

# SILVERCREST®



## SOUS VIDE WAND SSVS 1000 B2

LT

### „SOUS VIDE“ TROŠKINTUVAS - LAZDELĖ

Naudojimo instrukcija ir saugos nurodymai

DE AT CH

### SOUS VIDE STICK

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

IAN 336963\_2001

LT



LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

---

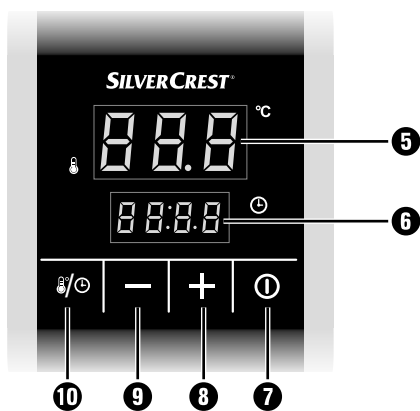
DE AT CH

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

---

LT	Naudojimo instrukcija ir saugos nurodymai	Sidan	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise	Seite	19

---

**A****B**

## Turinys

<b>Ivadas</b> .....	<b>2</b>
Autorių teisės .....	2
Naudojimas pagal paskirtį .....	2
Kas yra vakuuminis troškinimas? .....	3
<b>Tiekiamas rinkinys</b> .....	<b>3</b>
<b>Saugos nurodymai</b> .....	<b>4</b>
<b>Valdymo elementai</b> .....	<b>7</b>
<b>Naudojimo pradžia</b> .....	<b>8</b>
Išpakavimas .....	8
Prietaiso paruošimas .....	8
<b>Valdymas ir naudojimas</b> .....	<b>9</b>
Prietaiso įjungimas ir išjungimas .....	9
Troškinamų produktų įdėjimas .....	9
Prietaiso programavimas .....	10
Maisto produktų ištroškinimo lygis pasiekus centrinės dalies temperatūrą .....	11
Troškinimo laiko lentelė .....	12
<b>Valymas ir priežiūra</b> .....	<b>13</b>
Kalkių šalinimas .....	14
<b>Laikymas nenaudojant</b> .....	<b>14</b>
<b>Šalinimas</b> .....	<b>14</b>
Prietaiso šalinimas .....	14
Pakuotės šalinimas .....	15
<b>Priedas</b> .....	<b>15</b>
Techniniai duomenys .....	15
Kompernaß Handels GmbH garantija .....	16
Priežiūra .....	17
Importuotojas .....	17

## Įvadas

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimui tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

## Autorių teisės

Šis dokumentas saugomas pagal intelektinės nuosavybės teises ginančius teisės aktus.

Neturint raštiško gamintojo sutikimo draudžiama dokumentą visą arba dalimis dauginti ar perspausdinti visais įmanomais būdais, kopijuoti paveikslėlius (net ir pakeičiant).

## Naudojimas pagal paskirtį

Šis vakuuminio troškimo prietaisas skirtas maistui vakuume gaminti. Bet koks kitoks naudojimas arba naudojimas ne pagal nurodymus laikomas naudojimu ne pagal paskirtį.

Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms, jo negalima naudoti komerciniams ar pramoniniams tikslams.

Prietaisą galima naudoti tik patalpose.

### ĮSPĖJIMAS

#### **Pavojus naudojant ne pagal paskirtį!**

Naudojant ne pagal paskirtį ir (arba) kitaip, nei nurodyta, prietaisas gali kelti pavojų.

- ▶ Prietaisą visada naudokite tik pagal paskirtį.
- ▶ Elkitės, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.

Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai taisant, neleistinai atliekant pakeitimus arba naudojant nesertifikuotas atsargines dalis.

Riziką prisiima tik naudotojas.

## Kas yra vakuuminis troškinimas?

„Sous-vide“ (pranc. sous = sukūrus, vide = vakuumą) arba vakuuminis troškinimas yra ypatingas troškimo būdas – gaminamas produktas pirmiausia vakuumuojamas specialiame plastikiniame maišelyje, o paskui troškinamas neaukštoje temperatūroje inde su vandeniu. Troškimo temperatūra nesiekia 100 °C, todėl gaminamas produktas labai tausojamas. Dėl nedidelio karščio produktų molekulinė struktūra kinta lėčiau, taigi paruoštas produktas yra minkštesnis ir sultingesnis. Troškintam vakuumo, oro nepraleidžiančioje pakuotėje išlieka didžioji dalis skonį suteikiančių ir maistinių medžiagų, todėl vakuumo ištroškinti maisto produktai yra ypač kvapnūs.

