SILVERCREST®

SOUS-VIDE-STICK / SOUS VIDE STICK
THERMOPLONGEUR POUR CUISSON SOUS VIDE
SSVS 1000 A1

(DE) (AT) (CH)

SOUS-VIDE-STICK
Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

THERMOPLONGEUR POUR CUISSON SOUS VIDE
Mode d'emploi

(CZ)

SOUS VIDE STICK
Návod k obsluze

(PT)

STICK PARA COZINHAR A VÁCUO
Manual de instruções

(GB) (IE)

SOUS VIDE STICK
Operating instructions

(NL) (BE)

SOUS-VIDE STICK
Gebruiksaanwijzing

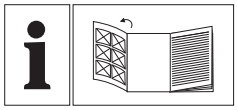
(ES)

COCEDOR «SOUS VIDE»
Instrucciones de uso

IAN 288623

(OS)

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine



(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.

(GB) (IE)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(FR) (BE)

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

(NL) (BE)

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

(ES)

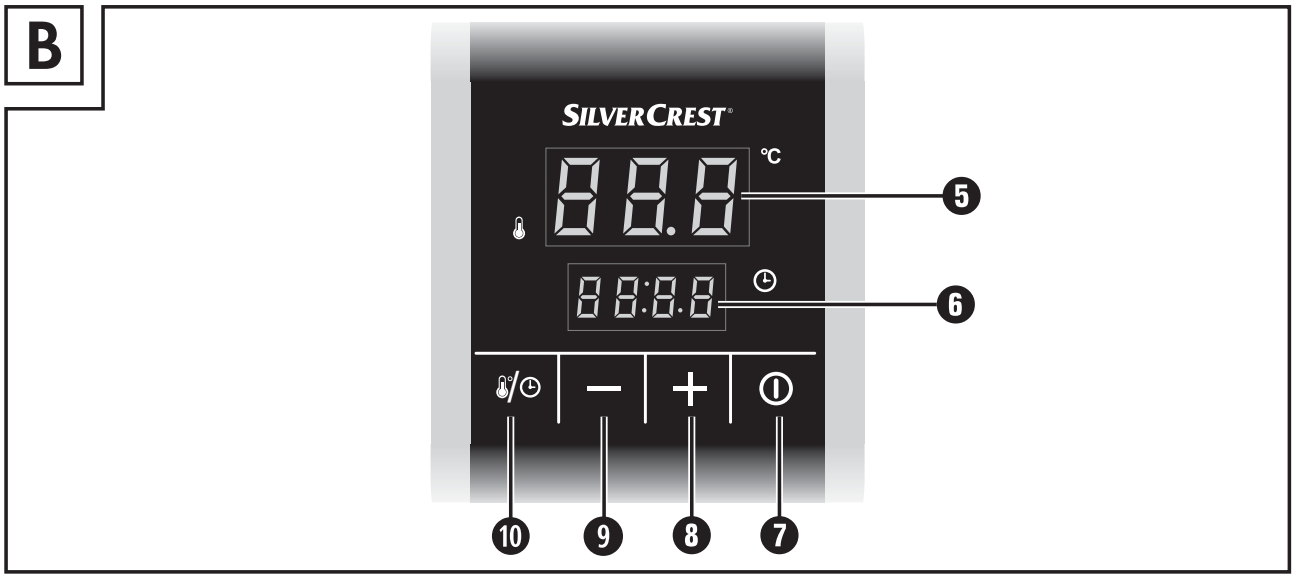
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

(PT)

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	17
FR / BE	Mode d'emploi	Page	33
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	49
CZ	Návod k obsluze	Strana	65
ES	Instrucciones de uso	Página	81
PT	Manual de instruções	Página	97

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine



Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Inhaltsverzeichnis

Einführung 2
Urheberrecht 2
Bestimmungsgemäße Verwendung 2
Was bedeutet Sous-vide? 3

Lieferumfang 3

Sicherheitshinweise 4

Bedienelemente 7

Inbetriebnahme 7
Auspacken 7
Entsorgung der Verpackung 7
Gerät vorbereiten 8

Bedienung und Betrieb 9
Gerät ein-/ausschalten 9
Gargut einlegen 9
Gerät programmieren 9
Lebensmittel auf Kerntemperatur garen 10
Garzeitentabelle 11

Reinigung und Pflege 12
Entkalken 13

Lagerung 13

Entsorgung 13
Gerät entsorgen 13

Anhang 14
Technische Daten 14
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 14
Service 16
Importeur 16

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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***).

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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.

⚠ GEFAHR - BRANDGEFAHR!

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

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

⚠ 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 kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

VORSICHT: heiße Oberflächen

- Das Heizelement des Gerätes wird im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Bedienfeld oder an der Topfklemme.
- Greifen Sie nicht mit bloßen Händen in das Wasser, wenn Sie die Vakuumbeutel in das Wasserbad legen oder herausnehmen.
- Nach der Anwendung des Gerätes verfügt die Oberfäche des Heizelementes über Restwärme. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, ansonsten besteht Verbrennungsgefahr!

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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 „Er1“, „Er2“, „Er3“ oder „Er6“ schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen den Netzstecker aus der Dose 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.
  Die Fehlercode-Anzeige „Er5“ informiert darüber, dass die Wassertemperatur zu hoch ist. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen es aus dem Wasser und lassen es abkühlen. Anschließend setzen Sie den Garvorgang mit Wasser mit einer Temperatur fort, die unterhalb der programmierten Wassertemperatur liegt (siehe Kapitel ***Gerät programmieren***).
  Die Fehlercode-Anzeige erlischt dann.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Bedienelemente

Abbildung A:

❶ Netzkabel
❷ Topfklemme
❸ Heizelement
❹ Display

Abbildung B:

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

Inbetriebnahme

Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 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.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

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 ❷ 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. Das Display ❹ leuchtet kurz auf und das Schaltflächensymbol ⏻ ❼ glimmt rot. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

HINWEIS

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

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Bedienung und Betrieb

Gerät ein-/ausschalten

- Berühren Sie die Schaltfläche ⏻ ❼, um das Gerät einzuschalten. Im Display ❹ blinkt die Anzeige der eingestellten Wassertemperatur ❺, die Zeitanzeige ❻ leuchtet.
- Berühren Sie die Schaltfläche ⏻ ❼ für 2 Sekunden, wenn Sie das Gerät ausschalten wollen. Das Display ❹ erlischt dann.

Gargut einlegen

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

HINWEIS

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

Gerät programmieren

- Um die Wassertemperatur für den gewünschten Garvorgang gradweise einzustellen, berühren Sie bei blinkender Temperaturanzeige ❺ wiederholt die Schaltflächen **+** / **–** ❽/❾. Die gewählte Temperatur erscheint im Display ❹. Sie können Werte zwischen 30,0 °C und 95,0 °C einstellen. Wenn Sie eine der Schaltflächen **+** / **–** ❽/❾ anhaltend berühren, ändert sich die Temperatur im Schnelllauf.
- Berühren Sie die Schaltfläche 🌡/🕒 ❿. Jetzt blinkt die Zeitanzeige ❻ im Display ❹ und Sie können die Stundenzahl der gewünschten Gardauer eingeben. Berühren Sie dazu wiederholt die Schaltflächen **+** / **–** ❽/❾. Sie können Werte zwischen 0 und 99 einstellen. Wenn Sie eine der Schaltflächen **+** / **–** ❽/❾ anhaltend berühren, ändert sich die Stundenzahl in Schritten von 1 h im Schnelllauf.
- Berühren Sie die Schaltfläche 🌡/🕒 ❿. Jetzt können Sie die Minutenzahl der gewünschten Gardauer eingeben. Berühren Sie dazu wiederholt die Schaltflächen **+** / **–** ❽/❾. Sie können Werte zwischen 0 und 59 einstellen. Wenn Sie eine der Schaltflächen **+** / **–** ❽/❾ anhaltend berühren, ändert sich die Minutenzahl in Schritten von 1 min im Schnelllauf.
- Berühren Sie die Schaltfläche ⏻ ❼, um das Programm zu starten. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizen und Umwälzen des Wassers im Topf. Die Temperaturanzeige ❺ im Display ❹ zeigt die aktuelle Wassertemperatur. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Dazu beginnt der Doppelpunkt der Zeitanzeige ❻ im Display ❹ zu blinken und die Gardauer wird minutenweise heruntergezählt.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

- Wenn Sie während des Garens die Schaltfläche ⏲/🕒 ❿ berühren, wird für einige Sekunden die eingestellte Gartemperatur ❺ angezeigt. Dazu blinkt die eingestellte Gartemperatur ❺.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät ab und das Display ❹ erlischt. Es ertönen akustische Signale.
- Entnehmen Sie das Gargut mit einem passenden Küchenwerkzeug (z. B. Küchen- oder Grillzange) aus dem Topf.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus dem Topf. Öffnen Sie dazu die Topfklemme ❷.

⚠ GEFAHR!

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

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

Lebensmittel auf Kerntemperatur garen

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

Wir empfehlen Ihnen folgende Temperaturen für einen bestimmten Gargrad:

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

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

⚠ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ► Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.

- ♦ Reinigen Sie das Gerät und das Netzkabel ❶ nach jedem Gebrauch mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät auf jeden Fall gut ab, bevor Sie es erneut verwenden. Achten Sie darauf, dass sich keine Spülmittelreste am und im Gerät befinden, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- ♦ Bei stärkeren Verschmutzungen geben Sie das Gerät unter Berücksichtigung der Hinweise im Kapitel ***Gerät vorbereiten*** in einen geeigneten Topf und befüllen Sie diesen 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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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.

Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem lokalen Entsorger oder der Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Anhang

Technische Daten

Eingangsspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom) 50 Hz
Leistungsaufnahme	1000 W
Schutzklasse	I (Schutzerde)
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 Original–Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.

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

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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 288623

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Contents

Introduction 18
Copyright 18
Intended use 18
What does sous-vide mean? 19

Package contents 19

Safety information 20

Operating elements 23

Initial operation 23
Unpacking 23
Disposal of the packaging 23
Preparing the appliance 24

Handling and use 25
Switching the appliance on/off 25
Adding the food 25
Programming the appliance 25
Cooking food at core temperature 26
Cooking times 27

Cleaning and maintenance 28
Descaling 29

Storage 29

Disposal 29
Disposal of the appliance 29

Appendix 30
Technical data 30
Kompernass Handels GmbH warranty 30
Service 32
Importer 32

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

This sous-vide stick is exclusively intended for cooking vacuum-packaged foods. Any other use or use beyond the scope described of the appliance is not intended.

This appliance is intended solely for use in private households and not for use in commercial or industrial applications.

The appliance is intended only for indoor domestic use.

⚠ WARNING

Danger if not used as intended!

The appliance may be hazardous if used for any other purpose and/or in any manner than the one intended.

- ► Use the appliance only for its intended purpose.
- ► Observe the procedures described in these operating instructions.

Claims of any kind for damages resulting from misuse, improper repairs, unauthorised modifications or the use of unauthorised spare parts are excluded.

The risk is borne solely by the user.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

What does sous-vide mean?

Sous-vide (the French "sous" means "for under vacuum" and "vide" means "vacuum") or vacuum cooking is a special cooking method in which the food is first vacuum-packed in special plastic bags and then cooked at a low temperature in a water bath. The cooking temperatures remain under 100°C, which makes it a very gentle cooking method. The low temperatures change the products more slowly at a molecular level, making the cooking results all the more tender and juicy. In sous-vide cooking, the airtight packaging retains nearly all the flavour and nutrients; this making vacuum-cooked food particularly flavoursome.

The aromas of spices become more intense under a vacuum. It is therefore better to use them sparingly and add more later if necessary.

Another benefit is that the core temperature can be controlled exactly – so the rule of thumb is: water temperature = core temperature. Overcooking the food is almost impossible if the temperature has been correctly selected as the individual ingredients do not get any hotter than the temperature of the water.

You will need the following accessories (not supplied) to cook using the sous-vide method:

- Pot
- vacuum sealer
- special vacuum bags or plastic bags that do not release any plasticizers or similar to the food and that are heat-resistant.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Sous-vide stick
- Operating instructions

NOTE

- ► Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ► If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section ***Service***).

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Safety information

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Check the appliance for visible external damage before use. Do not use the appliance if the mains cable or appliance itself has been dropped or there is visible damage.
- The appliance may only be used in dry indoor rooms.
- Never immerse the appliance in water deeper than up to the MAX marking! Never immerse the appliance in other liquids!
- Ensure that the mains cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- All repairs must be carried out by authorised specialist workshops or by the Customer Service department. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.
- To disconnect the appliance completely from the mains power, the mains plug must be removed from the power socket. The appliance should be set up in such a way that you have unrestricted access to the mains socket at all times, and can pull out the plug immediately in an emergency.
- When unplugging the appliance, always pull on the plug rather than on the cable.

⚠ DANGER – RISK OF FIRE!

- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- Use the appliance only in pots with a dead weight that ensures sufficient stability during operation.
- The appliance does not need to be monitored continuously during use, but it should be checked regularly. This is especially important if long cooking times are set.
- This appliance may be used by children aged 8 years or over, if they are supervised or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks. Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or over and are supervised. The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Children must not play with the appliance.

CAUTION: hot surfaces

- The heating element of the appliance gets very hot during use. During operation, only touch the appliance on the control panel or on the pot clip.
- Never put your bare hands into the water when you are immersing the vacuum bag in the water bath or removing it.
- The surface of the heating element retains residual heat after use. Allow the appliance to cool down to room temperature to avoid burns.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- Do not add any foods to the water bath unless they are firmly sealed. Any water getting into the food will produce unfavourable results or spoil the food.
- Ensure that the appliance, the mains cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- Never place the appliance near sources of heat.
- Never open the housing. If you do, it can no longer be assured that the appliance is safe, and the warranty will be invalidated.
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning and stowing it away it.
- In the case a malfunction occurs on the appliance, an error code will blink on the display. When the error codes "Er1", "Er 2", "Er 3" or "Er 6" are displayed, switch off the appliance immediately, pull the mains plug out of the socket and contact the Service Hotline (see Section ***Service***).
  The error code display "Er4" informs you that the appliance is not in the water. Handle the appliance as described in the Section ***Preparing the appliance***. The error code display will then go out.
  The error code display "Er5" informs you that the water temperature is too high. Switch the appliance off, take it out of the water and let it cool down. Then continue the cooking process with water at a temperature that is below the temperature that is programmed (see Section ***Programming the appliance***). The error code display will then go out.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Operating elements

Figure A:

❶ Mains cable
❷ Pot clip
❸ Heating element
❹ Display

Figure B:

❺ Temperature indicator
❻ Time indicator
❼ ⏻ On/Off switch
❽ "+" button
❾ "–" button
❿ 🌡°/🕒 Button for switching between temperature/time input

Initial operation

Unpacking

- Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- Remove all packaging materials and any adhesive labels from the appliance.
- Pull off the film from the display.

