

SILVERCREST®



SOUS VIDE STICK SSVS 1000 B2

DE AT CH

SOUS VIDE STICK

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

IAN 321536_1901

DE AT



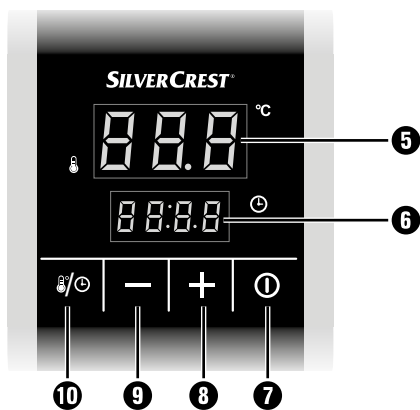
DE AT CH

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

A



B



Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Urheberrecht	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Was bedeutet Sous-vide?	3
Lieferumfang	3
Sicherheitshinweise	4
Bedienelemente	7
Inbetriebnahme	8
Auspacken	8
Gerät vorbereiten	8
Bedienung und Betrieb	9
Gerät ein-/ausschalten	9
Gargut einlegen	9
Gerät programmieren	10
Lebensmittel auf Kerntemperatur garen	11
Garzeitentabelle	12
Reinigung und Pflege	13
Entkalken	14
Lagerung	14
Entsorgung	14
Gerät entsorgen	14
Verpackung entsorgen	15
Anhang	15
Technische Daten	15
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	16
Service	17
Importeur	17

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Was bedeutet Sous-vide?

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

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

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

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Sous-vide-Stick
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor heruntergefallen ist.
- ▶ Das Gerät darf nur in trockenen Innenräumen benutzt werden.
- ▶  Tauchen Sie das Gerät niemals weiter als bis zur MAX-Markierung in Wasser! Tauchen Sie das Gerät niemals in andere Flüssigkeiten!
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- ▶ Um das Gerät vollständig vom Netz zu trennen, muss der Netzstecker aus der Netzsteckdose gezogen werden. Daher sollte das Gerät so aufgestellt werden, dass stets ein unbehinderter Zugang zur Netzsteckdose gewährleistet ist, damit in Notsituationen der Netzstecker sofort abgezogen werden kann.
- ▶ Um den Netzstecker aus der Netzsteckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät aus dem Wasser nehmen.

⚠ GEFAHR - BRANDGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!



VORSICHT: heiße Oberflächen

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ Netzkabel
- ❷ Topfklemme
- ❸ Heizelement
- ❹ Display

Abbildung B:

- ❺ Temperaturanzeige
- ❻ Zeitanzeige
- ❼ ① Schaltfläche Ein-/Ausschalten
- ❽ Schaltfläche „+“
- ❾ Schaltfläche „-“
- ❿ 🌡️/🕒 Schaltfläche Temperatur-/Zeiteingabe umschalten

Inbetriebnahme

Auspacken

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

HINWEIS

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

⚠ GEFAHR!

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

Gerät vorbereiten

- ◆ Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser und trocknen Sie es sorgfältig ab.
- ◆ Stellen Sie das Gerät in einen Topf mit einer ca. 15 cm hohen Seitenwand. Befestigen Sie das Gerät mit der Topfklemme **2** an der Seitenwand des Topfes. Stellen Sie den Topf auf eine ebene, trockene und rutschfeste Fläche.
- ◆ Geben Sie soviel warmes Wasser in den Topf, dass die Wasseroberfläche zwischen der MIN- und der MAX-Markierung liegt.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Beachten Sie, dass der Wasserspiegel noch steigt, wenn Sie die Lebensmittel hinzugeben. Die MAX-Markierung darf nicht überschritten und die MIN-Markierung nicht unterschritten werden!

HINWEIS

- ▶ Die Temperatur des Wassers sollte möglichst der Temperatur entsprechen, die Sie für den Garvorgang benötigen. So vermeiden Sie lange Wartezeiten, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- ▶ Das Wasser sollte aber nicht heißer als die benötigte Temperatur sein.
- ▶ Die benötigte Temperatur finden Sie z. B. in der Garzeitentabelle (siehe Kapitel **Garzeitentabelle**).

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten des Gerätes (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
- ◆ Verbinden Sie das Netzkabel ❶ mit einer Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und das Display ❷ leuchtet kurz auf. Das Schaltflächensymbol ❶ ❷ glimmt rot und das Schaltflächensymbol  ❶ ❷ leuchtet weiß. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

HINWEIS

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

Bedienung und Betrieb

Gerät ein-/ausschalten

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

Gargut einlegen

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

HINWEIS

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

Gerät programmieren

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

HINWEIS

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

⚠ GEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Lebensmittel auf Kerntemperatur garen

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

Die Kerntemperatur ist die Temperatur in der Mitte des Lebensmittels.