Vakuume suintensyvėja ir prieskonių aromatai. Todėl rekomenduojame juos naudoti saikingai ir, jei reikia, papildomai įdėti.

Kitas pranašumas – tiksliai valdoma centrinės dalies temperatūra, nes dažniausiai galioja tokia pagrindinė taisyklė: vandens temperatūra = centrinės dalies temperatūra. Tinkamai parinkus temperatūrą, pervirti maisto produktų beveik neįmanoma, nes sudedamosios dalys gali įkaisti ne daugiau kaip iki vandens temperatūros.

Norint gaminti vakuuminio troškimo būdu jums prireiks priedų, kurių tiekiamame rinkinyje nėra:

- puodo,
- vakuumavimo aparato,
- karščiui atsparių specialių vakuumavimo ar plastikinių maišelių, neišskiriančių į maisto produktus plastifikatorių ar panašių medžiagų.

## Tiekiamas rinkinys

Standartiškai tiekiamos toliau išvardytos dalys:


- Vakuuminio troškimo prietaisas
- Naudojimo instrukcija

### NURODYMAS

- ▶ Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- ▶ Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, karštąja linija kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą (žr. skyrių **Priežiūra**).

## Saugos nurodymai

### **ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!**

- ▶ Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei matote prietaiso ar maitinimo laido pažeidimų arba jei prietaisas buvo nukritęs.
- ▶ Prietaisą galima naudoti tik sausose patalpose.
- ▶  Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį giliau nei iki MAX žymės! Niekada nenardinkite prietaiso į kitus skysčius.
- ▶ Pasirūpinkite, kad veikiančio prietaiso maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų. Laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ar kitaip nebūtų pažeidžiamas.
- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus tinklo kištukus ar maitinimo laidus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams.
- ▶ Taisyti prietaisą paveskite tik įgaliotiems žmonėms arba klientų aptarnavimo tarnybai. Netinkamai pataisytas prietaisas gali kelti pavojų naudotojui. Be to, prarandama garantija.
- ▶ Norint visiškai atjungti prietaisą nuo elektros tinklo būtina iš elektros lizdo ištraukti tinklo kištuką. Todėl prietaisą reikėtų pastatyti taip, kad visada būtų galima lengvai pasiekti elektros lizdą ir kilus pavojui nedelsiant ištraukti tinklo kištuką.
- ▶ Kai tinklo kištuką norite ištraukti iš elektros lizdo, kas kartą suimkite kištuką, niekada netraukite už laido.
- ▶ Prieš ištraukdami prietaisą iš vandens, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.

### **DĖMESIO – GAISRO PAVOJUS!**

- ▶ Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.

## **⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- ▶ Prietaisą naudokite tik puoduose, sveriančiuose tiek, kad naudojant prietaisą jie pakankamai tvirtai stovėtų.
- ▶ Veikiančio prietaiso nuolat stebėti nereikia, tačiau jį reikėtų vis patikrinti. Ypač svarbu taip elgtis nustačius labai ilgą troškinimo laiką.
- ▶ Šį prietaisą gali naudoti silpnesnių fizinių, juslinių arba protinių gebėjimų ar mažai patirties ir žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir suprato prietaiso keliamą pavojų.
- ▶ Vaikams draudžiama naudoti prietaisą. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.



## **⚠ ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS SUSIŽALOTI!**



### **ATSARGIAI – karšti paviršiai**

- ▶ Prietaisui veikiant, labai įkaista jo kaitinimo elementas. Kai prietaisas veikia, galite liesti tik jo valdymo laukelį arba tvirtinimo spaustuką.
- ▶ Nekiškite neapsaugotų rankų į vandenį, kai dedate vakuumuotus maišelius į indą su vandeniu ar iš jo išimdami.
- ▶ Ištraukus tinklo kištuką iš elektros lizdo, prietaiso kaitinimo elementas dar kurį laiką būna karštas, todėl prietaiso negalima liesti ar dėti ant degių, pvz., medinių, paviršių.
- ▶ Baigus naudoti prietaisą, kaitinimo elemento paviršius dar būna šiltas. Palaukite, kol prietaisas atvės iki patalpos temperatūros, antraip galite nusideginti!