NOTE

- Check the package for signs of visible damage.
- In case of damages caused by defective packaging or transport, contact the Service Hotline.

⚠ DANGER!

- Packaging materials should not be used as a plaything. There is a risk of suffocation.

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.

Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

NOTE

- If possible, keep the appliance's original packaging during the warranty period so that the appliance can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Preparing the appliance

- Wash the appliance in warm soapy water and dry it thoroughly before first use.
- Place the appliance into a pot that has side walls with a height of approx. 15 cm. Fasten the appliance on the pot's sidewall by means of the pot clip ❷. Set the pot onto a level, dry and slip-free surface.
- Pour warm water into the pot until the water level is between the MIN and MAX markings.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- Note that the water level rises when you add the food. Do not exceed the MAX marking and ensure that the water level is always above the MIN marking!

NOTE

- The water temperature should be as close as possible to the temperature you require for cooking. This minimises the waiting time until the set temperature is reached.
- The water should not be hotter than the required temperature, however.
- You can find the required temperatures in the list of cooking times (see section ***Cooking times***).

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- Before connecting the appliance, compare the connection data of the appliance (voltage and frequency) on the rating plate with that of your electrical supply. This data must correspond in order to prevent damage to the appliance.

- Plug the mains cable ❶ into a power socket. The display ❹ will light up briefly and the button symbol ⏻ ❼ will glow red. The appliance is now ready for use.

NOTE

- The appliance is will not work if the heating element ❸ is not in the water. In that case, "Er4" will light up on the display ❹.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Handling and use

Switching the appliance on/off

- Press the button ⏻ ❼ to switch on the appliance. On the display ❹, the set water temperature ❺ will flash and the time indicator ❻ will be lit.
- Press the button ⏻ ❼ for 2 seconds if you want to switch off the appliance. The display ❹ will then go out.

Adding the food

- Place the vacuum bag with the prepared and vacuum-packed food in the pot. Note that the water level must not exceed the MAX marking. If required, ladle out the water with a cup.

NOTE

► The vacuum bags should always be covered with water during operation. If the vacuum bags float to the surface, weigh them down with a suitable weight (e.g. a plate).

Programming the appliance

- To set the water temperature for the desired cooking process by degrees, press the buttons **+** / **–** ❽/❾ repeatedly while the temperature indicator ❺ is blinking. The selected temperature will appear on the display ❹. You can set values between 30,0 °C and 95,0 °C. If you press and hold down one of the buttons **+** / **–** ❽/❾, the temperature will change rapidly.
- Press the button 🌡/🕒 ❿. Now, the time indicator ❻ is blinking on the display ❹ and you can enter the number of hours for the desired cooking time. To do so, repeatedly press the buttons **+** / **–** ❽/❾. You can set values between 0 and 99. If you press and hold down one of the buttons **+**/**–**❽/❾, the number of hours will change rapidly in steps of 1 h.
- Press the button 🌡/🕒 ❿. Now, you can enter the number of minutes for the desired cooking time. To do so, repeatedly press the buttons **+** / **–** ❽/❾ . You can set values between 0 and 59. If you press and hold down one of the buttons **+**/**–**❽/❾, the number of minutes will change rapidly in steps of 1 min.
- Press the button ⏻ ❼ to start the program. The appliance will begin heating up and circulate the water in the pot. The temperature indicator ❺ on the display ❹ shows the current water temperature. As soon as the set temperature is reached, an acoustic signal will sound. In addition, the colon of the time indicator ❻ will start to blink on the display ❹ and the cooking time will be counted down by minutes.
- If you press the button 🌡/🕒 ❿ during the cooking process, the set cooking temperature ❺ will be displayed for a few seconds. The set cooking temperature ❺ will flash in addition.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

- When the time has elapsed, the appliance will switch off automatically and the display ❹ will go out. You will hear beep sounds.
- Remove the cooked food from the pot using a suitable tool (e.g. kitchen or barbecue tongs).
- Pull the mains plug out of the power socket and take the appliance carefully out of the pot. To do so, open the pot clip ❷.

⚠ DANGER!

► Do not touch the hot heating element ❸. Hot water can drip from the heating element. There is a risk of burns and scalding.

- Cut open the vacuum bag and remove the food. Depending on the type of food cooked, your meal can be served immediately or must be prepared further (e.g. briefly fried).
- When you switch the appliance on again, the last set temperature will flash on the display.

Cooking food at core temperature

The following tables show how cooked a piece of food (e.g. a piece of meat) is when the core temperature is reached. This also does not change even after longer submersion in the pot, as the core temperature in the food can never be higher than the set water temperature.
The core temperature is the temperature in the middle of the food.

We recommend the following temperatures for a certain degree of cooking:

Food	Core temperature	Cooking level
Beef, lamb, pork and game	49°C	blue – almost raw
	52°C - 55°C	rare – cooked around the edge
	56°C - 60°C	medium rare – a large part still pink
	61°C - 65°C	medium – pink in the middle
	66°C - 68°C	medium well done – almost completely cooked
	69°C - 71°C	well done – thoroughly cooked
Poultry	72°C (boneless)	cooked
	85°C (with bones)	cooked
Fish and seafood	40°C	glazed – barely done
	41°C - 45°C	mi-cuit – half cooked
	46°C - 55°C	a point – firm
Vegetables	83°C - 87°C	cooked

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

NOTE

Please note that poultry may only be eaten when it is thoroughly cooked to avoid the danger of a salmonella infection.

Cooking times

Food to be cooked	Cooking temperature	Cooking time	Thickness
Beef fillet, pork chops	≥ 49 °C	1–6 hours	1–2 cm
Beef steaks	≥ 49 °C	2–8 hours	4–5 cm
Neck of beef, leg of lamb, game	≥ 49 °C	8–24 hours	4–6 cm
Pork belly	82 °C	10–12 hours	3–6 cm
Pork ribs	59 °C	10–12 hours	2–3 cm
Pork chops	≥ 56 °C	4–8 hours	2–4 cm
Pork joints	≥ 56 °C	10–12 hours	5–7 cm
Chicken breast (with bones)	85 °C	2–6 hours	3–5 cm
Chicken breast fillet	72 °C	1–4 hours	3–5 cm
Chicken wings	85 °C	2–6 hours	3–5 cm
Chicken drumstick	85 °C	2–6 hours	5–7 cm
Duck breast	65 °C	3–8 hours	3–5 cm
Fish (lean)	≥ 47 °C	1–2 hours	3–5 cm
Fish (oily)	≥ 47 °C	1–2 hours	3–5 cm
Shrimps	60 °C	1 hour	2–4 cm
Lobster tail	60 °C	1 hour	4–6 cm
Scallops	60 °C	1 hour	2–4 cm
Root vegetables	≥ 83 °C	1–2 hours	1–5 cm
Tender vegetables	≥ 83 °C	1–2 hours	1–5 cm

NOTE

- The information provided here is merely a guideline!
  The cooking time depends on the thickness and texture of the food. The times given are approximate. Try out various cooking times and temperatures until you achieve the result you want. The thicknesses stated refer to vacuum-packed foods. Thinner foods generally require shorter cooking times.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Cleaning and maintenance

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ► Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! Otherwise there is the risk of electric shock!
- ► Never open any parts of the housing. There are no serviceable parts whatsoever inside. When the housing is open, there is the risk of receiving a potentially fatal electrical shock.

Never immerse the appliance completely in water or other liquids! There is a risk of electric shock!

⚠ WARNING – RISK OF BURNS!

- ► Allow the appliance to cool down to room temperature before cleaning it. Otherwise, there is a risk of burns!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ► Do not use abrasive or caustic cleaning agents. These can attack the surface and damage the appliance beyond repair.

- ♦ Clean all exterior surfaces and the mains cable ❶ with a slightly dampened cloth after every use. Always dry the appliance properly before using it again. Ensure that there is no detergent residue on or in the appliance before using it again.
- ♦ In the case of heavier soiling, put the appliance into a suitable pot, bearing in mind the information found in Section ***Preparing the appliance***, fill the pot with water and measure the quantity used. The water level must be on the "Max" marking.
- ♦ Program an operating process with 65 °C and a time of 10 minutes once the target temperature is reached.
- ♦ For every 4 litres of used water, add 1/2 table spoon of non-foaming liquid dishwashing detergent into the water.
- ♦ Start the operating process. After it has ended, disconnect the plug and allow the appliance to cool down. As the last step, rinse the appliance under cold running water. Before stowing it away, thoroughly dry off the appliance.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Descaling

If you use the appliance frequently, you should descale it once per month. In regions where the tap water has an above-average hardness level, descaling at shorter intervals may also be warranted.
Proceed as follows for descaling:

- Put the appliance into a suitable pot, bearing in mind the information found in Section ***Preparing the appliance***, fill the pot with water and measure the quantity used. The water level must be on the "Max" marking.
- Program an operating process with 80°C and a time of 20 minutes once the target temperature is reached.
- For every 4 litres of used water, add 1/4 table cup of citric acid powder into the water.
- Start the operating process. After it has ended, disconnect the plug and allow the appliance to cool down. As the last step, rinse the appliance under cold running water. Before stowing it away, thoroughly dry off the appliance.

Storage

- Let the appliance cool down completely before putting it away.
- Store the appliance in a dry location.

Disposal

Disposal of the appliance

The symbol shown on the left of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU.
This directive states that this appliance may not be disposed of in normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to a specially set-up collection point, recycling depot or disposal company.

This disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

You can obtain further information from your local disposal company or the city or local authority.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Appendix

Technical data

Input voltage	220–240 V ~ (AC), 50 Hz
Power consumption	1000 W
Protection class	I (Protective earth)
Protection class	IPX7 (protection against temporary immersion in water)

All parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 288623

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Table des matières

Introduction 34
Droits d'auteur 34
Utilisation conforme 34
Que signifie sous vide ?. 35

Matériel livré 35

Consignes de sécurité 36

Éléments de commande 39

Mise en service 39
Déballage 39
Recyclage de l'emballage 39
Préparation de l'appareil 40

Utilisation et fonctionnement 41
Mise en marche/arrêt de l'appareil 41
Mise en place des aliments à cuire 41
Programmation de l'appareil 41
Cuisson des aliments à température à cœur 42
Tableau des temps de cuisson 43

Nettoyage et entretien 44
Détartrer. 45

Entreposage 45

Mise au rebut 45
Mise au rebut de l'appareil 45

Annexe. 46
Caractéristiques techniques 46
Garantie de Kompernass Handels GmbH. 46
Service après-vente 48
Importateur 48

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même sous une forme modifiée, est interdite sans l'accord écrit du fabricant.

Utilisation conforme

Ce stick sous vide sert exclusivement à faire cuire des aliments emballés sous vide. Tout usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique dans un cadre privé. Il n'est pas destiné à l'emploi dans un cadre commercial ou industriel.

L'appareil est réservé à l'usage dans des espaces intérieurs.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger résultant d'un usage non conforme !

L'appareil peut présenter des dangers en cas d'utilisation non conforme et / ou d'usage différent.

- ► Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Aucune réclamation ne sera prise en compte pour des dommages résultant d'un usage du matériel non conforme à la destination, de réparations effectuées incorrectement, de modifications non autorisées, ou encore de l'utilisation de pièces de rechange non agréées.

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Que signifie sous vide ?

La cuisson sous vide est une méthode de cuisson particulière lors de laquelle le produit à préparer est d'abord mis sous vide dans un sachet plastique spécial, pour ensuite être cuit au bain-marie à basse température. Les températures de cuisson sont inférieures à 100 °C, ce qui rend cette méthode particulièrement douce. La chaleur réduite permet aux produits de se modifier plus lentement au niveau moléculaire, ce qui rend le résultat de cuisson encore plus tendre et juteux. Lors de la cuisson sous vide, l'emballage hermétique permet de préserver en majeure partie les substances nutritives et gustatives, raison pour laquelle les aliments cuits sous vide sont particulièrement aromatiques.

Les arômes et épices sont également intensifiés sous vide. Utilisez-les de ce fait avec parcimonie, et rectifiez ensuite si nécessaire.

Un autre avantage est que la température à cœur peut être exactement programmée, puisqu'en règle générale : La température de l'eau = la température à cœur. Une surcuisson des aliments est donc quasi impossible lorsque la température a été correctement choisie puisque les aliments ne peuvent prendre que la température de l'eau.

L'accessoire suivant, non compris dans le matériel livré, est indispensable pour la méthode de cuisson sous vide :

- Casserole
- Appareil de mise sous vide
- Sachets sous vide spéciaux ou sachets plastiques qui ne transmettent pas de plastifiants ou similaires aux aliments et qui résistent à la chaleur.

Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Stick sous vide
- Mode d'emploi

REMARQUE

► Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.

► En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre ***Service après-vente***).

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Consignes de sécurité

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas l'appareil en service lorsque l'appareil ou le cordon d'alimentation présente des détériorations visibles ou si l'appareil est auparavant tombé.
- N'utiliser l'appareil qu'à l'intérieur de locaux secs.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau au-delà du repère MAX ! N'immergez jamais l'appareil dans d'autres liquides !
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il soit coincé ou endommagé d'une autre manière.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
- Pour débrancher entièrement l'appareil du secteur, il faut retirer la fiche secteur de la prise secteur. L'appareil doit toujours être mis en place de manière à permettre à tout moment un accès aisé à la prise secteur afin de pouvoir débrancher immédiatement la fiche secteur en cas de danger.
- Pour retirer la fiche secteur de la prise secteur, toujours tirer sur la fiche, pas sur le cordon.

⚠ DANGER - RISQUE D'INCENDIE !

- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- N'utilisez l'appareil que dans des casseroles dont le poids propre permet un fonctionnement sans risque de renversement.
- Il n'est pas nécessaire de surveiller en permanence l'appareil durant le fonctionnement, un contrôle régulier suffit. Ceci vaut tout particulièrement lorsque des temps de cuisson très longs sont programmés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance. Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

PRUDENCE : surfaces brûlantes

- L'élément chauffant devient très chaud pendant le fonctionnement. Lorsqu'il est en marche, ne touchez l'appareil que sur le panneau de commande ou sur la bride pour casserole.
- Ne plongez pas les mains nues dans l'eau lorsque vous placez le sachet sous vide dans l'eau/lorsque vous l'en retirez.
- Après l'utilisation de l'appareil, il reste encore de la chaleur à la surface de l'élément chauffant. Laissez l'appareil revenir à la température ambiante sinon vous risquez de vous brûler !

