sollte das Gerät so aufgestellt werden, dass stets ein unbehinderter Zugang zur Netzsteckdose gewährleistet ist, damit in Notsituationen der Netzstecker sofort abgezogen werden kann.
- Um den Netzstecker aus der Netzsteckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät aus dem Wasser nehmen.

**⚠ GEFAHR! BRANDGEFAHR!**

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.

**⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Verwenden Sie das Gerät nur in Töpfen mit einem Eigengewicht, das einen ausreichend standsicheren Betrieb erlaubt.
- Eine durchgehende Beaufsichtigung während des Betriebes ist nicht notwendig, wohl aber eine regelmäßige Kontrolle. Dies gilt besonders, wenn sehr lange Garzeiten eingestellt sind.
- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Heizelement des Gerätes wird im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Bedienfeld oder an der Topfklemme.
- Greifen Sie nicht mit bloßen Händen in das Wasser, wenn Sie die Vakuumbbeutel in das Wasserbad legen oder herausnehmen.
- Nachdem Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose gezogen haben, bleibt das Heizelement des Gerätes eine Weile heiß und darf nicht berührt oder auf brennbare Flächen wie z. B. Holz gelegt werden.

- Nach der Anwendung des Gerätes verfügt die Oberfläche des Heizelementes über Restwärme. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, ansonsten besteht Verbrennungsgefahr!

## ❗ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- Geben Sie nur fest verschlossene Lebensmittel in das Wasserbad. Eindringendes Wasser würde die Lebensmittel ungünstig beeinflussen oder verderben.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen wie Kochplatten oder offenen Flammen in Berührung kommen.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse. In diesem Fall ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.
- Sollte es im Gerät zu Fehlfunktionen kommen, blinkt im Display ein Fehlercode. Bei Anzeige der Fehlercodes „E1“, „E2“, „E3“ oder „E5“ 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 „E4“ 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.

# 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.

### **i** Hinweis

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

### **⚠** GEFAHR!

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

## Gerät vorbereiten

- ◆ Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser und trocknen Sie es sorgfältig ab.
- ◆ Stellen Sie das Gerät in einen Topf mit einer ca. 14 cm hohen Seitenwand. Befestigen Sie das Gerät mit der Topfklemme **2** an der Seitenwand des Topfes. Stellen Sie den Topf auf eine ebene, trockene und rutschfeste Fläche.
- ◆ Geben Sie so viel warmes Wasser in den Topf, dass die Wasseroberfläche zwischen der MIN- und der MAX-Markierung liegt.

### **!** ACHTUNG!

- ▶ 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!

### **i** 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!

- ▶ 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 **1** mit einer Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und das Display **4** leuchtet kurz auf. Das Schaltflächensymbol **1** **7** glimmt rot und das Schaltflächensymbol **8** **10** leuchtet weiß. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

### **i** Hinweis

- ▶ Das Gerät arbeitet nicht, wenn sich das Heizelement **3** nicht in Wasser befindet. In diesem Fall blinkt „Er 4“ im Display **4**.

# Bedienung und Betrieb

## Gerät ein-/ausschalten

- ◆ Berühren Sie die Schaltfläche **1** **7**, um das Gerät einzuschalten. Im Display **4** blinkt die Anzeige der eingestellten Wassertemperatur **5**, die Zeitanzeige **6** leuchtet.
- ◆ Berühren Sie die Schaltfläche **1** **7** für 2 Sekunden, wenn Sie das Gerät ausschalten wollen. Das Display **4** erlischt dann.

## Gargut einlegen

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

### **i Hinweis**

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

## Gerät programmieren

- ◆ Um die Wassertemperatur für den gewünschten Garvorgang gradweise einzustellen, berühren Sie bei blinkender Temperaturanzeige **5** wiederholt die Schaltflächen **+/- 8/9**. Die gewählte Temperatur erscheint im Display **4**. Sie können Werte zwischen 30,0 °C und 95,0 °C einstellen. Wenn Sie eine der Schaltflächen **+/- 8/9** anhaltend berühren, ändert sich die Temperatur im Schnelllauf.
- ◆ Berühren Sie die Schaltfläche **°/° 10**. Jetzt blinkt die Zeitanzeige **6** im Display **4** und Sie können die Stundenzahl der gewünschten Gardauer eingeben. Berühren Sie dazu wiederholt die Schaltflächen **+/- 8/9**. Sie können Werte zwischen 0 und 99 einstellen. Wenn Sie eine der Schaltflächen **+/- 8/9** anhaltend berühren, ändert sich die Stundenzahl in Schritten von 10 h im Schnelllauf.
- ◆ Berühren Sie die Schaltfläche **°/° 10**. Jetzt können Sie die Minutenzahl der gewünschten Gardauer eingeben. Berühren Sie dazu wiederholt die Schaltflächen **+/- 8/9**. Sie können Werte zwischen 0 und 59 einstellen. Wenn Sie eine der Schaltflächen **+/- 8/9** anhaltend berühren, ändert sich die Minutenzahl in Schritten von 5 min im Schnelllauf.

- ◆ Berühren Sie die Schaltfläche **1 7**, um das Programm zu starten. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizen und Umwälzen des Wassers im Topf. Die Temperaturanzeige **5** im Display **4** zeigt die aktuelle Wassertemperatur.

### **i Hinweis**

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

### **⚠ GEFAHR!**

- Berühren Sie nicht das heiße Heizelement **3**. Heißes Wasser kann aus dem Heizelement tropfen. Es besteht Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr.

**⚠ ACHTUNG!**

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

## Lebensmittel auf Kerntemperatur garen

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

Wir empfehlen Ihnen folgende Temperaturen für einen bestimmten Gargrad:

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

**i 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 |

### **i 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!**

- Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät und das Netzkabel  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 Haushaltsmüll 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**

### Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



Weitere 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 ~, 50 Hz                                  |
| Leistungsaufnahme | 1000 W                                              |
| Schutzklasse      | I                                                   |
| Schutzart         | IPX7 (Schutz gegen zeitweises Eintauchen in Wasser) |

## **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 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 Servicenerkennung 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 (IAN) 478029\_2401 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 478029\_2401 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei  
aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)  
E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744  
E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 478029\_2401

## 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](http://www.kompernass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Információk állása · Stanje informacij · Stav informácií · Stand der Informationen:

03 / 2024 · Ident.-No.: SSVS1000B2-032024-1

---

IAN 478029\_2401