## **DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!**

- ▶ Į indą su vandeniu dėkite tik sandariai uždarytus maisto produktus. Įsiskverbęs vanduo gali sugadinti maisto produktus arba pabloginti jų savybes.
- ▶ Įsitikinkite, kad prietaisas, maitinimo laidas ir tinklo kištukas nesiliečia prie karščio šaltinių, pvz., kaitlenčių arba atviros liepsnos.
- ▶ Niekada nestatykite prietaiso šalia šilumos šaltinių.
- ▶ Niekada neatidarinkite korpuso. Tai nesaugu ir šiuo atveju prarandama garantija.
- ▶ Prieš valydami ar padėdami prietaisą palaukite, kol jis visiškai atvės.

## DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Jei prietaisas netinkamai veikia, jo ekrane mirksi klaidos kodas. Pamatę klaidos kodo rodmenį „Er1“, „Er2“, „Er3“ arba „Er6“ prietaisą nedelsdami išjunkite, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką ir karštąja linija kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą (žr. skyrių **Priežiūra**).
- Klaidos kodo rodmuo „Er4“ informuoja, kad prietaisas nepanardintas į vandenį. Su prietaisu elkitės taip, kaip aprašyta skyriuje **Prietaiso paruošimas**. Tada klaidos kodo rodmuo užges.

## Valdymo elementai

A paveikslėlis

- 1 Maitinimo laidas
- 2 Tvirtinimo spaustukas
- 3 Kaitinimo elementas
- 4 Ekranas

B paveikslėlis

- 5 Temperatūros rodmuo
- 6 Laiko rodmuo
- 7 ① Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 8 Mygtukas „+“
- 9 Mygtukas „-“
- 10 🌡️/🕒 Temperatūros ir laiko įvesties keitimo mygtukas

## Naudojimo pradžia

### Išpakavimas

- ◆ Iš pakuotės išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją.
- ◆ Pašalinkite nuo prietaiso visas pakuotės medžiagas ir lipdukus.
- ◆ Nuimkite nuo ekrano plėvelę.

#### **NURODYMAS**

- ▶ Patikrinkite rinkinį, ar nėra pastebimų trūkumų.
- ▶ Jei gaminys apgadintas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, karštąja linija kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

#### **⚠ PAVOJUS!**

- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis. Kyla pavojus uždusti.

## Prietaiso paruošimas

- ◆ Prieš pirmą kartą naudodami, nuplaukite prietaisą šiltu vandeniu su plovikliu ir kruopščiai nusausinkite.
- ◆ Įdėkite prietaisą į puodą, kurio šoninės sienelės aukštis yra maždaug 15 cm. Prietaisą tvirtinimo spaustuku **2** pritvirtinkite prie puodo šoninės sienelės. Puodą pastatykite ant lygaus, sauso ir neslidaus paviršiaus.
- ◆ Į puodą įpilkite tiek šilto vandens, kad vandens paviršius būtų tarp MIN ir MAX žymų.

#### **DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!**

- ▶ Atminkite, kad įdėjus maisto produktus vandens lygis dar pakils. Vanduo neturi viršyti MAX žymos, jo neturi būti mažiau nei iki MIN žymos!

#### **NURODYMAS**

- ▶ Vandens temperatūra turėtų kuo labiau atitikti temperatūrą, kurioje norėsite troškinti. Tada nereikės ilgai laukti, kol bus pasiekta nustatyta temperatūra.
- ▶ Tačiau vanduo neturėtų būti ir karštesnis nei reikiamos temperatūros.
- ▶ Reikiamą temperatūrą rasite, pvz., troškinimo laiko lentelėje (žr. skyrių **Troškinimo laiko lentelė**).

## DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Prieš prijungdami prietaisą palyginkite prietaiso duomenų lentelėje nurodytus maitinimo šaltinio duomenis (įtampą ir dažnį) su elektros tinklo duomenimis. Kad prietaisas nesugestų, šie duomenys turi sutapti.
- ◆ Į elektros lizdą įjunkite maitinimo laidą ❶. Pasigirs garsinis signalas ir ekranas ❷ trumpai nušvies. Mygtuko ženklas ❶ ❷ šviečia raudonai, o mygtuko ženklas ❸/❹ ❺ – baltai. Dabar prietaisas paruoštas naudoti.