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne placez que des aliments parfaitement scellés dans le bain-marie. La pénétration d'eau aurait un effet négatif sur les aliments ou les gâcherait.
- Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- N'ouvrez jamais le boîtier. Dans ce cas, la sécurité n'est pas assurée et la garantie est annulée.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Si l'appareil devait fonctionner incorrectement, un code d'erreur se met à clignoter à l'écran. Si les codes d'erreur "Er1", "Er2", "Er3" ou "Er6" s'affichent, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur et adressez-vous à la ligne téléphonique du service après-vente (voir le chapitre ***Service après-vente***).
  Le code d'erreur "Er4" indique que l'appareil ne se trouve pas dans l'eau. Procédez avec l'appareil comme indiqué au chapitre ***Préparation de l'appareil***. Ensuite, le code d'erreur affiché s'éteint.
  Le code d'erreur "Er5" informe que la température de l'eau est trop élevée. Éteignez l'appareil, retirez-le de l'eau et laissez-le refroidir. Ensuite, poursuivez la cuisson avec de l'eau à une température inférieure à la température programmée (voir le chapitre ***Programmation de l'appareil***). Ensuite, le code d'erreur affiché s'éteint.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Éléments de commande

Figure A :

❶ Cordon d'alimentation

❷ Bride pour casserole

❸ Élément chauffant

❹ Écran

Figure B :

❺ Indicateur de température

❻ Indicateur de temps

❼ ⏻ Touche allumer/éteindre

❽ Touche "+"

❾ Touche "–"

❿ 🌡/🕒 Commuter la touche Saisie de température/de temps

Mise en service

Déballage

- Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants de l'appareil.
- Détachez le film protecteur de l'écran.

REMARQUE

- ► Vérifiez si que la livraison ne présente aucun dégât apparent.
- ► En cas de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la ligne téléphonique du service après-vente.

⚠ DANGER !

- ► Les matériaux d'emballage ne doivent pas servir de jouet aux enfants. Il y a un risque d'étouffement.

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant leur élimination écologique.

Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

REMARQUE

► Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours à la garantie.

Préparation de l'appareil

- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle puis essuyez-le avec soin.
- Placez l'appareil dans une casserole à bords hauts d'environ 15 cm. Avec la bride pour casserole ❷, fixez l'appareil contre la paroi latérale de la casserole. Posez la casserole sur une surface plane, sèche et antidérapante.
- Versez dans la casserole une quantité d'eau telle que sa surface arrive entre les repères MIN et MAX.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► Notez que le niveau de l'eau monte lorsque vous y placez les aliments. L'eau ne doit pas dépasser le repère MAX et ne doit pas rester en dessous du repère MIN !

REMARQUE

► La température de l'eau doit correspondre dans la mesure du possible à la température dont vous avez besoin pour la cuisson. Vous évitez ainsi de longs temps d'attente, jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

► L'eau ne doit pas être plus chaude que la température nécessaire.

► Vous trouverez la température requise par ex. dans le tableau des temps de cuisson (voir le chapitre ***Tableau des temps de cuisson***).

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► Avant de raccorder l'appareil, veuillez vérifier que les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre afin de ne pas endommager l'appareil.

- Branchez le cordon d'alimentation ❶ dans une prise secteur. L'écran ❹ s'allume brièvement et le symbole de la touche ⏻ ❼ rougeoie. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

REMARQUE

► L'appareil ne fonctionne pas si l'élément chauffant ❸ ne se trouve pas dans l'eau. Dans ce cas, "Er4" clignote sur l'écran ❹.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Utilisation et fonctionnement

Mise en marche/arrêt de l'appareil

- Effleurez la touche ⏻ ❼ pour allumer l'appareil. Sur l'écran ❹, l'indicateur de la température ❺ réglée de l'eau clignote et l'indicateur de temps ❻ est allumé.
- Effleurez la touche ⏻ ❼ pendant 2 secondes si vous voulez éteindre l'appareil. L'écran ❹ s'éteint ensuite.

Mise en place des aliments à cuire

- Dans la casserole, placez le sachet contenant les aliments préparés puis mis sous vide. Notez que le niveau d'eau ne doit pas dépasser le repère MAX. Si nécessaire, retirez de l'eau en utilisant une tasse.

REMARQUE

► Les sachets sous vide doivent toujours être recouverts d'eau. Si les sachets sous vide flottent à la surface de l'eau, placez un poids adapté (assiette par ex.) dessus.

Programmation de l'appareil

- Pour régler par degré la température de l'eau pour l'opération de cuisson voulue, effleurez répétitivement les touches **+** / **–** ❽/❾ tandis que l'indicateur de température ❺ clignote. La température sélectionnée s'affiche à l'écran ❹. Vous pouvez régler les valeurs entre 30,0 °C et 95,0 °C. Si vous effleurez en permanence l'une des touches **+** / **–** ❽/❾, la température change de manière rapide.
- Effleurez la touche 🌡/🕒 ❿. Maintenant l'indicateur de temps ❻ clignote sur l'écran ❹ et vous pouvez saisir le temps de cuisson souhaité. Effleurez pour cela répétitivement les touches **+** / **–** ❽/❾. Vous pouvez régler des valeurs entre 0 et 99. Si vous effleurez en permanence l'une des touches **+** / **–** ❽/❾, le nombre d'heures change rapidement par pas de 1 h.
- Effleurez la touche 🌡/🕒 ❿. Vous pouvez maintenant saisir le nombre de minutes de cuisson souhaité. Effleurez pour cela répétitivement les touches **+** / **–** ❽/❾. Vous pouvez régler des valeurs entre 0 et 59. Si vous effleurez en permanence l'une des touches **+** / **–** ❽/❾, le nombre de minutes change rapidement par pas de 1 min.
- Appuyez sur la touche ⏻ ❼ pour démarrer le programme. L'appareil commence à chauffer et à brasser l'eau présente dans la casserole. L'indicateur de température ❺ sur l'écran ❹ affiche la température actuelle de l'eau. Dès que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit. Pour ce faire, les deux points de l'indicateur de temps ❻ se mettent à clignoter sur l'écran ❹ et le compte à rebours s'exécute minute par minute.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

- Si pendant la cuisson vous effleurez la touche 🌡°/🕒 ❿, la température de cuisson ❺ réglée s'affiche quelques secondes. La température de cuisson ❺ réglée clignote également.
- Une fois le temps écoulé, l'appareil est mis hors service et l'écran ❹ s'éteint. Des signaux acoustiques retentissent.
- Retirez les aliments de la casserole avec un ustensile de cuisine adéquat (par ex. une pince de cuisine ou de gril).
- Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et retirez prudemment l'appareil de la casserole. Ouvrez pour cela la bride pour casserole ❷.

⚠ DANGER !

► Ne touchez pas l'élément chauffant ❸ car il est très chaud . De l'eau très chaude peut goutter de l'élément chauffant. Il y a un risque de brûlure.

- Ouvrez le sachet sous vide à l'aide de ciseaux et retirez-en les aliments cuits. Les aliments peuvent soit être servis immédiatement, soit doivent encore être cuisinés (par ex. brièvement passés à la poêle) avant d'être servis.
- Après un nouvel allumage, la température réglée en dernier clignote.

Cuisson des aliments à température à cœur

Les tableaux suivants montrent le degré de cuisson d'un aliment (par ex. un morceau de viande) une fois la température à cœur citée atteinte. Ce degré ne change pas si l'aliment reste plus longtemps dans la casserole puisque la température à cœur des aliments ne peut jamais dépasser la température de l'eau réglée.
La température à cœur est la température mesurée au centre de l'aliment.

Nous vous recommandons les températures suivantes pour un degré de cuisson précis :

Aliments	Température à cœur	Degré de cuisson
Bœuf, agneau, porc et gibier	49 °C	bleu - presque cru
	52 °C - 55 °C	rare/saignant - fine épaisseur cuite
	56 °C - 60 °C	medium rare/médium saignant - majeure partie encore rouge
	61 °C - 65 °C	medium/à point - intérieur rouge
	66 °C - 68 °C	medium well/bien à point - presque entièrement cuit
	69 °C - 71 °C	well done - entièrement cuit
Volaille	72 °C (sans os)	cuits
	85 °C (avec les os)	cuits
Poisson et fruits de mer	40 °C	blondis - presque entièrement cuits
	41 °C - 45 °C	Mi-cuits
	46 °C - 55 °C	À point
Légumes	83 °C - 87 °C	cuits

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

REMARQUE

Tenez compte du fait que la volaille ne doit être consommée que bien cuite pour éviter tout risque d'infection par les salmonelles.

Tableau des temps de cuisson

Aliment à cuire	Température de cuisson	Temps de cuisson	Épaisseur
Filet de bœuf, côtelettes	≥ 49 °C	1 - 6 heures	1 - 2 cm
Steaks de bœuf	≥ 49 °C	2 - 8 heures	4 - 5 cm
Collier de bœuf, gigot d'agneau, gibier	≥ 49 °C	8 - 24 heures	4 - 6 cm
Poitrine de porc	82 °C	10 - 12 heures	3 - 6 cm
Travers de porc	59 °C	10 - 12 heures	2 - 3 cm
Côtelettes de porc	≥ 56 °C	4 - 8 heures	2 - 4 cm
Rôti de porc	≥ 56 °C	10 - 12 heures	5 - 7 cm
Blanc de poulet (avec les os)	85 °C	2 - 6 heures	3 - 5 cm
Blanc de poulet	72 °C	1 - 4 heures	3 - 5 cm
Ailes de poulet	85 °C	2 - 6 heures	3 - 5 cm
Cuisse de poulet	85 °C	2 - 6 heures	5 - 7 cm
Magret de canard	65 °C	3 - 8 heures	3 - 5 cm
Poisson maigre	≥ 47 °C	1 - 2 heures	3 - 5 cm
Poisson gras	≥ 47 °C	1 - 2 heures	3 - 5 cm
Crevettes	60 °C	1 heure	2 - 4 cm
Queue de homard	60 °C	1 heure	4 - 6 cm
Coquilles Saint-Jacques	60 °C	1 heure	2 - 4 cm
Légumes racines	≥ 83 °C	1 - 2 heures	1 - 5 cm
Légumes tendres	≥ 83 °C	1 - 2 heures	1 - 5 cm

REMARQUE

- Toutes les données fournies ne sont que des valeurs indicatives ! Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur et de la texture des aliments utilisés. Les temps fournis ne sont que des valeurs indicatives. Testez les différents temps de cuisson et températures jusqu'à obtenir le résultat souhaité. L'épaisseur indiquée se réfère aux aliments sous vide. Les aliments plus minces ont généralement besoin d'un temps de cuisson plus court.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Nettoyage et entretien

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ► Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Sinon, il y a un risque d'électrocution !
- ► N'ouvrez jamais les éléments du boîtier. Celui-ci ne contient aucun élément de commande. Danger de mort par électrocution en cas d'ouverture du boîtier de l'appareil.

N'immergez jamais l'appareil complètement dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Risque d'électrocution !

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BRÛLURE !

- ► Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Sinon, un risque de brûlure est possible !

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ► N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou corrosifs. Ils peuvent en effet agresser la surface et endommager l'appareil de manière irréparable.

- ♦ Nettoyez l'appareil et le cordon d'alimentation ❶ après chaque utilisation avec un torchon à vaisselle légèrement humecté. N'oubliez pas de bien sécher l'appareil avant de le réutiliser. Veillez à ce qu'il n'y ait pas résidus de liquide vaisselle sur et dans l'appareil avant de le remettre en service.
- ♦ En présence de souillures importantes, mettez l'appareil dans une casserole appropriée en tenant compte des instructions du chapitre ***Préparation de l'appareil*** et remplissez-le d'eau tout en mesurant la quantité d'eau utilisée. Le niveau d'eau doit se trouver à la hauteur du repère "Max".
- ♦ Programmez un fonctionnement à 65 °C et une durée de 10 minutes après avoir atteint la température cible.
- ♦ Dans 4 litres d'eau, versez 1/2 cuillère à soupe de détergent liquide non moussant pour lave-vaisselle.
- ♦ Lancez le fonctionnement. Une fois terminé, débranchez la fiche secteur et laissez l'appareil refroidir. Ensuite, rincez l'appareil sous l'eau du robinet froide. Avant le stockage, séchez soigneusement l'appareil.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Détartrer

Si vous utilisez l'appareil fréquemment, il faudrait le détartrer une fois par mois. Dans les régions dans lesquelles l'eau du robinet présente un degré de dureté supérieur à la moyenne, il peut être utile de détartrer plus souvent.
Procédez comme suit :

- Mettez l'appareil dans une casserole appropriée en tenant compte des instructions du chapitre ***Préparation de l'appareil*** et remplissez-le d'eau tout en mesurant la quantité d'eau utilisée. Le niveau d'eau doit se trouver à la hauteur du repère "Max".
- Programmez un fonctionnement à 80 °C et une durée de 20 minutes après avoir atteint la température cible.
- Dans un volume de 4 litres d'eau, versez 1/4 de tasse de poudre d'acide citrique dans l'eau.
- Lancez le fonctionnement. Une fois terminé, débranchez la fiche secteur et laissez l'appareil refroidir. Ensuite, rincez l'appareil sous l'eau du robinet froide. Avant le stockage, séchez soigneusement l'appareil.

Entreposage

- Laissez d'abord entièrement refroidir l'appareil avant de le ranger.
- Entreposez l'appareil dans un endroit sec.

Mise au rebut

Mise au rebut de l'appareil

L'icône ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que l'appareil est assujetti à la directive 2012/19/EU.
Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter à des points de collecte désignés, des centres de recyclage ou des entreprises de gestion des déchets.

Cette mise au rebut est gratuite. Respectez l'environnement et mettez au rebut en bonne et due forme.

Vous obtiendrez de plus amples informations auprès de votre collecteur local ou de l'administration de votre ville ou commune.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Annexe

Caractéristiques techniques

Tension d'entrée	220 - 240 V ~ (courant alternatif) 50 Hz
Puissance absorbée	1000 W
Classe de protection	I (Prise de terre)
Indice de protection	IPX7 (protection contre l'immersion temporaire dans l'eau)

Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Service après-vente

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 288623

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Inhoud

Inleiding 50
Auteursrecht 50
Gebruik in overeenstemming met bestemming 50
Wat betekent sous-vide? 51

Inhoud van het pakket 51

Veiligheidsvoorschriften 52

Bedieningselementen 55

Ingebruikname 55
Uitpakken 55
De verpakking afvoeren 55
Apparaat voorbereiden 56

Bediening en gebruik 57
Apparaat in-/uitschakelen 57
Levensmiddelen in het apparaat leggen 57
Apparaat programmeren 57
Levensmiddelen op kerntemperatuur garen 58
Tabel gaartijden 59

Reiniging en onderhoud 60
Ontkalken 61

Opbergen 61

Afvoeren 61
Apparaat afvoeren 61

Bijlage 62
Technische gegevens 62
Garantie van Kompernaß Handels GmbH 62
Service 64
Importeur 64

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook die van delen van het document, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Deze sous-vide-stick dient uitsluitend voor het garen van vacüumverpakte levensmiddelen. Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens en niet bedoeld voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen.