Wir empfehlen Ihnen folgende Temperaturen für einen bestimmten Gargrad:

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

HINWEIS

- Beachten Sie, dass Geflügel nur komplett durchgegart gegessen werden darf, um die Gefahr einer Salmonelleninfektion zu vermeiden.

Garzeitentabelle

Gargut	Gartemperatur	Garzeit	Dicke
Rinderfilet, Koteletts	≥ 49 °C	1 - 6 Stunden	1 - 2 cm
Rindersteaks	≥ 49 °C	2 - 8 Stunden	4 - 5 cm
Rinderkamm, Lammkeule, Wild	≥ 49 °C	8 - 24 Stunden	4 - 6 cm
Schweinebauch	82 °C	10 - 12 Stunden	3 - 6 cm
Schweinerippen	59 °C	10 - 12 Stunden	2 - 3 cm
Schweinekoteletts	≥ 56 °C	4 - 8 Stunden	2 - 4 cm
Schweinebraten	≥ 56 °C	10 - 12 Stunden	5 - 7 cm
Hühnerbrust (mit Knochen)	85 °C	2 - 6 Stunden	3 - 5 cm
Hühnerbrustfilet	72 °C	1 - 4 Stunden	3 - 5 cm
Hühnerflügel	85 °C	2 - 6 Stunden	3 - 5 cm
Hühnerkeule	85 °C	2 - 6 Stunden	5 - 7 cm
Entenbrust	65 °C	3 - 8 Stunden	3 - 5 cm
Fisch mager	≥ 47 °C	1 - 2 Stunden	3 - 5 cm
Fisch fett	≥ 47 °C	1 - 2 Stunden	3 - 5 cm
Garnelen	60 °C	1 Stunde	2 - 4 cm
Hummerschwanz	60 °C	1 Stunde	4 - 6 cm
Jakobsmuscheln	60 °C	1 Stunde	2 - 4 cm
Wurzelgemüse	≥ 83 °C	1 - 2 Stunden	1 - 5 cm
Zartes Gemüse	≥ 83 °C	1 - 2 Stunden	1 - 5 cm

HINWEIS

- Alle Angaben sind nur Richtwerte!
Die Garzeit hängt von der Dicke und der Textur der verwendeten Lebensmittel ab. Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Testen Sie verschiedene Garzeiten und Temperaturen aus, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten. Die angegebene Dicke bezieht sich auf vakuumierte Lebensmittel. Dünnere Lebensmittel brauchen in der Regel eine kürzere Garzeit.

Reinigung und Pflege

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Ansonsten besteht Gefahr eines elektrischen Schlages!
- ▶ Öffnen Sie niemals irgendwelche Gehäuseteile. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.

 Tauchen Sie das Gerät niemals ganz in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen. Ansonsten besteht Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät und das Netzkabel **1** nach jedem Gebrauch mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät auf jeden Fall gut ab, bevor Sie es erneut verwenden. Achten Sie darauf, dass sich keine Spülmittelreste am und im Gerät befinden, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- ◆ Bei stärkeren Verschmutzungen geben Sie das Gerät unter Berücksichtigung der Hinweise im Kapitel **Gerät vorbereiten** in einen geeigneten Topf und befüllen Sie diesen unter Ermittlung der verwendeten Menge 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 Geschirrspülerreiniger 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 unter Ermittlung der verwendeten Menge mit Wasser. Der Wasserstand muss sich an der Markierung „Max“ befinden.
- ◆ Programmieren Sie einen Betriebsvorgang mit 80 °C und einer Dauer von 20 Minuten nach Erreichen der Zieltemperatur.
- ◆ Geben Sie pro 4 Liter verwendetem Wasser 1/4 Tasse Zitronensäurepulver ins Wasser.
- ◆ Starten Sie den Betriebsvorgang. Nach dessen Ende ziehen Sie den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen. Anschließend spülen Sie das Gerät unter kaltem fließendem Wasser ab. Vor der Lagerung trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.

Lagerung

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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



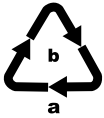
Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

1 - 7: Kunststoffe,

20 - 22: Papier und Pappe,

80 - 98: Verbundstoffe

Anhang

Technische Daten

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 321536_1901

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen:

09/2019 · Ident.-No.: SSVS1000B2-062019-3

IAN 321536_1901