## NURODYMAS

- ▶ Jei kaitinimo elementas ❸ neparuodintas į vandenį, prietaisas neveikia. Šiuo atveju ekrane ❹ mirksi „Er4“.

## Valdymas ir naudojimas

### Prietaiso įjungimas ir išjungimas

- ◆ Prietaisą įjungsitė paliesdami mygtuką ❶ ❷. Ekrane ❹ mirksi nustatytos vandens temperatūros rodmuo ❸ ir šviečia laiko rodmuo ❹.
- ◆ Kai prietaisą norite išjungti, 2 sekundes lieskite mygtuką ❶ ❷. Tada ekranas ❹ užges.

### Troškinamų produktų įdėjimas

- ◆ Įdėkite į puodą vakuuminius maišelius su paruoštais ir vakuumuotais maisto produktais. Stebėkite, kad vandens lygis nepakiltų virš MAX žymos. Jei reikia, nusemkite vandenį puodeliu.

## NURODYMAS

- ▶ Vakuuminiai maišeliai visada turėtų būti apsemti vandens. Jei vakuuminiai maišeliai plaukioja vandens paviršiuje, uždėkite ant jų tinkamą svorį, pvz., lėkštę.

## Prietaiso programavimas

- ◆ Norėdami palaiptai nustatyti norimą troškinimo vandens temperatūrą, mirksint temperatūros rodmenui **5** vis palieskite mygtukus **+/- 8/9**. Pasirinkta temperatūra rodoma ekrane **4**. Vertės galima nustatyti nuo 30,0 °C iki 99,9 °C. Jei kurį nors mygtuką **+/- 8/9** liesite nuolat, temperatūra kis greitai.
- ◆ Palieskite mygtuką **8/9** **10**. Ekrane **4** ima mirksėti laiko rodmuo **6**, ir jūs galite įvesti pageidaujamos troškinimo trukmės valandas. Tam vis palieskite mygtukus **+/- 8/9**. Vertės galima nustatyti nuo 0 iki 99. Jei kurį nors mygtuką **+/- 8/9** liesite nuolat, valandos kis greitai 10 h intervalais.
- ◆ Palieskite mygtuką **8/9** **10**. Dabar galite įvesti pageidaujamos troškinimo trukmės minutes. Tam vis palieskite mygtukus **+/- 8/9**. Vertės galima nustatyti nuo 0 iki 59. Jei kurį nors mygtuką **+/- 8/9** liesite nuolat, minutės kis greitai 5 min. intervalais.
- ◆ Programą įjungsite paliesdami mygtuką **1** **7**. Vanduo puode ima kaisti ir cirkuluoti. Temperatūros rodmuo **5** ekrane **4** rodo esamą vandens temperatūrą.

### NURODYMAS

- ▶ Jau nustatytą troškinimo temperatūrą **5** ir troškinimo laiką **6** pirmiau aprašytu būdu galite pakeisti ir vėliau, prietaisui jau kaitinant vandenį.
- ◆ Pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirsta garsinis signalas. Laiko rodmens **6** dvitaškis ekrane **4** ima mirksėti, ir troškinimo laikas po minutę skaičiuojamas atgal.
- ◆ Jei troškindami palieskite mygtuką **8/9** **10**, kelias sekundes bus rodoma nustatyta troškinimo temperatūra **5** ir troškinimo laikas **6**. Iš naujo palietus mygtuką **8/9** **10**, nustatyta troškinimo temperatūra **5** arba nustatytos troškinimo laiko **6** valandos ima mirksėti. Iš naujo palietus mygtuką **8/9** **10**, mirksi nustatytos troškinimo laiko **6** minutės.
- ◆ Praėjus laikui, prietaisas išsijungia ir ekranas **4** užgęsta. Pasigirsta garsiniai signalai.
- ◆ Tinkamu virtuviniu įrankiu (pvz., virtuvinėmis ar kepsnių žnyplėmis) išimkite iš puodo troškintus produktus.
- ◆ Ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką ir atsargiai išimkite prietaisą iš puodo. Tam praverkite tvirtinimo spaustuką **2**.

### ⚠ PAVOJUS!

- ▶ Nelieskite karšto kaitinimo elemento **3**. Iš kaitinimo elemento gali lašėti karštas vanduo. Kyla pavojus nusideginti ir nusiplikyti.

## DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUSI!

- ▶ Nedėkite karšto prietaiso ant degių, pvz., medinių, paviršių.
- ◆ Prapjaukite vakuuminį maišelį ir išimkite ištroškintus produktus. Nelygu, ką troškinote, maistą galėsite patiekti iš karto arba prieš patiekdami dar jį apdoroti, pvz., trumpai apkepti.
- ◆ Iš naujo įjungus prietaisą mirksi paskiausiai nustatyta temperatūra.

## Maisto produktų ištroškinimo lygis pasiekus centrinės dalies temperatūrą

Toliau pateiktose lentelėse nurodyta informacija, kiek bus ištroškęs maisto produktas (pvz., mėsos gabalas) pasiekus nurodytą centrinės dalies temperatūrą. Tai nesikeičia produktams ir ilgesnį laiką būnant puode, nes centrinės dalies temperatūra niekada negali pakilti aukščiau už nustatytą vandens temperatūrą. Centrinės dalies temperatūra yra temperatūra produkto centre.

Produktus tam tikru lygiu ištroškinsite nustatę rekomenduojamas toliau pateikiamas temperatūros vertes.

Maisto produktas	Centrinės dalies temperatūra	Ištroškinimo lygis
Jautiena, ėriena, kiauliena, laukiniena	49 °C	„bleu“ / apviręs tik paviršius – beveik žalia
	52–55 °C	„rare“ / kraujinga – ištroškintas siaurasis kraštas
	56–60 °C	„medium rare“ – storesnė dalis dar rausva
	61–65 °C	„medium“ – vidus rausvas
	66–68 °C	„medium well“ – beveik visiškai ištroškinta
	69–71 °C	„well done“ – visiškai ištroškinta
Paukštiena	72 °C (be kaulų)	ištroškinta
	85 °C (su kaulais)	ištroškinta
Žuvis ir jūros gėrybės	40 °C	skaidri (-ios) – lengvai patroškinta (-os)
	41–45 °C	„Mi-cuit“ – pusiau ištroškinta (-os)
	46–55 °C	„A Point“ – kieta (-os)
Daržovės	83–87 °C	ištroškintos

## NURODYMAS

- ▶ Atminkite, kad valgoma vištiena turi būti visiškai ištroškinta – taip apsisaugosite nuo salmonelių sukeltos infekcijos pavojaus.

**Troškinimo laiko lentelė**


<b>Troškinamas produktas</b>	<b>Troškinimo temperatūra</b>	<b>Troškinimo laikas</b>	<b>Storis</b>
Jautienos filė, nugarinės kepsnys	≥ 49 °C	1–6 val.	1–2 cm
Jautienos didkepsniai	≥ 49 °C	2–8 val.	4–5 cm
Jautienos sprandinė, ėrienos kumpio viršutinė dalis, laukiniena	≥ 49 °C	8–24 val.	4–6 cm
Kiaulienos papilvė	82 °C	10–12 val.	3–6 cm
Kiaulienos šonkauliukai	59 °C	10–12 val.	2–3 cm
Kiaulienos nugarinės kepsniai	≥ 56 °C	4–8 val.	2–4 cm
Kiaulienos kepsniai	≥ 56 °C	10–12 val.	5–7 cm
Vištos krūtinėlė (su kaulais)	85 °C	2–6 val.	3–5 cm
Vištos krūtinėlės filė	72 °C	1–4 val.	3–5 cm
Viščiukų sparneliai	85 °C	2–6 val.	3–5 cm
Vištų šlaunelės	85 °C	2–6 val.	5–7 cm
Anties krūtinėlė	65 °C	3–8 val.	3–5 cm
Liesa žuvis	≥ 47 °C	1–2 val.	3–5 cm
Riebi žuvis	≥ 47 °C	1–2 val.	3–5 cm
Krevetės	60 °C	1 val.	2–4 cm
Omaro uodega	60 °C	1 val.	4–6 cm
Šukutės	60 °C	1 val.	2–4 cm
Šakniavaisiai	≥ 83 °C	1–2 val.	1–5 cm
Minkštos daržovės	≥ 83 °C	1–2 val.	1–5 cm

**NURODYMAS**

- ▶ Nurodytos vertės tik orientacinės!  
Troškinimo trukmė priklauso nuo naudojamų maisto produktų storio ir tekstūros. Nurodytas orientacinis laikas. Išbandykite įvairių troškinimo laiką ir temperatūrą, kol išgausite norimą rezultatą. Nurodytas vakuumuotų maisto produktų storis. Plonesni maisto produktai paprastai ištroškinami per trumpesnj laiką.