Dit apparaat is alleen bestemd voor privégebruik binnenshuis.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik kan gevaarlijk zijn.

- ► Gebruik het apparaat uitsluitend conform de bestemming.
- ► Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures op.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming, onvakkundige reparaties, veranderingen die zonder toestemming zijn uitgevoerd of gebruik van niet-toegestane vervangingsonderdelen.

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Wat betekent sous-vide?

Sous-vide (Frans: 'sous' = onder, 'vide' = vacuüm) of vacuümgaren is een speciale gaarmethode waarbij het te bereiden product eerst in een speciale plastic zak wordt gevacumeerd en vervolgens in een waterbad met lage temperatuur wordt gegaard. De gaartemperaturen liggen daarbij onder de 100 °C, zodat deze methode bijzonder zacht is. Dankzij de lage hitte verloopt de moleculaire wijziging van de producten heel langzaam, wat zorgt voor zachte en sappige gegaarde levensmiddelen. Dankzij de luchtdichte verpakking blijven bij sous-vide-garen de meeste smaak- en voedingsstoffen behouden, zodat de onder vacuüm gegaarde levensmiddelen bijzonder aromatisch zijn.

Ook de aroma's van de kruiden worden onder vacuüm intensiever. Gebruik ze daarom liever spaarzaam en voeg later desgewenst nog kruiden toe.

Een ander voordeel is dat de kerntemperatuur exact wordt beheerst, want meestal geldt de vuistregel: watertemperatuur = kerntemperatuur. Bij een correct gekozen temperatuur is het te ver doorgaren van de levensmiddelen bijna uitgesloten, omdat de individuele ingrediënten hoogstens de temperatuur van het water kunnen aannemen.

Voor de sous-vide-gaarmethode hebt u de volgende, niet-meegeleverde accessoires nodig:

- Pan
- vacuümapparaat
- speciale vacuümzakken of plastic zakken, die geen weekmakers of dergelijke aan de levensmiddelen kunnen afgeven en hittebestendig zijn.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Sous-vide-stick
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

- ► Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- ► Neem contact op met de service-hotline (zie het hoofdstuk ***Service***) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- Controleer de buitenkant van het apparaat op zichtbare schade voordat u het gebruikt. Gebruik het apparaat niet wanneer het apparaat of het netsnoer zichtbare schade vertoont of als het apparaat gevallen is.
- Het apparaat mag alleen in een droge ruimte binnenshuis worden gebruikt.
- Dompel het apparaat nooit verder dan tot aan de MAX-markering onder in water! Dompel het apparaat nooit onder in andere vloeistoffen!
- Zorg ervoor dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in werking is. Leg het snoer zo neer, dat het niet bekneld of anderszins beschadigd kan raken.
- Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door een gekwalificeerd vakman of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen door erkende vakbedrijven of door de klantenservice uitvoeren. Ondeskundige reparaties kunnen de gebruiker in gevaar brengen. Bovendien vervalt dan de garantie.
- Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat helemaal los te koppelen van het lichtnet. Plaats het apparaat daarom zodanig, dat ongehinderde toegang tot het stopcontact altijd gewaarborgd is, zodat de stekker in geval van nood onmiddellijk uit het stopcontact kan worden gehaald.
- Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer zelf.

⚠ GEVAAR - BRANDGEVAAR!

- Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Gebruik het apparaat alleen in pannen met een eigen gewicht dat een voldoende stabiel gebruik waarborgt.
- Het apparaat hoeft in bedrijf niet continu in de gaten te worden gehouden, maar moet wel regelmatig worden gecontroleerd. Dit geldt vooral wanneer heel lange gaartijden ingesteld zijn.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

VOORZICHTIG: heteoppervlakken

- Het verwarmingselement van het apparaat wordt in werking erg heet. Raak tijdens bedrijf alleen het bedieningspaneel of de panklem van het apparaat aan.
- Grijp niet met de blote handen in het water om de vacuümzakken in het water te leggen of eruit te halen.
- Na gebruik van het apparaat bevat het oppervlak van het verwarmingselement restwarmte. Laat het apparaat tot ruimtetemperatuur afkoelen, anders bestaat er gevaar voor verbranding!

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Leg alleen waterdicht verpakte levensmiddelen in het waterbad. Binnendringend water kan de levensmiddelen aantasten of bederven.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen.
- Open nooit de behuizing. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.
- Bij een storing in het apparaat knippert op het display een foutcode. Bij weergave van de foutcode “Er1”, “Er2”, “Er3” of “Er6” schakelt u het apparaat meteen uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de servicehotline (zie het hoofdstuk ***Service***).
  De foutcode “Er4” geeft aan dat het apparaat zich niet in het water bevindt. Ga met het apparaat te werk zoals beschreven in het hoofdstuk ***Apparaat voorbereiden***. De weergegeven foutcode verdwijnt dan.
  De foutcode “Er5” geeft aan dat de watertemperatuur te hoog is. Schakel het apparaat uit, haal het uit het water en laat het afkoelen. Vervolg daarna het garingsproces met een temperatuur die onder de geprogrammeerde watertemperatuur ligt (zie het hoofdstuk ***Apparaat programmeren***). De weergegeven foutcode verdwijnt dan.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Bedieningselementen

Afbeelding A:

1. Netsnoer
2. Panklem
3. Verwarmingselement
4. Display

Afbeelding B:

5. Temperatuurindicatie
6. Tijdindicatie
7. ⏻ Aan-/uitknop
8. Knop "+"
9. Knop "–"
10. 🌡/🕒 Knop Temperatuur-/tijdindicatie omschakelen

Ingebruikname

Uitpakken

- Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele etiketten van het apparaat.
- Trek de folie van het display af.

OPMERKING

- Controleer het pakket op zichtbare schade.
- Neem contact op met de service-hotline als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport.

⚠ GEVAAR!

- Kinderen mogen het verpakkingsmateriaal niet als speelgoed gebruiken. Er bestaat verstikkingsgevaar.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.

Door de verpakking terug in de materiaalkringloop te brengen, worden grondstoffen gespaard en ontstaat er minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

OPMERKING

► Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Apparaat voorbereiden

- ♦ Reinig het apparaat voordat u het voor het eerst gebruikt, in een warm sopje en droog het zorgvuldig af.
- ♦ Plaats het apparaat in een pan met een ca. 15 cm hoge zijwand. Bevestig het apparaat met de panklem ❷ op de zijwand van de pan. Zet de pan op een egaal, droog en antislip oppervlak.
- ♦ Doe zo veel warm water in de pan dat het wateroppervlak zich tussen de MIN- en de MAX-markering bevindt.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

► Houd er rekening mee dat de waterspiegel nog stijgt wanneer u de levensmiddelen in de pan legt. Het waterpeil mag nooit hoger zijn dan de MAX-markering en nooit lager dan de MIN-markering!

OPMERKING

► De temperatuur van het toegevoegde water moet zo veel mogelijk overeenkomen met de temperatuur die nodig is voor het garen. Zo voorkomt u lange wachttijden voordat de ingestelde temperatuur is bereikt.

► Het water mag echter niet heter zijn dan de benodigde temperatuur.

► De benodigde temperatuur vindt u bijv. in de tabel met gaartijden (zie het hoofdstuk ***Tabel gaartijden***).

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

► Vergelijk, voordat u het apparaat aansluit, eerst de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw lichtnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd raakt.

- ♦ Steek de stekker van het snoer ❶ in een stopcontact. Het display ❹ licht kort op en het knopsymbool ⏻ ❼ brandt rood. Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

OPMERKING

► Het apparaat werkt niet wanneer het verwarmingselement ❸ zich niet in het water bevindt. In dat geval knippert "Er4" op het display ❹.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Bediening en gebruik

Apparaat in-/uitschakelen

- Tik op de knop ⏻ ❼ om het apparaat in te schakelen. Op het display ❹ knippert de indicatie van de ingestelde watertemperatuur ❺, en de tijdindicatie ❻ brandt.
- Raak de knop ⏻ ❼ 2 seconden lang aan om het apparaat uit te schakelen. Het display ❹ dooft dan.

Levensmiddelen in het apparaat leggen

- Leg de vacuümzakken met de voorbereide en gevacumeerde levensmiddelen in de pan. Zorg ervoor dat het waterpeil niet boven de MAX-markering stijgt. Neem zo nodig wat water weg met behulp van een kopje.

OPMERKING

► De vacuümzakken moeten altijd met water bedekt zijn. Als de vacuümzakken op het wateroppervlak drijven, leg er dan een gewicht (bijv. een bord) op.

Apparaat programmeren

- Om de watertemperatuur voor het gewenste garingsproces in graden in te stellen, raakt u, terwijl de temperatuurindicatie ❺ knippert, herhaald de knoppen **+** / **–** ❽/❾ aan. De geselecteerde temperatuur verschijnt op het display ❹. U kunt waarden tussen 30,0 °C en 95,0 °C instellen. Wanneer u een van de knoppen **+** / **–** ❽/❾ continu aanraakt, verandert de temperatuur in een snelle opeenvolging.
- Tik op de knop 🌡/◷ ❿. Nu knippert de tijdindicatie ❻ op het display ❹ en kunt u het aantal uren voor de gewenste garingsduur invoeren. Tik daartoe herhaald op de knoppen **+** / **–** ❽/❾. U kunt waarden tussen 0 en 99 instellen. Wanneer u een van de knoppen **+** / **–** ❽/❾ continu aanraakt, verandert het aantal uren in een snelle opeenvolging in stappen van 1 uur.
- Tik op de knop 🌡/◷ ❿. Nu kunt u het aantal minuten van de gewenste garingsduur invoeren. Tik daartoe herhaald op de knoppen **+** / **–** ❽/❾. U kunt waarden tussen 0 en 59 instellen. Wanneer u een van de knoppen **+** / **–** ❽/❾ continu aanraakt, verandert het aantal minuten in een snelle opeenvolging in stappen van 1 minuut.
- Tik op de knop ⏻ ❼ om het programma te starten. Het apparaat begint met het verwarmen en laten circuleren van het water in de pan. De temperatuurindicatie ❺ op het display ❹ geeft de actuele watertemperatuur aan. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, hoort u een geluidssignaal. Verder begint de dubbele punt van de tijdindicatie ❻ op het display ❹ te knipperen en telt de garingsduur in minuten terug.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

- Wanneer u tijdens het garen op de knop /⏲ ❿ tikt, wordt enkele seconden lang de ingestelde gaartemperatuur ❺ weergegeven. Bovendien knippert de ingestelde gaartemperatuur ❺.
- Wanneer de tijd is verstreken, gaat het apparaat uit en dooft het display ❹. Er klinken geluidssignalen.
- Haal de levensmiddelen met behulp van gepast keukengerei (bijv. een keuken- of grilltang) uit de pan.
- Trek de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat voorzichtig uit de pan. Open daartoe de panklem ❷.

⚠ GEVAAR!

► Raak het verwarmingselement ❸ niet aan. Er kan heet water uit het verwarmingselement druppelen. Er bestaat gevaar voor verbranding en brandwonden.

- Snijd de vacuümzak open en verwijder de levensmiddelen. Afhankelijk van het type levensmiddel kan het gerecht onmiddellijk worden geserveerd of moet het nog worden afgewerkt (bijv. kort aanbraden).
- Na opnieuw inschakelen knippert de laatst ingestelde temperatuur.

Levensmiddelen op kerntemperatuur garen

De volgende tabellen laten zien hoe gaar een levensmiddel (bijv. een stuk vlees) is wanneer de vermelde kerntemperatuur is bereikt. Dit verandert ook niet meer wanneer u de levensmiddelen langer in de pan houdt, want de kerntemperatuur van het levensmiddel kan niet hoger stijgen dan de ingestelde watertemperatuur. De kerntemperatuur is de temperatuur in het midden van het levensmiddel.

We raden voor de vermelde garing de volgende temperaturen aan:

Levensmiddel	Kerntemperatuur	Garing
Rund, lam, varken en wild	49 °C	bleu: bijna rauw
	52 °C - 55 °C	saignant: smalle rand gaar
	56 °C - 60 °C	rosé: dikker deel nog roze
	61 °C - 65 °C	à point: binnenin roze
	66 °C - 68 °C	à point/bien cuit: bijna volledig doorbakken
	69 °C - 71 °C	bien cuit: volledig doorbakken
Gevogelte	72 °C (ontbeend)	gegaard
	85 °C (met botten)	gegaard
Vis, schaal- en schelpdieren	40 °C	glazig: net doorbakken
	41 °C - 45 °C	mi-cuit: halfgegaard
	46 °C - 55 °C	à point: vast
Groente	83 °C - 87 °C	gegaard

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

OPMERKING

Houd er rekening mee dat gevogelte altijd volledig gegaard moet worden gegeten, om een salmonella-infectie te voorkomen.

Tabel gaartijden

Levensmiddel	Gaar-temperatuur	Gaartijd	Dikte
Runderfilet, karbonades	≥ 49 °C	1-6 uur	1-2 cm
Rundersteaks	≥ 49 °C	2-8 uur	4-5 cm
Rundernek, lamsbout, wild	≥ 49 °C	8-24 uur	4-6 cm
Varkensbuik	82 °C	10-12 uur	3-6 cm
Varkens-spareribs	59 °C	10-12 uur	2-3 cm
Varkenskarbonades	≥ 56 °C	4-8 uur	2-4 cm
Varkensgebraad	≥ 56 °C	10-12 uur	5-7 cm
Kippenborst (met botten)	85 °C	2-6 uur	3-5 cm
Kippenborstfilet	72 °C	1-4 uur	3-5 cm
Kippenvleugel	85 °C	2-6 uur	3-5 cm
Kippenbout	85 °C	2-6 uur	5-7 cm
Eendenborst	65 °C	3-8 uur	3-5 cm
Vis, mager	≥ 47 °C	1-2 uur	3-5 cm
Vis, vet	≥ 47 °C	1-2 uur	3-5 cm
Garnalen	60 °C	1 uur	2-4 cm
Kreeftenstaart	60 °C	1 uur	4-6 cm
Sint-jakobsschelpen	60 °C	1 uur	2-4 cm
Wortelgroenten	≥ 83 °C	1-2 uur	1-5 cm
Zachte groenten	≥ 83 °C	1-2 uur	1-5 cm

OPMERKING

- ► De aangegeven waarden zijn slechts richtwaarden!
  De gaartijd hangt af van de dikte en textuur van het levensmiddel. De vermelde tijden zijn richtwaarden. Test verschillende gaartijden en temperaturen totdat u het gewenste resultaat bereikt. De vermelde dikte verwijst naar het gevacumeerde levensmiddel. Dunnere levensmiddelen hebben meestal een kortere gaartijd nodig.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ► Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok!
- ► Open nooit enig deel van de behuizing. Hierin bevinden zich geen bedieningselementen. Als de behuizing is geopend, kan er sprake zijn van levensgevaar door een elektrische schok.