## Valymas ir priežiūra


### **ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!**

- ▶ Prieš valydami prietaisą, kas kartą iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką! Antraip kyla elektros smūgio pavojus!
- ▶ Niekada neardykite kokių nors korpuso dalių. Ten nėra jokių valdiklių. Atidarius korpusą, gali kilti mirtinas elektros smūgio pavojus.
-  Niekada nenardinkite viso prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Kyla elektros smūgio pavojus!

### **ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS NUSIDEGINTI!**

- ▶ Prieš valydami palaukite, kol prietaisas atvės iki patalpos temperatūros. Antraip kyla pavojus nusideginti!

### **DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!**

- ▶ Nenaudokite šveičiamųjų ar šėdinančiųjų valymo priemonių. Jos gali pažeisti paviršių ir nepataisomai sugadinti prietaisą.
- ◆ Kas kartą baigę naudoti, prietaisą ir maitinimo laidą  nuvalykite šiek tiek sudrėkinta indų šluoste. Prieš vėl naudodami, prietaisą kas kartą gerai nusausinkite. Prieš vėl naudodami prietaisą įsitikinkite, kad viduje ir išorėje nėra ploviklio likučių.
- ◆ Jei prietaisas labai nešvarus, įdėkite jį į tinkamą puodą atsižvelgdami į skyriuje **Prietaiso paruošimas** pateiktus nurodymus ir stebėdami įpilamą kiekį įpilkite į puodą vandens. Vandens turi būti ties MAX žyma.
- ◆ Užprogramuokite prietaisą 65 °C temperatūrai ir 10 minučių trukmės veikimui pasiekus tikslią temperatūrą.
- ◆ Kiekvieniems 4 litrams naudojamo vandens įpilkite po 1/2 valgomojo šaukšto neputojančio, skysto indaplovio ploviklio.
- ◆ Paleiskite programą. Jei pasibaigus, ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas visiškai atvės. Paskui prietaisą nuplaukite šaltu tekančiu vandeniu. Prieš padėdami kruopščiai nusausinkite prietaisą.



## Kalkių šalinimas

Jei prietaisą naudojate dažnai, kartą per mėnesį turėtumėte iš jo pašalinti kalkes. Vietovėse, kuriose vandentiekio vanduo nepaprastai kietas, kalkes gali tekti šalinti ir dažniau.

Kalkes pašalinsite atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- ◆ Įdėkite prietaisą į tinkamą puodą atsižvelgdami į skyriuje **Prietaiso paruošimas** pateiktus nurodymus ir stebėdami įpilamą kiekį įpilkite į puodą vandens. Vandens turi būti ties MAX žyma.
- ◆ Užprogramuokite prietaisą 80 °C temperatūrai ir 20 minučių trukmės veikimui pasiekus tikslinę temperatūrą.
- ◆ Kiekvieniems 4 litrams naudojamo vandens įberkite po 1/4 puodelio citrinų rūgšties miltelių.
- ◆ Paleiskite programą. Jai pasibaigus, ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas visiškai atvės. Paskui prietaisą nuplaukite šaltu tekančiu vandeniu. Prieš padėdami kruopščiai nusausinkite prietaisą.

## Laikymas nenaudojant

- ◆ Prieš padėdami į laikymo vietą palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.
- ◆ Prietaisą laikykite sausoje vietoje.

## Šalinimas

### Prietaiso šalinimas



Greta esantis perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU. Šioje direktyvoje nurodoma, kad, pasibaigus naudojimo laikotarpiui, prietaiso negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o būtina pristatyti į tam skirtą surinkimo vietą, perdirbimo centrą arba atliekų utilizavimo įmonę.

**Jums šalinimas yra nemokamas. Saugokite aplinką ir tinkamai išmeskite prietaisą.**



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

## Pakuotės šalinimas



Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.

Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prireikus jas surūšiuokite.

Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: plastikai,

20–22: popierius ir kartonas,

80–98: sudėtinės medžiagos.