Dompel het apparaat nooit helemaal onder in water of in andere vloeistoffen! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

⚠ WAARSCHUWING - VERBRANDINGSGEVAAR!

- ► Laat het apparaat tot ruimtetemperatuur afkoelen voordat u het reinigt. Anders bestaat er verbrandingsgevaar!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ► Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak aantasten en het apparaat onherstelbaar beschadigen.

- ♦ Reinig het apparaat en het netsnoer ❶ na elk gebruik met een licht bevochtigde doek. Droog het apparaat altijd goed af voordat u het opnieuw gebruikt. Zorg ervoor dat er geen restanten van afwasmiddel op en in het apparaat achterblijven voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.
- ♦ Bij sterkere vervuiling doet u het apparaat met inachtname van de aanwijzingen in het hoofdstuk ***Apparaat voorbereiden*** in een geschikte pan die u met water vult. Het waterpeil moet zich bij de markering “Max” bevinden.
- ♦ Programmeer een instelling met 65 °C en een duur van 10 minuten na het bereiken van de doeltemperatuur.
- ♦ Voeg per 4 liter gebruikt water 1/2 eetlepel niet-schuimende vloeibare vaatwasserreiniger aan het water toe.
- ♦ Start de procedure. Haal na afloop hiervan de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Spoel het apparaat daarna af onder koud stromend water. Droog het apparaat goed af voordat u het opbergt.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Ontkalken

Wanneer u het apparaat vaak gebruikt, moet het maandelijks worden ontkalkt. In regio's waar het leidingwater een bovengemiddeld hoge hardheidsgraad heeft, kan ontkalken ook vaker nodig zijn.
Ga voor het ontkalken als volgt te werk:

- Doe het apparaat met inachtname van de aanwijzingen in het hoofdstuk ***Apparaat voorbereiden*** in een geschikte pan die u met water vult. Het waterpeil moet zich bij de markering "Max" bevinden.
- Programmeer een instelling met 80 °C en een duur van 20 minuten na het bereiken van de doeltemperatuur.
- Voeg per 4 liter gebruikt water 1/4 kopje citroenzuurpoeder aan het water toe.
- Start de procedure. Haal na afloop hiervan de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Spoel het apparaat daarna af onder koud stromend water. Droog het apparaat goed af voordat u het opbergt.

Opbergen

- Laat het apparaat eerst helemaal afkoelen voordat u het opbergt.
- Berg het apparaat op een droge plaats op.

Afvoeren

Apparaat afvoeren

Het symbool hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU.
Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Dit afvoeren is voor u kosteloos. Bescherm het milieu en voer producten op milieuvriendelijke manier af.

Neem voor meer informatie contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf of uw gemeentereiniging.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Bijlage

Technische gegevens

Ingangsspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom) 50 Hz
Opgenomen vermogen	1000 W
Beschermingsklasse	I (randaarde)
Beschermingsklasse	IPX7 (bescherming tegen kortstondige onderdompeling in water)

Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contract op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 288623

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Obsah

Úvod 66
Autorské právo 66
Použití v souladu s určením 66
Co znamená Sous-vide? 67

Rozsah dodávky 67

Bezpečnostní pokyny 68

Ovládací prvky 71

Uvedení do provozu 71
Vybalení 71
Likvidace obalu 71
Příprava přístroje 72

Obsluha a provoz 73
Vypnutí/zapnutí přístroje 73
Vložení potravin určených na vaření 73
Programování přístroje 73
Vaření potravin na teplotu jádra 74
Tabulka dob vaření 75

Čištění a údržba 76
Odvápnění 77

Skladování 77

Likvidace 77
Likvidace přístroje 77

Dodatek 78
Technické údaje 78
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH 78
Servis 79
Dovozce 80

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. každý dotisk, i pouze částečně, stejně jako reprodukce ilustrací, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s výslovným písemným souhlasem výrobce.

Použití v souladu s určením

Tento tyčový vařič Sous-vide je určen výhradně k vaření vakuově balených potravin. Jakékoli jiné použití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením.

Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely a nikoli v živnostenských nebo průmyslových provozech.

Přístroj je určen pouze pro soukromé použití ve vnitřních prostorách.

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

- ► Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- ► Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny.

Riziko nese výhradně uživatel.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Co znamená Sous-vide?

Sous-vide (z franc. sous = pod, vide = vakuum) neboli vakuové vaření je speciální metoda vaření, při které je výrobek, který se má připravit, nejprve vakuován ve speciálním plastovém sáčku a poté vařen ve vodní lázni při nízké teplotě. Teploty vaření jsou přitom nižší než 100 °C, a proto je tato metoda obzvláště šetrná. Vzhledem k nízkému teplu se výrobky změní pomaleji na molekulární úrovni, čímž je výsledek uvaření ještě jemnější a šťavnatější. Při vaření Sous-vide je díky vzduchotěsnému obalu zachována většina chuťových látek a živin, a proto jsou potraviny vařené ve vakuu zvláště aromatické.

Ve vakuu se zintenzivňuje i vůně koření. Proto ho používejte raději mírně a v případě potřeby dochuťte.

Další výhodou je přesné řízení teploty jádra, protože obvykle platí pravidlo: teplota vody = teplota jádra. Pokud je zvolená teplota správná, převaření potraviny je téměř vyloučeno, protože jednotlivé přísady mohou mít maximálně teplotu vody.

Pro metodu vaření Sous-vide je zapotřebí následující příslušenství, které není součástí dodávky:

- Hrnec
- vakuovací přístroj
- speciální vakuové sáčky nebo plastové sáčky, které nemohou do potravin uvolňovat změkčovadla apod. a jsou odolné proti teplu.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- tyčový vařič Sous-vide
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

- ► Zkontrolujte úplnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- ► V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola ***Servis***).

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Před použitím přístroje zkontrolujte, zda na něm nejsou vnější viditelná poškození. Přístroj neuvádějte do provozu, pokud je přístroj nebo síťový kabel viditelně poškozen nebo přístroj předtím spadnul.
- Přístroj se smí používat pouze v suchých interiérech.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody více než po značku MAX! Přístroj nikdy neponořujte do jiných kapalin!
- Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nebyl nikdy mokrý ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. V důsledku neodborných oprav může dojít ke vzniku nebezpečí pro uživatele. Navíc zanikají záruční nároky.
- K úplnému odpojení přístroje od napájecí sítě, se musí vytáhnout zástrčka ze zásuvky. Proto by se měl přístroj umístit tak, aby byl vždy volný přístup k elektrické zásuvce a síťovou zástrčku bylo možno v nouzových situacích ze zásuvky okamžitě vytáhnout.
- Při vytahování síťové zástrčky ze síťové zásuvky je třeba tahat za zástrčku, nikdy se nesmí tahat za kabel.

⚠ NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Přístroj používejte pouze v hrncích s vlastní hmotností, která umožní dostatečně stabilní provoz.
- Během provozu není nutný nepřetržitý dohled, ale pravidelná kontrola. To platí zejména, když jsou nastavené velmi dlouhé doby vaření.
- Děti od 8 let mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném používání a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí. Děti nesmí provádět uživatelské čištění ani údržbu, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem. Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho připojovacímu kabelu.
- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.

POZOR: horké povrchy

- Topný článek přístroje je během provozu velmi horký. Během provozu se přístroje dotýkejte pouze v místě ovládacího panelu nebo úchytu hrnce.
- Při vkládání do vodní lázně a vyjímání z vodní lázně se vakuového sáčku nedotýkejte holýma rukama.
- Po použití přístroje je na povrchu topného článku ještě zbytkové teplo. Přístroj nechte vychladnout na pokojovou teplotu, jinak hrozí nebezpečí popálení!

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- Do vodní lázně umístěte pouze těsně uzavřené potraviny. Vniknutí vody by potraviny nepříznivě ovlivnilo nebo poškodilo.
- Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varné plotýnky nebo otevřený oheň.
- Přístroj nikdy nestavte do blízkosti tepelných zdrojů.
- Kryt nikdy neotevírejte. V tomto případě není zaručena bezpečnost a zanikne nárok na záruku.
- Před čištěním a uložením nechte přístroj zcela vychladnout.
- Pokud by v přístroji došlo k chybným funkcím, na displeji bliká chybový kód. Pokud se zobrazí chybové kódy „Er1“, „Er2“, „Er3“ nebo „Er6“, přístroj okamžitě vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola ***Servis***).
  Zobrazení chybového kódu „Er4“ informuje o tom, že přístroj není ve vodě. Přístroj používejte podle popisu v kapitole ***Příprava přístroje***. Zobrazení chybového kódu pak zhasne.
  Zobrazení chybového kódu „Er5“ informuje o tom, že teplota vody je příliš vysoká. Přístroj vypněte, vyjměte ho z vody a nechte ho vychladnout. Poté pokračujte v procesu vaření s vodou o teplotě pod naprogramovanou teplotou vody (viz kapitola ***Programování přístroje***). Zobrazení chybového kódu pak zhasne.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Ovládací prvky

Obrázek A:

❶ síťový kabel
❷ úchyt hrnce
❸ topný článek
❹ displej

Obrázek B:

❺ údaj teploty
❻ údaj času
❼ ⏻ tlačítko zapnutí/vypnutí
❽ tlačítko „+“
❾ tlačítko „–“
❿ 🌡/🕒 tlačítko přepnutí údaje teploty/času

Uvedení do provozu

Vybalení

- Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- Odstraňte z přístroje všechen obalový materiál a případné nálepky.
- Stáhněte fólii z displeje.

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte, zda dodávka není viditelně poškozená.
- V případě poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo dopravou kontaktujte servisní zákaznickou linku.

⚠ NEBEZPEČÍ!

- Obalový materiál nesmí děti používat jako hračku. Hrozí nebezpečí udušení.

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný.

Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

- Během záruční doby pokud možno uschovejte originální obal přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Příprava přístroje

- Před prvním použitím přístroj důkladně vymyjte teplou oplachovací vodou a pečlivě jej usušte.
- Přístroj umístěte do hrnce s boční stěnou o výšce cca 15 cm. Přístroj upevněte úchytem hrnce ❷ na boční stěně hrnce. Hrnec postavte na rovnou, suchou a neklouzavou plochu.
- Do hrnce nalijte tolik teplé vody, aby hladina vody byla mezi značkami MIN a MAX.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

► Mějte na zřeteli, že hladina vody při přidávání potravin stále stoupá. Značka MAX se nesmí překročit a značka MIN se nesmí dosáhnout!

UPOZORNĚNÍ

► Teplota vody by měla pokud možno odpovídat teplotě, kterou potřebujete pro proces vaření. Tím se zabrání dlouhé době čekání na dosažení nastavené teploty.

► Voda by neměla být teplejší, než je požadovaná teplota.

► Požadovanou teplotu naleznete například v tabulce dob vaření (viz kapitola ***Tabulka dob vaření***).

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

► Před zapojením přístroje porovnejte přípojná data (napětí a frekvenci) uvedená na typovém štítku s daty své elektrické sítě. Tyto údaje se musí shodovat, aby nedošlo k poškození přístroje.

- Zapojte síťový kabel ❶ do síťové zásuvky. Displej ❹ se krátce rozsvítí a symbol tlačítka ⏻ ❼ svítí červeně. Přístroj je nyní připraven k provozu.

UPOZORNĚNÍ

► Přístroj nefunguje, pokud se topný článek ❸ nenachází ve vodě. V tomto případě bliká na displeji ❹ symbol „Er4“.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Obsluha a provoz

Vypnutí/zapnutí přístroje

- K zapnutí přístroje se dotkněte tlačítka ⏻ ❼. Na displeji ❹ bliká údaj nastavené teploty ❺ vody, údaj času ❻ svítí.
- Chcete-li přístroj vypnout, dotkněte se tlačítka ⏻ ❼ na 2 sekundy. Displej ❹ potom zhasne.

Vložení potravin určených na vaření

- Vložte vakuový sáček s připravenými a vakuovanými potravinami do hrnce. Dbejte na to, aby hladina vody nepřekročila značku MAX. V případě potřeby odeberte vodu šálkem.

UPOZORNĚNÍ

► Vakuové sáčky by měly být vždy pokryty vodou. Pokud vakuové sáčky plavou na vodní hladině, zatižte je vhodným závažím (např. talířem).

Programování přístroje

- Chcete-li nastavit teplotu vody pro požadovaný proces vaření po stupních, dotkněte se opakovaně při blikajícím údaji teploty ❺ tlačítek **+** / **–** ❽/❾. Zvolená teplota se zobrazí na displeji ❹. Hodnoty můžete nastavit mezi 30,0 °C a 95,0 °C. Pokud se trvale dotknete jednoho z tlačítek **+** / **–** ❽/❾, změní se teplota v rychlém chodu.
- Dotkněte se tlačítka 🌡°/◷ ❿. Na displeji ❹ nyní bliká údaj času ❻ a můžete zadat počet hodin požadované doby vaření. K tomu se opakovaně dotkněte tlačítek **+** / **–** ❽/❾. Lze nastavit hodnoty mezi 0 a 99. Pokud se trvale dotknete jednoho z tlačítek **+** / **–** ❽/❾, změní se v rychlém sledu počet hodin v krocích 1 h.
- Dotkněte se tlačítka 🌡°/◷ ❿. Nyní můžete zadat počet minut požadované doby vaření. K tomu se opakovaně dotkněte tlačítek **+** / **–** ❽/❾. Lze nastavit hodnoty mezi 0 a 59. Pokud se trvale dotknete jednoho z tlačítek **+** / **–** ❽/❾, změní se v rychlém sledu počet minut v krocích 1 min.
- Ke spuštění programu se dotkněte tlačítka ⏻ ❼. Přístroj začne ohřevem a cirkulací vody v hrnci. Údaj teploty ❺ na displeji ❹ zobrazuje aktuální teplotu vody. Jakmile se dosáhne nastavená teplota, zazní akustický signál. Za tím účelem začne blikat dvojtečka údaje času ❻ na displeji ❹ a doba vaření se odpočítává po minutách.
- Pokud se během vaření dotknete tlačítka 🌡°/◷ ❿, na několik sekund se zobrazí nastavená teplota vaření ❺. K tomu bliká nastavená teplota vaření ❺.
- Po uplynutí doby se přístroj vypne a displej ❹ zhasne. Zazní akustické signály.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

- Vyjměte potraviny vhodným kuchyňským náčiním (např. kuchyňské nebo grilovací kleště) z hrnce.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a přístroj opatrně vyjměte z hrnce. K tomu rozevřete úchyt hrnce ❷.

⚠ NEBEZPEČÍ!

► Nedotýkejte se horkého topného článku ❸. Z topného článku může kapat horká voda. Hrozí nebezpečí popálení a opaření.

- Rozřízněte vakuový sáček a vyjměte potravinu. V závislosti na potravině ji lze ihned podávat nebo se musí před servírováním ještě dále zpracovat (např. krátce osmahnout).
- Po opětovném zapnutí bliká naposledy nastavená teplota.

Vaření potravin na teplotu jádra

Následující tabulky ukazují, jak je potravina (např. kus masa) dovařená při dosažení uvedené teploty jádra. To se nezmění ani delší dobou v hrnci, protože teplota jádra v potravině nemůže nikdy stoupnout nad nastavenou teplotu vody. Teplota jádra je teplota ve středu potraviny.

Pro určitý stupeň vaření doporučujeme následující teploty:

Potravina	Teplota jádra	Stupeň uvaření
hovězí, jehněčí, vepřové maso a zvěřina	49 °C	bleu/modré – téměř syrové
	52 °C – 55 °C	rare/krvavé – uvařený úzký okraj
	56 °C – 60 °C	medium rare – silnější podíl ještě růžový
	61 °C – 65 °C	medium – uvnitř růžové
	66 °C – 68 °C	medium well – téměř zcela uvařené
	69 °C – 71 °C	well done – zcela uvařené
drůbež	72 °C (bez kosti)	uvařené
	85 °C (s kostí)	uvařené
ryby a plody moře	40 °C	sklovité – téměř uvařené
	41 °C – 45 °C	Mi-cuit – napůl uvařené
	46 °C – 55 °C	A Point – tuhé
zelenina	83 °C – 87 °C	uvařené

UPOZORNĚNÍ

Vezměte prosím na vědomí, že drůbež se musí konzumovat zcela uvařená pouze proto, aby se zabránilo riziku infekce salmonelou.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Tabulka dob vaření

Vařená potravina	Teplota vaření	Doba vaření	Tloušťka
hovězí filé, kotlety	≥ 49 °C	1–6 hodin	1–2 cm
hovězí steaky	≥ 49 °C	2–8 hodin	4–5 cm
hovězí zátylek, jehněčí kýta, zvěřina	≥ 49 °C	8–24 hodin	4–6 cm
vepřový bůček	82 °C	10–12 hodin	3–6 cm
vepřová žebírka	59 °C	10–12 hodin	2–3 cm
vepřové kotlety	≥ 56 °C	4–8 hodin	2–4 cm
vepřová pečeně	≥ 56 °C	10–12 hodin	5–7 cm
kuřecí prsa (s kostí)	85 °C	2–6 hodin	3–5 cm
filé z kuřecích prsou	72 °C	1–4 hodiny	3–5 cm
kuřecí křidélka	85 °C	2–6 hodin	3–5 cm
kuřecí stehna	85 °C	2–6 hodin	5–7 cm
kachní prsa	65 °C	3–8 hodin	3–5 cm
ryby libové	≥ 47 °C	1–2 hodiny	3–5 cm
ryby tučné	≥ 47 °C	1–2 hodiny	3–5 cm
krevety	60 °C	1 hodina	2–4 cm
humří ocásky	60 °C	1 hodina	4–6 cm
lastury	60 °C	1 hodina	2–4 cm
kořenová zelenina	≥ 83 °C	1–2 hodiny	1–5 cm
jemná zelenina	≥ 83 °C	1–2 hodiny	1–5 cm

UPOZORNĚNÍ

- Všechny uvedené údaje jsou pouze orientační!
  Doba vaření závisí na tloušťce a textuře použité potraviny. Uvedené doby jsou orientační. Otestujte různé doby a teploty vaření, dokud nezískáte požadovaný výsledek. Uvedená tloušťka se vztahuje na vakuované potraviny. Tenčí potraviny obvykle vyžadují kratší dobu vaření.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ► Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! V opačném případě hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- ► Nikdy neotvírejte žádné části krytu přístroje. Uvnitř nejsou umístěny žádné obslužné prvky. V případě otevřeného krytu může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

Přístroj nikdy zcela neponořujte do vody či jiných tekutin! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

- ► Před čištěním nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu. V opačném případě hrozí nebezpečí popálení!

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ► Nepoužívejte abrazivní ani leptavé čisticí prostředky. Mohly by narušit povrch přístroje a způsobit jeho nenávratné poškození.

- ♦ Po každém použití očistěte přístroj a síťový kabel ❶ lehce navlhčenou utěrkou. V každém případě přístroj před dalším použitím dobře osušte. Předtím než přístroj opět uvedete do provozu, dbejte na to, aby se na přístroji a uvnitř něj nenacházely zbytky mycího prostředku.
- ♦ V případě silnějšího znečištění umístěte přístroj s přihlédnutím k pokynům v kapitole ***Příprava přístroje*** do vhodného hrnce a naplňte jej vodou se stanovením použitého množství. Hladina vody musí být na značce „Max“.
- ♦ Naprogramujte provozní postup s teplotou 65 °C a dobou 10 minut po dosažení cílové teploty.
- ♦ Přidejte do vody na 4 litry použité vody 1/2 polévkové lžíce nepěnícího tekutého mycího prostředku pro myčky nádobí.
- ♦ Spusťte provozní postup. Po skončení vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout. Potom opláchněte přístroj pod studenou tekoucí vodou. Před uskladněním přístroj pečlivě osušte.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Odvápnění

Pokud přístroj používáte častěji, měli byste jej jednou měsíčně odvápnit. V oblastech, kde má voda z vodovodu nadprůměrný stupeň tvrdosti, může být doporučeno i častější odvápňování.
Při odvápňování postupujte takto:

- Přístroj umístěte s přihlédnutím k pokynům v kapitole ***Příprava přístroje*** do vhodného hrnce a naplňte hrnec vodou se stanovením použitého množství. Hladina vody musí být na značce „Max".
- Po dosažení cílové teploty naprogramujte provozní postup s teplotou 80 °C a dobou 20 minut.
- Přidejte do vody na 4 litry použité vody 1/4 šálku kyseliny citrónové v prášku.
- Spusťte provozní postup. Po skončení vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout. Potom opláchněte přístroj pod studenou tekoucí vodou. Před uskladněním přístroj pečlivě osušte.

Skladování

- Před skladováním nechte přístroj zcela vychladnout.
- Přístroj skladujte na suchém místě.

Likvidace

Likvidace přístroje

Vedle umístěný symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU.
Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci doby svého použití nesmí zlikvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Další informace získáte u svého místního podniku oprávněného k nakládání s odpady nebo městské resp. místní správy.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Dodatek

Technické údaje

Vstupní napětí	220–240 V ~ (střídavý proud) 50 Hz
Příkon	1000 W
Třída ochrany	I (ochranné uzemnění)
Typ ochrany	IPX7 (ochrana proti občasnému ponoření do vody)

Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.

Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis

CZ **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 288623

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Índice

Introducción 82
Derechos de propiedad industrial 82
Uso previsto 82
¿Qué significa sous-vide? 83

Volumen de suministro 83

Indicaciones de seguridad 84

Elementos de mando 87

Puesta en funcionamiento 87
Desembalaje 87
Desecho del embalaje 87
Preparación del aparato 88

Manejo y funcionamiento 89
Encendido/apagado del aparato 89
Introducción de los alimentos 89
Programación del aparato 89
Cocción de los alimentos a la temperatura central 90
Tabla de tiempos de cocción 91

Limpieza y mantenimiento 92
Eliminación de la cal 93

Almacenamiento 93

Desecho 93
Desecho del aparato 93

Anexo 94
Características técnicas 94
Garantía de Kompernass Handels GmbH 94
Asistencia técnica 96
Importador 96

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

Uso previsto

Este circulador de inmersión para la cocción "sous-vide" sirve exclusivamente para la preparación de alimentos envasados al vacío. Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto.

Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado y no para su uso comercial o industrial.

El aparato está previsto exclusivamente para ser utilizado en interiores.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

El aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente.

- ► Use el aparato exclusivamente para el fin previsto.
- ► Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no homologados.

El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

¿Qué significa sous-vide?

Sous-vide (del francés, "sous" = bajo, "vide" = vacío) o cocción al vacío es una técnica especial de cocina en la que se envasa al vacío el producto que desee prepararse en una bolsa especial de plástico para después cocerlo a baja temperatura en un baño maría. Para ello, la temperatura de cocción es inferior a 100 °C, por lo que este método permite cocinar los alimentos de forma especialmente cuidadosa. Como el calor es reducido, los alimentos se transforman más despacio a nivel molecular, por lo que el resultado final es más tierno y jugoso. Con el método sous-vide, los sabores y nutrientes se conservan al máximo gracias al envasado hermético, por lo que los alimentos cocinados al vacío resultan especialmente aromáticos.

Los aromas de las especias empleadas también se intensifican al vacío, por lo que es preferible condimentar poco los alimentos y añadir más especias al final en caso necesario.

Otra ventaja es que la temperatura central de los alimentos puede controlarse de forma precisa, ya que puede aplicarse el siguiente principio general: temperatura del agua = temperatura central. Si se selecciona correctamente la temperatura, es casi imposible que se pasen los alimentos, ya que los distintos ingredientes solo pueden alcanzar como máximo la temperatura del agua.

Para la cocción al vacío sous-vide, se requieren los siguientes accesorios que no se incluyen en el volumen de suministro:

- Olla
- Envasadora al vacío
- Bolsas especiales de envasado al vacío o bolsas de plástico que no puedan transmitir a los alimentos agentes plastificantes ni sustancias similares y que sean termorresistentes.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Circulador de inmersión
- Instrucciones de uso

INDICACIÓN

- ► Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ► Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo ***Asistencia técnica)***.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay daños externos visibles. No ponga el aparato en funcionamiento si este o el cable de red presentan daños visibles o si el aparato se ha caído previamente.
- Este aparato solo debe utilizarse en estancias interiores secas.
- ⚠ ¡No sumerja nunca el aparato en agua por encima de la marca MAX! ¡No sumerja nunca el aparato en otros líquidos!
- Asegúrese de que el cable de red no pueda mojarse ni humedecerse durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda quedar aplastado ni dañarse.
- Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos para el usuario. Además, se anulará la garantía.
- Para desconectar el aparato completamente de la red eléctrica, es necesario extraer el enchufe de la toma eléctrica. Por ello, el aparato debe instalarse de forma que quede garantizado el acceso sin obstáculos a la toma eléctrica para poder desconectar inmediatamente el enchufe en caso de emergencia.
- Para desconectar el enchufe de la toma eléctrica, tire siempre del propio enchufe y nunca del cable.

⚠ ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

⚠ ¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

- Utilice el aparato exclusivamente con las ollas que posean un peso que permita una suficiente estabilidad de uso.
- No es necesario supervisar constantemente el aparato mientras está en funcionamiento, pero debe controlarse con regularidad, en especial, si se ajusta un tiempo de cocción muy prolongado.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años de edad y estén bajo supervisión. El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

CUIDADO: ¡superficies calientes!

- El elemento térmico del aparato se calienta mucho durante el funcionamiento. Mientras el aparato esté en funcionamiento, solo deben tocarse el panel de mando y la pinza para la olla.
- No toque nunca el agua con las manos desnudas al introducir o retirar la bolsa del baño maría.
- La superficie del elemento térmico sigue manteniendo el calor residual después de usar el aparato. Deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente; de lo contrario, ¡existe peligro de quemaduras!

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- Solo deben introducirse alimentos envasados herméticamente en el baño maría. La penetración de agua en la bolsa podría influir negativamente en el alimento o estropearlo.
- Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- No coloque nunca el aparato en la proximidad de alguna fuente de calor.
- No abra nunca la carcasa. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.
- Si se producen errores de funcionamiento, la pantalla muestra un código de error parpadeante. Si se muestran los códigos de error "Er1", "Er 2", "Er 3" o "Er6", apague el aparato inmediatamente, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y póngase en contacto con la línea directa de asistencia técnica (consulte el capítulo ***Asistencia técnica***).
  El código de error "Er4" informa de que el aparato no está dentro del agua. Proceda de la manera descrita en el capítulo ***Preparación del aparato***. Tras esto, se apagará el código de error en el aparato.
  El código de error "Er5" informa de que la temperatura del agua es demasiado alta. Apague el aparato, retírelo del agua y deje que se enfríe. A continuación, prosiga con el procedimiento de cocción con el agua a una temperatura inferior a la programada (consulte el capítulo ***Programación del aparato***). Tras esto, se apagará el código de error en el aparato.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Elementos de mando

Figura A:

❶ Cable de red
❷ Pinza para la olla
❸ Elemento térmico
❹ Pantalla

Figura B:

❺ Indicador de temperatura
❻ Indicador de tiempo
❼ ⏻ Botón de encendido/apagado
❽ Botón "+"
❾ Botón "–"
❿ 🌡/🕒 Botón de cambio entre temperatura/tiempo

Puesta en funcionamiento

Desembalaje

- Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- Retire todo el material de embalaje y cualquier adhesivo del aparato.
- Retire la lámina de la pantalla.

INDICACIÓN

- Compruebe si hay daños visibles en el aparato.
- Si se aprecian daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia técnica.

⚠ ¡PELIGRO!

- Los niños no deben jugar con los materiales de embalaje. Existe peligro de asfixia.

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.

El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

INDICACIÓN

► Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Preparación del aparato

♦ Antes de utilizar el aparato por primera vez, límpielo con agua jabonosa caliente y séquelo cuidadosamente.

♦ Coloque el aparato en una olla con una pared lateral de aprox. 15 cm de altura. Fije el aparato con la pinza para la olla ❷ en la pared lateral de la olla. Coloque la olla sobre una superficie plana, seca y antideslizante.

♦ Vierta agua caliente en la olla hasta que el nivel de agua quede entre la marca MIN y la marca MAX.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

► Tenga en cuenta que el nivel del agua también sube al introducir los alimentos. Al verter el agua, debe superarse siempre la marca MIN, pero sin superar nunca la marca MAX.

INDICACIÓN

► En la medida de lo posible, la temperatura del agua debe coincidir con la temperatura necesaria para el proceso de cocción. Así puede evitarse un largo tiempo de espera hasta que se alcance la temperatura ajustada.

► No obstante, el agua no debe estar nunca a una temperatura superior a la deseada.

► Podrá encontrar la temperatura necesaria, p. ej., en la tabla de tiempos de cocción (consulte el capítulo ***Tabla de tiempos de cocción***).