## Priedas

### Techniniai duomenys

Įėjimo įtampa	220–240 V ~ (kintamoji įtampa), 50 Hz
Galia	1 000 W
Apsaugos klasė	I
Apsaugos laipsnis	IPX7 (apsaugotas nuo vandens įsiskverbimo trumpam panardinus į vandenį)



Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

## Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

### Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisykite, pakeisite arba grąžinsite sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

### Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakuavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

### Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

## Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet koku klausimu dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 123456\_7890).
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 336963\_2001 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

## Priežiūra

LT

**Priežiūra Lietuva**

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: [kompennass@lidl.lt](mailto:kompennass@lidl.lt)

IAN 336963\_2001

## Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

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



## Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>20</b>
Urheberrecht .....	20
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	20
Was bedeutet Sous-vide? .....	21
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>21</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>22</b>
<b>Bedienelemente</b> .....	<b>25</b>
<b>Inbetriebnahme</b> .....	<b>26</b>
Auspacken .....	26
Gerät vorbereiten .....	26
<b>Bedienung und Betrieb</b> .....	<b>27</b>
Gerät ein-/ ausschalten .....	27
Gargut einlegen .....	27
Gerät programmieren .....	28
Lebensmittel auf Kerntemperatur garen .....	29
Garzeitentabelle .....	30
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>31</b>
Entkalken .....	32
<b>Lagerung</b> .....	<b>32</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>32</b>
Gerät entsorgen .....	32
Verpackung entsorgen .....	33
<b>Anhang</b> .....	<b>33</b>
Technische Daten .....	33
Garantie der Kompetaß Handels GmbH .....	34
Service .....	35
Importeur .....	35

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

### **WARNUNG**

#### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

## Was bedeutet Sous-vide?

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

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

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

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

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

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Sous-vide-Stick
- Bedienungsanleitung


### HINWEIS

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



## Sicherheitshinweise

### **GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

## **⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## **⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!**



### **VORSICHT: heiße Oberflächen**

- ▶ Das Heizelement des Gerätes wird im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Bedienfeld oder an der Topfklemme.
- ▶ Greifen Sie nicht mit bloßen Händen in das Wasser, wenn Sie die Vakuumbutel 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:

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

Abbildung B:

- 5 Temperaturanzeige
- 6 Zeitanzeige
- 7  Schaltfläche Ein-/ Ausschalten
- 8 Schaltfläche „+“
- 9 Schaltfläche „-“
- 10  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 Elektrizitätsnetzes. 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 ❷/❸ ❹ leuchtet weiß. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## HINWEIS

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

## Bedienung und Betrieb

### Gerät ein-/ ausschalten

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



### Gargut einlegen

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




## HINWEIS

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

## Gerät programmieren

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

### HINWEIS

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

## ⚠ GEFAHR!

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

## ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

## Lebensmittel auf Kerntemperatur garen

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

Die Kerntemperatur ist die Temperatur in der Mitte des Lebensmittels.

Wir empfehlen Ihnen folgende Temperaturen für einen bestimmten Gargrad:

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

## HINWEIS

- ▶ Beachten Sie, dass Geflügel nur komplett durchgegart 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 mit Wasser. Der Wasserstand muss sich an der Markierung „Max“ befinden.
- ◆ Programmieren Sie einen Betriebsvorgang mit 65 °C und einer Dauer von 10 Minuten nach Erreichen der Zieltemperatur.
- ◆ Geben Sie pro 4 Liter verwendetem Wasser 1/2 Esslöffel nicht schäumenden, flüssigen Spülmaschinenreiniger ins Wasser.
- ◆ Starten Sie den Betriebsvorgang. Nach dessen Ende ziehen Sie den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen. Anschließend spülen Sie das Gerät unter kaltem fließendem Wasser ab. Vor der Lagerung trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.

## Entkalken

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

Gehen Sie zum Entkalken wie folgt vor:

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

## Lagerung

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

## Entsorgung

### Gerät entsorgen



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

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



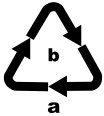
Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## Verpackung entsorgen



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

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

1-7: Kunststoffe,

20-22: Papier und Pappe,

80-98: Verbundstoffe.

## Anhang

### Technische Daten

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



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

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den 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 Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456\_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) 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 mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 336963\_2001 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.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)

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

### CH Service Schweiz

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

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

IAN 336963\_2001

## 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)

Informācijas data · Stand der Informationen:

06 / 2020 · Ident.-No.: SSVS1000B2-042020-2

IAN 336963\_2001