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

► Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión del aparato (tensión y frecuencia) especificados en la placa de características con los de su red eléctrica. Dichos datos deben coincidir para que no se produzcan daños en el aparato.

♦ Conecte el cable de red ❶ a una toma eléctrica. Tras esto, la pantalla ❹ se ilumina brevemente y el símbolo del botón ⏻ ❼ brilla en rojo. Con esto, el aparato estará listo para su uso.

INDICACIÓN

► El aparato no funciona si el elemento térmico ❸ no está en el agua. En tal caso, la indicación "Er4" parpadea en la pantalla ❹.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Manejo y funcionamiento

Encendido/apagado del aparato

- Pulse el botón ⏻ ❼ para encender el aparato. En la pantalla ❹, parpadea el indicador de la temperatura ❺ ajustada para el agua y se ilumina el indicador de tiempo ❻.
- Si desea apagar el aparato, pulse el botón ⏻ ❼ durante 2 segundos. A continuación, la pantalla ❹ se apaga.

Introducción de los alimentos

- Introduzca la bolsa con los alimentos preparados y envasados al vacío en la olla. Tenga en cuenta que el nivel de agua no debe superar la marca MAX. En caso necesario, vacíe el agua sobrante con una taza.

INDICACIÓN

► Las bolsas al vacío deben estar siempre cubiertas de agua. Si las bolsas quedan flotando en la superficie del agua, introduzca un peso adecuado (p. ej., un plato) para hundirlas.

Programación del aparato

- Para ajustar grado a grado la temperatura del agua para el procedimiento de cocción deseado, cuando el indicador de temperatura ❺ parpadee, pulse repetidamente los botones **+/–** ❽/❾. La temperatura seleccionada aparecerá en la pantalla ❹. Puede ajustarse un valor entre 30,0 °C y 95,0 °C. Si se mantiene pulsado uno de los botones **+/–** ❽/❾, la temperatura se modifica rápidamente.
- Pulse el botón 🌡/🕒 ❿. Tras esto, el indicador de tiempo ❻ parpadeará en la pantalla ❹ y podrá introducirse el número de horas para el procedimiento deseado. Para ello, pulse repetidamente los botones **+/–** ❽/❾. Puede ajustarse un valor entre 0 y 99. Si se mantiene pulsado uno de los botones **+/–** ❽/❾, el número de horas se modifica rápidamente en intervalos de 1 h.
- Pulse el botón 🌡/🕒 ❿. Tras esto, podrá modificarse el número de minutos para ajustar la duración deseada. Para ello, pulse repetidamente los botones **+/–** ❽/❾. Puede ajustarse un valor entre 0 y 59. Si se mantiene pulsado uno de los botones **+/–** ❽/❾), el número de minutos se modifica rápidamente en intervalos de 1 min.
- Pulse el botón ⏻ ❼ para activar el programa. Tras esto, el aparato comenzará a calentar y a revolver el agua de la olla. En el indicador de temperatura ❺ de la pantalla ❹ aparecerá la temperatura actual del agua. En cuanto se alcance la temperatura ajustada, se emitirá una señal acústica. Con esto, los dos puntos del indicador de tiempo ❻ comenzarán a parpadear en la pantalla ❹ y se iniciará la cuenta atrás en minutos de la duración ajustada.
- Si durante la cocción se pulsa el botón 🌡/🕒 ❿, se mostrará durante algunos segundos el tiempo de cocción ajustado ❺. Además, también parpadeará la temperatura de cocción ajustada ❺.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

- Una vez transcurrido el tiempo, el aparato y la pantalla ❹ se apagarán. Se oirán señales acústicas.
- Tras esto, retire los alimentos de la olla con un utensilio de cocina adecuado (p. ej., pinzas de cocina o de barbacoa).
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica y extraiga el aparato cuidadosamente de la olla. Para ello, abra la pinza para la olla ❷.

⚠ ¡PELIGRO!

► No toque el elemento térmico ❸. Es posible que gotee agua caliente y existe peligro de quemaduras y escaldaduras.

- Corte la bolsa al vacío y retire los alimentos. Según el tipo de alimento cocinado, podrá servirlo inmediatamente o seguir cocinándolo (p. ej., para marcarlo brevemente en la sartén).
- Si vuelve a encenderse el aparato, parpadeará la última temperatura ajustada.

Cocción de los alimentos a la temperatura central

Las siguientes tablas indican el nivel de cocción de un alimento (p. ej., un trozo de carne) al alcanzarse la temperatura central especificada. Este punto de cocción no cambia aunque se mantenga el alimento durante más tiempo en la olla, ya que la temperatura central del alimento nunca puede superar la ajustada para el agua. La temperatura central es la temperatura del centro del alimento.

Le recomendamos las siguientes temperaturas para alcanzar un punto determinado de cocción:

Alimento	Temperatura central	Punto de cocción
Carne de vacuno, cordero, cerdo y caza	49 °C	Azul, "bleu": carne casi cruda
	52-55 °C	Carne poco hecha/sanguinolenta: partes más finas hechas
	56-60 °C	Término medio tirando a carne poco hecha: partes más gruesas aún rosadas
	61-65 °C	Al punto: interior rosado
	66-68 °C	Punto pasado: carne casi totalmente hecha
	69-71 °C	Carne hecha: totalmente hecha
Carne de ave	72 °C (sin huesos)	Hecha
	85 °C (con huesos)	Hecha
Pescado y marisco	40 °C	Poco hecho
	41-45 °C	Micuit: medio hecho
	46-55 °C	Al punto: hecho
Verduras	83-87 °C	Hechas

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

INDICACIÓN

Tenga en cuenta que la carne de ave solo debe consumirse si está completamente hecha para evitar el peligro de salmonelosis.

Tabla de tiempos de cocción

Alimento	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Grosor
Solomillo de vacuno, chuletas	≥ 49 °C	1-6 horas	1-2 cm
Filetes de vacuno	≥ 49 °C	2-8 horas	4-5 cm
Pescuezo de vaca, pierna de cordero, caza	≥ 49 °C	8-24 horas	4-6 cm
Panceta de cerdo	82 °C	10-12 horas	3-6 cm
Costillas de cerdo	59 °C	10-12 horas	2-3 cm
Chuletas de cerdo	≥ 56 °C	4-8 horas	2-4 cm
Redondo de cerdo	≥ 56 °C	10-12 horas	5-7 cm
Pechuga de pollo (con hueso)	85 °C	2-6 horas	3-5 cm
Filete de pechuga de pollo	72 °C	1-4 horas	3-5 cm
Alitas de pollo	85 °C	2-6 horas	3-5 cm
Muslo de pollo	85 °C	2-6 horas	5-7 cm
Pechuga de pato	65 °C	3-8 horas	3-5 cm
Pescado blanco	≥ 47 °C	1-2 horas	3-5 cm
Pescado azul	≥ 47 °C	1-2 horas	3-5 cm
Gambas	60 °C	1 hora	2-4 cm
Cola de langosta	60 °C	1 hora	4-6 cm
Vieiras	60 °C	1 hora	2-4 cm
Verduras de raíz	≥ 83 °C	1-2 horas	1-5 cm
Verduras tiernas	≥ 83 °C	1-2 horas	1-5 cm

INDICACIÓN

- Todos los datos son solo valores orientativos.
  El tiempo de cocción depende del grosor y de la textura de los alimentos utilizados. Los tiempos especificados son solo valores orientativos. Pruebe los distintos tiempos de cocción y las temperaturas hasta alcanzar el resultado deseado. El grosor especificado se refiere a los alimentos envasados al vacío. Los alimentos más finos suelen requerir menos tiempo de cocción.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica! De lo contrario, ¡existe peligro de descarga eléctrica!
- No abra nunca ninguna de las piezas de la carcasa. No existe ningún elemento de mando en el interior. Al abrir la carcasa, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

¡No sumerja nunca el aparato completamente en agua ni en otros líquidos! ¡Existe peligro de descarga eléctrica!

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

- Deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de limpiarlo. De lo contrario, existe peligro de quemaduras.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice productos de limpieza abrasivos ni corrosivos, ya que pueden dañar la superficie y provocar daños irreparables en el aparato.

- Después de cada uso, limpie el aparato y el cable de red ❶ con un paño ligeramente húmedo. Seque completamente el aparato antes de volver a utilizarlo. Asegúrese de que no quede ningún resto del jabón lavavajillas en el aparato antes de volver a ponerlo en funcionamiento.
- Si quedan restos de suciedad incrustada, introduzca el aparato en una olla adecuada según lo dispuesto en las indicaciones del capítulo ***Preparación del aparato*** y llénela de agua hasta alcanzar la cantidad necesaria. El nivel de agua debe alcanzar la marca "Max".
- Programe una temperatura de 65 °C y una duración de 10 minutos tras alcanzarse la temperatura objetivo.
- Por cada 4 litros de agua utilizada, añada 1/2 cucharada de jabón lavavajillas líquido que no genere espuma en el agua.
- Comience el procedimiento. Una vez finalizado, desenchufe el aparato y deje que se enfríe. A continuación, enjuague el aparato bajo el agua corriente fría. Seque el aparato cuidadosamente antes de guardarlo.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Eliminación de la cal

Si se utiliza frecuentemente el aparato, deberán eliminarse los depósitos de cal una vez al mes. En las regiones con un agua corriente con un nivel de dureza superior a la media, es posible que deba eliminarse la cal con una mayor frecuencia.
Para ello, proceda de la siguiente manera:

- Introduzca el aparato en una olla adecuada según lo dispuesto en las indicaciones del capítulo ***Preparación del aparato*** y llénela de agua hasta alcanzar la cantidad necesaria. El nivel de agua debe alcanzar la marca "Max".
- Programe una temperatura de 80 °C y una duración de 20 minutos tras alcanzarse la temperatura objetivo.
- Por cada 4 litros de agua utilizada, añada 1/4 de taza de ácido cítrico en polvo.
- Comience el procedimiento. Una vez finalizado, desenchufe el aparato y deje que se enfríe. A continuación, enjuague el aparato bajo el agua corriente fría y séquelo cuidadosamente antes de guardarlo.

Almacenamiento

- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo.
- Guarde el aparato en un lugar seco.

Desecho

Desecho del aparato

El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU.
Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Para obtener más información al respecto, póngase en contacto con las instalaciones locales de desechos o con las administraciones públicas competentes.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Anexo

Características técnicas

Tensión de entrada	220-240 V ~ (corriente alterna), 50 Hz
Consumo de potencia	1000 W
Clase de aislamiento	I (toma de tierra)
Grado de protección	IPX7 (protección contra la inmersión temporal en el agua)

Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja original, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del comprobante de caja, así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.

En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 288623

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Índice

Introdução 98
Direitos de autor 98
Utilização correta 98
O que significa sous-vide? 99

Conteúdo da embalagem. 99

Instruções de segurança. 100

Elementos de comando 103

Colocação em funcionamento 103
Desembalagem 103
Eliminação da embalagem 103
Preparar o aparelho 104

Operação e funcionamento 105
Ligar/desligar o aparelho 105
Colocar os alimentos a cozinhar 105
Programar o aparelho 105
Cozinhar o alimento à temperatura interna. 106
Tabela de tempos de cozedura 107

Limpeza e conservação 108
Descalcificação 109

Armazenamento 109

Eliminação 109
Eliminação do aparelho 109

Anexo. 110
Dados técnicos 110
Garantia da Kompernass Handels GmbH 110
Assistência Técnica 111
Importador. 112

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo com alterações, sem a autorização por escrito do fabricante.

Utilização correta

Esta vareta sous-vide foi concebida exclusivamente para cozinhar alimentos embalados a vácuo. Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta.

Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada e não à utilização em áreas comerciais ou industriais.

O aparelho destina-se apenas a ser utilizado em espaços interiores.

⚠ AVISO

Perigo devido a utilização incorreta!

A utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho pode acarretar riscos.

- ► O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ► Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não permitidas.

O risco é assumido exclusivamente pelo utilizador.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

O que significa sous-vide?

Sous-vide (do francês sous = sob, vide = vácuo) ou cozinhar a vácuo é um método para cozinhar especial em que o produto a preparar é primeiro embalado a vácuo num saco de plástico especial, para depois ser cozinhado a baixa temperatura em banho-maria, atuando o saco de plástico como segundo recipiente dentro do recipiente com água. Durante este processo, as temperaturas de cozedura situam-se abaixo de 100 °C, sendo este método particularmente delicado. Devido ao calor reduzido, os produtos alteram-se mais lentamente a nível molecular, resultando num alimento mais macio e suculento. Na cozedura sous-vide, a maior parte dos aromas e nutrientes são mantidos devido à embalagem hermética, sendo os alimentos cozinhados a vácuo particularmente aromáticos.

Os aromas das especiarias também se intensificam a vácuo. Por esta razão, é preferível usar as especiarias em pequenas quantidades e, se necessário, adicionar depois.

Uma outra vantagem é o facto de a temperatura interna ser controlada com exatidão, uma vez que, regra geral, se aplica o seguinte: temperatura da água = temperatura interna. Com a temperatura certa selecionada, é quase impossível que os alimentos cozinhem demais, uma vez que cada um dos ingredientes só pode receber, no máximo, a temperatura da água.

Para o método de cozinhar a vácuo (sous-vide) necessita dos seguintes acessórios não fornecidos:

- Panela
- Seladora a vácuo
- Sacos especiais para selar a vácuo ou sacos de plástico resistentes ao calor e que não contenham nenhum plastificante, ou similar, que possa ser libertado para os alimentos.

Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Vareta sous-vide
- Manual de instruções

NOTA

- ► Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ► Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo ***Assistência Técnica***).

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Instruções de segurança

⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não coloque o aparelho em funcionamento, caso o aparelho ou o cabo de alimentação apresente danos visíveis ou o aparelho tenha caído anteriormente.
- O aparelho só pode ser utilizado em espaços interiores secos.
- Nunca mergulhe o aparelho em água acima da marcação MAX! Nunca mergulhe o aparelho noutros líquidos!
- Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado.
- Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações inadequadas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
- Para desligar o aparelho totalmente da corrente elétrica, a ficha tem de ser retirada da tomada. Por esta razão, o aparelho deve ser instalado de modo a permitir sempre um acesso fácil à tomada para que, em situações de emergência, a ficha possa ser imediatamente retirada.
- Para retirar a ficha elétrica da tomada, puxe sempre pela ficha e nunca pelo cabo.

⚠ PERIGO - PERIGO DE INCÊNDIO!

- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- Utilize o aparelho apenas em panelas com um peso que assegure um funcionamento suficientemente seguro.
- Não é necessária uma vigilância constante durante o funcionamento, no entanto, é necessário um controlo regular. Isto aplica-se especialmente se forem regulados tempos de cozedura muito longos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idade igual ou superior a 8 anos e forem vigiadas. O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.

CUIDADO: superfícies quentes

- O elemento de aquecimento do aparelho fica muito quente durante o funcionamento. Durante o funcionamento do aparelho, toque apenas no painel de comando ou na pinça para a panela.
- Não toque na água com as mãos desprotegidas quando colocar ou retirar o saco selado a vácuo do banho-maria.
- Após a utilização do aparelho, a superfície do elemento de aquecimento mantém um aquecimento residual. Deixe o aparelho arrefecer à temperatura ambiente, caso contrário existe perigo de queimaduras!

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- Coloque apenas alimentos hermeticamente fechados no banho-maria. Água infiltrada poderá ter um efeito negativo nos alimentos ou deteriorar os mesmos.
- Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.
- Nunca coloque o aparelho na proximidade de fontes de calor.
- Nunca abra o corpo do aparelho. Caso contrário, a segurança não é garantida e a garantia extingue-se.
- Deixe o aparelho arrefecer totalmente antes de o limpar e armazenar.
- Caso o aparelho tenha alguma anomalia de funcionamento, será apresentado um código de erro no visor. Se for apresentado o código de erro "Er1", "Er 2", "Er 3" ou "Er6", desligue imediatamente o aparelho, desligue a ficha da tomada elétrica e contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo ***Assistência Técnica***).
  A indicação do código de erro "Er4" informa que o aparelho não está mergulhado em água. Em relação ao aparelho, proceda conforme descrito no capítulo ***Preparar o aparelho***. A indicação do código de erro apaga-se então.
  A indicação do código de erro "Er5" informa que a temperatura da água é demasiado elevada. Desligue o aparelho, retire-o da água e deixe-o arrefecer. Em seguida, inicie o processo de cozedura com a água a uma temperatura inferior à temperatura da água programada (ver capítulo ***Programar aparelho***). A indicação do código de erro apaga-se então.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Elementos de comando

Figura A:

❶ Cabo de alimentação

❷ Pinça para panela

❸ Elemento de aquecimento

❹ Visor

Figura B:

❺ Indicador da temperatura

❻ Indicação de tempo

❼ ⏻ Botão Ligar/desligar

❽ Botão "+"

❾ Botão "–"

❿ 🌡/◷ Botão para mudar entre introdução de temperatura e de tempo

Colocação em funcionamento

Desembalagem

- Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- Remova todos os materiais de embalagem e eventuais autocolantes do aparelho.
- Remova a película do visor.

NOTA

- Verifique se existem danos visíveis no produto fornecido.
- No caso de danos resultantes de uma embalagem incompleta ou do transporte, contacte a linha direta de assistência técnica.

⚠ PERIGO!

- Os materiais de embalagem não podem ser utilizados nas brincadeiras de crianças. Perigo de asfixia.

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.

A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

NOTA

► Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Preparar o aparelho

♦ Antes da primeira utilização, lave o aparelho com água morna e detergente, e seque-o cuidadosamente.

♦ Coloque o aparelho numa panela com uma altura de aprox. 15 cm. Fixe o aparelho, com a pinça para panela ❷, à parede da panela. Coloque a panela sobre uma superfície plana, seca e antiderrapante.

♦ Encha a panela com água quente até o nível de água se encontrar entre as marcações MIN e MAX.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Tenha atenção que o nível da água ainda sobe quando adiciona os alimentos. A água não pode ficar nem acima da marcação MAX nem abaixo da marcação MIN!

NOTA

► A temperatura da água deverá corresponder, de preferência, à temperatura necessária para o processo de cozedura. Deste modo, evita longos tempos de espera até que a temperatura regulada seja atingida.

► No entanto, a água não deve estar mais quente do que a temperatura necessária.

► Pode consultar a temperatura necessária, p. ex., na tabela de tempos de cozedura (ver capítulo ***Tabela de tempos de cozedura***).

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Antes de ligar o aparelho, compare os dados de ligação do aparelho (tensão e frequência), indicados na placa de características, com os da sua corrente elétrica. Estes dados têm de corresponder, para que não ocorram danos no aparelho.

♦ Ligue o cabo de alimentação ❶ a uma tomada elétrica. O visor ❹ acende-se momentaneamente e o símbolo no botão ⏻ ❼ brilha com a cor vermelha. O aparelho está agora pronto a funcionar.

NOTA

► O aparelho não funciona quando o elemento de aquecimento ❸ não está dentro de água. Neste caso, a indicação "Er4" pisca no visor ❹.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Operação e funcionamento

Ligar/desligar o aparelho

- Toque no botão ⏻ ❼ para ligar o aparelho. No visor ❹ pisca a indicação da temperatura ❺ da água regulada e a indicação do tempo ❻ acende-se.
- Toque no botão ⏻ ❼, durante 2 segundos, quando desejar desligar o aparelho. O visor ❹ apaga-se então.

Colocar os alimentos a cozinhar

- Coloque o saco selado a vácuo com os alimentos preparados na panela. Certifique-se de que o nível da água não ultrapassa a marcação MAX. Se necessário, escume a água com uma chávena.

NOTA

► Os sacos selados a vácuo devem ficar sempre cobertos com água. Se os sacos selados a vácuo ficarem a flutuar na água, coloque um peso adequado (p. ex. um prato) sobre os mesmos.

Programar o aparelho

- Para regular a temperatura da água em graus para o processo de cozedura desejado, toque repetidamente nos botões **+** / **–** ❽/❾ com a indicação de temperatura ❺ intermitente. A temperatura selecionada é apresentada no visor ❹. Poderá regular valores entre 30,0 °C e 95,0 °C. Se mantiver um dos botões **+** / **–** ❽/❾ premido, a temperatura altera-se rapidamente.
- Toque no botão 🌡/◷ ❿. A indicação do tempo ficará intermitente ❻ no visor ❹ e poderá, então, regular o número de horas de cozedura desejado. Para tal, toque repetidamente nos botões **+** / **–** ❽/❾. Poderá regular valores entre 0 e 99. Se mantiver um dos botões **+** / **–** ❽/❾ premido, o tempo mudará rapidamente em passos de 1 h.
- Toque no botão 🌡/◷ ❿. Pode agora introduzir o número de minutos de cozedura desejado. Para tal, toque repetidamente nos botões **+** / **–** ❽/❾. Poderá regular valores entre 0 e 59. Se mantiver um dos botões **+** / **–** ❽/❾ premido, o tempo mudará rapidamente em passos de 1 min.
- Toque no botão ⏻ ❼ para iniciar o programa. O aparelho inicia o aquecimento da água na panela. A indicação da temperatura ❺ no visor ❹ mostra a temperatura atual da água. Assim que for atingida a temperatura regulada, será emitido um sinal sonoro. Nesta altura, o símbolo dos dois pontos na indicação do tempo ❻ no visor ❹ começa a piscar e a duração do processo de cozedura prosseguirá em contagem decrescente de minutos.
- Se premir o botão 🌡/◷ ❿ durante o processo de cozedura, a temperatura de cozedura regulada ❺ é visualizada. Além disso, a temperatura de cozedura regulada ❺ pisca.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

- Decorrido o tempo regulado, o aparelho desliga-se e o visor ❹ apaga-se. São emitidos sinais sonoros.
- Retire o alimento cozinhado da panela, utilizando uma ferramenta de cozinha adequada (p. ex. pinça de cozinha ou para grelhados).
- Retire a ficha da tomada e remova cuidadosamente o aparelho da panela. Para este efeito, abra a pinça para panela ❷.

⚠ PERIGO!

► Não toque no elemento de aquecimento quente ❸. Poderá pingar água quente do elemento de aquecimento. Perigo de queimaduras.

- Corte o saco selado a vácuo e retire o alimento cozinhado. Dependendo do alimento, poderá ser servido imediatamente ou necessitar de mais preparação (p. ex. dourar um pouco).
- Quando o aparelho voltar a ser ligado, piscará a temperatura regulada por último.

Cozinhar o alimento à temperatura interna

As tabelas abaixo mostram o grau de cozedura de um alimento (p. ex. uma peça de carne) quando a temperatura interna mencionada é atingida. Este grau de cozedura também não se altera caso o alimento fique mais tempo na panela, uma vez que a temperatura interna do alimento nunca poderá ultrapassar a temperatura regulada da água.
A temperatura interna é a temperatura no centro do alimento.

Recomendamos as seguintes temperaturas para um determinado grau de cozedura:

Alimento	Temperatura interna	Grau de cozedura
Vaca, borrego, porco e caça	49 °C	bleu/azul - praticamente crua
	52 °C - 55 °C	rare/mal passado - borda mais estreita cozida
	56 °C - 60 °C	medium rare - mal passado na parte mais grossa
	61 °C - 65 °C	medium - no ponto (interior rosado)
	66 °C - 68 °C	medium well - no ponto, mas quase bem passado
	69 °C - 71 °C	well done - bem passado
Aves	72 °C (sem osso)	cozido
	85 °C (com osso)	cozido
Peixe e marisco	40 °C	vítreo - quase pronto
	41 °C - 45 °C	Mi-cuit - meio cozido
	46 °C - 55 °C	A Point - no ponto
Legumes	83 °C - 87 °C	cozido

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

NOTA

Tenha atenção que as aves só podem ser comidas completamente cozidas, para evitar o perigo de infeção por salmonelas.

Tabela de tempos de cozedura

Alimento a cozinhar	Temperatura de cozedura	Tempo de cozedura	Espessura
Lombo de novilho, costeletas	≥ 49 °C	1 - 6 horas	1 - 2 cm
Bifes de vaca	≥ 49 °C	2 - 8 horas	4 - 5 cm
Cachaço de bovino, perna de borrego, caça	≥ 49 °C	8 - 24 horas	4 - 6 cm
Entremeada	82 °C	10 - 12 horas	3 - 6 cm
Entrecosto	59 °C	10 - 12 horas	2 - 3 cm
Costeletas de porco	≥ 56 °C	4 - 8 horas	2 - 4 cm
Porco assado	≥ 56 °C	10 - 12 horas	5 - 7 cm
Peito de frango (com osso)	85 °C	2 - 6 horas	3 - 5 cm
Bife de peito de frango	72 °C	1 - 4 horas	3 - 5 cm
Asas de frango	85 °C	2 - 6 horas	3 - 5 cm
Coxa de galinha	85 °C	2 - 6 horas	5 - 7 cm
Peito de pato	65 °C	3 - 8 horas	3 - 5 cm
Peixe magro	≥ 47 °C	1 - 2 horas	3 - 5 cm
Peixe gordo	≥ 47 °C	1 - 2 horas	3 - 5 cm
Camarão	60 °C	1 hora	2 - 4 cm
Caudas de lagosta	60 °C	1 hora	4 - 6 cm
Vieiras	60 °C	1 hora	2 - 4 cm
Vegetais de raiz	≥ 83 °C	1 - 2 horas	1 - 5 cm
Vegetais tenros	≥ 83 °C	1 - 2 horas	1 - 5 cm

NOTA

- Todos os dados são valores de referência!
  O tempo de cozedura depende da espessura e da textura dos alimentos utilizados. Os tempos indicados são valores de referência. Teste diferentes tempos de cozedura e temperaturas até obter o resultado desejado.
  A espessura indicada refere-se aos alimentos embalados a vácuo. Por norma, alimentos mais finos necessitam de um tempo de cozedura mais curto.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Limpeza e conservação

⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- ► Retire a ficha da tomada antes de cada limpeza! Caso contrário, existe perigo de choque elétrico!
- ► Nunca abra peças no corpo do aparelho. Não se encontram quaisquer elementos de comando no mesmo. Com o corpo aberto pode existir perigo de morte por choque elétrico.

Nunca mergulhe totalmente o aparelho em água ou outros líquidos! Perigo de choque elétrico!

⚠ AVISO - PERIGO DE QUEIMADURAS!

- ► Deixe o aparelho arrefecer à temperatura ambiente antes de proceder à sua limpeza. Caso contrário, existe perigo de queimaduras!

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ► Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos. Estes podem danificar a superfície e causar danos irreparáveis no aparelho.

- ♦ Limpe o aparelho e o cabo de alimentação ❶ após cada utilização com um pano da loiça ligeiramente humedecido. Seque sempre muito bem o aparelho antes de o utilizar novamente. Certifique-se de que não se encontram quaisquer resíduos de detergente no aparelho, antes de o colocar em funcionamento.
- ♦ Caso o aparelho esteja muito sujo, coloque o aparelho numa panela adequada, tendo em atenção as instruções fornecidas no capítulo ***Preparar o aparelho***, e encha-a com a quantidade de água necessária. O nível da água deverá ficar na marcação "Max".
- ♦ Programe um ciclo de funcionamento a 65 °C e uma duração de 10 minutos após atingida esta temperatura.
- ♦ Por cada 4 litros de água utilizada, acrescente na água 1/2 colher de sopa de detergente para a loiça que não faça espuma.
- ♦ Inicie o ciclo de funcionamento. Uma vez concluído, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer. Em seguida, passe o aparelho por água corrente fria. Antes de armazenar o aparelho, seque-o cuidadosamente.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Descalcificação

Se utilizar o aparelho frequentemente, deverá descalcificá-lo uma vez por mês. Nas regiões com água canalizada mais calcária que o normal, poderá ser necessária uma descalcificação mais frequente.
Para efetuar a descalcificação, proceda da seguinte forma:

- Coloque o aparelho numa panela adequada, tendo em atenção as instruções fornecidas no capítulo ***Preparar o aparelho***, e encha-a com a quantidade de água necessária. O nível da água deverá ficar na marcação "Max".
- Programe um ciclo de funcionamento a 80 °C e uma duração de 20 minutos após ser atingida esta temperatura.
- Por cada 4 litros de água utilizada, acrescente 1/4 de chávena de pó de ácido cítrico na água.
- Inicie o ciclo de funcionamento. Uma vez concluído, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer. Em seguida, passe o aparelho por água corrente fria. Antes de armazenar o aparelho, seque-o cuidadosamente.

Armazenamento

- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o guardar.
- Guarde o aparelho num local seco.

Eliminação

Eliminação do aparelho

O símbolo ao lado de um contentor de lixo com rodas riscado indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU.
Esta Diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico, devendo entregá-lo em locais de recolha, especialmente concebidos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.

Mais informações poderão ser obtidas junto da sua empresa de eliminação de resíduos local ou das entidades municipais.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Anexo

Dados técnicos

Tensão de entrada	220 - 240 V ~ (corrente alternada) 50 Hz
Consumo de energia	1000 W
Classe de proteção	I (terra de proteção)
Tipo de proteção	IPX7 (proteção contra imersão temporária em água)

Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.

Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

PT **Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 288623

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:
08 / 2017 · Ident.-No.: SSVS 1000 A1-062017-4

IAN 288623

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine