SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



SOUS VIDE COOKER SSVS 1000 B2

(GB) (CY)
SOUS VIDE COOKER
Operating instructions

(SI)
PALČKA ZA SOUS-VIDE
Navodila za uporabo

(SK)
VARIČ NA SOUS-VIDE
Návod na obsluhu

(BA)
SOUS-VIDE APARAT
Uputstvo za upotrebu

(MK)
SOUS-VIDE СТАП
Упатства за работа

(RO)
DISPOZITIV PENTRU GĂTIT SOUS-VIDE
Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)
ΡΑΒΔΟΣ SOUS-VIDE
Οδηγίες χρήσης

(HU)
SOUS-VIDE BOT
Használati utasítás

(CZ)
SOUS VIDE STICK
Návod k obsluze

(HR)
SOUS-VIDE ŠTAP ZA KUHANJE
Upute za upotrebu

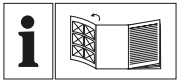
(RS)
SOUS-VIDE APARAT
Uputstvo za upotrebu

(AL)
SHKOP SOUS-VIDE
Udhëzime përdorimi

(BG)
SOUS VIDE СТИК
Ръководство за експлоатация

(DE)
SOUS-VIDE-STICK
Bedienungsanleitung

IAN 524258_2601



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

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

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

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

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

HR Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

BA Prije čitanja, rasklopite stranicu s ilustracijama i upoznajte se sa svim funkcijama uređaja.

RS Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

MK Пред да читате, одвиткајте ја страницата со илустрациите, а потоа запознајте се со сите функции на уредот.

AL Para se të lexoni, hapni faqen me ilustrime dhe më pas njihuni me të gjitha funksionet e pajisjes.

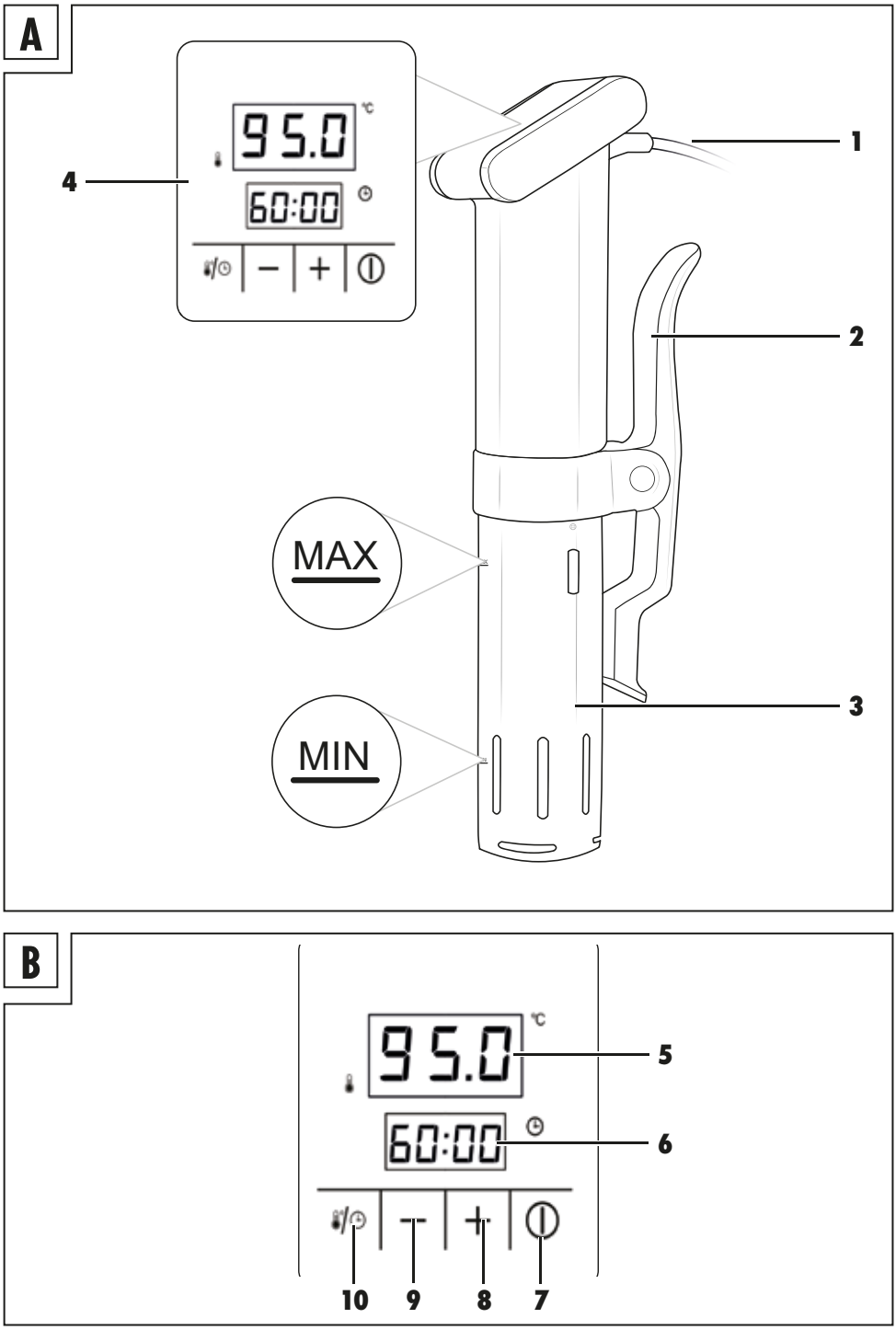
RO Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

BG Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

GR CY Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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

English	Operating instructions	Page	1
Magyar	Használati utasítás	Oldal	11
Slovenščina	Navodila za uporabo	Stran	21
Česky	Návod k obsluze	Strana	31
Slovenčina	Návod na obsluhu	Strana	41
Hrvatski	Upute za upotrebu	Stranica	51
Bosanski	Upute za upotrebu	Stranica	61
Srpski	Uputstvo za upotrebu	Strana	71
Македонски	Упатства за работа	Страница	81
Shqip	Udhëzime përdorimi	Faqe	91
Română	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	101
Български	Ръководство за експлоатация	Страница	111
Ελληνικά	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	121
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	131


A
95.0
°C
60:00
−
+
4
1
2
3
MAX
MIN
B
95.0
°C
60:00
5
6
10
9
8
7

Contents

1. Intended use 2

2. Warnings and symbols used 2

3. What does sous-vide mean? 3

4. Package contents 3

5. Operating elements 3

6. Technical data 3

7. Safety information 3

8. Initial operation 5

8.1. Unpacking 5

8.2. Preparing the appliance 5

9. Handling and use 6

9.1. Switching the appliance on/off 6

9.2. Adding the food 6

9.3. Programming the appliance 6

9.4. Cooking food at core temperature 7

9.5. Cooking times 8

10. Cleaning and maintenance 8

10.1. Descaling 9

11. Storage 9

12. Disposal 9

12.1. Disposal of appliance and packaging 9

13. Kompernass Handels GmbH warranty 9

13.1. Service 10

13.2. Importer 10

14. Ordering replacement parts 10

1. 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.

2. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

⚠	**DANGER!** A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
⚠	**WARNING!** A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
⚠	**CAUTION!** A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
!	**ATTENTION!** A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions. Note all instructions regarding safety and use before using the product. Please pass all product documentation on to any future owner.
~	AC current/voltage
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
CE	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally responsible manner.
b a	Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.
	This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the Republic of Serbia.

3. 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.

4. Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Sous Vide Cooker
- 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 **13.1. Service**).

5. Operating elements

Figure A:

1 Mains cable
2 Pot clip
3 Heating element
4 Display

Figure B:

5 Temperature indicator
6 Time indicator
7 Button ⏻ (On/Off switch)
8 "+" button
9 "–" button
10 Button 🌡°/🕒 (for switching between temperature/time input)

6. Technical data

Input voltage	220-240 V ~, 50 Hz
Power consumption	1000 W
Power consumption in standby mode	< 0,8 W
Protection class	I
Protection class	IPX7 (protection against temporary immersion in water)

7. 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.
- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- 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.
- 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.
- 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.
- Pull the plug from the mains socket before removing the appliance from the water.

⚠ DANGER! RISK OF FIRE!

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

⚠ 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 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 understand the potential risks.
- Do not allow children to use the appliance. Cleaning and maintenance may not be carried out by children.
- Children must not play with the appliance.
- The heating element **(3)** of the appliance gets very hot during use. During operation, only touch the appliance on the control panel or on the pot clip **(2)**.

- Never put your bare hands into the water when you are immersing the vacuum bag in the water bath or removing it.
- The heating element **(3)** of the appliance remains very hot for a while after removing the plug from the mains socket. Do not touch the hot element or put it down on any flammable surface, such as wood.
- The surface of the heating element **(3)** retains residual heat after use. Allow the appliance to cool down to room temperature to avoid burns.

ⓘ 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 "Er 1", "Er2", "Er3" or "Er6" are displayed, switch off the appliance immediately, pull the mains plug out of the socket and contact the Service Hotline (see Section **13.1. Service**).
  The error code display "Er4" informs you that the appliance is not in the water. Handle the appliance as described in the Section **8.2. Preparing the appliance**. The error code display will then go out.

8. Initial operation

8.1. 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.

8.2. 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. 14 cm. Fasten the appliance on the pot's sidewall by means of the pot clip **(2)**. 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.

ATTENTION!

► 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 **9.5. Cooking times**).

ATTENTION!

► 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 **(1)** into a power socket. You will hear a beep and the display **(4)** lights up briefly. The button symbol ⏻ **(7)** glows red and the button symbol 🌡°/◷ **(10)** lights up white.The appliance is now ready for use.

Note

► The appliance will not work if the heating element **(3)** is not in the water. In that case, "Er4" will light up on the display **(4)**.

9. Handling and use

9.1. Switching the appliance on/off

♦ Press the button ⏻ **(7)** to switch on the appliance. On the display **(4)**, the set water temperature **(5)** will flash and the time indicator **(6)** will be lit.

♦ Press the button ⏻ **(7)** for 2 seconds if you want to switch off the appliance.
The display **(4)** will then go out.

9.2. 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).

9.3. Programming the appliance

♦ To set the water temperature for the desired cooking process by degrees, press the buttons +/- **(8)**/**(9)** repeatedly while the temperature indicator **(5)** is blinking. The selected temperature will appear on the display **(4)**.
You can set values between 30.0 °C and 95.0 °C. If you press and hold down one of the buttons +/-, the temperature will change rapidly.

♦ Press the button 🌡°/◷ **(10)**. Now, the time indicator **(6)** is blinking on the display **(4)** and you can enter the number of hours for the desired cooking time. To do so, repeatedly press the buttons +/- **(8)**/**(9)**. You can set values between 0 and 99. If you press and hold down one of the buttons +/-, the number of hours will change rapidly in steps of 10 h.

♦ Press the button 🌡°/◷ **(10)**. Now, you can enter the number of minutes for the desired cooking time. To do so, repeatedly press the buttons +/- **(8)**/**(9)**.
You can set values between 0 and 59.
If you press and hold down one of the buttons +/-, the number of minutes will change rapidly in steps of 5 min.

Note

► After about 19 minutes of inactivity, the display goes dark, while the buttons ⏻ **(7)** and 🌡°/◷ **(10)** remain lit. The appliance is then in standby mode.

♦ Touch the button ⏻ **(7)** to reactivate the appliance; the last set temperature will flash.

♦ Press the button ⏻ **(7)** to start the program. The appliance will begin heating up and circulate the water in the pot. The temperature indicator **(5)** on the display **(4)** shows the current water temperature.

Note

- During heating you can adjust the previously set cooking temperature and cooking time as described above.
- As soon as the set temperature is reached, an acoustic signal will sound. In addition, the colon of the time indicator **(6)** will start to blink on the display **(4)** and the cooking time will be counted down by minutes.
- If you press the button **(10)** during the cooking process, the set cooking temperature and cooking time will be displayed for a few seconds. In addition, the set cooking temperature or the set hours of the cooking time will flash when you press the button again. The set minutes of the cooking time will flash when the button is pressed another time.
- When the time has elapsed, the appliance will switch off automatically and the display **(4)** 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 **(2)**.

DANGER!

- Do not touch the hot heating element **(3)**.
  Hot water can drip from the heating element. There is a risk of burns and scalding.

ATTENTION!

- Do not place the appliance on any flammable surface, such as wood.
- 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.

9.4. 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

Note

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

9.5. 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 drum-stick	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.

10. Cleaning and maintenance

DANGER! RISK OF ELECTRIC 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!

ATTENTION!

► 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 **(1)** 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 **8.2. 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 tablespoon 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.

10.1. 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 **8.2. 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.

11. Storage

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

12. Disposal

12.1. Disposal of appliance and packaging



The symbol of the crossed-out wheelie bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

13. 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 warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase. If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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.

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 to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches 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 (IAN) 524258_2601 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- 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.

13.1. Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

(CY) **Service Cyprus**
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 524258_2601

13.2. Importer

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

14. Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at **www.kompernass.com**.

Scan the QR code with your smartphone/tablet.
You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

Note

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Always quote the article number (IAN) 524258_2601 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat 12

2. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok 12

3. Mit jelent a sous vide? 13

4. A csomag tartalma 13

5. Kezelőelemek 13

6. Műszaki adatok 13

7. Biztonsági utasítások 13

8. Üzembe helyezés 15

8.1. Kicsomagolás 15

8.2. A készülék előkészítése 15

9. Használat és üzemeltetés 16

9.1. Készülék be-/kikapcsolása 16

9.2. A főzendő élelmiszer behelyezése 16

9.3. A készülék programozása 16

9.4. Élelmiszer főzése maghőmérsékleten 17

9.5. Főzési idők táblázat 18

10. Tisztítás és ápolás 18

10.1. Vízkőlerakódás eltávolítása 19

11. Tárolás 19

12. Ártalmatlanítás 19

12.1. A készülék és a csomagolás ártalmatlanítása 19

13. A Kompernass Handels GmbH garanciája 19

13.1. Szerviz 20

13.2. Gyártja 20

14. Pótalkatrészek rendelése 20

1. Rendeltetésszerű használat

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

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

A készülék csak beltéri használatra alkalmas.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Nem rendeltetésszerű használatból eredő veszély!

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

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

2. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

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

	**VESZÉLY!** Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY" figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
	**FIGYELMEZTETÉS!** Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS" figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	**VIGYÁZAT!** Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT" figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	**FIGYELEM!** Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM" figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.

	**Tudnivaló:** Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	**Olvassa el az útmutatót.** A termék használata előtt olvassa el az összes használati és biztonsági utasítást. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.
	Váltóáram/-feszültség
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Ez a termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelvek követelményeinek.
	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.
	A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1–7: műanyagok, 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.
	Ez a termék megfelel a Szerb Köztársaság nemzeti irányelveiben rögzített követelményeknek.

3. Mit jelent a sous vide?

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

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

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

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

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

4. A csomag tartalma

A készüléket alapkivitelben az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- sous-vide bot
- használati útmutató

Megjegyzés

- Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **13.1. Szerviz** fejezetet).

5. Kezelőelemek

„A" ábra:

1 hálózati csatlakozókábel
2 edényszorító
3 fűtőelem
4 kijelző

„B" ábra:

5 hőmérsékletjelző
6 időjelző
7 gomb ⏻ (be- és kikapcsoló)
8 „+" gomb
9 „-" gomb
10 gomb 🌡/🕒 (hőmérséklet-/időbevitel átváltó)

6. Műszaki adatok

Bemeneti feszültség	220 - 240 V ~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel	1000 W
Teljesítményfelvétel készenléti állapotban	< 0,8 W
Védelmi osztály	I
Védelmi fajta	IPX7 (időnkénti vízbe merítésre való védelem)

7. Biztonsági utasítások

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtesse a készüléket, ha a készülék vagy a hálózati csatlakozókábel láthatóan sérült vagy ha a készülék korábban leesett.
- A készülék csak száraz belső helyiségekben használható.

- Soha ne merítse vízbe a készüléket a **MAX** jelölésnél mélyebbre! Soha ne merítse a készüléket más folyadékba!
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Úgy helyezze el a kábelt, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelenthet a használó számára. Ezen kívül a garancia is érvényét veszti.
- Minden tisztítás előtt húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn!
- Soha ne nyissa ki a készülékház részeit. Nincsen benne kezelőelem. Nyitott készülékház esetén áramütés okozta életveszély áll fent.
- Ha a készüléket teljesen le szeretné választani a hálózatról, akkor ki kell húzni a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. Ezért a készüléket úgy kell felállítani, hogy mindig biztosítva legyen az akadálytalan hozzáférés a hálózati csatlakozóaljzathoz, hogy vészhelyzet esetén azonnal ki lehessen húzni a hálózati csatlakozódugót.
- A hálózati csatlakozódugót mindig a dugónál, soha ne a kábelnél fogva húzza ki a csatlakozóaljzatból.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, mielőtt a készüléket kiveszi a vízből.

⚠ VESZÉLY! TŰZVESZÉLY!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

- Működés közben a készülék fűtőeleme **(3)** nagyon felforrósodik. A készüléket működés közben csak a kezelőfelületnél vagy az edényszorítónál **(2)** érintse meg.
- Ne nyúljon csupasz kézzel a vízbe, amikor a vákuumzacskót a vízfürdőbe teszi vagy kiveszi.
- Miután kihúzta a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, a készülék fűtőeleme **(3)** egy darabig forró marad és nem szabad hozzáérni vagy gyúlékony felületre, pl. fára helyezni.
- A készülék használata után a fűtőelem **(3)** felülete maradék hővel rendelkezik. Hagyja a készüléket szobahőmérsékletre hűlni, ellenkező esetben égési sérülés veszély áll fenn!

(!) FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- Csak szorosan lezárt élelmiszert tegyen a vízfürdőbe. A behatoló víz kedvezőtlenül befolyásolja vagy tönkre teszi az élelmiszert.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék, a hálózati kábel vagy a csatlakozódugó ne érjen forró felülethez, például főzőlaphoz vagy nyílt lánghoz.
- Soha ne állítsa a készüléket hőforrás közelébe.
- Soha ne nyissa ki a készülékházat. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti.
- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket mielőtt tisztítja és elrakja.
- Ha a készülék hibásan működik, akkor a kijelzőn egy hibakód villog. Az „Er 1", „Er2", „Er3" vagy „Er6" hibakód megjelenésekor azonnal kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból és forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **13.1. Szerviz** fejezetet).
  Az „Er4" hibakód arról tájékoztat, hogy a készülék nincs vízben. Használja a készüléket a **8.2. A készülék előkészítése** fejezetben leírtak szerint. Ekkor kialszik a hibakód-kijelzés.

8. Üzembe helyezés

8.1. Kicsomagolás

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

(i) Megjegyzés

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

⚠ VESZÉLY!

- A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn.

8.2. A készülék előkészítése

- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket meleg mosogatószeres vízzel és alaposan törölje szárazra.
- Állítsa a készüléket egy kb. 14 cm magas oldalfalú edénybe. Rögzítse a készüléket az edényszorítóval **(2)** az edény oldalfalára. Állítsa az edényt egy sima, száraz és csúszásmentes felületre.
- Töltsön annyi meleg vizet az edénybe, hogy a víz felülete a **MIN** és **MAX** jelölés között legyen.

FIGYELEM!

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

Megjegyzés

► A vízhőmérsékletnek lehetőleg meg kell felelni a főzési művelethez szükséges hőmérsékletnek. Ezzel elkerülheti a hosszú várakozási időt, amíg a víz eléri a szükséges hőmérsékletet.

► Viszont ne legyen melegebb a víz a szükséges hőmérsékletnél.

► A szükséges hőmérséklet pl. a főzési idők táblázatában található (lásd **9.5. Főzési idők táblázat** fejezetet).

FIGYELEM!

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

♦ Csatlakoztassa a hálózati csatlakozókábelt **(1)** egy csatlakozóaljzatba. Egy hangjelzés hallható és a kijelző **(4)** röviden felvillan. A ⏻ **(7)** kapcsoló szimbólum pirosan pislákol és a 🌡°/◷ **(10)** kapcsoló szimbólum fehéren világít. A készülék ezzel üzemkész.

Megjegyzés

► A készülék nem működik, ha a fűtőelem **(3)** nincs a vízben. Ebben az esetben „Er4" villog a kijelzőn **(4)**.

9. Használat és üzemeltetés

9.1. Készülék be- / kikapcsolása

♦ A készülék bekapcsolásához nyomja meg a ⏻ **(7)** gombot. A kijelzőn **(4)** villog a beállított vízhőmérséklet kijelző **(5)** és világít az időjelző **(6)**.

♦ Érintse meg a ⏻ **(7)** gombot 2 másodpercig, ha szeretné kikapcsolni a készüléket. Ekkor a kijelző **(4)** kialszik.

9.2. A főzendő élelmiszer behelyezése

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

Megjegyzés

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

9.3. A készülék programozása

♦ A vízhőmérséklet fokozatos beállításához a kívánt főzési művelethez, érintse meg villogó hőmérsékletjelző **(5)** esetén többször a +/- **(8)**/**(9)** gombokat. A kiválasztott hőmérséklet megjelenik a kijelzőn **(4)**. 30,0 °C és 95,0 °C közötti hőmérséklet állítható be. A +/- gombok valamelyikének folyamatos érintése esetén a hőmérséklet gyorsabban változik.

♦ Érintse meg a 🌡°/◷ **(10)** gombot. Ekkor villog az időjelző **(6)** a kijelzőn **(4)** és megadhatja a kívánt főzési időtartam óraszámát.
Ehhez érintse meg többször a +/- **(8)**/**(9)** gombot. 0 és 99 közötti érték állítható be. A +/- gombok valamelyikének folyamatos érintése esetén az óraszám 10 órás lépésekben gyorsan változik.

♦ Érintse meg a 🌡°/◷ **(10)** gombot. Ekkor megadhatja a kívánt főzési időtartam percszámát. Ehhez érintse meg többször a +/- **(8)**/**(9)** gombot. 0 és 59 közötti érték állítható be. A +/- gombok valamelyikének folyamatos érintése esetén a percszám 5 perces lépésekben gyorsan változik.

Tudnivaló

► Kb. 19 perc inaktivitás után kialszik a kijelző, miközben a gombok ⏻ **(7)** és 🌡°/◷ **(10)** továbbra is világítanak. Ettől az időponttól a készülék készenléti állapotban van.

♦ A készülék visszakapcsolásához nyomja meg a gombot ⏻ **(7)**; villog az utoljára beállított hőmérséklet.

♦ A program elindításához nyomja meg a ⏻ **(7)** gombot. A készülék elkezdi felmelegíteni és forgatni az edényben lévő vizet. A hőmérsékletjelző **(5)** a kijelzőn **(4)** az aktuális vízhőmérsékletet mutatja.

ⓘ Megjegyzés

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

♦ Amint elérte a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. Ekkor elkezd villogni az időjelző **(6)** kettőspontja a kijelzőn **(4)** és a főzési idő percenként csökken.

♦ Ha főzés közben megérinti a 🌡°/◷ **(10)** gombot, akkor néhány másodpercre megjelenik a beállított hőmérséklet és főzési idő.
Ehhez villog a beállított főzési hőmérséklet, ill. a főzési idő beállított órái, ha ismét megérinti a 🌡°/◷ gombot. A főzési idő beállított percei villognak, ha ismét megérinti a 🌡°/◷ gombot.

♦ Amikor az idő lejár, a készülék kikapcsol és a kijelző **(4)** kialszik. Akusztikus hangjelzés hallható.

♦ Vegye ki a megfőzött ételt egy megfelelő konyhai eszközzel (pl. konyhai vagy grillfogóval) az edényből.

♦ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból és óvatosan vegye ki a készüléket az edényből. Ehhez nyissa ki az edényszorítót **(2)**.

⚠ VESZÉLY!

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

ⓘ FIGYELEM!

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

♦ Vágja ki a vákuumzacskót és vegye ki a megfőtt ételt. Ez az ételtől függően azonnal tálalható vagy tálalás előtt további feldolgozás szükséges (pl. rövid sütés).

♦ Ismételt bekapcsolás után az utoljára beállított hőmérséklet villog.

9.4. Élelmiszer főzése maghőmérsékleten

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

A maghőmérséklet az élelmiszer közepén lévő hőmérséklet.

A következő hőmérsékleteket javasoljuk egy bizonyos főzési fokozat eléréséhez:

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

ⓘ Megjegyzés

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

9.5. Főzési idők táblázat

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

Megjegyzés

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

10. Tisztítás és ápolás

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

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

FIGYELMEZTETÉS! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

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

FIGYELEM!

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

♦ Tisztítsa meg a készüléket és a hálózati csatlakozókábelt **(1)** minden használat után enyhén benedvesített törlőkendővel. Alaposan törölje szárazra a készüléket, mielőtt ismét használja. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon mosogatószer a készülékben és a készüléken, mielőtt újra üzembe helyezi.

♦ Makacs szennyeződés esetén helyezze a készüléket egy megfelelő edénybe és töltsön bele vizet a meghatározott mennyiség szerint, a **8.2. A készülék előkészítése** fejezetben lévő utasításokat figyelembe véve. A vízszintnek a „**MAX**" jelölésnél kell lennie.

♦ Programozzon be egy 65 °C-os és 10 perces működést a célhőmérséklet elérése után.

♦ 4 liter vízhez tegyen 1/2 evőkanál nem habzó, folyékony mosogatószert a vízbe.

♦ Indítsa el a műveletet. A végén húzza ki a hálózati csatlakozódugót és hagyja lehűlni a készüléket. Végül öblítse el a készüléket hideg, folyó vízzel. Tárolás előtt alaposan törölje szárazra a készüléket.

10.1. Vízkőlerakódás eltávolítása

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

- Helyezze a készüléket a **8.2. A készülék előkészítése** fejezetben lévő utasításokat figyelembe véve egy megfelelő edénybe és töltsön bele vizet a meghatározott mennyiség szerint. A vízszintnek a „**MAX**" jelölésnél kell lennie.
- Programozzon be egy 80 °C-os és 20 perces működést a célhőmérséklet elérése után.
- 4 liter vízhez tegyen 1/4 csésze citromsavport a vízbe.
- Indítsa el a műveletet. A végén húzza ki a hálózati csatlakozódugót és hagyja lehűlni a készüléket. Végül öblítse el a készüléket hideg, folyó vízzel. Tárolás előtt alaposan törölje szárazra a készüléket.

11. Tárolás

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

12. Ártalmatlanítás

12.1. A készülék és a csomagolás ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekes szeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A csomagolás anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

13. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges. Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik elölről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garancia lejárta után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek - mint például kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek - sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 524258_2601.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.

13.1. Szerviz

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 524258_2601

13.2. Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NÉMETORSZÁG
www.kompernass.com

14. Pótalkatrészek rendelése

A termékhez bármikor kényelmesen rendelhet pótalkatrészeket a **www.kompernass.com** weboldalon.

Szkennelje be a QR-kódot az okostelefonjával/táblagépével. Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a weboldalunkra kerül, ahol megtekintheti és megrendelheti a rendelkezésre álló pótalkatrészeket.

Tudnivaló

- Ha probléma merül fel az online rendeléssel, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz telefonon vagy e-mailben.
- A rendeléshez mindig adja meg a cikkszámot (IAN) 524258_2601.
- Ne feledje, hogy nem minden országban lehetséges az alkatrészek interneten történő megrendelése.

Kazalo

1. Predvidena uporaba 22

2. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih 22

3. Kaj pomeni sous vide? 23

4. Vsebina kompleta 23

5. Upravljalni elementi 23

6. Tehnični podatki 23

7. Varnostna navodila 23

8. Začetek uporabe 25

8.1. Jemanje iz embalaže 25

8.2. Priprava naprave 25

9. Uporaba in delovanje 26

9.1. Vklop / izklop naprave 26

9.2. Vstavitev živil za pripravo 26

9.3. Programiranje naprave 26

9.4. Priprava jedi pri temperaturi sredice 27

9.5. Tabela časov priprave 27

10. Čiščenje in vzdrževanje 28

10.1. Odstranjevanje vodnega kamna 28

11. Shranjevanje 28

12. Odstranjevanje med odpadke 28

12.1. Odstranitev naprave in embalaže 28

13. Proizvajalec 29

14. Pooblaščeni serviser 29

15. Garancijski list 29

16. Naročanje nadomestnih delov 30

1. Predvidena uporaba

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

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

Naprava je predvidena le za uporabo v notranjih prostorih.

⚠ OPOZORILO

Nevarnost zaradi nepredvidene uporabe!

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

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

2. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

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

⚠	**NEVARNOST!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
⚠	**OPOZORILO!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
⚠	**PREVIDNO!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.
!	**POZOR!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.
i	**Opomba:** Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.
	Preberite navodila. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Ob predaji izdelka drugim priložite vso dokumentacijo.
~	Izmenični tok/napetost
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.
CE	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov.
	Električnih naprav ne odvrzite med gospodinjske odpadke!
	Embalažo odstranite na okolju prijazen način.
a b	Pri ločevanju odpadkov upoštevajte oznake na embalaži: Označene so s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1-7: umetne snovi, 20-22: papir in karton, 80-98: sestavljeni materiali.
	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov Republike Srbije.

3. Kaj pomeni sous vide?

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

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

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

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

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

4. Vsebina kompleta

Naprava ob nakupu standardno vsebuje naslednje sestavne dele:

- palčka za sous-vide
- navodila za uporabo

Opomba

► Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb.

► V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje **14. Pooblaščeni serviser**).

5. Upravljalni elementi

Slika A:

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

Slika B:

5 prikaz temperature
6 prikaz časa
7 gumb ⏻ (za vklop/izklop)
8 gumb »+«
9 gumb »–«
10 gumb 🌡°/🕒 (za preklop vnosa temperature/časa)

6. Tehnični podatki

Vhodna napetost	220–240 V ~, 50 Hz
Poraba moči	1000 W
Vhodna moč v stanju pripravljenosti	< 0,8 W
Razred zaščite	I
Vrsta zaščite	IPX7 (zaščita pred začasno potopitvijo v vodo)

7. Varnostna navodila

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- Pred uporabo preverite, ali so na napravi vidne morebitne zunanje poškodbe. Naprave ne začnite uporabljati, če so na napravi ali električnem kablu vidne poškodbe ali če vam je naprava pred tem padla na tla.
- Napravo je dovoljeno uporabljati samo v suhih notranjih prostorih.
- Naprave nikoli ne potopite v vodo dlje kot do oznake **MAX**! Naprave nikoli ne potopite v druge tekočine!
- Pazite, da se električni kabel med delovanjem nikoli ne navlaži ali omoči. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da se ne more poškodovati na kak drugačen način.

- Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Popravilo naprave prepustite samo pooblaščenim strokovnim delavnicam ali servisni službi. Zaradi nestrokovnih popravil lahko pride do nevarnosti za uporabnika. Poleg tega preneha veljati garancija.
- Pred vsakim čiščenjem električni vtič izvlecite iz električne vtičnice! Drugače obstaja nevarnost električnega udara!
- Nikoli ne odpirajte nobenih delov ohišja. V njem ni nobenih upravljalnih elementov. Če ohišje odprete, obstaja smrtna nevarnost zaradi možnega udara električnega toka.
- Za popolno ločitev naprave od omrežja je električni vtič treba potegniti iz električne vtičnice. Zato morate napravo postaviti tako, da je zmeraj zagotovljen neoviran dostop do električne vtičnice, da lahko električni vtič v sili takoj potegnete iz vtičnice.
- Električni vtič iz električne vtičnice vedno potegnite za vtič, nikoli ne vlecite za kabel.
- Pred čiščenjem naprave vedno prej izvlecite električni vtič iz električne vtičnice.

⚠ NEVARNOST POŽARA!

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

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Napravo uporabljajte samo v loncih, ki so dovolj težki, da ohranjajo zadostno stabilnost med uporabo naprave.
- Neprekinjeno nadzorovanje naprave med njenim delovanjem ni potrebno, vsekakor pa jo je treba redno preverjati. To še posebej velja, če so nastavljeni daljši časi priprave jedi.
- Osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem smejo napravo uporabljati le pod nadzorom ali če so bili poučeni o varni uporabi naprave ter so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz njene uporabe.
- Otroci naprave ne smejo uporabljati. Otroci ne smejo izvajati uporabniškega čiščenja in vzdrževanja.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Grelni element **(3)** naprave se pri delovanju zelo segreje. Naprave se med delovanjem dotikajte samo na upravljalnem polju ali na sponki za lonec **(2)**.
- Pri polaganju vakuumskih vrečk v vodo ali njihovem odstranjevanju v vodo ne segajte z golimi rokami.
- Ko je električni vtič izvlečen iz električne vtičnice, ostane grelni element **(3)** naprave še nekaj časa vroč in se ga ne smete dotikati ali ga odložiti na gorljive površine, npr. na les.

- Po koncu uporabe naprave je površina grelnega elementa **(3)** še nekaj časa topla. Počakajte, da se naprava ohladi na sobno temperaturo, drugače obstaja nevarnost opeklin!

(!) POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- V vodno kopel položite samo trdno zapakirana živila. Vdor vode bi neugodno vplival na živila ali jih pokvaril.
- Preprečite, da bi naprava, električni kabel ali električni vtič prišel v stik z viri vročine, kot so kuhalne plošče ali odprti plamen.
- Naprave nikoli ne postavljajte v bližino virov toplote.
- Ohišja nikoli ne odpirajte. V tem primeru varnost ni zagotovljena in jamstvo preneha veljati.
- Pred čiščenjem in shranjevanjem počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.
- Če se pri napravi pojavijo napake v delovanju, utripa na zaslonu koda napake. Če se prikaže koda napake »Er 1«, »Er2«, »Er3« ali »Er6«, napravo takoj izklopite, izvlecite električni vtič iz električne vtičnice in se obrnite na servisno službo (glejte poglavje **14. Pooblaščeni serviser**).
  Prikazana koda napake »Er4« vas obvešča o tem, da naprava ni postavljena v vodo.
  Z napravo ravnajte, kot je opisano v poglavju **8.2. Priprava naprave**. Prikaz kode napake potem ugasne.

8. Začetek uporabe

8.1. Jemanje iz embalaže

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

(i) Opomba

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

⚠ NEVARNOST!

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

8.2. Priprava naprave

- Napravo pred prvo uporabo očistite s toplo vodo za pomivanje in jo skrbno osušite.
- Napravo postavite v lonec s steno višine približno 14 cm. Pritrdite napravo s sponko za lonec **(2)** na steno lonca. Postavite lonec na ravno, suho in nedrsečo podlago.
- V lonec dajte toliko tople vode, da je površina vode med oznakama **MIN** in **MAX**.

(!) POZOR!

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

(i) Opomba

- Temperatura vode naj čim bolj ustreza temperaturi, ki jo potrebujete za postopek priprave jedi. Tako preprečite dolge čase čakanja, da se doseže nastavljena temperatura.
- Voda pa ne sme biti bolj vroča od potrebne temperature.
- Potrebno temperaturo najdete npr. v tabeli časov za pripravo jedi (glejte poglavje **9.5. Tabela časov priprave**).

(!) POZOR!

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

♦ Priključite električni kabel **(1)** v električno vtičnico. Zadoni zvočni signal in zaslon **(4)** na kratko zasveti. Simbol gumba ⏻ **(7)** žari rdeče, simbol gumba 🌡°/◷ **(10)** pa belo sveti. Naprava je zdaj pripravljena za uporabo.

ⓘ **Opomba**

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

9. Uporaba in delovanje

9.1. Vklop / izklop naprave

♦ Pritisnite gumb ⏻ **(7)**, da napravo vklopite. Na zaslonu **(4)** utripa prikaz nastavljene temperature vode **(5)**, prikaz časa **(6)** sveti.

♦ Ko želite napravo izključiti, pridržite gumb ⏻ **(7)** za 2 sekundi. Zaslon **(4)** potem ugasne.

9.2. Vstavitev živil za pripravo

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

ⓘ **Opomba**

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

9.3. Programiranje naprave

♦ Za nastavitev temperature vode za želeni postopek priprave jedi po stopinjah med utripanjem prikaza temperature **(5)** večkrat pritisnite gumba +/- **(8)**/**(9)**.
Izbrana temperatura se prikaže na zaslonu **(4)**.
Nastavite lahko vrednosti med 30,0 °C in 95,0 °C.
Če enega od gumbov +/- pridržite za dlje časa, se temperatura spreminja po hitrem postopku.

♦ Dotaknite se gumba 🌡°/◷ **(10)**. Zdaj utripa prikaz časa **(6)** na zaslonu **(4)** in lahko vnesete število ur za želeno trajanje priprave jedi. V ta namen se večkrat dotaknite gumbov +/- **(8)**/**(9)**. Nastavite lahko vrednosti med 0 in 99. Če enega od gumbov +/- pridržite za dlje časa, se število ur spreminja v korakih po 10 ur po hitrem postopku.

♦ Dotaknite se gumba 🌡°/◷ **(10)**. Zdaj lahko vnesete število minut za želeno trajanje priprave jedi. V ta namen se večkrat dotaknite gumbov +/- **(8)**/**(9)**. Nastavite lahko vrednosti med 0 in 59. Če enega od gumbov +/- pridržite za dlje časa, se število minut spreminja v korakih po 5 minut po hitrem postopku.

ⓘ **Opomba**

► Čez pribl. 19 minut brez posegov prikazovalnik ugasne, gumbi ⏻ **(7)** in 🌡°/◷ **(10)** pa svetijo še naprej.
Od tega trenutka je naprava v stanju pripravljenosti.

♦ Dotaknite se gumba ⏻ **(7)**, da napravo znova vklopite, nazadnje nastavljena temperatura utripa.

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

ⓘ **Opomba**

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

♦ Ko je nastavljena temperatura dosežena, zadoni zvočni signal. V ta namen začne utripati dvopičje prikaza časa **(6)** na zaslonu **(4)** in se čas priprave jedi odšteva po minutah.

♦ Če se med pripravo jedi dotaknete gumba 🌡°/◷ **(10)**, se za nekaj sekund prikažeta nastavljena temperatura priprave jedi in čas priprave jedi. Pri tem utripa nastavljena temperatura priprave jedi oz. nastavljene ure časa priprave jedi, če se gumba 🌡°/◷ dotaknete še enkrat. Nastavljene minute časa priprave jedi po naslednjem dotiku gumba 🌡°/◷ utripajo.

♦ Ko je čas potekel, se naprava izklopi in zaslon **(4)** ugasne. Oglasijo se akustični signali.

♦ Vzemite pripravljeno živilo s primernim kuhinjskim pripomočkom (npr. kuhinjskim prijemalom ali kleščami za žar) iz lonca.

♦ Izvlecite električni vtič iz električne vtičnice in napravo previdno vzemite iz lonca. V ta namen odprite sponko za lonec **(2)**.

⚠ **NEVARNOST!**

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

(!) POZOR!

- ► Vroče naprave ne odlagajte na gorljive površine, npr. na les.
- ♦ Prerežite vakuumsko vrečko in živilo vzemite ven. Odvisno od pripravljenega živila lahko tega takoj postrežete ali pa ga pred postrežbo še obdelate (npr. na kratko popečete).
- ♦ Po naslednjem vklopu utripa nazadnje nastavljena temperatura.

9.4. Priprava jedi pri temperaturi sredice

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

Temperatura sredice je temperatura na sredini živila.

Priporočamo vam naslednje temperature za posamezne stopnje priprave jedi:

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

(i) Opomba

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

9.5. Tabela časov priprave

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

Opomba

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

10. Čiščenje in vzdrževanje

NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

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

OPOZORILO! NEVARNOST OPEKLIN!

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

POZOR!

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

- Po vsaki uporabi napravo in električni kabel **(1)** očistite z rahlo navlaženo krpo za pomivanje. Napravo pred ponovno uporabo v vsakem primeru dobro osušite. Preden napravo znova uporabite, pazite, da na ali v njej ni ostankov pomivalnega sredstva.
- Če je naprava močno umazana, jo ob upoštevanju navodil v poglavju **8.2. Priprava naprave** dajte v primeren lonec in tega napolnite z ustrezno količino vode. Gladina vode mora segati do oznake »**MAX**«.
- Programirajte program delovanja s 65 °C, ki traja 10 minut po doseženi dokončni temperaturi.
- Na 4 litre vode dodajte 1/2 žlice tekočega sredstva za pomivanje posode, ki se ne peni.
- Zaženite postopek delovanja. Po koncu postopka izvlecite električni vtič iz vtičnice in napravo pustite, da se ohladi. Potem napravo izperite pod tekočo mrzlo vodo. Pred shranjevanjem napravo skrbno osušite.

10.1. Odstranjevanje vodnega kamna

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

- Dajte napravo ob upoštevanju navodil v poglavju **8.2. Priprava naprave** v primeren lonec in tega napolnite z ustrezno količino vode. Gladina vode mora segati do oznake »**MAX**«.
- Programirajte program delovanja z 80 °C, ki traja 20 minut po doseženi dokončni temperaturi.
- Na 4 litre vode dodajte 1/4 žlice citronske kisline v prahu.
- Zaženite postopek delovanja. Po koncu postopka izvlecite električni vtič iz vtičnice in napravo pustite, da se ohladi. Potem napravo izperite pod tekočo mrzlo vodo. Pred shranjevanjem napravo skrbno osušite.

11. Shranjevanje

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

12. Odstranjevanje med odpadke

12.1. Odstranitev naprave in embalaže



Prečrtan simbol smetnjaka pomeni, da se ta naprava po koncu življenjske dobe ne sme odlagati med gospodinjske odpadke. Napravo je treba odložiti na določenih zbirnih mestih, v centrih za recikliranje ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

Pred vračilom naprave izbrišite vse osebne podatke.

Embalaža je iz materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.

Embalažo zavrzite na okolju prijazen način.

13. Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NEMČIJA
www.kompernass.com

14. Pooblaščeni serviser

(SI) **Servis Slovenija**
Tel.: 080 080 917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 524258_2601

15. Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščeni servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščeni servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnost blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšanega roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščeni servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali nepooblaščena oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.

12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izkjučuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

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

16. Naročanje nadomestnih delov

Nadomestne dele za ta izdelek lahko udobno naročite v spletu na **www.kompernass.com**.

Preberite kodo QR s svojim pametnim telefonom/tabličnim računalnikom. S to kodo QR pridete neposredno na naše spletno mesto, kjer si lahko ogledate in naročite razpoložljive nadomestne dele.

Opomba

- Če bi imeli težave z naročanjem na spletu, se lahko po telefonu ali e-pošti obrnete na naš servisni center.
- Pri naročilu vedno navedite številko artikla (IAN) 524258_2601.
- Upoštevajte, da spletno naročilo nadomestnih delov ni mogoče v vseh državah dostave.

Obsah

1. Použití v souladu s určením **32**

2. Použitá výstražná upozornění a symboly **32**

3. Co znamená Sous-vide? **33**

4. Rozsah dodávky **33**

5. Ovládací prvky **33**

6. Technické údaje **33**

7. Bezpečnostní pokyny **33**

8. Uvedení do provozu **35**

8.1. Vybalení 35

8.2. Příprava přístroje 35

9. Obsluha a provoz **36**

9.1. Vypnutí/zapnutí přístroje 36

9.2. Vložení potravin určených na vaření. 36

9.3. Programování přístroje 36

9.4. Vaření potravin na teplotu jádra 37

9.5. Tabulka dob vaření. 37

10. Čištění a údržba **38**

10.1. Odvápnění. 38

11. Skladování **38**

12. Likvidace **39**

12.1. Likvidace přístroje a obalu 39

13. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH **39**

13.1. Servis 40

13.2. Dovozce 40

14. Objednávání náhradních dílů **40**

1. 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.

2. Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

⚠	**NEBEZPEČÍ!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
⚠	**VÝSTRAHA!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
⚠	**OPATRNĚ!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
!	**POZOR!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.

ⓘ	**Upozornění:** Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
📖	**Přečtěte si návod.** Před použitím výrobku dbejte všech provozních a bezpečnostních pokynů. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním všechny podklady.
~	Střídavý proud/napětí
🍴	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
CE	Tento výrobek splňuje požadavky platných evropských a národních směrnic.
🗑	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
🗑	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.
♻ b a	Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka, 80-98: kompozitní materiály.
ES/PT AZUL ES/PT AMARILLO AMARELO ES/PT	Obal obsahuje papír a/nebo lepenku. Obal obsahuje plast a/nebo kov.
	Tento výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Srbské republiky.

3. 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.

4. Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- sous vide stick
- 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 **13.1. Servis**).

5. Ovládací prvky

Obrázek A:

1 síťový kabel
2 úchyt hrnce
3 topný článek
4 displej

Obrázek B:

5 údaj teploty
6 údaj času
7 tlačítko ⏻ (zapnutí / vypnutí)
8 tlačítko „+“
9 tlačítko „–“
10 tlačítko °C/🕒 (přepnutí údaje teploty / času)

6. Technické údaje

Vstupní napětí	220–240 V ~, 50 Hz
Příkon	1000 W
Příkon v pohotovostním režimu	< 0,8 W
Třída ochrany	I
Typ ochrany	IPX7 (ochrana proti občasnému ponoření do vody)

7. 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.

- Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- 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.
- 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.
- 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.
- Než přístroj vyjmete z vody, vytáhněte síťovou zástrčku ze sítě.

⚠ NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

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

⚠ 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.
- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí smějí používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumějí z toho vyplývajícím nebezpečím.
- Děti nesmí přístroj používat. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Topný článek **(3)** přístroje je během provozu velmi horký. Během provozu se přístroje dotýkejte pouze v místě ovládacího panelu nebo úchytu hrnce **(2)**.
- Při vkládání do vodní lázně a vyjímání z vodní lázně se vakuového sáčku nedotýkejte holýma rukama.
- Po vytažení síťové zástrčky ze zásuvky zůstane topný článek **(3)** přístroje chvíli horký a nesmíte se jej dotýkat ani se nesmí položit na hořlavé plochy, jako je např. dřevo.
- Po použití přístroje je na povrchu topného článku **(3)** ještě zbytkové teplo. Přístroj nechte vychladnout na pokojovou teplotu, jinak hrozí nebezpečí popálení!

ⓘ 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 „Er 1“, „Er2“, „Er3“ nebo „Er6“, přístroj okamžitě vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **13.1. Servis**).
  Zobrazení chybového kódu „Er4“ informuje o tom, že přístroj není ve vodě. Přístroj používejte podle popisu v kapitole **8.2. Příprava přístroje**. Zobrazení chybového kódu pak zhasne.

8. Uvedení do provozu

8.1. 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.

8.2. 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 14 cm. Přístroj upevněte úchytem hrnce **(2)** 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!

- 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 **9.5. Tabulka dob vaření**).

POZOR!

- ► 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 **(1)** do síťové zásuvky. Zazní zvukový signál a displej **(4)** se krátce rozsvítí. Symbol tlačítka ⏻ **(7)** svítí červeně a symbol tlačítka 🌡°/◷ **(10)** svítí bíle. Přístroj je nyní připraven k provozu.

Upozornění

- ► Přístroj nefunguje, pokud se topný článek **(3)** nenachází ve vodě. V tomto případě bliká na displeji **(4)** symbol „Er4".

9. Obsluha a provoz

9.1. Vypnutí/zapnutí přístroje

- ♦ K zapnutí přístroje se dotkněte tlačítka ⏻ **(7)**. Na displeji **(4)** bliká údaj nastavené teploty **(5)** vody, údaj času **(6)** svítí.
- ♦ Chcete-li přístroj vypnout, dotkněte se tlačítka ⏻ **(7)** na 2 sekundy. Displej **(4)** potom zhasne.

9.2. 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).

9.3. Programování přístroje

- ♦ Chcete-li nastavit teplotu vody pro požadovaný proces vaření po stupních, dotkněte se opakovaně při blikajícím údaji teploty **(5)** tlačítek +/- **(8)**/**(9)**. Zvolená teplota se zobrazí na displeji **(4)**. Hodnoty můžete nastavit mezi 30,0 °C a 95,0 °C. Pokud se trvale dotknete jednoho z tlačítek +/-, změní se teplota v rychlém chodu.
- ♦ Dotkněte se tlačítka 🌡°/◷ **(10)**. Na displeji **(4)** nyní bliká údaj času **(6)** a můžete zadat počet hodin požadované doby vaření. K tomu se opakovaně dotkněte tlačítek +/- **(8)**/**(9)**.
  Lze nastavit hodnoty mezi 0 a 99. Pokud se trvale dotknete jednoho z tlačítek +/-, změní se v rychlém sledu počet hodin v krocích 10 h.
- ♦ Dotkněte se tlačítka 🌡°/◷ **(10)**. Nyní můžete zadat počet minut požadované doby vaření. K tomu se opakovaně dotkněte tlačítek +/- **(8)**/**(9)**. Lze nastavit hodnoty mezi 0 a 59. Pokud se trvale dotknete jednoho z tlačítek +/-, změní se v rychlém sledu počet minut v krocích 5 min.

Upozornění

- ► Po cca 19 minutách nečinnosti zhasne displej, zatímco tlačítka ⏻ **(7)** a 🌡°/◷ **(10)** dále svítí.
  Od tohoto okamžiku se přístroj nachází v pohotovostním stavu.
- ♦ Dotkněte se tlačítka ⏻ **(7)**, abyste přístroj zapnuli, bliká naposledy nastavená teplota.
- ♦ Ke spuštění programu se dotkněte tlačítka ⏻ **(7)**. Přístroj začne ohřevem a cirkulací vody v hrnci. Údaj teploty **(5)** na displeji **(4)** zobrazuje aktuální teplotu vody.

Upozornění

- ► Během zahřívání lze již nastavenou teplotu vaření a dobu vaření dodatečně měnit tak, jak bylo popsáno dříve.
- ♦ Jakmile se dosáhne nastavená teplota, zazní akustický signál. Za tím účelem začne blikat dvojtečka údaje času **(6)** na displeji **(4)** a doba vaření se odpočítává po minutách.
- ♦ Pokud se během vaření dotknete tlačítka 🌡°/◷ **(10)**, na několik sekund se zobrazí nastavená teplota vaření a doba vaření. K tomu bliká nastavená teplota vaření nebo nastavené hodiny doby vaření, pokud se znovu dotknete tlačítka 🌡°/◷. Nastavené minuty doby vaření blikají při opětovném dotyku tlačítka 🌡°/◷.
- ♦ Po uplynutí doby se přístroj vypne a displej **(4)** zhasne. Zazní akustické signály.
- ♦ 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 **(2)**.

⚠ NEBEZPEČÍ!

► Nedotýkejte se horkého topného článku **(3)**.
Z topného článku může kapat horká voda. Hrozí nebezpečí popálení a opaření.

ⓘ POZOR!

► Horký přístroj nepokládejte na hořlavé plochy, jako je např. dřevo.

♦ 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.

9.4. 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.

9.5. 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

Vařená potravina	Teplota vaření	Doba vaření	Tloušťka
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.

10. Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU 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!

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

♦ Po každém použití očistěte přístroj a síťový kabel **(1)** 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 **8.2. 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.

10.1. 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 **8.2. 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.

11. Skladování

♦ Před skladováním nechte přístroj zcela vychladnout.

♦ Přístroj skladujte na suchém místě.

12. Likvidace

12.1. Likvidace přístroje a obalu



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice znamená, že tento přístroj nesmí být po skončení životnosti likvidován společně s domovním odpadem. Přístroj musí být odevzdán v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

Obal se skládá z materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Obal zlikvidujte ekologicky.

13. 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 pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi. Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) 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.

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 výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, 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 (IAN) 524258_2601 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- 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.

13.1. Servis

(CZ) **Servis Česko**

Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 524258_2601

13.2. Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NĚMECKO
www.kompernass.com

14. Objednávání náhradních dílů

Náhradní díly k tomuto výrobku si můžete dodatečně objednat vždy pohodlně na internetu na adrese **www.kompernass.com**.

Naskenujte QR kód pomocí chytrého telefonu / tabletu. Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši webovou stránku a můžete si prohlédnout a objednat dostupné náhradní díly.

Upozornění

- Máte-li problémy s online objednávkou, můžete se telefonicky nebo e-mailem obrátit na naše servisní středisko.
- Při objednávání vždy uvádějte číslo výrobku (IAN) 524258_2601.
- Vezměte prosím na vědomí, že ne pro všechny země dodání je možné objednat náhradní díly online.

Obsah

1. Používanie v súlade s určením **42**

2. Použité výstražné upozornenia a symboly **42**

3. Čo znamená Sous-vide? **43**

4. Obsah dodávky **43**

5. Ovládacie prvky **43**

6. Technické údaje **43**

7. Bezpečnostné pokyny **43**

8. Uvedenie do prevádzky **45**

8.1. Vybalenie 45

8.2. Príprava prístroja 45

9. Obsluha a prevádzka **46**

9.1. Zapnutie/vypnutie prístroja 46

9.2. Vloženie pokrmu na dusenie 46

9.3. Programovanie prístroja 46

9.4. Dusenie potravín na teplote jadra 47

9.5. Tabuľka časov dusenia 48

10. Čistenie a údržba **48**

10.1. Odstraňovanie vodného kameňa 48

11. Skladovanie **49**

12. Likvidácia **49**

12.1. Likvidácia prístroja a obalu 49

13. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH **49**

13.1. Servis 50

13.2. Dovozca 50

14. Objednávanie náhradných dielov **50**

1. Používanie v súlade s určením

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

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

Prístroj je určený len na používanie v interiéri.

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určeným účelom!

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

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

2. Použité výstražné upozornenia a symboly

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

⚠	**NEBEZPEČENSTVO!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
⚠	**VÝSTRAHA!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.
⚠	**OPATRNE!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
!	**POZOR!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
i	**Upozornenie:** Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Prečítajte si návod. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.
~	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
CE	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc.
	Nevyhadzujte elektrické prístroje do komunálneho odpadu!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.
b a	Pri triedení odpadu dbajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 - 7: plasty, 20 - 22: papier a lepenka, 80 - 98: kompozitné materiály.
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc Srbskej republiky.

3. Čo znamená Sous-vide?

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

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

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

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

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

4. Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- Varič na sous-vide
- Návod na obsluhu

Upozornenie

► Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.

► V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným balením alebo dopravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **13.1. Servis**).

5. Ovládacie prvky

Obrázok A:

1 Sieťový kábel
2 Svorka hrnca
3 Vyhrievací prvok
4 Displej

Obrázok B:

5 Indikátor teploty
6 Ukazovateľ času
7 Ikonka ⏻ (zapnutie / vypnutie)
8 Ikonka „+“
9 Ikonka „–“
10 Ikonka 🌡/🕒 (prepínania údaju teploty / času)

6. Technické údaje

Vstupné napätie	220 – 240 V ~, 50 Hz
Príkon	1000 W
Príkon v stave pohotovosti	< 0,8 W
Trieda ochrany	I
Krytie	IPX7 (Ochrana pred dočasným ponorením do vody)

7. Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred použitím skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Prístroj neuvádzajte do prevádzky, keď prístroj alebo sieťový kábel vykazuje viditeľné škody alebo keď prístroj predtým spadol.
- Prístroj sa smie používať iba v suchých interiéroch.
- Nikdy neponárajte prístroj do vody ďalej ako po značku **MAX**! Prístroj nikdy neponárajte do iných tekutín!
- Dbajte na to, aby pri prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý ani vlhký. Veďte ho tak, aby sa nikde neprichytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.

- Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Opravy prístroja smie vykonávať iba autorizovaný špecializovaný obchod alebo zákaznícky servis. Neodborne vykonanými opravami môžu pre používateľa vzniknúť nebezpečenstvá. Navyše zaniká nárok na záruku.
- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky! Inak hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
- Nikdy neotvárajte žiadne časti krytu. Vo vnútri sa nenachádzajú žiadne ovládacie prvky. Pokiaľ je teleso otvorené, môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.
- Aby sa prístroj mohol celkom odpojiť od siete, musí sa vytiahnuť sieťová zástrčka zo sieťovej zásuvky. Preto treba prístroj umiestniť tak, aby bol vždy zabezpečený voľný prístup k sieťovej zásuvke, aby sa v prípade núdze z nej dala sieťová zástrčka ihneď vytiahnuť.
- Pri vyťahovaní sieťovej zástrčky zo sieťovej zásuvky vždy ťahajte za zástrčku, nikdy za kábel.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky skôr, než prístroj vyberiete z vody.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Prístroj používajte len v hrncoch s vlastnou hmotnosťou, ktorá umožňuje dostatočne stabilnú prevádzku.
- Priebežný dozor počas prevádzky nie je potrebný, ale iba pravidelná kontrola. To platí zvlášť vtedy, keď sú nastavené veľmi dlhé časy dusenia.
- Tento prístroj smú používať osoby s obmedzenými telesnými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti nesmú otvárať prístroj. Deti nesmú vykonávať čistenie a užívateľskú údržbu.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Ohrievací prvok **(3)** prístroja bude v prevádzke veľmi horúci. Prístroja v prevádzke sa dotýkajte iba na ovládacom paneli alebo na svorke hrnca **(2)**.

- Nesiahajte holými rukami do vody, keď dávate vákuové vrecko do vodného kúpeľa alebo ho z neho vyberáte.
- Potom, čo ste vytiahli sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky, zostane vyhrievací prvok **(3)** prístroja chvíľu horúci a nesmiete sa ho dotýkať ani ho nesmiete dávať na horľavé plochy ako drevo.
- Po použití prístroja je na povrchu vyhrievacieho prvku **(3)** zvyškové teplo. Nechajte prístroj vychladnúť na izbovú teplotu, inak hrozí nebezpečenstvo popálenia!

ⓘ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Do vodného kúpeľa dávajte iba pevne uzatvorené potraviny.
  Vniknutá voda by nepriaznivo ovplyvnila potraviny alebo by ich pokazila.
- Zabezpečte, aby sa prístroj, sieťový kábel alebo sieťová zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú napr. varné platne alebo otvorený oheň.
- Nikdy neinštalujte prístroj do blízkosti zdrojov tepla.
- Nikdy neotvárajte teleso. V takom prípade nie je zaručená bezpečnosť a záruka zaniká.
- Nechajte prístroj úplne vychladnúť skôr, než ho vyčistíte alebo uložíte.
- Ak by malo v prístroji dôjsť k chybným funkciám, bliká na displeji kód chyby. Pri zobrazení kódu chyby „Er 1“, „Er2“, „Er3“ alebo „Er6“ ihneď vypnite prístroj, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a obráťte sa na servisnú horúcu linku (pozri kapitolu **13.1. Servis**).
  Indikácia kódu chyby „Er4“ informuje o tom, že sa prístroj nenachádza vo vode. S prístrojom postupujte tak, ako je opísané v kapitole **8.2. Príprava prístroja**. Indikácia kódu chyby potom zhasne.

8. Uvedenie do prevádzky

8.1. Vybalenie

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

ⓘ Upozornenie

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

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

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

8.2. Príprava prístroja

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

POZOR!

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

Upozornenie

► Teplota vody by mala podľa možnosti zodpovedať teplote, ktorú potrebujete na proces dusenia. Takto zabránite dlhým časom čakania, kým nebude dosiahnutá nastavená teplota.

► Voda by nemala byť ale horúcejšia ako potrebná teplota.

► Potrebnú teplotu nájdete napr. v tabuľke časov dusenia (pozri kapitolu **9.5. Tabuľka časov dusenia**).

POZOR!

► Pred zapojením prístroja porovnajte pripojovacie údaje (napätie a frekvencia) na typovom štítku prístroja s údajmi vašej elektrickej siete. Tieto údaje sa musia zhodovať, aby sa na prístroji nemohli vyskytnúť žiadne škody.

♦ Spojte sieťový kábel **(1)** so sieťovou zástrčkou. Zaznie signálny tón a displej **(4)** sa nakrátko rozsvieti. Symbol ikony ⏻ **(7)** tlie červeno a symbol ikonky 🌡°/◷ **(10)** sa rozsvieti bielo. Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

Upozornenie

► Prístroj nepracuje, keď sa vyhrievací prvok **(3)** nenachádza vo vode. V toto prípade bliká „Er4" na displeji **(4)**.

9. Obsluha a prevádzka

9.1. Zapnutie/vypnutie prístroja

♦ Na zapnutie prístroja ⏻ **(7)** sa dotknite ikony. Na displeji **(4)** bliká indikátor nastavenej teploty vody **(5)**, ukazovateľ času **(6)** svieti.

♦ Dotknite sa ikony ⏻ **(7)** na 2 sekundy, keď chcete vypnúť prístroj. Displej **(4)** potom zhasne.

9.2. Vloženie pokrmu na dusenie

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

Upozornenie

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

9.3. Programovanie prístroja

♦ Aby bolo možné nastaviť teplotu vody postupne na želaný proces dusenia, dotknite sa pri blikajúcom ukazovateli teploty **(5)** opakovane ikoniek +/- **(8)**/**(9)**. Zvolená teplota sa zobrazí na displeji **(4)**.
Môžete nastaviť hodnoty medzi 30,0 °C a 95,0 °C.
Keď sa trvalo dotýkate jednej z ikoniek +/-, mení sa teplota v rýchlom chode.

♦ Dotknite sa ikonky 🌡°/◷ **(10)**. Teraz bliká ukazovateľ času **(6)** na displeji **(4)** a môžete zadať počet hodín želanej doby dusenia. Dotknite sa k tomu opakovane ikoniek +/- **(8)**/**(9)**. Môžete nastaviť hodnoty medzi 0 a 99.
Keď sa trvalo dotýkate jednej z ikoniek +/-, mení sa počet hodín v krokoch 10 h v rýchlom chode.

♦ Dotknite sa ikonky 🌡°/◷ **(10)**. Teraz môžete zadať počet minút želanej doby dusenia. Dotknite sa k tomu opakovane ikoniek +/- **(8)**/**(9)**.
Môžete nastaviť hodnoty medzi 0 a 59. Keď sa trvalo dotýkate jednej z ikoniek +/-, mení sa počet minút v krokoch 5 min. v rýchlom chode.

Upozornenie

► Po cca 19 minútach bez činnosti zhasne displej, zatiaľ čo ikony ⏻ **(7)** a 🌡°/◷ **(10)** naďalej svietia.
Od tohto časového okamihu sa prístroj nachádza v pripravenosti na prevádzku.

♦ Na opätovné zapnutie prístroja sa dotknite ikony ⏻ **(7)**, bliká naposledy nastavená teplota.

♦ Na spustenie programu sa dotknite ikony ⏻ **(7)**. Prístroj začne so zohrievaním a cirkuláciou vody v hrnci. Ukazovateľ teploty **(5)** na displeji **(4)** ukazuje aktuálnu teplotu vody.

Upozornenie

► Počas ohrevu môžete už nastavenú teplotu dusenia a čas dusenia dodatočne zmeniť, ako je opísané predtým.

♦ Hneď ako je dosiahnutá nastavená teplota, zaznie akustický signál. K tomu začne blikať dvojbodka ukazovateľa času **(6)** na displeji **(4)** a doba dusenia sa odpočítava po minútach.

- Keď sa počas dusenia dotknete ikonky 🌡/🕒 **(10)**, na niekoľko sekúnd sa zobrazí nastavená teplota dusenia a čas dusenia.
  K tomu bliká nastavená teplota dusenia, resp. nastavené hodiny času dusenia, keď sa znova dotknete ikonky 🌡/🕒. Nastavené minúty času dusenia blikajú pri novom dotknutí ikonky 🌡/🕒.
- Keď čas uplynul, vypne sa prístroj a displej **(4)** zhasne. Zaznejú akustické signály.
- Vyberte dusený pokrm z hrnca pomocou vhodného kuchynského náradia (napr. kuchynské alebo grilovacie kliešte).
- Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky a vyberte prístroj opatrne z hrnca. K tomu otvorte svorku hrnca **(2)**.

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

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

ⓘ POZOR!

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

9.4. Dusenie potravín na teplote jadra

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

Teplota jadra je teplota v strede potraviny.

Odporúčame vám nasledovné teploty pre určitý stupeň dusenia:

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

ⓘ Upozornenie

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

9.5. Tabuľka časov dusenia

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

Upozornenie

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

10. Čistenie a údržba

NEBEZPEČENSTVO!

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

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

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

POZOR!

► Nepoužívajte žiadne abrazívne ani žieravé čistiace prostriedky. Tieto môžu pôsobiť na povrch a prístroj neopraviteľne poškodiť.

♦ Prístroj a sieťový kábel **(1)** očistite po každom použití mierne navlhčenou handrou. Pred opätovným použitím prístroj v každom prípade dôkladne vysušte. Dbajte na to, aby na prístroji a v prístroji neostali pred jeho opätovným použitím žiadne zvyšky umývacieho prostriedku.

♦ Pri silnejších znečisteniach vložte prístroj pri zohľadnení pokynov v kapitole **8.2. Príprava prístroja** do vhodného hrnca a hrniec naplňte vodou pri stanovení použitého množstva. Hladina vody sa musí nachádzať na značke „**MAX**".

♦ Po dosiahnutí cieľovej teploty naprogramujte prevádzkový proces s teplotou 65 °C a dobu trvania 10 minút.

♦ Na 4 litre použitej vody dajte do vody 1/2 polievkovej lyžice nepeniaceho tekutého prostriedku na umývanie riadu.

♦ Spustite prevádzkový proces. Po jeho ukončení vytiahnite sieťovú zástrčku a prístroj nechajte vychladnúť. Následne vypláchnite prístroj pod studenou tečúcou vodou. Pred skladovaním prístroj starostlivo vysušte.

10.1. Odstraňovanie vodného kameňa

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

Pri odstraňovaní vodného kameňa postupujte nasledovne:

♦ Dajte prístroj za zohľadnenia pokynov v kapitole **8.2. Príprava prístroja** do vhodného hrnca a hrniec naplňte vodou pri stanovení použitého množstva. Hladina vody sa musí nachádzať na značke „**MAX**".

♦ Po dosiahnutí cieľovej teploty naprogramujte prevádzkový proces s teplotou 80 °C a dobu trvania 20 minút.

- Na 4 litre použitej vody dajte do vody 1/4 šálky práškovej kyseliny citrónovej.
- Spustite prevádzkový proces. Po jeho ukončení vytiahnite sieťovú zástrčku a prístroj nechajte vychladnúť. Následne vypláchnite prístroj pod studenou tečúcou vodou. Pred skladovaním prístroj starostlivo vysušte.

11. Skladovanie

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

12. Likvidácia

12.1. Likvidácia prístroja a obalu



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj je potrebné odovzdať na zriadených zberných miestach, v zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

Obal sa skladá z materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných strediskách.

Obal zlikvidujte ekologicky.

13. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení. Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 524258_2601 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.

13.1. Servis

(SK) **Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 524258_2601

13.2. Dovozca

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NEMECKO
www.kompernass.com

14. Objednávanie náhradných dielov

Náhradné diely pre tento produkt si môžete trvalo pohodlne doobjednať na internete na **www.kompernass.com**.

Naskenujte QR-kód pomocou vášho smartfónu/tabletu. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu webovú stránku a môžete si prezrieť a objednať dostupné náhradné diely.

Upozornenie

- Ak by ste mali mať problémy s online objednávkou, môžete sa obrátiť telefonicky alebo e-mailom na naše servisné centrum.
- Pri objednávke vždy uveďte číslo výrobku (IAN) 524258_2601.
- Zohľadnite, prosím, že online objednávanie náhradných dielov nie je možné pre všetky krajiny.

Sadržaj

1. Namjenska uporaba 52

2. Korištena upozorenja i simboli 52

3. Što znači sous vide? 52

4. Opseg isporuke 53

5. Upravljački elementi 53

6. Tehnički podaci 53

7. Sigurnosne napomene 53

8. Puštanje u rad 55

8.1. Raspakiranje 55

8.2. Priprema uređaja 55

9. Rukovanje i rad 56

9.1. Uključivanje / isključivanje uređaja 56

9.2. Umetanje hrane za kuhanje 56

9.3. Programiranje kuhanja 56

9.4. Kuhanje hrane na temperaturi sredine 57

9.5. Tablica vremena kuhanja 57

10. Čišćenje i održavanje 58

10.1. Uklanjanje kamenca 58

11. Skladištenje 58

12. Zbrinjavanje 58

12.1. Zbrinjavanje uređaja i ambalaže 58

13. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH 59

13.1. Servis 59

13.2. Uvoznik 59

14. Naručivanje rezervnih dijelova 60

1. Namjenska uporaba

Ovaj sous vide štap namijenjen je isključivo za kuhanje vakumirane hrane. Svaki drugi način uporabe i svaka uporaba izvan navedenih okvira smatra se nenamjenskom.

Ova je uređaj predviđen isključivo za uporabu u privatnim kućanstvima i nije za uporabu u gospodarskim ili industrijskim područjima.

Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u unutrašnjim prostorijama.

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost uslijed nenamjenske uporabe!

Uređaj može predstavljati opasnost u slučaju nenamjenske uporabe i/ili uporabe koja odstupa od navedene.

- ► Uređaj koristite isključivo u svrhu za koju je namijenjen.
- ► Poštujte postupke opisane u ovim uputama za uporabu.

2. Korištena upozorenja i simboli

U ovim uputama za uporabu, na pakiranju i na uređaju korištena su sljedeća upozorenja i simboli (ako je primjenjivo):

⚠	**OPASNOST!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPASNOST“ označava neposrednu opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
⚠	**UPOZORENJE!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
⚠	**OPREZ!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati lakšim ili srednje teškim ozljedama.
!	**POZOR!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „POZOR“ označava moguću situaciju koja će, ako se ne izbjegne, uzrokovati materijalnu štetu.
i	**Napomena:** Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.

	Pročitajte upute. Prije korištenja proizvoda pročitajte sve upute za uporabu i sve sigurnosne napomene. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama predajte i svu dokumentaciju.
~	Izmjenična struja / napon
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.
CE	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih europskih i nacionalnih direktiva.
	Električni uređaj ne bacajte u kućni otpad!
	Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.
b a	Prilikom odvajanja otpada vodite računa o oznakama na materijalu ambalaže: Isti su označeni kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1-7: Plastika, 20-22: Papir i karton, 80-98: Kompozitni materijali.
	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih nacionalnih direktiva Republike Srbija.

3. Što znači sous vide?

Sous-vide (francuski sous = pod, vide = vakuum) ili kuhanje pod vakuumom je posebna metoda kuhanja pri kojoj se proizvod koji se priprema najprije vakuumira u posebnoj plastičnoj vrećici, a zatim kuha na niskoj temperaturi u vodenoj kupelji. Temperature kuhanja su ispod 100 °C, zbog čega je ova metoda posebno nježna. Zbog niske temperature, proizvodi se sporije mijenjaju na molekularnoj razini, što rezultat kuhanja čini nježnijim i sočnijim. Prilikom sous vide kuhanja, hermetički zatvorena ambalaža čuva veću količinu okusa i hranjivih tvari, zbog čega je hrana kuhana u vakuumu posebno aromatična.

Arome začina također se pojačavaju pod vakuumom. Stoga ih je bolje koristiti štedljivo i po potrebi naknadno začiniti.

Još jedna prednost je to što se temperatura sredine namirnica precizno kontrolira, jer obično vrijedi pravilo: Temperatura vode = temperatura sredine. Ako je temperatura pravilno odabrana, gotovo je nemoguće da se hrana prekuha, budući da pojedinačni sastojci mogu postići samo istu temperaturu kao i voda.

Za sous vide kuhanje trebat će vam i sljedeći pribor (nije u opsegu isporuke):

– Lonac
– Uređaj za vakuumiranje
– Posebne vakuumske vrećice ili plastične vrećice koje ne sadrže plastifikatore ili slične tvari koje se mogu otpustiti u hranu, a otporne su na toplinu.

4. Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama:

- Sous-vide štap za kuhanje
- Upute za uporabu

Napomena

► Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.

► U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefonski broj servisne službe (vidi poglavlje **13.1. Servis**).

5. Upravljački elementi

Slika A:

1 Mrežni kabel
2 Kopča za lonac
3 Grijač
4 Zaslon

Slika B:

5 Prikaz temperature
6 Prikaz vremena
7 Tipka ⏻ (za uključivanje / isključivanje)
8 Tipka „+"
9 Tipka „-"
10 Tipka 🌡/🕒 (za prebacivanje unosa temperature / vremena)

6. Tehnički podaci

Ulazni napon	220–240 V ~, 50 Hz
Snaga uređaja	1000 W
Potrošnja energije u stanju pripravnosti	< 0,8 W
Razred zaštite	I
Vrsta zaštite	IPX7 (zaštita od povremenog uranjanja u vodu)

7. Sigurnosne napomene

⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- Uređaj prije uporabe provjerite kako biste ustanovili eventualna vidljiva vanjska oštećenja. Uređaj ne puštajte u pogon ako su uređaj ili kabel napajanja vidno oštećeni ili ako je uređaj pao.
- Uređaj se smije koristiti isključivo u unutrašnjosti u suhim prostorijama.
- Uređaj nikad ne uranjajte u vodu dalje od oznake **MAX**! Uređaj nikada ne uranjajte u druge tekućine!
- Pazite da se mrežni kabel nikada ne smoči ili ovlaži tijekom rada. Kabel postavite tako da se ne može prignječiti ili na drugi način oštetiti.
- Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.

- Popravke uređaja smiju obavljati isključivo ovlaštena stručna poduzeća ili servis za kupce. Nestručno izvedeni popravci mogu prouzročiti opasnosti za korisnika. Osim toga, u tom se slučaju gubi i pravo na jamstvo.
- Ako uređaj želite potpuno odvojiti od strujne mreže, morate izvući utikač iz utičnice. Stoga uređaj treba biti postavljen tako da je u svakom trenutku moguć nesmetan pristup mrežnoj utičnici, kako bi se mrežni utikač u slučaju opasnosti mogao odmah izvući.
- Prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice! U protivnom postoji opasnost od strujnog udara!
- Nikada ne otvarajte dijelove kućišta. U njemu nema upravljačkih elemenata. Prilikom otvaranja kućišta postoji opasnost od strujnog udara.
- Za izvlačenje utikača iz utičnice, uvijek povucite za utikač, nikada za kabel.
- Izvucite mrežni utikač iz utičnice prije nego uređaj izvadite iz vode.
- **⚠ Oprez ⚠ Upozorenje:** Mogućnost strujnog udara! Ne otvarati kućište proizvoda!

⚠ OPASNOST! OPASNOST OD POŽARA!

- Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Uređaj koristite samo u posudama s težinom koja omogućuje dovoljno stabilan rad.
- Stalni nadzor tijekom rada nije potreban, ali uređaj treba redovito provjeriti. Ovo osobito vrijedi ako su postavljena vrlo duga vremena kuhanja.
- Ovaj uređaj smiju koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili pomanjkanjem iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su primile poduku o sigurnom rukovanju uređajem te su razumjele opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- Djeca ne smiju koristiti uređaj. Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Grijač **(3)** uređaja postaje vrlo vruć tijekom rada. Dok uređaj radi, dodirujte samo upravljačku ploču ili kopču za posudu **(2)**.
- Ne stavljajte gole ruke u vodu kada stavljate ili uklanjate vakuumske vrećice iz vodene kupelji.
- Nakon što izvučete utikač iz mrežne utičnice, grijač **(3)** uređaja ostaje neko vrijeme vruć i ne smije se dodirivati niti stavljati na zapaljive površine kao što je npr. drvo.
- Nakon uporabe uređaja, površina grijača **(3)** ima preostalu toplinu. Ostavite uređaj da se ohladi na sobnoj temperaturi. U protivnom postoji opasnost od opeklina!

ⓘ POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- U vodenu kupelj stavljajte samo dobro zatvorene namirnice. Prodiranje vode imalo bi negativan učinak na hranu ili bi je moglo pokvariti.
- Pazite da uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač ne dođu u dodir s izvorima topline kao što su ploče štednjaka ili otvoreni plamen.
- Uređaj nikada ne postavljajte u blizini izvora topline.
- Nikada ne otvarajte kućište uređaja. U tom slučaju sigurnost više nije zajamčena i jamstvo prestaje vrijediti.
- Pustite uređaj da se potpuno ohladi prije čišćenja ili pospremanja.
- Ako uređaj ne radi ispravno, na zaslonu će treperiti šifra pogreške. Ako se prikaže šifra pogreške „Er 1", „Er2", „Er3" ili „Er6" odmah isključite uređaj, izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice i obratite se servisu (vidi poglavlje **13.1. Servis**). Šifra pogreške „Er4" ukazuje na to da uređaj nije uronjen u vodu. Pripremite uređaj na način opisan u poglavlju **8.2. Priprema uređaja**. Prikaz pogreške se tada gasi.

8. Puštanje u rad

8.1. Raspakiranje

- Sve dijelove uređaja i upute za uporabu izvadite iz ambalaže.
- Uklonite svu ambalažu i eventualne naljepnice s uređaja.
- Odlijepite foliju sa zaslona.

ⓘ Napomena

- Provjerite isporuku kako biste ustanovili eventualna vidljiva oštećenja.
- U slučaju oštećenja uzrokovanih nedostatnim pakiranjem ili transportom, nazovite telefonski broj servisne službe.

⚠ OPASNOST!

- Djeca ne smiju koristiti ambalažu za igranje. Postoji opasnost od gušenja!

8.2. Priprema uređaja

- Uređaj prije prve uporabe očistite u toploj otopini sredstva za pranje posuđa i pažljivo osušite.
- Stavite uređaj u lonac s bočnom stijenkom visine oko 14 cm. Uređaj pomoću kopče za lonac **(2)** pričvrstite na stijenku lonca. Stavite lonac na ravnu, suhu površinu koja nije skliska.
- U lonac ulijte toliko tople vode da razina vode bude između oznaka **MIN** i **MAX**.

ⓘ POZOR!

- Imajte na umu da će razina vode još porasti kada dodate namirnice. Razina vode ne smije porasti preko oznake **MAX** niti pasti ispod oznake **MIN**!

ⓘ Napomena

- Temperatura vode trebala bi biti što bliža temperaturi koja je potrebna za kuhanje. Na taj ćete način izbjeći duga vremena čekanja da se postigne postavljena temperatura.
- Voda također ne bi trebala biti toplija od potrebne temperature.
- Potrebnu temperaturu možete pronaći npr. u tablici vremena kuhanja (vidi poglavlje **9.5. Tablica vremena kuhanja**).

ⓘ POZOR!

- Prije priključivanja uređaja usporedite priključne podatke uređaja (napon i frekvenciju) navedene na tipskoj ploči s podacima vaše strujne mreže. Ovi podaci moraju se podudarati kako ne bi došlo do oštećenja uređaja.
- Priključite mrežni kabel **(1)** na mrežnu utičnicu. Oglašava se signalni zvuk i zaslon **(4)** nakratko svijetli. Simbol tipke ⏻ **(7)** svijetli crveno, a simbol tipke 🌡/🕒 **(10)** svijetli bijelo. Uređaj je sada spreman za rad.

Napomena

► Uređaj ne radi ako grijač **(3)** nije uronjen u vodu. U tom slučaju na zaslonu **(4)** treperi „Er4".

9. Rukovanje i rad

9.1. Uključivanje / isključivanje uređaja

- Dodirnite tipku ⏻ **(7)** kako biste uključili uređaj. Na zaslonu **(4)** treperi prikaz postavljene temperature vode **(5)**, prikaz vremena **(6)** svijetli.
- Dodirnite tipku ⏻ **(7)** na 2 sekunde ako želite isključiti uređaj. Zaslon **(4)** se tada gasi.

9.2. Umetanje hrane za kuhanje

- Vakuum-vrećicu s pripremljenom i vakumiranom hranom stavite u lonac. Pazite da razina vode ne prijeđe oznaku **MAX**. Ako je potrebno, oduzmite vodu šalicom.

Napomena

► Vakuum-vrećice moraju uvijek biti prekrivene vodom. Ako vakuum-vrećice plivaju na površini, opteretite ih prikladnim teretom (npr. tanjurom).

9.3. Programiranje kuhanja

- Kako biste temperaturu vode za željeni postupak kuhanja postavili korak po korak, dok treperi prikaz temperature **(5)** uzastopno pritišćite tipke +/- **(8)**/**(9)**. Odabrana temperatura se prikazuje na zaslonu **(4)**.
  Možete postaviti vrijednosti između 30,0 °C i 95,0 °C. Ako dugo držite tipke +/- temperatura će se mijenjati brže.
- Dodirnite tipku 🌡°/🕒 **(10)**. Sada treperi prikaz vremena **(6)** na zaslonu **(4)** i možete unijeti željeni broj sati kuhanja. U tu svrhu uzastopno pritišćite tipke +/- **(8)**/**(9)**.
  Možete postaviti vrijednosti između 0 i 99. Ako dugo držite tipke +/- vrijeme će se mijenjati brže u koracima od po 10 h.
- Dodirnite tipku 🌡°/🕒 **(10)**. Sada možete unijeti broj minuta željenog vremena kuhanja. U tu svrhu uzastopno pritišćite tipke +/- **(8)**/**(9)**.
  Možete postaviti vrijednosti između 0 i 59. Ako dugo držite tipke +/- vrijeme će se mijenjati brže u koracima od po 5 min.

Napomena

► Nakon otprilike 19 minuta neaktivnosti, zaslon se gasi, a tipke ⏻ **(7)** i 🌡°/🕒 **(10)** i dalje svijetle.
Od tog je trenutka uređaj u stanju pripravnosti.

- Dodirnite tipku ⏻ **(7)** za ponovno uključivanje uređaja. Treperi posljednja postavljena temperatura.
- Dodirnite tipku ⏻ **(7)** za pokretanje programa. Uređaj počinje zagrijavati i miješati vodu u loncu. Prikaz temperature **(5)** na zaslonu **(4)** prikazuje trenutačnu temperaturu vode.

Napomena

► Tijekom zagrijavanja možete na opisani način naknadno mijenjati već postavljenu temperaturu i vrijeme kuhanja.

- Čim se dostigne postavljena temperatura, oglašava se zvučni signal. Dvotočka u prikazu vremena **(6)** na zaslonu **(4)** počinje treperiti i vrijeme kuhanja se odbrojava u minutama.
- Ako tijekom kuhanja dodirnete tipku 🌡°/🕒 **(10)**, na nekoliko se sekundi prikazuju postavljena temperatura kuhanja i vrijeme kuhanja.
  Pritom postavljena temperatura kuhana odnosno postavljeni sati kuhanja također trepere ako ponovno dodirnete tipku 🌡°/🕒.
  Postavljene minute vremena kuhanja trepere ako ponovno dodirnete tipku 🌡°/🕒.
- Kada vrijeme istekne, uređaj se isključuje i zaslon **(4)** se gasi. Oglašava se zvučni signal.
- Hranu iz lonca izvadite prikladnim kuhinjskim priborom (npr. kuhinjskim kliještima ili kliještima za roštiljanje).
- Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice i uređaj pažljivo izvadite iz lonca. Kako biste to učinili, otvorite stezaljku za lonac **(2)**.

⚠ OPASNOST!

► Ne dodirujte vrući grijač **(3)**. Iz grijača može kapati vrućа voda. Postoji opasnost od opeklina.

POZOR!

► Vrući uređaj ne odlažite na zapaljive površine kao što je npr. drvo.

- Prerežite vakuum-vrećicu i izvadite hranu. Ovisno o vrsti, hranu možete odmah servirati, ili se prije serviranja mora još dodatno obraditi (npr. kratko zapeći).
- Nakon ponovnog uključivanja treperi zadnja postavljena temperatura.

9.4. Kuhanje hrane na temperaturi sredine

Sljedeće tablice prikazuju koliko je određena hrana kuhana (npr. komad mesa) kada se dostigne navedena temperatura sredine. Ovo se ne mijenja niti nakon dužeg vremena u loncu, jer temperatura sredine hrane nikada ne može porasti više od postavljene temperature vode. Temperatura sredine je temperatura u središtu hrane.

Za određeni stupanj kuhanja preporučujemo sljedeće temperature:

Namirnica	Temperatura sredine	Stupanj kuhanja
Govedina, janjetina, svinjetina i divljač	49 °C	bleu / plavo - gotovo sirovo
	52 °C - 55 °C	rare / krvavo - kuhan uski rub
	56 °C - 60 °C	medium rare - deblji dio još uvijek ružičast
	61 °C - 65 °C	medium - unutrašnjost ružičasta
	66 °C - 68 °C	medium well - gotovo skroz kuhano
	69 °C - 71 °C	well done - skroz kuhano
Perad	72 °C (bez kostiju)	kuhano
	85 °C (s kostima)	kuhano
Riba i morski plodovi	40 °C	staklenasto - tek da nije sirovo
	41 °C - 45 °C	mi-cuit - napola kuhano
	46 °C - 55 °C	à point - čvrsto
Povrće	83 °C - 87 °C	kuhano

Napomena

- Imajte na umu da se meso peradi smije konzumirati samo potpuno kuhano, kako bi se izbjegla opasnost od infekcije salmonelom.

9.5. Tablica vremena kuhanja

Hrana	Temperatura kuhanja	Vrijeme kuhanja	Debljina
Goveđi file, kotleti	≥ 49 °C	1 - 6 h	1 - 2 cm
Goveđi odrezak (steak)	≥ 49 °C	2 - 8 h	4 - 5 cm
Goveđi vrat, janjeći but, divljač	≥ 49 °C	8 - 24 h	4 - 6 cm
Svinjska potrbušina	82 °C	10 - 12 h	3 - 6 cm
Svinjska rebra	59 °C	10 - 12 h	2 - 3 cm
Svinjski kotleti	≥ 56 °C	4 - 8 h	2 - 4 cm
Svinjsko pečenje	≥ 56 °C	10 - 12 h	5 - 7 cm
Pileća prsa (s kostima)	85 °C	2 - 6 h	3 - 5 cm
Filet pilećih prsa	72 °C	1 - 4 h	3 - 5 cm
Pileća krilca	85 °C	2 - 6 h	3 - 5 cm
Pileći batak	85 °C	2 - 6 h	5 - 7 cm
Pačja prsa	65 °C	3 - 8 h	3 - 5 cm
Riba krta	≥ 47 °C	1 - 2 h	3 - 5 cm
Riba masna	≥ 47 °C	1 - 2 h	3 - 5 cm
Škampi	60 °C	1 h	2 - 4 cm
Rep jastoga	60 °C	1 h	4 - 6 cm
Jakobove kapice	60 °C	1 h	2 - 4 cm
Korjenasto povrće	≥ 83 °C	1 - 2 h	1 - 5 cm
Mekano povrće	≥ 83 °C	1 - 2 h	1 - 5 cm

Napomena

► Sve vrijednosti su okvirne vrijednosti!
Vrijeme kuhanja ovisi o debljini i teksturi korištene namirnice. Navedena vremena su okvirne vrijednosti. Isprobajte različita vremena kuhanja i temperature dok ne postignete željeni rezultat. Navedena debljina odnosi se na vakuumirane namirnice. Za tanje će namirnice u pravilu biti potrebno kraće vrijeme kuhanja.

10. Čišćenje i održavanje

OPASNOST! STRUJNI UDAR!

Uređaj nikada potpuno ne uranjajte u vodu ili druge tekućine! Postoji opasnost od strujnog udara!

UPOZORENJE! OPASNOST OD OPEKLINA!

► Uređaj prije čišćenja ostavite da se ohladi na sobnu temperaturu. U protivnom postoji opasnost od opeklina!

POZOR!

► Ne koristite abrazivna ili nagrizajuća sredstva za čišćenje. Takva sredstva mogu nagrizati površinu i uređaj nepopravljivo oštetiti.

♦ Uređaj i mrežni kabel **(1)** nakon svake upotrebe očistite lagano navlaženom krpom.
U svakom slučaju uređaj dobro osušite prije ponovne uporabe. Pazite da na uređaju nema ostataka sredstva za pranje prije nego ga uključite.

♦ U slučaju jačeg zaprljanja, uređaj stavite u lonac i isti napunite vodom, pazeći pritom na napomene u poglavlju **8.2. Priprema uređaja**. Razina vode mora biti na oznaci „**MAX**".

♦ Programirajte rad na 65 °C u trajanju od 10 minuta nakon postizanja ciljne temperature.

♦ Na svake 4 litre korištene vode dodajte 1/2 jušne žlice tekućeg deterdženta za perilice posuđa koji se ne pjeni.

♦ Pokrenite uređaj. Nakon završetka izvucite mrežni utikač i ostavite uređaj da se ohladi. Nakon toga isperite uređaj pod hladnom tekućom vodom. Uređaj prije pospremanja pažljivo osušite.

10.1. Uklanjanje kamenca

Ako se uređaj često koristi, potrebno je jednom mjesečno ukloniti kamenac. U područjima s iznadprosječno visokom tvrdoćom vodovodne vode može biti potrebno kamenac uklanjati i češće.
Za uklanjanje kamenca postupite na sljedeći način:

♦ Uređaj stavite u lonac i isti napunite vodom, pazeći pritom na napomene u poglavlju **8.2. Priprema uređaja**. Razina vode mora biti na oznaci „**MAX**".

♦ Programirajte rad na 80 °C u trajanju od 20 minuta nakon postizanja ciljne temperature.

♦ Na svake 4 litre korištene vode dodajte 1/4 šalice limunske kiseline u prahu.

♦ Pokrenite uređaj. Nakon završetka izvucite mrežni utikač i ostavite uređaj da se ohladi. Nakon toga isperite uređaj pod hladnom tekućom vodom. Uređaj prije pospremanja pažljivo osušite.

11. Skladištenje

♦ Pustite uređaj da se potpuno ohladi prije pospremanja.

♦ Uređaj čuvajte na suhom mjestu.

12. Zbrinjavanje

12.1. Zbrinjavanje uređaja i ambalaže



Simbol prekrižene kante za smeće na kotačićima znači da se ovaj uređaj ne smije odlagati s kućnim otpadom pri kraju njegovog životnog vijeka. Uređaj se mora predati na za to predviđenim sabirnim mjestima, centrima za recikliranje ili tvrtkama za odlaganje otpada.

Prije povrata artikla izbrišite sve osobne podatke.

Ambalaža se sastoji od materijala koji se mogu zbrinuti preko mjesnih ispostava za recikliranje.

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

13. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predočiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zloporabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 524258_2601 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.

13.1. Servis

(HR) **Servis Hrvatska**
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 524258_2601

13.2. Uvoznik

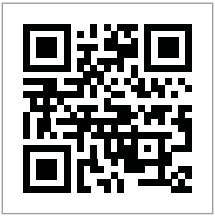
Lidl Hrvatska d. o. o. k. d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NJEMAČKA
www.kompernass.com

14. Naručivanje rezervnih dijelova

Rezervne dijelove za ovaj proizvod uvijek možete naručiti na Internetu na **www.kompernass.com**.



Skenirajte QR kôd pomoću pametnog telefona / tableta. Pomoću ovog QR kôda možete izravno otići na našu web stranicu i vidjeti i naručiti dostupne rezervne dijelove.

Napomena

- Ako imate problema s online narudžbom, našem se servisnom centru možete obratiti putem telefona ili e-pošte.
- Prilikom narudžbe uvijek navedite broj artikla (IAN) 524258_2601.
- Imajte na umu da rezervne dijelove putem interneta nije moguće naručiti za sve zemlje.

Sadržaj

1. Namjenska upotreba 62

2. Korišteni znakovi upozorenja i simboli 62

3. Što znači Sous-vide? 62

4. Opseg isporuke 63

5. Elementi uređaja 63

6. Tehnički podaci 63

7. Sigurnosne napomene 63

8. Puštanje u rad 65

8.1. Raspakiranje 65

8.2. Priprema uređaja 65

9. Rukovanje i rad 66

9.1. Uključivanje / Isključivanje uređaja 66

9.2. Stavljanje namirnica 66

9.3. Programiranje uređaja 66

9.4. Kuhanje namirnica do temperature jezgre 67

9.5. Tabela vremena kuhanja 67

10. Čišćenje i održavanje 68

10.1. Uklanjanje kamenca 68

11. Skladištenje 68

12. Odlaganje otpada 68

12.1. Odlaganje u otpad ambalaže 68

13. Garancija preduzeća Kompernass Handels GmbH 69

13.1. Servis 69

13.2. Uvoznik 69

14. Naručivanje rezervnih dijelova 70

1. Namjenska upotreba

Ovaj Sous-vide štap služi isključivo za kuhanje vakuumski zapakovanih namirnica. Drugačija ili šira upotreba smatra se nenamjenskom.

Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za upotrebu u privatnim domaćinstvima i nije predviđen za korištenje u komercijalnim ili industrijskim područjima.

Uređaj je namijenjen samo za upotrebu u zatvorenim prostorima.

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost zbog nenamjenske upotrebe!

Nepravilna upotreba i/ili drugačija upotreba mogu dovesti do opasnosti.

- ► Uređaj koristite isključivo za namjensku svrhu.
- ► Pridržavajte se postupanja kako je to opisano u ovom uputstvu za upotrebu.

2. Korišteni znakovi upozorenja i simboli

Sljedeća upozorenja i simboli koriste se u ovom Uputstvu za upotrebu, na ambalaži i na uređaju (gdje je to primjenjivo):

⚠	**OPASNOST!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječju „OPASNOST“ označava neposrednu opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim tjelesnim povredama.
⚠	**UPOZORENJE!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječju „UPOZORENJE“ označava neposrednu opasnu situaciju koja bi, ako se ne izbjegne, mogla rezultirati smrću ili teškim tjelesnim povredama.
⚠	**OPREZ!** Znak upozorenja s ovim simbolom i signalnom riječju „OPREZ“ označava potencijalnu opasnost koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati lakšim ili umjerenim tjelesnim povredama.
!	**POZOR!** Znak upozorenja s ovim simbolom i signalnom riječju „POZOR“ označava potencijalnu situaciju koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati materijalnom štetom.
i	**Napomena:** Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju korištenje uređaja.

	**Pročitajte upute.** Pročitajte sva uputstva za upotrebu i sigurnosne napomene prije upotrebe. Ako proizvod dajete drugim osobama na korištenje, uručite im svu njegovu prateću dokumentaciju.
	Naizmjenična struja/napon
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u kontakt s hranom su sigurni za hranu.
	Ovaj proizvod je u skladu sa zahtjevima važećih evropskih i nacionalnih direktiva.
	Ne odlažite električne uređaje s kućnim otpadom!
	Zbrinite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.
	Prilikom odvajanja otpada, molimo vas da obratite pažnju na označavanje ambalažnih materijala: Oni su označeni skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sljedećim značenjima: 1-7: plastika, 20-22: papir i karton, 80-98: kompozitni materijali.
	Ovaj proizvod je u skladu sa zahtjevima važećih evropskih i nacionalnih direktiva Republike Srbije.

3. Što znači Sous-vide?

Sous-vide (fr.: sous = pod, vide = vakuum) ili vakuumsko kuhanje je posebna metoda pripreme, pri kojoj se namirnica najprije vakuumira u posebnoj plastičnoj vrećici, a zatim kuha na niskoj temperaturi u vodenoj kupelji. Temperature kuhanja su pri tome ispod 100 °C, zbog čega je ova metoda posebno poštedna. Zbog niske temperature proizvodi se sporije mijenjaju na molekularnom nivou, čime je rezultat kuhanja mekši i sočniji. Kod Sous-vide kuhanja, zahvaljujući hermetičkom pakovanju, zadržava se veća okusa i hranjivih tvari, zbog čega su vakuumski pripremljene/skuhane namirnice posebno aromatične.

Arome začina se također pojačavaju u vakuumu. Zato začine treba koristiti umjereno i po potrebi naknadno začiniti.

Dodatna prednost je to što se unutrašnja temperatura precizno kontrolira, jer uglavnom vrijedi pravilo: temperatura vode = unutrašnja temperatura. Prekuhavanje namirnica je pri pravilno odabranoj temperaturi gotovo isključeno, jer pojedini sastojci mogu dosegnuti najviše temperaturu vode.

Za Sous-vide metodu potrebna je sljedeća dodatna oprema koja nije uključena u obim isporuke:

– Lonac
– Vakuum aparat
– Posebne vakuumske vrećice ili plastične vrećice koje ne otpuštaju omekšivače ili slične tvari u hranu i koje su otporne na toplotu.

4. Opseg isporuke

Uređaj standardno dolazi sa sljedećim komponentama:

- Sous-vide štap
- Uputstvo za upotrebu

Napomena

► Provjerite da li je isporuka potpuna i da li na proizvodu ima vidljivih oštećenja.

► U slučaju da je isporuka nepotpuna ili da proizvod ima oštećenja zbog neadekvatnog pakovanja ili transporta, obratite se servisnoj službi na dežurnoj telefonskoj liniji (vidi poglavlje **13.1. Servis**).

5. Elementi uređaja

Slika A:

1 Kabl za napajanje
2 Stezaljka za lonac
3 Grijaći element
4 Ekran

Slika B:

5 Prikaz temperature
6 Prikaz vremena
7 Tipka ⏻ (Uključivanje/Isključivanje)
8 Tipka „+"
9 Tipka „-"
10 Tipka 🌡°/🕒 (Prebacivanje unosa temperature/vremena)

6. Tehnički podaci

Ulazni napon	220–240 V ~, 50 Hz
Potrošnja energije	1000 W
Potrošnja energije u stanju pripravnosti (Standby)	< 0,8 W
Klasa zaštite	I
Vrsta zaštite	IPX7 (zaštita od povremenog uranjanja u vodu)

7. Sigurnosne napomene

⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- Prije upotrebe provjerite da li uređaj ima vanjska, vidljiva oštećenja. Ne uključujte uređaj ako uređaj ili mrežni kabl imaju vidljiva oštećenja ili ako je uređaj prethodno (is)pao.
- Uređaj se smije koristiti samo u suvim zatvorenim prostorijama.
- Nikada ne uranjajte uređaj u vodu dublje od oznake **MAX**! Nikada ne uranjajte uređaj u druge tečnosti!
- Pazite da mrežni kabl tokom rada nikada ne postane mokar ili vlažan. Postavite ga tako da ne može biti priklješten niti na drugi način oštećen.
- Ako je kabl za napajanje ovog uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegova servisna služba ili slično kvalifikovana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
- Popravke na uređaju smiju obavljati samo ovlašteni servisi ili korisnička služba. Nestručni popravci mogu predstavljati značajne opasnosti za korisnika. Osim toga, pravo na garanciju u tom slučaju prestaje.

- Prije svakog čišćenja isključite mrežni kabl (za napajanje) iz mrežne (zidne) utičnice! U suprotnom postoji opasnost od električnog udara!
- Nikada ne otvarajte dijelove kućišta. U njima se ne nalaze nikakvi upravljački elementi. Kod otvorenog kućišta postoji opasnost po život usljed električnog udara.
- Da biste uređaj u potpunosti odvojili od mreže, potrebno je izvući mrežni utikač iz utičnice. Zbog toga uređaj treba postaviti tako da je uvijek omogućen nesmetan pristup utičnici, kako bi se u hitnim situacijama utikač mogao odmah izvući.
- Prilikom izvlačenja utikača iz utičnice uvijek povlačite za utikač, nikada za kabl.
- Izvucite utikač iz utičnice prije nego što uređaj izvadite iz vode.

⚠ OPASNOST! OPASNOST OD POŽARA!

- Ne koristite vanjski uklopni sat (tajmer) niti zasebni sistem daljinskog upravljanja za upravljanje radom uređaja.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD TJELESNE POVREDE!

- Uređaj koristite samo u loncima koji svojom težinom omogućavaju dovoljno stabilan rad.
- Stalni nadzor tokom rada nije potreban, ali je potrebna redovna kontrola. Ovo posebno važi kada su podešena vrlo duga vremena kuhanja.
- Ovaj uređaj mogu da koriste lica sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su upućena u sigurno korištenje uređaja i razumiju opasnosti koje iz toga proizlaze.
- Djeca ne smiju koristiti uređaj. Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Grijaći element **(3)** uređaja se tokom rada jako zagrijava. Uređaj tokom rada dodirujte samo po upravljačkoj ploči ili po stezaljci za lonac **(2)**.
- Ne posežite golim rukama u vodu kada stavljate ili vadite vakuumske vrećice iz vodene kupelji.
- Nakon što izvučete mrežni utikač iz utičnice, grijaći element **(3)** uređaja ostaje još neko vrijeme vruć i ne smije se dodirivati niti odlagati na zapaljive površine kao što je npr. drvo.
- Nakon upotrebe uređaja, površina grijaćeg elementa **(3)** zadržava ostatak toplote. Ostavite uređaj da se ohladi na sobnu temperaturu, u suprotnom postoji opasnost od opekotina!

(!) POZOR! OPASNOST OD MATERIJALNE ŠTETE!

- U vodenu kupelj stavljajte samo dobro zatvorene namirnice. Voda koja prodre unutra može negativno utjecati na namirnice ili ih pokvariti.

- Osigurajte da uređaj, mrežni kabl ili mrežni utikač ne dolaze u dodir s izvorima toplote, kao što su ploče za kuhanje ili otvoreni plamen.
- Nikada ne postavljajte uređaj u blizini izvora toplote.
- Nikada ne otvarajte kućište. Sigurnost u takvom slučaju nije zagarantovana, a garancija će biti nevažeća.
- Ostavite uređaj da se potpuno ohladi prije nego što ga očistite i odložite.
- Ako dođe do kvara na uređaju, na ekranu treperi kôd greške. Ako se prikažu kôdovi greške „Er 1", „Er2", „Er3" ili „Er6" odmah isključite uređaj, izvucite utikač iz utičnice i obratite se servisnoj službi (vidi odjeljak **13.1. Servis**). Kôd greške „Er4" ukazuje na to da uređaj nije u vodi. Postupajte s uređajem kako je opisano u odjeljku **8.2. Priprema uređaja**. Prikaz kôda greške se tada gasi.

8. Puštanje u rad

8.1. Raspakiranje

- Izvadite sve dijelove uređaja i Uputstvo za upotrebu iz pakovanja.
- Odstranite sav ambalažni materijal i eventualne naljepnice sa uređaja.
- Skinite zaštitnu foliju s ekrana.

Napomena

- Provjerite ima li na isporuci vidljivih oštećenja.
- U slučaju oštećenja zbog neadekvatnog pakovanja ili transporta obratite se servisnoj službi.

OPASNOST!

- Ambalažni materijali ne smiju se koristiti za igru djece. Postoji opasnost od gušenja!

8.2. Priprema uređaja

- Očistite uređaj prije prve upotrebe toplom vodom sa sredstvom za pranje posuđa i pažljivo ga osušite.
- Postavite uređaj u lonac s bočnom stijenkom visine cca. 14 cm. Pričvrstite uređaj pomoću stezaljke za lonac **(2)** na bočnu stijenku lonca. Postavite lonac na ravnu, suvu i neklizajuću površinu.
- Ulijte toliko tople vode u posudu da nivo vode bude između oznaka **MIN** i **MAX**.

POZOR!

- Imajte na umu da nivo vode može porasti kada dodate namirnice. Oznaka **MAX** ne smije se prekoračiti, a oznaka **MIN** ne smije se ispodkoračiti!

Napomena

- Temperatura vode treba što više odgovarati temperaturi potrebnoj za kuhanje. Na taj način izbjegavate dugo čekanje dok se ne postigne podešena temperatura.
- Voda, međutim, ne smije biti toplija od potrebne temperature.
- Potrebnu temperaturu možete pronaći, npr. u tabeli vremena kuhanja (vidi odjeljak **9.5. Tabela vremena kuhanja**).

POZOR!

- Prije priključivanja uređaja uporedite priključne podatke uređaja (napon i frekvenciju) s podacima vaše električne mreže. Ovi podaci moraju odgovarati kako ne bi došlo do oštećenja uređaja.
- Priključite mrežni kabl **(1)** u utičnicu. Čuje se zvučni signal i ekran **(4)** kratko zasvijetli. Simbol tipke ⏻ **(7)** svijetli crveno, a simbol tipke 🌡/🕒 **(10)** svijetli bijelo. Uređaj je sada spreman za rad.

Napomena

- Uređaj ne radi ako se grijaći element **(3)** ne nalazi u vodi. U tom slučaju treperi „Er4" na ekranu **(4)**.

9. Rukovanje i rad

9.1. Uključivanje / Isključivanje uređaja

- Dodirnite tipku ⏻ **(7)** da biste uključili uređaj. Na ekranu **(4)** treperi prikaz podešene temperature vode **(5)**, a prikaz vremena**(6)** svijetli.
- Dodirnite tipku ⏻ **(7)** na 2 sekunde da biste isključili uređaj. Ekran **(4)** se tada isključuje.

9.2. Stavljanje namirnica

- Stavite vakuumske vrećice s pripremljenim i vakuumiranim namirnicama u lonac. Pazite da nivo vode ne prelazi oznaku **MAX**. Po potrebi izlijte dio vode pomoću šolje.

Napomena

- Vakuumske vrećice uvijek moraju biti prekrivene vodom. Ako vakuumske vrećice plutaju na površini vode, stavite odgovarajući uteg (npr. tanjir) na njih.

9.3. Programiranje uređaja

- Da biste postepeno podesili temperaturu vode za željeni postupak kuhanja, dok treperi prikaz temperature **(5)** više puta dodirnite tipke +/- **(8)**/**(9)**. Odabrana temperatura prikazuje se na ekranu **(4)**.
  Možete podesiti vrijednosti između 30,0 °C i 95,0 °C. Ako tipku +/- **(8)**/**(9)** držite pritisnutu, temperatura se brzo mijenja.
- Dodirnite tipku 🌡°/🕒 **(10)**. Sada treperi prikaz vremena **(6)** na ekranu**(4)** i možete unijeti broj sati željenog trajanja kuhanja. Ponovo dodirnite tipke +/- **(8)**/**(9)**. Možete podesiti vrijednosti između 0 i 99. Ako tipku +/- držite pritisnutu, broj sati se brzo mijenja u koracima od 10 h.
- Dodirnite tipku 🌡°/🕒 **(10)**. Sada možete unijeti broj minuta željenog trajanja kuhanja. Ponovo dodirnite tipke +/- **(8)**/**(9)**. Možete podesiti vrijednosti između 0 i 59. Ako tipku +/- držite pritisnutu, broj minuta se brzo mijenja u koracima od 5 min.

Napomena

- Nakon približno 19 minuta bez aktivnosti ekran se gasi, dok tipke ⏻ **(7)** i 🌡°/🕒 **(10)** dalje svijetle.
  Od tog trenutka uređaj je u stanju pripravnosti koje štedi energiju.
- Dodirnite tipku ⏻ **(7)** da ponovo uključite uređaj, posljednje podešena temperatura treperi.
- Dodirnite tipku ⏻ **(7)** da pokrenete program. Uređaj počinje sa zagrijavanjem i cirkulacijom vode u loncu. Prikaz temperature **(5)** na ekranu **(4)** pokazuje trenutnu temperaturu vode.

Napomena

- Tokom zagrijavanja možete naknadno promijeniti već podešenu temperaturu i vrijeme kuhanja kao što je prethodno opisano.
- Kada se dostigne podešena temperatura, čuje se zvučni signal. Tada dvotačka na prikazu vremena **(6)** na ekranu **(4)** počinje da treperi i vrijeme kuhanja se odbrojava u minutama.
- Ako tokom kuhanja dodirnete tipku 🌡°/🕒 **(10)** na nekoliko sekundi se prikazuju podešena temperatura i vrijeme kuhanja. Podešena temperatura odnosno podešeni sati vremena kuhanja trepere kada ponovo dodirnete tipku 🌡°/🕒. Podešene minute vremena kuhanja trepere kada ponovo dodirnete tipku 🌡°/🕒.
- Kada vrijeme istekne, uređaj se isključuje i ekran **(4)** se gasi. Čuju se zvučni signali.
- Izvadite namirnice iz lonca odgovarajućim kuhinjskim alatom (npr. kuhinjskim ili roštiljskim kliještima).
- Izvucite utikač iz utičnice i pažljivo izvadite uređaj iz lonca. Otvorite stezaljku za lonac **(2)**.

⚠ OPASNOST!

- Ne dodirujte vrući grijaći element **(3)**. Vruća voda može kapati iz grijaćeg elementa. Postoji opasnost od opekotina i oparina.

(!) POZOR!

- Ne stavljajte vrući uređaj na zapaljive površine, kao što je npr. drvo.
- Otvorite vakuumsku vrećicu i izvadite namirnice. Ovisno o namirnicama, mogu se odmah poslužiti ili se prije posluživanja moraju dodatno obraditi (npr. kratko zapeći).
- Nakon ponovnog uključivanja treperi posljednje podešena temperatura.

9.4. Kuhanje namirnica do temperature jezgre

Sljedeće tabele prikazuju koliko je namirnica (npr. komad mesa) kuhana kada se postigne navedena temperatura jezgre. Ovo se ne mijenja čak i ako se hrana ostavi duže u loncu, jer temperatura jezgre namirnice nikada ne može narasti više od podešene temperature vode.

Temperatura jezgre je temperatura u sredini namirnice.

Preporučujemo vam sljedeće temperature za određeni stepen kuhanja:

Hrana	Temperatura jezgre	Stepen kuhanja
Govedina, jagnjetina, svinjetina i divljač	49 °C	Bleu/plavo – gotovo sirovo
	52 °C – 55 °C	Rare/krvavo – pečeno s tankim rubom
	56 °C – 60 °C	Medium rare – deblji dio još ružičast
	61 °C – 65 °C	Medium – iznutra ružičasto
	66 °C – 68 °C	Medium well – skoro potpuno pečeno
	69 °C – 71 °C	Well done – potpuno pečeno
Perad	72 °C (bez kostiju)	Pečeno
	85 °C (s kostima)	Pečeno
Riba i morski plodovi	40 °C	Staklasto – jedva pečeno
	41 °C – 45 °C	Mi-cuit – polupečeno
	46 °C – 55 °C	à point – čvrsto
Povrće	83 °C – 87 °C	Pečeno

Napomena

- Imajte na umu da se perad smije konzumirati samo potpuno termički obrađena kako bi se izbjegao rizik od infekcije salmonelom.

9.5. Tabela vremena kuhanja

Namirnica	Temperatura kuhanja	Vrijeme kuhanja	Debljina
Goveđi file, kotleti	≥ 49 °C	1 – 6 sati	1 – 2 cm
Goveđi odresci/ steakovi	≥ 49 °C	2 – 8 sati	4 – 5 cm
Goveđi vrat, janjeći but, divljač	≥ 49 °C	8 – 24 sata	4 – 6 cm
Svinjska potrbušina	82 °C	10 – 12 sati	3 – 6 cm
Svinjska rebra	59 °C	10 – 12 sati	2 – 3 cm
Svinjski kotleti	≥ 56 °C	4 – 8 sati	2 – 4 cm
Svinjsko pečenje	≥ 56 °C	10 – 12 sati	5 – 7 cm
Pileća prsa (s kostima)	85 °C	2 – 6 sati	3 – 5 cm
File pilećih prsa	72 °C	1 – 4 sata	3 – 5 cm
Pileća krilca	85 °C	2 – 6 sati	3 – 5 cm
Pileći batak	85 °C	2 – 6 sati	5 – 7 cm
Pačja prsa	65 °C	3 – 8 sati	3 – 5 cm
Riba nemasna	≥ 47 °C	1 – 2 sata	3 – 5 cm
Riba masna	≥ 47 °C	1 – 2 sata	3 – 5 cm
Škampi	60 °C	1 sat	2 – 4 cm
Rep jastoga	60 °C	1 sat	4 – 6 cm
Jakobove kapice	60 °C	1 sat	2 – 4 cm
Korjenasto povrće	≥ 83 °C	1 – 2 sata	1 – 5 cm
Nježno povrće	≥ 83 °C	1 – 2 sata	1 – 5 cm

Napomena

► Svi podaci su samo orijentacione vrijednosti!
Vrijeme kuhanja zavisi od debljine i teksture korištenih namirnica. Navedena vremena su orijentacione vrijednosti. Isprobajte različita vremena i temperature kuhanja dok ne dobijete željeni rezultat. Navedena debljina odnosi se na vakuumirane namirnice. Tanji komadi namirnica u pravilu zahtijevaju kraće vrijeme kuhanja.

10. Čišćenje i održavanje

OPASNOST! STRUJNI UDAR!

Nikada ne uranjajte uređaj u potpunosti u vodu ili druge tečnosti! Postoji opasnost od strujnog udara!

UPOZORENJE! OPASNOST OD OPEKOTINA!

► Ostavite uređaj da se prije čišćenja ohladi na sobnoj temperaturi. U suprotnom, postoji opasnost od opekotina!

POZOR!

► Ne koristite abrazivna ili nagrizajuća sredstva za čišćenje. Ona mogu oštetiti površinu i nepovratno oštetiti uređaj.

♦ Nakon svake upotrebe očistite uređaj i mrežni kabl **(1)** blago navlaženom krpom za posuđe. Uređaj obavezno dobro osušite prije ponovne upotrebe. Pazite na to da u uređaju ne bude ostataka deterdženta prije ponovnog uključivanja.

♦ Kod jačih zaprljanja stavite uređaj, uz pridržavanje uputa iz odjeljka **8.2. Priprema uređaja**, u odgovarajući lonac i napunite ga vodom. Nivo vode mora biti na oznaci „**MAX**".

♦ Programirajte radni postupak na 65 °C i trajanje od 10 minuta nakon dostizanja ciljne temperature.

♦ Dodajte na svaka 4 litra vode 1/2 kašike tečnog sredstva za mašinsko pranje posuđa koje se ne pjeni.

♦ Pokrenite radni postupak. Nakon završetka izvucite utikač i ostavite uređaj da se ohladi. Zatim isperite uređaj pod hladnom tekućom vodom. Prije skladištenja pažljivo osušite uređaj.

10.1. Uklanjanje kamenca

Ako uređaj često koristite, potrebno je uklanjati kamenac jednom mjesečno. U područjima s tvrdom vodom uklanjanje kamenca može biti potrebno i češće.

Za uklanjanje kamenca postupite na sljedeći način:

♦ Uz pridržavanje uputa iz odjeljka **8.2. Priprema uređaja**, stavite uređaj u odgovarajući lonac i napunite ga vodom. Nivo vode mora biti na oznaci „**MAX**".

♦ Programirajte radni postupak na 80 °C i trajanje od 20 minuta nakon dostizanja ciljne temperature.

♦ Dodajte na svaka 4 litra vode 1/4 šolje limunske kiseline u prahu.

♦ Pokrenite radni postupak. Nakon završetka izvucite utikač i ostavite uređaj da se ohladi. Zatim isperite uređaj pod hladnom tekućom vodom. Prije skladištenja pažljivo osušite uređaj.

11. Skladištenje

♦ Ostavite uređaj da se potpuno ohladi prije nego što ga pospremite.

♦ Čuvajte uređaj na suvom mjestu.

12. Odlaganje otpada

12.1. Odlaganje u otpad ambalaže



Simbol precrtane kante za smeće na točkićima znači da se ovaj uređaj ne smije odlagati s kućnim otpadom na kraju svog vijeka trajanja. Uređaj se mora odnijeti na određena mjesta za sakupljanje, centre za recikliranje ili postrojenja za odlaganje otpada.

Molimo vas da izbrišete sve lične podatke prije vraćanja uređaja u takve centre.

Ambalaža je napravljena od materijala koji se mogu odložiti u vašem lokalnom centru za reciklažu.

Odložite ambalažu na ekološki odgovoran način.

13. Garancija preduzeća Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Na ovaj uređaj imate garanciju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju da ovaj proizvod ima nedostataka i grešaka, imate zakonsko pravo na poduzimanje mjera protiv prodavatelja proizvoda. Ta u nastavku opisana zakonska prava nisu ograničena našom garancijom.

Uslovi garancije

Garantni rok počinje teći od datuma kupovine. Molimo vas da sačuvate fiskalni račun. On je potreban kao dokaz o kupovini. Ako se u roku tri godine od datuma kupovine na ovom proizvodu pojavi greška u materijalu ili fabrička greška, mi ćemo ga – po svojem nahođenju – besplatno popraviti, zamijeniti ili ćemo vam vratiti novac od kupovine. Ova garancijska usluga zahtijeva da se neispravan uređaj i dokaz o kupovini (fiskalni račun) predoče u roku od tri godine, zajedno s kratkim opisom greške i navodom kada se ona pojavila.

Ako je greška pokrivena našom garancijom, dobit ćete popravljeni ili novi proizvod. Nakon popravka ili zamjene proizvoda ne počinje teći novi garantni rok.

Garantni rok i zakonska prava iz garancije

Garantni rok se ne produžava garancijom. To se odnosi i na zamijenjene i popravljene dijelove. Sva oštećenja ili nedostaci koji postoje u trenutku kupovine moraju se prijaviti odmah nakon raspakivanja. Popravke potrebne nakon isteka garantnog roka morate platiti.

Opseg garancije

Uređaj je pažljivo proizveden u skladu sa strogim smjernicama za kvalitet i temeljito testiran prije isporuke.

Garancija pokriva nedostatke u materijalu ili fabričke greške. Garancija ne obuhvata dijelove proizvoda koji se troše normalnom upotrebom i stoga se smatraju dijelovima podložnim trošenju, niti oštećenja lomljivih dijelova, kao što su prekidači ili staklene komponente.

Ova garancija ne važi ako je proizvod oštećen, nepravilno korišten ili nepravilno održavan. Za pravilnu upotrebu proizvoda morate precizno slijediti sve upute u Uputstvu za upotrebu. Upotreba i radnje koje se ne preporučuju ili na koje se upozorava u Uputstvu za upotrebu moraju se strogo izbjegavati.

Proizvod je namijenjen samo za privatnu, nekomercijalnu upotrebu. Garancija ne važi u slučajevima zloupotrebe, nepravilnog rukovanja, upotrebe sile i popravki koje nije izvršio naš ovlašteni servisni centar.

Postupak za reklamaciju

Da biste osigurali brzu obradu vašeg zahtjeva, slijedite ove upute:

- Za sve upite, molimo vas da pripremite fiskalni račun i broj artikla (IAN) 524258_2601 kao dokaz o kupovini.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici proizvoda, gravuri na proizvodu, naslovnoj stranici Uputstva za upotrebu (dolje lijevo) ili naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- U slučaju kvarova ili drugih nedostataka, prvo se **telefonski** obratite servisnom odjelu navedenom u nastavku ili porukom putem **e-pošte**.
- Ako se utvrdi da je proizvod neispravan, možete ga poslati besplatno na adresu servisa koju ste dobili, prilažući dokaz o kupovini (fiskalni račun) uz opis kvara i navoda kada se isti pojavio.

13.1. Servis

(BA) **Servis za Bosnu**
Tel.: 0800 82912
E-pošta: kompernass@lidl.de

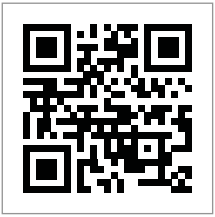
IAN 524258_2601

13.2. Uvoznik

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NJEMAČKA
www.kompernass.com

14. Naručivanje rezervnih dijelova

Rezervne dijelove za ovaj proizvod možete uvijek naručiti online na **www.kompernass.com**.



Skenirajte QR kod sa svojim pametnim telefonom/tabletom. Ovaj QR kod će vas direktno odvesti na našu web stranicu gdje možete pregledati i naručiti dostupne rezervne dijelove.

Napomena

- Ukoliko imate bilo kakvih problema s vašom online narudžbom, možete kontaktirati naš servisni centar telefonom ili e-poštom.
- Uvijek navedite broj artikla (IAN) 524258_2601 uz vašu narudžbu.
- Imajte na umu da online naručivanje rezervnih dijelova nije dostupno za sve zemlje isporuke.

Sadržaj

1. Namenska upotreba 72

2. Korišćene napomene upozorenja i simboli 72

3. Šta znači su-vid? 72

4. Obim isporuke 73

5. Upravljački elementi 73

6. Tehnički podaci 73

7. Bezbednosne napomene 73

8. Puštanje u rad 75

8.1. Raspakivanje 75

8.2. Priprema aparata 75

9. Rukovanje i rad 76

9.1. Uključivanje/isključivanje aparata 76

9.2. Stavljanje namirnica 76

9.3. Programiranje aparata 76

9.4. Kuvanje namirnica na temperaturi jezgra 77

9.5. Tabela vremena kuvanja 77

10. Čišćenje i nega 78

10.1. Skidanje kamenca 78

11. Skladištenje 78

12. Odlaganje 78

12.1. Odlaganje uređaja i ambalaže 78

13. Servis 79

14. Garancija i garantni list 79

15. Poručivanje rezervnih delova 80

1. Namenska upotreba

Ovaj su-vid štap služi isključivo za kuvanje vakuumirane hrane. Svaki drugi način korišćenja ili korišćenje van navedenih okvira smatra se nenamenskim.

Aparat je namenjen isključivo za korišćenje u privatnim domaćinstvima i nije predviđen za komercijalnu ili industrijsku upotrebu.

Aparat je isključivo namenjen za upotrebu u unutrašnjim prostorijama.

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost usled nenamenske upotrebe!

Od aparata mogu da proizađu opasnosti prilikom nenamenske upotrebe i/ili drugačije upotrebe.

- ► Koristite aparat isključivo za namensku upotrebu.
- ► Pridržavajte se postupaka koji su opisani u ovom uputstvu za upotrebu.

2. Korišćene napomene upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za upotrebu, na pakovanju i aparatu se koriste sledeće napomene upozorenja i simboli (ukoliko je primenjivo):

⚠	**OPASNOST!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST“ označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovodi do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
⚠	**UPOZORENJE!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
⚠	**OPREZ!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do neznatne ili umerene povrede, ako se ne izbegne.
!	**PAŽNJA!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.
i	**Napomena:** Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.

	Pročitajte uputstvo. Pre korišćenja proizvoda obratite pažnju na sve napomene vezano za rukovanje i bezbednost. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.
~	Naizmenična struja/naizmenični napon
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom ne ugrožavaju njenu bezbednost.
CE	Ovaj proizvod ispunjava zahteve važećih evropskih i nacionalnih direktiva.
	Ne odlažite električni uređaj u kućni otpad!
	Predajte ambalažu na odlaganje na ekološki prihvatljiv način.
b a	Obratite pažnju na oznake ambalažnih materijala prilikom razdvajanja otpada: Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1-7: Plastika, 20-22: Papir i karton, 80-98: Kompozitni materijali.
	Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

3. Šta znači su-vid?

Su-vid (fr. sous-vide; sous = ispod; vide = vakuum) ili kuvanje u vakuumu predstavlja posebnu metodu kuvanja, prilikom koje se namirnica koju treba pripremiti najpre vakuumira u specijalnoj plastičnoj kesi, a zatim se kuva u vodi na niskoj temperaturi. Pritom su temperature kuvanja ispod 100 °C, zbog čega je ova metoda izuzetno blaga. Usled niske toplote namirnice se sporije menjaju na molekularnom nivou, pa je tako skuvana hrana mekša i sočnija. Prilikom su-vid kuvanja, veći deo ukusa i hraniljivih materija se zadržava zbog hermetički zatvorenog pakovanja, pa su namirnice skuvane u vakuumu izuzetno aromatične.

Takođe, arome začina postaju intenzivnije u vakuumu. Zato ih je bolje koristiti umereno, i po potrebi, pripremljene namirnice naknadno začiniti.

Još jedna prednost jeste precizno kontrolisanje temperature jezgra namirnice, jer načelno pravilo glasi: Temperatura vode = Temperatura jezgra. Uz pravilno izabranu temperaturu vode, praktično je nemoguće prekuvati namirnice, jer nijedan pojedinačni sastojak ne može da pređe temperaturu vode u kojoj se kuva.

Za su-vid metod kuvanja biće Vam potreban sledeći pribor koji nije u obimu isporuke:

– Šerpa
– Aparat za vakuumiranje
– specijalne kese za vakuumiranje ili plastične kese, koje ne ispuštaju plastifikatore ili slične materije u namirnice i koje su otporne na toplotu.

4. Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim komponentama:

- Sous-vide aparat
- Uputstvo za upotrebu

Napomena

► Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.

► Obratite se dežurnoj servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih neadekvatnom ambalažom ili transportom (pogledajte poglavlje **13. Servis**).

5. Upravljački elementi

Slika A:

1 Električni kabl
2 Stezaljka za šerpu
3 Grejač
4 Displej

Slika B:

5 Indikator temperature
6 Indikator vremena
7 Dugme ⏻ (uključivanje i isključivanje)
8 Dugme „+“
9 Dugme „-“
10 Dugme 🌡/🕒 (promena temperature / vremena)

6. Tehnički podaci

Ulazni napon	220-240 V ~, 50-60 Hz
Ulazna snaga	1000 W
Ulazna snaga u stanju pripravnosti (Standby)	< 0,8 W
Klasa zaštite	I
Vrsta zaštite	IPX7 (zaštita od privremenog potapanja u vodu)

7. Bezbednosne napomene

⚠ OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Prekontrolišite aparat pre upotrebe na spoljna vidljiva oštećenja. Ne koristite aparat ako aparat ili električni kabl pokazuju vidljiva oštećenja ili ako je aparat prethodno pao.
- Aparat sme da se koristi samo u suvim unutrašnjim prostorijama.
- Nikada ne potapajte aparat u vodu dublje od oznake **MAX**! Nikada ne potapajte aparat u druge tečnosti!
- Vodite računa da se električni kabl nikada ne pokvasi ili navlaži za vreme rada aparata. Postavite kabl tako da ne može da se uklešti ili na neki drugi način ošteti.
- Ako se ošteti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnički servis proizvođača ili slično kvalifikovana osoba, da bi se izbegle opasnosti.
- Popravke na aparatu treba da obavljaju samo ovlašćene specijalizovane radnje ili korisnički servis. Za korisnika mogu da nastanu opasnosti usled nestručnih popravki. Osim toga, prestaju da važe prava po osnovu garancije.

- Pre svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice! U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara!
- Nikada ne otvarajte bilo koje delove kućišta. U njemu se ne nalaze nikakvi upravljački elementi. Kod otvorenog kućišta može da postoji opasnost po život usled električnog udara.
- Da biste potpuno odvojili aparat od električne mreže, mrežni utikač mora da bude izvučen iz mrežne utičnice. Zbog toga, aparat bi trebalo postavi tako da je uvek omogućen neometan pristup mrežnoj utičnici, da bi u slučaju nužde mrežni utikač mogao odmah da se izvuče iz mrežne utičnice.
- Da biste izvukli mrežni utikač iz mrežne utičnice, uvek vucite za utikač, nikada za kabl.
- Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice pre nego što izvadite aparat iz vode.

⚠ OPASNOST! OPASNOST OD POŽARA!

- Ne koristite aparat sa spoljnim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Koristite aparat samo u šerpama čija težina omogućava dovoljno stabilan rad.
- Kontinuirani nadzor tokom rada aparata nije neophodan, ali je potrebna redovna kontrola. Ovo posebno važi kada su podešena veoma duga vremena kuvanja.
- Ovim aparatom smeju da rukuju osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- Deca ne smeju da koriste ovaj aparat. Deca ne smeju da obavljaju korisničko čišćenje i održavanje.
- Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- Grejač **(3)** aparata postaje veoma vruć tokom rada. U toku rada, dodirujte samo upravljačko polje ili stezaljku za šerpu **(2)**.
- Ne posežite golim rukama u vodu kada stavljate vakuum-kese u vodu ili ih vadite iz nje.
- Nakon što izvučete mrežni utikač iz mrežne utičnice, grejač **(3)** aparata ostaće još neko vreme vruć i ne sme se da se dodiruje niti odlaže na zapaljive površine, kao na primer drvo.
- Nakon korišćenja aparata, na površini grejača **(3)** ima još zaostale toplote. Ostavite aparat da se ohladi na sobnoj temperaturi, jer u suprotnom, postoji opasnost od opekotina!

ⓘ PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Stavljajte samo čvrsto zatvorene namirnice u vodu. Prodiranje vode bi nepovoljno uticalo na namirnice ili bi ih pokvarilo.
- Vodite računa da aparat, električni kabl ili mrežni utikač ne dođu u dodir sa izvorima toplote, kao što su ploče za kuvanje ili otvoreni plamen.

- Nikada ne stavljajte aparat u blizini izvora toplote.
- Nikada ne otvarajte kućište. U tom slučaju sigurnost ne postoji i garancija prestaje da važi.
- Ostavite aparat da se potpuno ohladi pre nego što ga očistite ili smestite.
- Ako dođe do neispravnosti u radu aparata, na ekranu će treperiti šifra greške. Ako se prikažu šifre greške „Er 1“, „Er2“, „Er3“ ili „Er6“, odmah isključite aparat, izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice i obratite se dežurnoj servisnoj službi (pogledajte poglavlje **13. Servis**).
  Prikaz šifre „Er4“ pokazuje da se aparat ne nalazi u vodi. Postupite sa aparatom kao što je opisano u poglavlju **8.2. Priprema aparata**. Prikaz šifre greške se tada gasi.

8. Puštanje u rad

8.1. Raspakivanje

- Izvadite sve delove aparata i uputstvo za upotrebu iz ambalaže.
- Uklonite sav ambalažni materijal i nalepnice sa aparata, ako postoje.
- Skinite foliju sa displeja.

Napomena

- Proverite da li sadržaj isporuke ima vidljivih oštećenja.
- Obratite se dežurnoj servisnoj službi u slučaju oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom.

OPASNOST!

- Deca ne smeju da koriste ambalažni materijal kao igračku. Postoji opasnost od gušenja!

8.2. Priprema aparata

- Pre prve upotrebe očistite aparat toplom vodom sa deterdžentom i pažljivo ga osušite.
- Postavite aparat u šerpu čija je bočna stranica visoka oko 14 cm. Pričvrstite aparat stezaljkom za šerpu **(2)** na bočnoj strani šerpe. Stavite šerpu na ravnu, suvu i neklizajuću površinu.
- Sipajte u šerpu onoliko tople vode koliko je potrebno da površina vode bude između oznaka **MIN** i **MAX**.

PAŽNJA!

- Imajte na umu da će nivo vode porasti kada u nju dodate namirnice. Oznaka **MAX** ne sme da bude prekoračena, a nivo ne sme da padne ispod oznake **MIN**!

Napomena

- Temperatura vode bi trebalo da, što je više moguće, odgovara temperaturi koja je potrebna za proces kuvanja. Na taj način izbegavate dugo vreme čekanja dok se ne dostigne podešena temperatura.
- Ipak, voda ne bi trebalo da bude toplija od potrebne temperature.
- Potrebnu temperaturu možete da pronađete, na primer, u tabeli vremena kuvanja (pogledajte poglavlje **9.5. Tabela vremena kuvanja**).

PAŽNJA!

- Pre priključivanja aparata, uporedite podatke o priključku aparata (napon i frekvenciju) na tipskoj pločici sa podacima vaše električne mreže. Ovi podaci moraju da se podudaraju, da ne bi došlo do oštećenja aparata.
- Spojite električni kabl **(1)** sa mrežnom utičnicom. Zvučni signal se oglašava i displej **(4)** će kratko zasvetliti. Simbol dugmeta ⏻ **(7)** tinja crveno, a simbol dugmeta °C/◷ **(10)** svetli belo. Aparat je sada spreman za rad.

Napomena

- Ne koristite aparat kada se njegov grejač **(3)** ne nalazi u vodi.
  U tom slučaju na displeju **(4)** treperi „Er4“.

9. Rukovanje i rad

9.1. Uključivanje/isključivanje aparata

- Dodirnite dugme ⏻ **(7)** da biste uključili aparat. Na displeju **(4)** treperi indikator podešene temperature vode **(5)**, a indikator vremena **(6)** svetli.
- Dodirnite dugme ⏻ **(7)** 2 sekunde da biste isključili aparat. Displej **(4)** se onda gasi.

9.2. Stavljanje namirnica

- Stavite vakuum-kese sa pripremljenim i vakuumiranim namirnicama u šerpu. Vodite računa o tome da nivo vode ne pređe oznaku **MAX**. Po potrebi, odlijte višak vode šoljom.

Napomena

- Vakuum-kese bi uvek trebalo da budu prekrivene vodom. Ako vakuum-kese plivaju na površini vode, stavite na njih odgovarajući teg (npr. tanjir).

9.3. Programiranje aparata

- Da biste postepeno podesili temperaturu vode za željeni proces kuvanja, dok treperi indikator temperature **(5)**, uzastopno dodirujte dugmad +/- **(8)**/**(9)**.
  Na displeju **(4)** se pojavljuje izabrana temperatura. Vrednosti možete da podešavate između 30,0 °C i 95,0 °C. Ako duže dodirujete jedno od dugmadi +/- **(8)**/**(9)**, temperatura se menja u brzom režimu.
- Dodirnite dugme 🌡°/🕒 **(10)**. Sada na displeju **(4)** treperi indikator vremena **(6)** i možete da unesete broj časova željenog trajanja kuvanja. Da biste to uradili, uzastopno dodirujte dugmad +/- **(8)**/**(9)**.
  Vrednosti možete da podešavate između 0 i 99. Ako duže dodirujete jedno od dugmadi +/-, broj časova se menja u pomacima od 10 časova u brzom režimu.
- Dodirnite dugme 🌡°/🕒**(10)**. Sada možete da unesete broj minuta željenog trajanja kuvanja. Da biste to uradili, uzastopno dodirujte dugmad +/- **(8)**/**(9)**. Vrednosti možete da podešavate između 0 i 59. Ako duže dodirujete jedno od dugmadi +/-, broj minuta se menja u pomacima od 5 minuta u brzom režimu.

Napomena

- Nakon otprilike 19 minuta bez aktivnosti, displej se gasi, dok dugmad ⏻ **(7)** i 🌡°/🕒 **(10)** nastavljaju da svetle. Od tog trenutka aparat se nalazi u stanju pripravnosti koje štedi energiju.
- Dodirnite dugme ⏻ **(7)** da biste ponovo uključili aparat; trepereće poslednja podešena temperatura.
- Dodirnite dugme ⏻ **(7)** da biste pokrenuli program. Aparat počinje sa zagrevanjem i cirkulacijom vode u šerpi. Indikator temperature **(5)** na displeju **(4)** pokazuje trenutnu temperaturu vode.

Napomena

- Tokom zagrevanja možete naknadno da promenite već podešenu temperaturu i vreme kuvanja na prethodno opisan način.
- Čim se dostigne podešena temperatura, oglasiće se zvučni signal. Tada dvotačka na indikatoru vremena **(6)** na displeju **(4)** počinje da treperi i vreme kuvanja počinje da se odbrojava minut po minut.
- Ako tokom kuvanja dodirnete dugme 🌡°/🕒 **(10)**, na nekoliko sekundi će se prikazati podešena temperatura i vreme kuvanja. Pritom će treperiti podešena temperatura, odnosno podešeni časovi vremena kuvanja kada ponovo dodirnete dugme 🌡°/🕒. Podešeni minuti vremena kuvanja trepere pri ponovnom dodirivanju dugmeta 🌡°/🕒.
- Kada vreme istekne, aparat se isključuje i displej **(4)** se gasi. Oglašavaju se zvučni signali.
- Izvadite namirnice iz šerpe odgovarajućim kuhinjskim priborom (npr. kuhinjskom hvataljkom ili hvataljkom za roštilj).
- Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice i pažljivo izvadite aparat iz šerpe. Da biste to uradili, otvorite stezaljku za šerpu **(2)**.

⚠ OPASNOST!

- Ne dodirujte vruć grejač **(3)**. Iz grejača može da kapa vruća voda. Postoji opasnost od opekotina i oparivanja.

(!) PAŽNJA!

- Ne odlažite vruć aparat na zapaljive površine, kao npr. drvo.
- Rasecite vakuum-kesu i izvadite namirnice. U zavisnosti od namirnice, ona može odmah da se servira ili mora dodatno da obradi pre serviranja (npr. kratko propržiti).
- Nakon ponovnog uključivanja treperi poslednja podešena temperatura.

9.4. Kuvanje namirnica na temperaturi jezgra

Sledeće tabele pokazuju koliko je namirnica (npr. komad mesa) pečena kada se dostigne navedena temperatura jezgra. Ovo se ne menja ni dužim stajanjem u šerpi, jer temperatura jezgra namirnice nikada ne može da poraste iznad podešene temperature vode. Temperatura jezgra je temperatura u sredini namirnice.

Preporučujemo vam sledeće temperature za određeni stepen pečenosti:

Namirnica	Temperatura jezgra	Stepen pečenosti
Govedina, jagnjetina, prasetina i divljač	49 °C	bleu/plavo - skoro sirovo
	52 °C - 55 °C	rare/krvavo - uzak rub je pečen
	56 °C - 60 °C	medium rare/slabo pečeno - veći deo je još roze
	61 °C - 65 °C	medium/srednje pečeno - unutrašnjost je roze
	66 °C - 68 °C	medium well/dobro pečeno - skoro potpuno pečeno
	69 °C - 71 °C	well done/potpuno pečeno - skroz pečeno
Živinsko meso	72 °C (bez kostiju)	kuvano
	85 °C (sa kostima)	kuvano
Riba i morski plodovi	40 °C	staklasto - jedva kuvano
	41 °C - 45 °C	mi-cuit - polukuvano
	46 °C - 55 °C	à point - potpuno kuvano
Povrće	83 °C - 87 °C	kuvano

Napomena

- Imajte na umu da se živinsko meso sme konzumirati samo potpuno termički obrađeno, da bi se izbegla opasnost od infekcije salmonelom.

9.5. Tabela vremena kuvanja

Namirnice	Temperatura kuvanja	Vreme kuvanja	Debljina
Juneći file, kotleti	≥ 49 °C	1-6 časova	1-2 cm
Juneća odresci	≥ 49 °C	2-8 časova	4-5 cm
Juneći vrat, jagnjeći but, divljač	≥ 49 °C	8-24 časa	4-6 cm
Svinjska potrbušina	82 °C	10-12 časova	3-6 cm
Svinjska rebra	59 °C	10-12 časova	2-3 cm
Svinjski kotleti	≥ 56 °C	4-8 časova	2-4 cm
Svinjsko pečenje	≥ 56 °C	10-12 časova	5-7 cm
Pileće grudi (sa kostima)	85 °C	2-6 časova	3-5 cm
Pileći file	72 °C	1-4 časa	3-5 cm
Pileća krilca	85 °C	2-6 časova	3-5 cm
Pileći batak	85 °C	2-6 časova	5-7 cm
Pačje grudi	65 °C	3-8 časova	3-5 cm
Nemasna riba	≥ 47 °C	1-2 časa	3-5 cm
Masna riba	≥ 47 °C	1-2 časa	3-5 cm
Kozice	60 °C	1 čas	2-4 cm
Rep jastoga	60 °C	1 čas	4-6 cm
Jakobove kapice	60 °C	1 čas	2-4 cm
Korenasto povrće	≥ 83 °C	1-2 časa	1-5 cm
Meko povrće	≥ 83 °C	1-2 časa	1-5 cm

Napomena

► Svi podaci predstavljaju samo približne vrednosti! Vreme kuvanja zavisi od debljine i teksture namirnica koje koristite. Navedena vremena su približne vrednosti. Isprobajte različita vremena kuvanja i temperature dok ne dobijete željeni rezultat. Navedena debljina se odnosi na vakuumirane namirnice. Tanjim namirnicama je po pravilu potrebno kraće vreme kuvanja.

10. Čišćenje i nega

OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti! Postoji opasnost od električnog udara!

UPOZORENJE! OPASNOST OD OPEKOTINA!

► Pre čišćenja, ostavite aparat da se ohladi na sobnoj temperaturi. U suprotnom, postoji opasnost od opekotina!

PAŽNJA!

► Ne koristite abrazivna ili nagrizajuća sredstva za čišćenje. Ona moga da nagrizu površinu i da nepopravljivo oštete aparat.

♦ Čistite aparat i električni kabl **(1)** blago navlaženom krpom za pranje posuđa. U svakom slučaju dobro osušite aparat, pre nego što ga ponovo upotrebite. Vodite računa da se u aparatu ne nalaze ostaci deterdženta za pranje posuđa pre nego što ga ponovo pustite u rad.

♦ Kod jačih zaprljanja, postavite aparat u odgovarajuću šerpu, uzimajući u obzir napomene iz poglavlja **8.2. Priprema aparata**, i napunite je vodom. Nivo vode mora biti na oznaci „**MAX**".

♦ Programirajte proces rada na 65 °C u trajanju od 10 minuta nakon dostizanja ciljne temperature.

♦ Na svaka 4 litra upotrebljene vode, dodajte u vodu 1/2 supene kašike tečnog deterdženta za mašinsko pranje sudova koji ne peni.

♦ Pokrenite proces rada. Nakon završetka, izvucite mrežni utikač i ostavite aparat da se ohladi. Zatim isperite aparat pod mlazom hladne vode. Pre odlaganja, pažljivo osušite aparat.

10.1. Skidanje kamenca

Ako često koristite aparat, trebalo bi da uklanjate kamenac jednom mesečno. U područjima gde je stepen tvrdoće vode iz česme natprosečno visok stepen tvrdoće, uklanjanje kamenca može biti potrebno i češće.

Skinite kamenac na sledeći način:

♦ Postavite aparat u odgovarajuću šerpu, uzimajući u obzir napomene iz poglavlja **8.2. Priprema aparata**, i napunite je vodom. Nivo vode mora biti na oznaci „**MAX**".

♦ Programirajte proces rada na 80 °C u trajanju od 20 minuta nakon dostizanja ciljne temperature.

♦ Na svaka 4 litra upotrebljene vode, dodajte u vodu 1/4 šolje limuntusa.

♦ Pokrenite proces rada. Nakon završetka, izvucite mrežni utikač i ostavite aparat da se ohladi. Zatim isperite aparat pod mlazom hladne vode. Pre odlaganja, pažljivo osušite aparat.

11. Skladištenje

♦ Ostavite aparat da se potpuno ohladi pre nego što ga skladištite.

♦ Čuvajte aparat na suvom mestu.

12. Odlaganje

12.1. Odlaganje uređaja i ambalaže



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.

Ambalaža se sastoji od materijala koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.

Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

13. Servis

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

14. GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove uređaja koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Sous-vide aparat
Model:	SSVS 1000 B2
IAN / Serijski broj:	524258_2601
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA, www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

15. Poručivanje rezervnih delova

Rezervne delove za ovaj proizvod možete komforno uvek naknadno da poručite na internet-stranici **www.kompernass.com**.

Skenirajte QR-kod Vašim pametnim telefonom / tabletom. Ovim QR-kodom dolazite direktno na našu veb-stranicu, gde možete da vidite i poručite raspoložive rezervne delove.

Napomena

- Ukoliko imate problema sa onlajn-poručivanjem, možete da se obratite telefonom ili imejlom našem servisnom centru.
- Molimo Vas da prilikom Vaše porudžbine uvek navedete i broj artikla (IAN) 524258_2601.
- Napominjemo da onlajn poručivanje rezervnih delova nije moguće u svim zemljama isporuke.

Содржина

1. Наменска употреба 82

2. Предупредувања и симболи што се користат 82

3. Што значи „Су ви“? 83

4. Содржина на испораката 83

5. Контролен елемент 83

6. Технички податоци 83

7. Безбедносна напомена 83

8. Пуштање во употреба 85

8.1. Распакување. 85

8.2. Подготовка на уредот 85

9. Ракување и работа 86

9.1. Вклучување/исклучување на уредот 86

9.2. Ставање на храната што треба да се готви 86

9.3. Програмирање на уредот 86

9.4. Готвење храна до температура на внатрешноста на храната 87

9.5. Табела за времето на готвење 88

10. Чистење и нега 88

10.1. Отстранување бигор 89

11. Складирање 89

12. Отстранување 89

12.1. Отстранување на апаратот и пакувањето 89

13. Гаранција на Kompernass Handels GmbH 89

13.1. Услуга 90

13.2. Увозник 90

14. Нарачување резервни делови 90

1. Наменска употреба

Ова стапче за „Су ви“ е наменето исклучиво за готвење вакуумирана храна. Секоја друга или понатамошна употреба ќе се смета дека не е во согласност со намената.

Овој уред е наменет исклучиво за употреба во приватни домаќинства и не е за употреба во комерцијални или во индустриски услови.

Овој уред е наменет само за внатрешна употреба.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност заради неправилна употреба!

Уредот може да претставува опасност ако се користи неправилно и/или на поинаков начин.

- ► Користете го уредот само за неговата предвидена намена.
- ► Следете ги постапките опишани во ова упатство.

2. Предупредувања и симболи што се користат

Следниве предупредувања и симболи се користат во ова упатство, на пакувањето и на уредот (ако е применливо):

⚠	**ОПАСНОСТ!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ОПАСНОСТ“ означува непосредна опасна ситуација која, доколку не се избегне, ќе доведе до смрт или до сериозни повреди.
⚠	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ“ означува потенцијално опасна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до смрт или до сериозни повреди.
⚠	**ПРЕТПАЗЛИВО!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ПРЕТПАЗЛИВО“ означува потенцијално опасна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до полесни или до умерени повреди.
!	**ВНИМАНИЕ!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ВНИМАНИЕ“ означува можна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до материјална штета.
i	**Напомена:** Напомената означува дополнителни информации што го олеснуваат користењето на апаратот.
	Прочитајте ги упатствата. Пред да го користите производот, прочитајте ги сите упатства за работа и безбедност. Кога го предавате производот на трето лице, предајте ја целата документација.
~	Наизменична струја/напон
	Сите делови од овој апарат кои доаѓаат во контакт со храна се соодветни за храна.
CE	Овој производ ги исполнува барањата на важечките европски и национални директиви.
	Не фрлајте електрични апарати во домашен отпад!
	Отстранете го пакувањето на еколошки прифатлив начин.
b a	Обрнете внимание на ознаките на материјалите за пакување при одвојување на отпадот: Означени се со кратенки (a) и бројки (б) со следново значење: 1 - 7: Пластика, 20 - 22: Хартија и картон, 80 - 98: Композити.
	Оваа ознака потврдува дека производот е во согласност со барањата за безбедност на производот што се применуваат во Република Србија.

3. Што значи „Су ви“?

„Су ви“ (француски sous = под, vide = вакуум) или „вакуумско готвење“ е посебен метод на готвење во кој производот што треба да се подготви прво се вакуумира во посебна пластична кеса, а потоа се готви на ниска температура во вода. Температурите за готвење се под 100 °C и затоа овој метод е особено нежен. Ниската температура предизвикува состојките да се готват побавно на молекуларно ниво, што доведува до помеко и посочно готвење. Готвењето „Су ви“ ги зачувува поголемиот дел од вкусот и хранливите материи благодарение на херметичкото пакување, затоа што вакуумски зготвената храна е особено ароматична.

Аромите на зачините се интензивираат под вакуум. Затоа, користете го штедливо и додајте повеќе зачини доколку е потребно.

Друга предност е што температурата на средината е прецизно контролирана, како што обично важи правилото: Температура на водата = температура на внатрешноста на храната. Затоа, преварувањето на храната е практично невозможно ако температурата е правилно избрана, бидејќи поединечните состојки можат да ја достигнат само температурата на водата.

За методот на готвење „Су ви“ се потребни следниве додатоци, кои не се вклучени во испораката:

- Тенџере
- Уред за вакуумирање
- специјални вакуумски кеси или пластични кеси кои не можат да ослободат пластификатори или слични супстанции во храната и кои се отпорни на топлина.

4. Содржина на испораката

Уредот доаѓа стандардно со следниве компоненти:

- Sous-vide стап
- Упатства за употреба

Напомена

- Уверете се дека испораката е целосна и дека нема видливи оштетувања.
- Во случај на нецелосна испорака или оштетување заради неисправно пакување или транспорт, контактирајте со дежурната линија за корисници (видете го Поглавјето **13.1. Услуга**).

5. Контролен елемент

Слика A:

1 Кабел за напојување
2 Стега за тенџере
3 Грејач
4 Екран

Слика B:

5 Индикатор за температура
6 Индикатор за време
7 Копче ⏻ (вклучување/исклучување)
8 Копче „+“
9 Копче „-“
10 Копче 🌡°/🕒 (префрлување помеѓу внесување температура/време)

6. Технички податоци

Влезен напон	220 - 240 V ~, 50 Hz
Потрошувачка на енергија	1000 W
Потрошувачка на енергија во режим на подготвеност (Standby)	< 0,8 W
Класа на заштита	I
Вид заштита	IPX7 (заштита од привремено потопување во вода)

7. Безбедносна напомена

⚠ ОПАСНОСТ! СТРУЕН УДАР!

- Проверете го уредот за надворешни, видливи оштетувања пред употреба. Не користете го уредот ако на уредот или на кабелот за напојување постојат видливи оштетувања или ако уредот претходно паднал.
- Уредот може да се користи само во суви затворени простории.

- Никогаш не потопувајте го уредот во вода над ознаката **MAX**! Никогаш не потопувајте го уредот во други течности!
- Внимавајте кабелот за напојување никогаш да не се навлажнува или да не биде влажен за време на работењето. Спроведете го така што да не може да се заглави или да се оштети на друг начин.
- Ако кабелот за струја на уредот е оштетен, мора да го замени производителот или неговиот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегнат опасности.
- Поправки на уредот треба да вршат само овластени специјализирани компании или корисничката поддршка. Неправилните поправки можат да предизвикаат опасности за корисникот. Покрај тоа, гаранцијата се поништува.
- Пред секое чистење, исклучете го приклучокот за електрична енергија од штекерот! Во спротивно, постои ризик од струен удар!
- Никогаш не отворајте делови од куќиштето. Во него нема контроли. Кога куќиштето е отворено, може да има опасност по животот заради струен удар.
- За целосно исклучување на уредот од електричната мрежа, приклучокот за напојување мора да се исклучи од штекерот. Затоа, уредот треба да биде поставен на таков начин што секогаш ќе се гарантира непречен пристап до штекерот, така што приклучокот за струја може да се исклучи веднаш во итни ситуации.
- За да го исклучите кабелот за напојување од sидниот штекер, секогаш повлекувајте го приклучокот, никогаш кабелот.
- Исклучете го кабелот за напојување од sидниот штекер пред да го извадите уредот од водата.

⚠ ОПАСНОСТ ОД ПОЖАР!

- Не користете надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување за да управувате со уредот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!

- Користете го уредот само во тенџерија чијашто тежина овозможува доволно стабилно работење.
- Не е потребен континуиран надзор за време на работата, но редовни проверки се неопходни. Ова е особено точно ако е поставено многу долго време на готвење.
- Овој уред може да го користат лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или со недостаток на искуство и знаење, доколку се под надзор или се обучени за безбедна употреба на уредот и ги разбираат вклучените опасности.
- Децата не смеат да го користат уредот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не смеат да го вршат деца.
- На децата не им е дозволено да си играат со уредот.

- Грејачот **(3)** на уредот станува многу жежок за време на работата. Допирајте го уредот само на контролната табла или на стегата за тенџере **(2)** за време на работата.
- Не посегнувајте во водата со голи раце кога ги ставате вакуумските кеси во или ги вадите од водата.
- Откако ќе го исклучите кабелот за напојување од штекерот, грејачот **(3)** на уредот ќе остане жежок некое време и не смее да се допира или да се поставува на запаливи површини, како што е дрво.
- По употребата на уредот, површината на грејачот **(3)** ја задржува преостанатата топлина. Оставете го уредот да се излади на собна температура, во спротивно постои ризик од изгореници!

(!) ВНИМАНИЕ! МАТЕРИЈАЛНИ ШТЕТИ!

- Ставајте само цврсто затворени прехранбени производи во водата. Навлегувањето на вода би можело да влијае негативно или да ја расипе храната.
- Уверете се дека уредот, кабелот за напојување или приклучокот не доаѓаат во контакт со извори на топлина, како што се грејачи или отворен пламен.
- Никогаш не поставувајте го уредот во близина на извори на топлина.
- Никогаш не отворајте го куќиштето. Во овој случај, безбедноста не е загарантирана и гаранцијата е неважечка.
- Оставете го уредот целосно да се излади пред да го чистите и складирате.
- Ако уредот не работи правилно, на екранот ќе се појави код за грешка. Доколку се прикажат кодовите за грешка „Er 1“, „Er2“, „Er3“ или „Er6“, веднаш исклучете го уредот, исклучете го од штекерот и јавете се на телефонската линија за сервис (видете го Поглавјето **13.1. Услуга**). Кодот за грешка „Er4“ покажува дека уредот не е во вода. Продолжете со уредот како што е опишано во Поглавјето **8.2. Подготовка на уредот**. Потоа прикажот на кодот за грешка се исклучува.

8. Пуштање во употреба

8.1. Распакување

- Извадете ги сите делови од уредот и упатството за употреба од пакувањето.
- Отстранете го целиот материјал за пакување и сите налепници од уредот.
- Отстранете ја заштитната фолија од екранот.

(i) Напомена

- Проверете ја испораката за видливи оштетувања.
- Во случај на оштетување заради несоодветно пакување или транспорт, контактирајте со сервисната линија.

⚠ ОПАСНОСТ!

- Деца не смеат да играат со материјалите за пакување. Постои ризик од задушување!

8.2. Подготовка на уредот

- Исчистете го уредот со топла вода со сјај пред првата употреба и темелно исушете го.
- Ставете го уредот во тенџере со страничен ѕид висок приближно 14 cm. Прикачете го уредот на страничниот ѕид од тенџерето користејќи ја стегата за тенџере **(2)**. Ставете го садот на рамна, сува и нелизгава површина.
- Додајте доволно топла вода во тенџерето така што нивото на водата да биде помеѓу ознаките **MIN** и **MAX**.

ВНИМАНИЕ!

- Имајте предвид дека нивото на водата ќе се зголеми дополнително кога ќе ја додадете храната. Ознаката **MAX** не смее да се пречекори, а ознаката **MIN** не смее да биде над нивото!

Напомена

- Температурата на водата идеално треба да одговара на температурата што ви е потребна за процесот на готвење. На овој начин избегнувате долго време на чекање додека не се достигне зададената температура.
- Сепак, водата не треба да биде потопла од потребната температура.
- Потребната температура може да се најде, на пример, во табелата со временска рамка за готвење (видете го Поглавјето **9.5. Табела за времето на готвење**).

ВНИМАНИЕ!

- Пред да го поврзете уредот, споредете ги податоците за поврзување на уредот (напон и фреквенција) на плочката за спецификации со оние на вашата електрична мрежа. Овие податоци мора да се совпаѓаат за да нема оштетување на уредот.
- ♦ Поврзете го кабелот за напојување **(1)** со штекер. Се огласува сигнален тон и екранот **(4)** светнува накратко. Иконата на копчето ⏻ **(7)** свети црвено, а иконата на копчето 🌡°/◷ **(10)** свети бело. Уредот сега е подготвен за употреба.

Напомена

- Уредот нема да работи ако грејачот **(3)** не е во вода. Во овој случај, на екранот **(4)** ќе трепка „Er4".

9. Ракување и работа

9.1. Вклучување/исклучување на уредот

- ♦ Допрете го копчето ⏻ **(7)** за да го вклучите уредот. На екранот **(4)** трепка поставената температура на водата **(5)**, а индикаторот за време **(6)** свети.
- ♦ Држете го копчето ⏻ **(7)** 2 секунди ако сакате да го исклучите уредот. Екранот **(4)** се исклучува.

9.2. Ставање на храната што треба да се готви

- ♦ Ставете ги вакуум кесите што ја содржат подготвената и вакуумски запечатена храна во тенџерето. Уверете се дека нивото на водата не се искачува над ознаката **MAX**. Доколку е потребно, извадете малку вода со чаша.

Напомена

- Вакуумските кеси секогаш треба да бидат покриени со вода. Ако вакуумските кеси пливаат на површината на водата, ставете соодветна тежина (на пример, чинија) одозгора.

9.3. Програмирање на уредот

- ♦ За да ја приспособите температурата на водата за посакуваниот процес на готвење во интервали, постојано допирајте ги копчињата +/- **(8)**/**(9)** додека трепка индикаторот за температура **(5)**. Избраната температура се појавува на екранот **(4)**.
  Можете да поставите вредности помеѓу 30,0 °C и 95,0 °C. Ако континуирано допирате едно од копчињата +/- **(8)**/**(9)**, температурата ќе се промени брзо.
- ♦ Допрете го копчето 🌡°/◷ **(10)**. Сега индикаторот за време **(6)** ќе трепка на екранот **(4)** и можете да го внесете бројот на часови за посакуваното време на готвење. За да го направите ова, постојано допирајте ги копчињата +/- **(8)**/**(9)**.
  Можете да поставите вредности помеѓу 0 и 99. Ако континуирано допирате едно од копчињата +/-, бројот на часови ќе се менува во интервали од 10 часа при брзо премотување напред.
- ♦ Допрете го копчето 🌡°/◷ **(10)**. Сега можете да го внесете бројот на минути за посакуваното време на готвење. За да го направите ова, постојано допирајте ги копчињата +/- **(8)**/**(9)**. Можете да поставите вредности помеѓу 0 и 59. Ако континуирано допирате едно од копчињата +/-, бројот на минути ќе се менува во интервали од 5 минути при брзо премотување напред.

Напомена

- По приближно 19 минути неактивност, екранот се исклучува, додека копчињата ⏻ **(7)** и 🌡°/◷ **(10)** продолжуваат да светат.
  Од овој момент па натаму, уредот е во состојба на мирување, што заштедува енергија.

- Допрете го копчето ⏻ **(7)** за да го вклучите уредот повторно; последната поставена температура ќе трепка.
- Допрете го копчето ⏻ **(7)** за да ја стартувате програмата. Уредот започнува со загревање и циркулација на водата во тенџерето. Индикаторот за температура **(5)** на екранот **(4)** ја покажува моменталната температура на водата.

Напомена

- За време на процесот на загревање, последователно можете да ги промените веќе поставената температура и времето на готвење како што е опишано погоре.
- Се огласува звучен сигнал штом ќе се достигне поставената температура. Потоа, две точки на индикаторот за време **(6)** почнуваат да трепкаат на екранот **(4)** и времето на готвење се одбројува по минути.
- Ако го допрете копчето 🌡/🕒 **(10)** за време на готвењето, поставената температура и времето на готвење ќе се прикажат во траење од неколку секунди. Поставената температура на готвење или поставеното време на готвење во часовите ќе трепкаат кога повторно ќе го допрете копчето 🌡/🕒. Поставеното време на готвење во минути трепка кога повторно ќе се допре копчето 🌡/🕒.
- Кога ќе истече времето, уредот се исклучува и екранот **(4)** се исклучува. Се слушаат звучни сигнали.
- Извадете ја зготвената храна од тенџерето користејќи соодветен кујнски прибор (на пример, кујнска штипка или штипка за скара).
- Исклучете го кабелот за напојување од ѕидниот штекер и внимателно извадете го уредот од тенџерето. За да го направите ова, отворете ја стегата за тенџере **(2)**.

⚠ ОПАСНОСТ!

- Не допирајте го жешкиот грејач **(3)**. Топла вода може да капе од грејачот. Постои ризик од изгореници и попарувања.

ⓘ ВНИМАНИЕ!

- Не ставајте го жешкиот уред на запаливи површини, како што е дрво.
- Исечете ја вакуумската кеса и извадете ја храната. Во зависност од храната што се готви, може да се сервира веднаш или можеби ќе треба дополнително да се преработи (на пример, кратко да се пржи) пред сервирање.
- Откако повторно ќе го вклучите, трепка последната поставена температура.

9.4. Готвење храна до температура на внатрешноста на храната

Следниве табели покажуваат колку е зготвена храната (на пр., парче месо) кога ќе се достигне одредената температура на внатрешноста на храната. Ова не се менува дури ни со подолго време во тенџерето, бидејќи температурата на внатрешноста на храната никогаш не може да се искачи над зададената температура на водата.

Температурата на внатрешноста на храната е температурата во центарот на храната.

Ги препорачуваме следниве температури за одреден степен на печење:

Храна	Температура на внатрешноста на храната	Ниво на готвење
Говедско, јагнешко, свинско и дивеч	49 °C	сина - речиси сирово
	52 °C - 55 °C	rare/крваво - лесно печено со сочна внатрешност
	56 °C - 60 °C	medium rare - лесно печено со розова внатрешност
	61 °C - 65 °C	medium - розова внатрешност
	66 °C - 68 °C	medium well - речиси целосно зготвено
	69 °C - 71 °C	well done - темелно зготвено
Живина	72 °C (без коски)	зготвено
	85 °C (со коски)	зготвено
Риба и морски плодови	40 °C	стаклесто - речиси зготвено
	41 °C - 45 °C	mi-cuit – полусварено
	46 °C - 55 °C	à point - цврсто
Зеленчук	83 °C - 87 °C	зготвено

Напомена

► Имајте предвид дека живината мора да се зготви темелно пред консумирање за да се избегне ризикот од инфекција со салмонела.

9.5. Табела за времето на готвење

Готвење	Температура на готвење	Време на готвење	Дебелина
Говедско филе, шницли	≥ 49 °C	1 - 6 часа	1 - 2 cm
Говедски стекови	≥ 49 °C	2 - 8 часа	4 - 5 cm
Говедски врат со плешка, јагнешки бут, дивеч	≥ 49 °C	8 - 24 часа	4 - 6 cm
Свински стомачен дел	82 °C	10 - 12 часа	3 - 6 cm
Свински ребра	59 °C	10 - 12 часа	2 - 3 cm
Свински котлети	≥ 56 °C	4 - 8 часа	2 - 4 cm
Печено свинско месо	≥ 56 °C	10 - 12 часа	5 - 7 cm
Пилешки гради (со коска)	85 °C	2 - 6 часа	3 - 5 cm
Филе од пилешки гради	72 °C	1 - 4 часа	3 - 5 cm
Пилешки крилца	85 °C	2 - 6 часа	3 - 5 cm
Пилешки копан	85 °C	2 - 6 часа	5 - 7 cm
Паткини гради	65 °C	3 - 8 часа	3 - 5 cm
Немасна риба	≥ 47 °C	1 - 2 часа	3 - 5 cm
Масна риба	≥ 47 °C	1 - 2 часа	3 - 5 cm
Ракчиња	60 °C	1 час	2 - 4 cm
Опашка од јастог	60 °C	1 час	4 - 6 cm
Школки	60 °C	1 час	2 - 4 cm
Коренест зеленчук	≥ 83 °C	1 - 2 часа	1 - 5 cm
Сочен зеленчук	≥ 83 °C	1 - 2 часа	1 - 5 cm

Напомена

► Сите информации се само за насоки!
Времето на готвење зависи од густината и од текстурата на употребената храна. Дадените времиња се насоки. Експериментирајте со различни времиња на готвење и температури додека не го постигнете посакуваниот резултат. Наведената дебелина се однесува на вакуумски спакувана храна. Потенките јадења главно бараат пократко време за готвење.

10. Чистење и нега

⚠ ОПАСНОСТ! СТРУЕН УДАР!

Никогаш не потопувајте го уредот целосно во вода или во други течности! Постои ризик од струен удар!

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ИЗГОРЕНИЦИ!

► Оставете го уредот да се излади на собна температура пред чистење. Во спротивно, постои ризик од изгореници!

ВНИМАНИЕ!

► Не користете абразивни или нагризувачки средства за чистење. Овие можат да ја нападнат површината и непоправливо да го оштетат уредот.

♦ Чистете ги уредот и кабелот за напојување **(1)** по секоја употреба со малку влажна крпа за садови. Исушете го уредот добро пред да го користите повторно. Уверете се дека нема остатоци од детергент на и во уредот пред да го ставите во функција.

♦ За поголема нечистотија, ставете го уредот во соодветен сад и наполнете го со вода, земајќи ги предвид упатствата во поглавјето **8.2. Подготовка на уредот**. Нивото на водата мора да биде до ознаката „MAX“.

♦ Програмирајте работен циклус на 65 °C со времетраење од 10 минути по достигнувањето на целната температура.

- За секои 4 литри вода што се користат, додајте 1/2 лажица течно средство за миење во машина за миење садови што не создава пена во водата.
- Започнете го процесот. Откако ќе завршите, исклучете го кабелот за напојување и оставете го уредот да се излади. Потоа исплакнете го уредот под ладен млаз вода. Темелно исушете го уредот пред да го складирате.

10.1. Отстранување бигор

Ако го користите уредот често, треба да го отстранувате бигорот еднаш месечно. Во региони каде што водата од чешма има натпросечно ниво на тврдост, може да биде потребно почесто да се отстранува бигор.

За отстранување бигор, постапете на следниов начин:

- Следејќи ги упатствата во Поглавјето **8.2. Подготовка на уредот**, ставете го уредот во соодветен сад и наполнете го со вода. Нивото на водата мора да биде до ознаката „**MAX**“.
- Програмирајте работен циклус на 80 °C со времетраење од 20 минути по достигнувањето на целната температура.
- Додајте 1/4 чаша лимонска киселина во прав на секои 4 литри вода што се користи.
- Започнете го процесот. Откако ќе завршите, исклучете го кабелот за напојување и оставете го уредот да се излади. Потоа исплакнете го уредот под ладен млаз вода. Темелно исушете го уредот пред да го складирате.

11. Складирање

- Оставете го уредот да се излади целосно пред да го складирате.
- Чувајте го уредот на суво место.

12. Отстранување

12.1. Отстранување на апаратот и пакувањето



Симболот на пречкртана корпа за отпадоци на тркала значи дека овој апарат не смее да се фрла со домашен отпад на крајот од неговиот работен век. Апаратот мора да се предаде на означени места за собирање, центри за рециклирање или објекти за отстранување отпад.

Избришете ги сите лични податоци пред да го вратите апаратот.

Пакувањето е направено од материјали што можете да ги фрлите во вашиот локален центар за рециклирање.

Отстранете го пакувањето на еколошки начин.

13. Гаранција на Kompernass Handels GmbH

Почитуван купувач,

Добивате 3-годишна гаранција за овој уред од датумот на купување. Во случај на дефекти на овој производ, имате законски права против продавачот на производот. Овие законски права не се ограничени со нашата гаранција наведена подолу.

Гарантни услови

Гарантниот период започнува од датумот на купување. Чувајте ја сметката на безбедно. Ова е потребно како доказ за купување. Доколку се појави дефект во материјалите или во изработката во рок од три години од датумот на купување на овој производ, ние, по наша дискреција, бесплатно ќе го поправиме, замениме или ќе ви ја вратиме куповната цена. Оваа гаранција бара неисправниот уред и доказот за купување (сметката) да бидат доставени во рок од три години, заедно со краток писмен опис на дефектот и кога се појавил.

Доколку дефектот е опфатен со нашата гаранција, ќе го добиете поправениот или новиот производ. Поправката или замената на производот не започнува нов гарантен рок.

Гарантен период и законски барања за дефекти

Гарантниот период не се продолжува со гаранцијата. Ова важи и за заменети и за поправени делови. Секоја штета или дефект што е присутна во моментот на купувањето мора да се пријави веднаш по распакувањето. Поправките потребни по истекот на гарантниот период се наплаќаат.

Опсег на гаранција

Уредот е внимателно произведен според строгите упатства за квалитет и темелно е тестиран пред испорака.

Гаранцијата важи за дефекти во материјалот или во производството. Оваа гаранција не ги опфаќа деловите од производот кои се предмет на нормално абење или оштетување на кршливи делови како што се прекинувачи или делови направени од стакло.

Оваа гаранција е неважечка ако производот е оштетен, неправилно користен или неодржуван. За да се обезбеди правилна употреба на производот, сите упатства содржани во упатството за употреба мора да се следат строго. Употребата и дејствијата за кои се препорачува или се предупредува во упатствата за работа мора да се избегнуваат по секоја цена.

Производот е наменет за приватна, а не за комерцијална употреба. Во случај на злоупотреба, неправилно ракување, употреба на сила или модификации што не се извршени од нашиот овластен сервисен центар, гаранцијата ќе биде неважечка.

Обработка во случај на барање за гаранција

За да се уверите дека вашето барање ќе биде брзо обработено, следете ги упатствата подолу:

- За сите прашања, имајте ги сметката и бројот на артиклот (IAN) 524258_2601 како доказ за купување.
- Бројот на артиклот може да се најде на плочката со спецификации на производот, на гравура на производот, на насловната страница од упатството за работа (долу лево) или на налепницата на задната или долната страна на производот.
- Доколку се појават какви било неисправности или други дефекти, прво контактирајте со сервисниот оддел наведен подолу преку **телефон** или **е-пошта**.
- Потоа можете да испратите производ регистриран како неисправен, без поштарина, на адресата за сервис што ви е наведена, приложувајќи го доказот за купување (сметката) и наведувајќи го дефектот и кога се појавил.

13.1. Услуга

(MK) Услуга за Северна Македонија

Тел.: 0800 90698

Е-пошта: kompernass@lidl.mk

IAN 524258_2601

13.2. Увозник

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ГЕРМАНИЈА
www.kompernass.com

14. Нарачување резервни делови

Резервните делови за овој производ можете да ги нарачате онлајн на **www.kompernass.com**.

Скенирајте го QR-кодот со вашиот паметен телефон/таблет. Овој QR-код ве води директно на нашата веб-страница и ви овозможува да ги видите и да ги нарачате достапните резервни делови.

(i) Напомена

- Ако имате проблеми со онлајн нарачката, можете да контактирате со нашиот сервисен центар преку телефон или преку е-пошта.
- Секогаш вклучете го бројот на артиклот (IAN) 524258_2601 во вашата нарачка.
- Имајте предвид дека не е можно да се нарачуваат резервни делови онлајн за сите земји на испорака..

Tabela e përmbajtjes

1. Përdorimi i synuar **92**

2. Paralajmërime dhe simbole të përdorura **92**

3. Çfarë do të thotë "Sous-vide"? **93**

4. Objekti i dorëzimit **93**

5. Elementet e kontrollit **93**

6. Të dhënat teknike **93**

7. Udhëzime sigurie **93**

8. Vënia në punë **95**

8.1. Shpaketimi 95

8.2. Përgatitja e pajisjes 95

9. Operimi dhe përdorimi **96**

9.1. Ndezja dhe fikja e pajisjes 96

9.2. Vendosja e gatimit 96

9.3. Programimi i pajisjes 96

9.4. Gatuajeni ushqimin në temperaturën e bazë 97

9.5. Tabela e kohëve të gatimit 98

10. Pastrimi dhe kujdesi **98**

10.1. Heqja e gëlqeres 98

11. Ruajtja **99**

12. Asgjësimi **99**

12.1. Asgjësoni pajisjen dhe paketimin 99

13. Garancia e Kompernass Handels GmbH **99**

13.1. Shërbimi 100

13.2. Importuesi 100

14. Porositja e pjesëve të këmbimit **100**

1. Përdorimi i synuar

Kjo shufër gatimi Sous-vide-Stick është menduar vetëm për gatimin e ushqimeve të paketuara në vakum. Çdo përdorim tjetër ose i mëtejshëm konsiderohet i papërshtatshëm.

Kjo pajisje nuk është projektuar për përdorim në zona tregtare ose industriale; është projektuar vetëm për përdorim në shtëpi private.

Kjo pajisje është e përshtatshme vetëm për përdorim privat.

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik për shkak të përdorimit të papërshtatshëm!

Pajisja mund të paraqesë rreziqe nëse përdoret në mënyrë të papërshtatshme dhe/ose në një mënyrë tjetër.

- ► Përdoreni pajisjen vetëm për qëllimin e saj të synuar.
- ► Ndiqni procedurat e përshkruara në këtë manual.

2. Paralajmërime dhe simbole të përdorura

Paralajmërimet dhe simbolet e mëposhtme përdoren në këtë manual, në paketim dhe në pajisje (sipas rastit):

⚠	**RREZIK!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "RREZIK" tregon një situatë të rrezikshme të afërt e cila, nëse nuk shmanget, do të rezultojë në vdekje ose lëndime serioze.
⚠	**PARALAJMËRIM!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese „PARALAJMËRIM“ tregon një situatë potencialisht të rrezikshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në vdekje ose lëndime serioze.
⚠	**KUJDES!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "KUJDES" tregon një situatë potencialisht të rrezikshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në lëndime të lehta ose të moderuara.
!	**VINI RE!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "VINI RE" tregon një situatë të mundshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në dëmtime të pronës.

	Shënim: Një shënim tregon informacion shtesë që e bën më të lehtë përdorimin e pajisjes.
	Lexoni udhëzimet. Para përdorimit të produktit, ju lutemi lexoni të gjitha udhëzimet e funksionimit dhe sigurisë. Kur ia kaloni produktin një pale të tretë, dorëzoni të gjitha dokumentet.
~	Rryma/tensioni alternativ
	Të gjitha pjesët e kësaj pajisjeje që bien në kontakt me ushqimin janë të sigurta për ushqimin.
CE	Ky produkt përmbush kërkesat e direktivave evropiane dhe kombëtare në fuqi.
	Mos e hidhni pajisjen elektrike në mbeturinat shtëpiake!
	Asgjësoni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.
b a	Vini re etiketimin e materialeve të paketimit në ndarjen e mbeturinave: Këto karakterizohen nga shkurtesat (a) dhe shifrat (b) me kuptimin e mëposhtëm: 1-7: Plastika, 20-22: Letër dhe karton, 80-98: Materiale të ndryshme.
	Kjo markë konfirmon që produkti përputhet me kërkesat e sigurisë së produktit të zbatueshme në Republikën e Serbisë.

3. Çfarë do të thotë "Sous-vide"?

Sous-vide (nga frëngjishtja sous = nën, vide = vakum) ose gatimi në vakum është një metodë e veçantë gatimi në të cilën produkti që do të përgatitet fillimisht paketohet me vakum në një qese plastike të posaçme dhe më pas gatuhet në temperaturë të ulët i zhytur në ujë. Temperatura e gatimit janë nën 100 °C, prandaj kjo metodë është veçanërisht e delikate. Falë nxehtësisë së moderuar, produktet i nënshtrohen një transformimi më të ngadaltë në nivelin molekular, duke e bërë rezultatin e gatimit edhe më delikat dhe të lëngshëm. Me gatimin sous-vide, falë paketimit hermetik, shumica e aromave dhe lëndëve ushqyese ruhen, prandaj ushqimet e gatuara sous-vide janë veçanërisht të shijshme.

Aroma e erëzave gjithashtu intensifikohet në vakum. Prandaj, është më mirë t'i përdorni me kursim dhe, nëse është e nevojshme, të shtoni më shumë erëza.

Një avantazh tjetër është se temperatura e brendshme kontrollohet me saktësi, pasi në shumicën e rasteve zbatohet rregulli i përgjithshëm: Temperatura e ujit = temperatura bazë. Nëse temperatura është vendosur saktë, është praktikisht e pamundur që ushqimi të ziejë shumë, pasi përbërësit individualë mund të arrijnë maksimumi temperaturën e ujit.

Për gatimin sous-vide do t'ju nevojiten aksesorët e mëposhtëm, të cilët nuk përfshihen në paketim:

- Tenxhere
- Pajisje vakumi
- qese speciale vakumi ose qese plastike që nuk lëshojnë plastifikues ose substanca të ngjashme në ushqim dhe që janë rezistente ndaj nxehtësisë.

4. Objekti i dorëzimit

Pajisja ka komponentët e mëposhtëm standarde:

- Shkop sous-vide
- Udhëzime përdorimi

ⓘ Shënim

► Kontrolloni dorëzimin për plotësinë dhe për dëmtime të dukshme.

► Në rast të dorëzimit të paplotë ose dëmtimit si pasojë e paketimit të dëmtuar ose transportit, kontaktoni linjën e ndihmës së shërbimit (shih kapitullin **13.1. Shërbimi**).

5. Elementet e kontrollit

Figura A:

1 Kabllo energjie
2 Kapëse tenxhereje
3 Element nxehje
4 Ekrani

Figura B:

5 Treguesi i temperaturës
6 Treguesi i kohës
7 Butoni ⏻ (i ndezjes/fikjes)
8 Butoni „+“
9 Butoni „-“
10 Butoni 🌡°/◷ (Ndërrimi i cilësimit Temperatura-/Koha)

6. Të dhënat teknike

Tensioni i hyrjes	220-240 V ~, 50 Hz
Konsumi i energjisë	1000 W
Konsumi i energjisë në modalitetin e gatishmërisë (Standby)	< 0,8 W
Kategoria e mbrojtjes	I
Klasa e mbrojtjes	IPX7 (mbrojtje nga zhytja e përkohshme në ujë)

7. Udhëzime sigurie

⚠ RREZIK! GODITJE ELEKTRIKE!

- Kontrolloni pajisjen për çdo dëmtim të jashtëm, të dukshëm para përdorimit. Mos e përdorni pajisjen nëse pajisja ose kablloja e energjisë tregojnë dëmtime të dukshme ose nëse pajisja është rrëzuar më parë.
- Pajisja mund të përdoret vetëm në ambiente të thata të mbyllura.
- Mos e zhytni kurrë pajisjen përtej nivelit **MAX**-të ujit të lejuar! Mos e zhytni kurrë pajisjen në lëngje të tjera!

- Sigurohuni që kablloja e energjisë të mos njomet ose të mos laget kurrë gjatë vënies në punë. Drejtojeni atë në një mënyrë të tillë që të mos mund të shtypet ose të dëmtohet në ndonjë mënyrë tjetër.
- Nëse kablloja e energjisë e kësaj pajisjeje është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i shërbimit ose një person i kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të shmangur rrezikun.
- Riparimet e pajisjes duhet të kryhen vetëm nga specialistë të autorizuar ose nga shërbimi ndaj klientit. Riparimet e papërshtatshme mund të paraqesin rrezik për përdoruesin. Për më tepër, kërkesa për garanci skadon.
- Hiqni kabllon e energjisë nga priza para pastrimit! Përndryshe ekziston rreziku i goditjes elektrike!
- Mos hapni kurrë asnjë pjesë të strukturës. Nuk ka kontrolle brenda. Nëse hapet struktura, ekziston rreziku i vdekjes nga goditja elektrike.
- Për ta shkëputur plotësisht pajisjen nga rrjeti elektrik, spina e energjisë duhet të hiqet nga priza kryesore. Rrjedhimisht, pajisja duhet të pozicionohet në një mënyrë të tillë që të garantohet gjithmonë aksesi pa pengesa në prizën kryesore, në mënyrë që spina kryesore të mund të shkëputet menjëherë në situata emergjente.
- Gjithmonë shkëputeni njësinë e furnizimit me energji nga priza e murit duke e përdorur spinën, kurrë mos përdorni kabllon.
- Gjithmonë hiqeni pajisjen nga priza e energjisë përpara se ta pastroni.

⚠ RREZIK ZJARRI!

- Mos përdorni një kohëmatës të jashtëm ose një sistem të veçantë telekomande për të përdorur pajisjen.

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

- Përdoreni pajisjen vetëm në tenxhere me një peshë që garanton stabilitet të mjaftueshëm dhe funksionalitet afatgjatë.
- Nuk nevojitet monitorimi i vazhdueshëm gjatë funksionimit, por gjithashtu nevojitet të mbahet nën kontroll herë pas here. Kjo është veçanërisht e vërtetë kur caktoni kohë gatimi shumë të gjata.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, ose me mungesë përvoje dhe njohurish, nëse ata janë nën mbikëqyrje ose kanë marrë udhëzime se si ta përdorin pajisjen në mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet që vijnë si pasojë.
- Fëmijët nuk duhet ta përdorin pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijët.
- Fëmijët nuk lejohen të luajnë me pajisjen.

- Elementi i nxehjes **(3)** së pajisjes, gjatë funksionimit nxehet shumë. Prekni pajisjen gjatë funksionimit vetëm në funksionet e kontrollit ose në kapësen e tenxheres **(2)**.
- Mos i fusni duart e zhveshura në ujë kur vendosni qeset me vakum brenda ose jashtë enës me ujë.
- Pasi ta shkëputni pajisjen nga priza, elementi i nxehjes **(3)** mbetet i nxehtë për një farë kohe dhe nuk duhet të preket ose të vendoset mbi sipërfaqe të ndezshme, siç është druri.
- Pas përdorimit, sipërfaqja e elementit të nxehjes **(3)** ka ende nxehtësi të mbetur. Karikoni pajisjen.Lëreni pajisjen të ftohet në temperaturën e dhomës, përndryshe ekziston rreziku i djegies!

ⓘ VINI RE! DËMTIM PRONE!

- Vendosni vetëm ushqime të mbyllura mirë në ujë. Hyrja e ujit mund të ndryshojë ose prishë ushqimin.
- Sigurohuni që pajisja, kablloja e energjisë ose spina të mos kenë kontakt me burime të nxehta, siç janë pllakat e nxehta ose flakët e hapura.
- Mos e vendosni kurrë pajisjen pranë burimeve të nxehta.
- Mos e hapni kurrë kutinë. Në këtë rast, siguria nuk garantohet dhe garancia është e pavlefshme.
- Lëreni pajisjen të ftohet plotësisht përpara se ta pastroni ose ta ruani.
- Nëse pajisja nuk funksionon siç duhet, në ekran shfaqet një kod gabimi. Kur shfaqet kodi i gabimit „Er 1“, „Er2“, „Er3“ ose „Er6“ fikeni menjëherë pajisjen, hiqeni spinën nga priza dhe kontaktoni linjën e ndihmës së shërbimit (shikoni kapitullin **13.1. Shërbimi**).
  Shfaqja e kodit të gabimit „Er4“ informon se pajisja nuk ndodhet brenda në ujë. Përdoreni pajisjen siç përshkruhet në kapitullin **8.2. Përgatitja e pajisjes**. Pastaj shfaqja e kodit të gabimit fiket.

8. Vënia në punë

8.1. Shpaketimi

- Hiqni të gjitha pjesët e pajisjes dhe udhëzimet e përdorimit nga kutia.
- Hiqni të gjitha materialet e paketimit dhe shtresat mbrojtëse nga pajisja.
- Hiqeni celofanin nga ekrani.

ⓘ **Shënim**

- Kontrolloni dorëzimin për dëmtime të dukshme.
- Në rast dëmtimi të shkaktuar nga paketimi ose transporti i papërshtatshëm, kontaktoni shërbimin ndaj klientit.

⚠ **RREZIK!**

- Materialet e paketimit nuk duhet të përdoren që fëmijët të luajnë me to. Ekziston rreziku i mbytjes!

8.2. Përgatitja e pajisjes

- Pastroni pajisjen para përdorimit të parë me ujë të nxehtë dhe thajeni mirë.
- Vendoseni pajisjen në një tenxhere me anët rreth 14 cm të larta. Fiksojeni pajisjen me kapësen e tenxheres **(2)** në anët e tenxheres. Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të sheshtë, të thatë dhe jo të rrëshqitshme.
- Hidhni ujë të nxehtë të mjaftueshëm në tenxhere në mënyrë që niveli i ujit të jetë midis shenjave **MIN**- dhe **MAX**.

VINI RE!

► Vini re se niveli i ujit vazhdon të rritet ndërsa shtoni ushqim. Shenja **MAX** nuk duhet të tejkalohet dhe shenja **MIN** nuk duhet të nënkalohet!

Shënim

► Temperatura e ujit duhet të përputhet, sa më shumë që të jetë e mundur, me atë të nevojshme për gatim. Në këtë mënyrë shmangni kohët e gjata të pritjes përpara se të arrihet temperatura e caktuar.

► Megjithatë, uji nuk duhet të jetë më i nxehtë se temperatura e kërkuar.

► Temperatura e kërkuar tregohet, për shembull, në tabelën e kohës së gatimit (shih kapitullin **9.5. Tabela e kohëve të gatimit**).

VINI RE!

► Përpara se ta lidhni pajisjen, kontrolloni që të dhënat e furnizimit me energji të treguara në tabelën e specifikimeve (voltazhi dhe frekuenca) përputhen me ato të rrjetit elektrik. Të dhënat përkatëse duhet të përputhen për të parandaluar dëmtimin e pajisjes.

♦ Lidheni kabllon **(1)** me një prizë rrjeti. Një tingull sinjali tingëllon dhe ekrani **(4)** ndriçohet shkurtimisht. Simboli i butonit ⏻ **(7)** pulson me të kuqe dhe simboli i butonit 🌡°/◷ **(10)** ndizet me të bardhë. Pajisja tani është gati për përdorim.

Shënim

► Pajisja nuk funksionon kur elementi i nxehjes **(3)** nuk ndodhet brenda në ujë.
Në këtë rast vezullon „Er4“ në ekran **(4)**.

9. Operimi dhe përdorimi

9.1. Ndezja dhe fikja e pajisjes

♦ Shtypni butonin e ndezjes/fikjes ⏻ **(7)** për të ndezur pajisjen. Në ekran **(4)** shfaqet duke vezulluar temperatura e vendosur e ujit **(5)**, vezullon treguesi i kohës **(6)**.

♦ Shtypni butonin e ndezjes/fikjes ⏻ **(7)** për 2 sekonda nëse dëshironi ta fikni pajisjen. Ekrani **(4)** fiket.

9.2. Vendosja e gatimit

♦ Vendosni qesen me vakum që përmban ushqimet e përgatitura dhe të mbyllura me vakum në tenxhere. Vini re që niveli i ujit të mos tejkalojë shenjën **MAX**. Nëse është e nevojshme, rregulloni nivelin e ujit duke e hequr me një filxhan.

Shënim

► Qeset me vakum duhet të jenë gjithmonë të mbuluara me ujë. Nëse qeset e vakumit notojnë në sipërfaqen e ujit, vendosni një peshë të përshtatshme (p.sh. një pjatë) sipër tyre.

9.3. Programimi i pajisjes

♦ Për të rregulluar temperaturën e ujit për ciklin e dëshiruar të gatimit saktësisht në gradë, kur vezullon treguesi i temperaturës **(5)** shtypni në mënyrë të përsëritur butonat +/- **(8)**/**(9)**. Temperatura e zgjedhur shfaqet në ekran **(4)**. Ju mund të vendosni vlerat midis 30,0 °C dhe 95,0 °C. Kur mbani të shtypur një nga butonat +/- **(8)**/**(9)** temperatura ndryshon në mënyrë të përshpejtuar.

♦ Shtypni butonin 🌡°/◷ **(10)**. Tani vezullon treguesi i kohës **(6)** në ekran **(4)** dhe mund të futni numrin e orëve të kohëzgjatjes së dëshiruar të gatimit. Shtypni në mënyrë të përsëritur butonat +/- **(8)**/**(9)**.
Ju mund të vendosni vlerat midis 0 dhe 99. Kur mbani të shtypur një nga butonat +/- numri i orëve ndryshon në intervale 10-orëshe në modalitetin e shpejtë.

♦ Shtypni butonin 🌡°/◷ **(10)**. Tani mund të futni numrin e minutave të kohëzgjatjes së dëshiruar të gatimit. Shtypni në mënyrë të përsëritur butonat +/- **(8)**/**(9)**. Ju mund të vendosni vlerat midis 0 dhe 59. Kur mbani të shtypur një nga butonat +/- numri i minutave ndryshon në intervale 5-minutësh në modalitetin e shpejtë.

Shënim

► Pas rreth 19 minutash pa kryer veprim ekrani fiket ndërsa butonat ⏻ **(7)** dhe 🌡°/◷ **(10)** vazhdojnë të vezullojnë. Nga ky moment e tutje, pajisja kalon në gjendje gatishmërie për të kursyer energji.

♦ Shtypni butonin ⏻ **(7)**, për ta ndezur përsëri pajisjen, temperatura e fundit e vendosur vezullon.

♦ Shtypni butonin ⏻ **(7)**, për të nisur programin. Pajisja nis ngrohjen dhe qarkullimin e ujit në tenxhere. Treguesi i temperaturës **(5)** në ekran **(4)** tregon temperaturën aktuale të ujit.

Shënim

- Gjatë fazës së parangrohjes, është e mundur të ndryshoni temperaturën dhe kohën e gatimit të vendosur tashmë, duke ndjekur udhëzimet e dhëna më parë.
- Sapo të arrihet temperatura e caktuar, tingëllon një sinjal akustik. Në këtë moment vezullojnë dy pikat e treguesit të kohës **(6)** në ekran **(4)** dhe koha e gatimit llogaritet në minuta.
- Nëse gjatë gatimit shtypni butonin **(10)** temperatura dhe koha e gatimit e vendosur shfaqen për disa sekonda. Për më tepër, temperatura e gatimit ose orët e gatimit të vendosura do të vezullojnë kur ta shtypni përsëri butonin . Minutat e vendosura për kohën e gatimit vezullojnë kur e prekni përsëri butonin .
- Kur koha mbaron, pajisja fiket dhe ekrani **(4)** shuhet. Tingëllon një sinjal akustik.
- Hiqni ushqimin nga tenxherja duke përdorur një enë kuzhine të përshtatshme (p.sh., mashë kuzhine ose për skarë).
- Shkëputeni pajisjen nga priza dhe hiqeni me kujdes nga tenxherja. Hapeni kapësen e tenxheres **(2)**.

RREZIK!

- Mos e prekni elementin e nxehjes kur është i nxehtë **(3)**. Pika uji të nxehtë mund të pikojnë nga elementi i nxehjes. Ekziston rreziku i djegieve nga flakët dhe lëngjet që ziejnë.

VINI RE!

- Mos e vendosni pajisjen e nxehtë mbi sipërfaqe të ndezshme, siç është druri.
- Priteni qesen e vakumit dhe nxirrni ushqimin e gatuar. Në varësi të llojit të gatimit, ushqimi mund të serviret menjëherë ose duhet të përgatitet më tej (p.sh., të skuqet shkurt) përpara se të serviret.
- Pasi ta ndizni përsëri pajisjen, vezullon temperatura e fundit e vendosur.

9.4. Gatuajeni ushqimin në temperaturën e bazë

Tabelat e mëposhtme tregojnë shkallën e gatimit të një ushqimi (p.sh., një copë mishi) pasi të ketë arritur temperaturën bazë të treguar. Kjo nuk ndryshon edhe nëse ushqimi qëndron në tenxhere për një kohë të gjatë, pasi temperatura e brendshme e ushqimit nuk mund të kalojë kurrë temperaturën e caktuar të ujit. Temperatura bazë është temperatura në qendër të ushqimit.

Ne rekomandojmë temperaturat e mëposhtme për të arritur një shkallë të caktuar gatimi:

Produkti ushqimor	Temperatura bazë	Niveli i gatimit
mish viçi, qengji, derri dhe i egër	49 °C	bleu/blu - pothuajse i gjallë
	52 °C – 55 °C	me gjak - gatuar cekët
	56 °C – 60 °C	gatim i mesëm me gjak - pjesa e trashë është ende rozë
	61 °C – 65 °C	gatim i mesëm - pjesa e brendshme rozë
	66 °C – 68 °C	mesatarisht i gatuar mirë - pothuajse i gatuar plotësisht
	69 °C – 71 °C	gatuar mirë - gatuar plotësisht
Shpendë	72 °C (pa kocka)	gatuar
	85 °C (me kocka)	gatuar
Peshk dhe ushqime deti	40 °C	transparent - pothuajse i gatuar
	41 °C – 45 °C	mi-cuit - gjysmë i gatuar
	46 °C – 55 °C	à point – i gatuar mirë
Perime	83 °C – 87 °C	gatuar

Shënim

- Vini re se mishi i shpendëve duhet të konsumohet vetëm pasi të jetë gatuar plotësisht, për të shmangur rrezikun e infeksionit me salmonelë.

9.5. Tabela e kohëve të gatimit

Ushqimi	Temperatura e gatimit	Koha e gatimit	Trashësia
Fileto viçi, brinjë	≥ 49 °C	1 - 6 orë	1 - 2 cm
Biftekë viçi	≥ 49 °C	2 - 8 orë	4 - 5 cm
Gjoks viçi, këmbë qengji, mish i egër	≥ 49 °C	8 - 24 orë	4 - 6 cm
Bark derri	82 °C	10 - 12 orë	3 - 6 cm
Brinjë derri	59 °C	10 - 12 orë	2 - 3 cm
Bërxollë derri	≥ 56 °C	4 - 8 orë	2 - 4 cm
Mish derri i pjekur	≥ 56 °C	10 - 12 orë	5 - 7 cm
Gjoks pule (me kockë)	85 °C	2 - 6 orë	3 - 5 cm
Fileto gjoks pule	72 °C	1 - 4 orë	3 - 5 cm
Krahë pule	85 °C	2 - 6 orë	3 - 5 cm
Kofsha pule	85 °C	2 - 6 orë	5 - 7 cm
Gjoks rose	65 °C	3 - 8 orë	3 - 5 cm
Peshk i ligët	≥ 47 °C	1 - 2 orë	3 - 5 cm
Peshk i dhjamur	≥ 47 °C	1 - 2 orë	3 - 5 cm
Karkaleca deti	60 °C	1 orë	2 - 4 cm
Bisht karavidheje	60 °C	1 orë	4 - 6 cm
Guaska deti	60 °C	1 orë	2 - 4 cm
Perime me rrënjë	≥ 83 °C	1 - 2 orë	1 - 5 cm
Perime të buta	≥ 83 °C	1 - 2 orë	1 - 5 cm

Shënim

► Të gjitha të dhënat janë thjesht orientuese!
Koha e gatimit varet nga trashësia dhe konsistenca e ushqimeve të përdorura. Kohët e treguara janë të përafërta. Provoni kohë dhe temperatura të ndryshme gatimi derisa të arrini rezultatin që dëshironi. Trashësia e treguar i referohet ushqimeve të paketuara në vakum. Ushqimet më të holla zakonisht kërkojnë një kohë më të shkurtër gatimi.

10. Pastrimi dhe kujdesi

RREZIK! GODITJE ELEKTRIKE!

Mos e zhytni kurrë pajisjen në ujë ose lëngje të tjera! Ka rrezik të goditjes elektrike!

PARALAJMËRIM! RREZIK DJEGIEJE!

► Lëreni pajisjen të ftohet deri në temperaturë ambienti para pastrimit. Në të kundërt, ekziston rreziku i djegies!

VINI RE!

► Mos përdorni agjentë pastrimi zmerilues ose gërryes. Këto mund të dëmtojnë sipërfaqen dhe të shkaktojnë dëme të paripareshme në pajisje.

♦ Pas çdo përdorimi, pastroni të gjitha sipërfaqet e jashtme dhe kabllon e energjisë **(1)** me një leckë pak të lagur. Sigurohuni që ta thani pajisjen plotësisht përpara se ta përdorni përsëri. Sigurohuni që nuk ka mbetje detergjenti mbi ose brenda pajisjes përpara se ta përdorni përsëri.

♦ Për papastërti të forta vendoseni pajisjen në një enë të përshtatshme duke ndjekur udhëzimet në kapitullin **8.2. Përgatitja e pajisjes** dhe mbusheni me ujë. Niveli i ujit duhet të jetë në shenjën, "**MAX**".

♦ Vendosni një cikël funksionimi 65 °C për 10 minuta pasi të arrihet temperatura e dëshiruar.

♦ Shtoni 1/2 lugë gjelle detergjent të lëngshëm për lavastovilje që nuk shkakton shkumë në ujë për çdo 4 litra ujë.

♦ Filloni procesin e funksionimit. Pasi të keni mbaruar, shkëputeni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet. Më tej, shpëlajeni pajisjen nën ujë të rrjedhshëm të ftohtë. Para se ta vendosni në vend, thajeni pajisjen plotësisht.

10.1. Heqja e gëlqeres

Nëse e përdorni pajisjen shpesh, ju rekomandojmë ta hiqni gëlqeren një herë në muaj. Në rajonet ku uji i rubinetit është më i fortë se mesatarja, mund të jetë e nevojshme që ai të pastrohet më shpesh nga gëlqerja.

Për ta bërë këtë, veproni si më poshtë:

♦ Vendoseni pajisjen në një tenxhere të përshtatshme, duke ndjekur udhëzimet në kapitullin, **8.2. Përgatitja e pajisjes** dhe mbusheni atë me ujë. Niveli i ujit duhet të jetë në shenjën, "**MAX**".

- Vendosni një cikël funksionimi 80 °C për 20 minuta pasi të arrihet temperatura e dëshiruar.
- Shtoni 1/4 filxhan acid citrik pluhur për çdo 4 litra ujë.
- Filloni procesin e funksionimit. Pasi të keni mbaruar, shkëputeni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet. Më tej, shpëlajeni pajisjen nën ujë të rrjedhshëm të ftohtë. Para se ta vendosni në vend, thajeni pajisjen plotësisht.

11. Ruajtja

- Lëreni pajisjen të ftohet plotësisht para se ta ruani.
- Ruajeni pajisjen në një vend të thatë.

12. Asgjësimi

12.1. Asgjësoni pajisjen dhe paketimin



Simboli i koshit të mbeturinave me rrota të shënuar me kryq do të thotë që kjo pajisje nuk duhet të hidhet me mbeturinat shtëpiake në fund të jetëgjatësisë së saj të dobishme. Pajisja duhet të dorëzohet në pikat e caktuara të grumbullimit, qendrat e riciklimit ose impiantet e asgjësimit të mbeturinave.

Ju lutemi fshini të gjitha të dhënat personale përpara se ta ktheni artikullin.

Paketimi është bërë nga materiale që mund t'i hidhni në qendrën tuaj lokale të riciklimit.

Asgjësoni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.

13. Garancia e Kompernass Handels GmbH

I dashur klient,

Ju merrni një garanci 3-vjeçare për këtë pajisje duke filluar që nga data e blerjes. Në rast të defekteve në këtë produkt, ju keni të drejta ligjore ndaj shitësit të produktit. Këto të drejta ligjore nuk kufizohen nga garancia jonë e përcaktuar më poshtë.

Kushtet e garancisë

Periudha e garancisë fillon që në datën e blerjes. Ju lutem ruajeni faturën në një vend të sigurt. Kjo kërkohet si provë e blerjes. Në rast se ndodh një defekt në materiale ose gjatë prodhimit brenda tre viteve nga data e blerjes së këtij produkti, ne, sipas gjykimit tonë, do ta riparojmë, zëvendësojmë ose rimbursojmë çmimin e blerjes pa pagesë. Kjo garanci kërkon që pajisja me defekt dhe prova e blerjes (deri në faturë) të paraqiten brenda periudhës trevjeçare, së bashku me një përshkrim të shkurtër të defektit dhe kur ka ndodhur ky defekt.

Në rast se defekti mbulohet nga garancia jonë, ju do të merrni produktin e riparuar ose një produkt të ri. Riparimi ose zëvendësimi i produktit nuk fillon një periudhë të re garancie.

Periudha e garancisë dhe kërkesat ligjore për defekte

Periudha e garancisë nuk zgjatet nga garancia. Kjo është e vlefshme edhe për pjesët e zëvendësuara dhe të riparuara. Çdo dëmtim ose defekt i pranishëm në momentin e blerjes duhet të raportohet menjëherë pas heqjes nga paketimi. Riparimet e nevojshme pas periudhës së garancisë janë me pagesë.

Objekti i garancisë

Pajisja është prodhuar me kujdes sipas standardeve të rrepta të cilësisë dhe është testuar plotësisht para dorëzimit.

Garancia është e vleshme për defektet në materia ose gjatë prodhimit. Kjo garanci nuk mbulon pjesët e produktit që i nënshtrohen konsumimit normal, ose dëmtimit të pjesëve delikate siç janë çelësat ose pjesët e bëra prej qelqi.

Kjo garanci është e pavlefshme në rast se produkti është dëmtuar, përdorur ose mirëmbajtur në mënyrë të papërgjegjshme.

Për të siguruar përdorimin e përshtatshëm të produktit, të gjitha udhëzimet e përfshira në manualin e përdorimit duhet të ndiqen në mënyrën e duhur. Përdoruesi nuk duhet të kryejë asnjë veprim ose të përdorë produktin në mënyra për të cilat manuali paralajmëron.

Produkti është i synuar për përdorim individual dhe jo për përdorim tregtar. Në rast të keqpërdorimit, trajtimit të papërshtatshëm, përdorimit me forcë ose ndryshimeve që nuk janë kryer nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit, garancia do të jetë e pavlefshme.

Përpunimi në rast të kërkesës së garancisë

Për t'u siguruar që kërkesa juaj të përpunohet shpejt, ju lutemi ndiqni udhëzimet në vijim:

- Për të gjitha pyetjet, ju lutemi të bëni gati faturën dhe numrin e artikullit (IAN) 524258_2601 si provë blerjeje.
- Numri i artikullit mund të gjendet në etiketën e llojit në produkt, në një gdhendje në produkt, në faqen e titullit të udhëzimeve të përdorimit (poshtë majtas) ose në afishen në pjesën e pasme ose të poshtme të produktit.
- Në rast se ndodh ndonjë mosfunksionim ose defekt tjetër, ju lutemi të kontaktoni fillimisht departamentin e shërbimit ndaj klientit të përmendur më poshtë **telefon** ose me **email**.

- Pastaj, mund të dërgoni një produkt të regjistruar si produkt me defekt, pa pagesë të postës, në adresën e shërbimit që ju është dhënë, duke bashkëngjitur provën e blerjes (deri në faturë) dhe duke deklaruar se cili është defekti dhe kur ka ndodhur.

13.1. Shërbimi

(MK) Shërbimi në Maqedoninë e Veriut

Tel.: 0800 90698
E-Mail: kompernass@lidl.mk

IAN 524258_2601

13.2. Importuesi

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GJERMANI
www.kompernass.com

14. Porositja e pjesëve të këmbimit

Ju mund të porosisni pjesë këmbimi për këtë produkt në internet në **www.kompernass.com**.

Skanoni kodin QR me telefonin/tabletin tuaj inteligjent. Ky kod QR do t'ju dërgojë direkt në faqen tonë të internetit ku mund të shikoni dhe porosisni pjesë këmbimi të disponueshme.

(i) Shënim

- ► Nëse hasni probleme me porosinë tuaj online, mund të kontaktoni qendrën tonë të shërbimit me telefon ose email.
- ► Gjithmonë përfshini numrin e artikullit (IAN) 524258_2601 kur bëni porosinë tuaj.
- ► Kini parasysh se porositja online e pjesëve të këmbimit nuk ofrohet për të gjitha vendet e dërgesës.

Cuprins

1. Utilizarea conform destinației 102

2. Avertismente și simboluri utilizate 102

3. Ce reprezintă Sous-vide? 103

4. Furnitura 103

5. Elemente de operare 103

6. Date tehnice 103

7. Indicații de siguranță 103

8. Punerea în funcțiune 105

8.1. Dezambalarea 105

8.2. Pregătirea aparatului 105

9. Operarea și funcționarea 106

9.1. Pornirea/oprirea aparatului 106

9.2. Introducerea mâncării de preparat. 106

9.3. Programarea aparatului 106

9.4. Prepararea alimentelor la temperatura internă. 107

9.5. Tabel cu timpi de gătire 108

10. Curățarea și îngrijirea 108

10.1. Decalcifierea 109

11. Depozitarea 109

12. Eliminarea 109

12.1. Eliminarea aparatului și a ambalajului 109

13. Garanția Kompernass Handels GmbH 109

13.1. Service-ul 110

13.2. Importator. 110

14. Comandarea pieselor de schimb 110

1. Utilizarea conform destinației

Acest stick sous-vide este destinat exclusiv preparării alimentelor ambalate în vid. Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă.

Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în gospodăriile private și nu utilizării în domenii comerciale sau industriale.

Aparatul este destinat doar utilizării în interior.

⚠ AVERTIZARE!

Pericol cauzat de utilizarea neconformă!

Aparatul poate genera pericole în cazul în care nu este utilizat conform destinației și/sau dacă este utilizat în alt mod decât cel descris.

- ► Utilizați aparatul numai în conformitate cu destinația.
- ► Respectați procedeele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.

2. Avertismente și simboluri utilizate

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertismente și simboluri (dacă sunt aplicabile):

⚠	**PERICOL!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL" indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
⚠	**AVERTIZARE!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE" indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.
⚠	**PRECAUȚIE!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE" indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.
!	**ATENȚIE!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE" indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.

	Indicație: O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.
	Citiți instrucțiunile. Înainte de a utiliza produsul, respectați toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.
~	Tensiune/curent alternativ
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
CE	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor europene și naționale în vigoare.
	Nu eliminați aparatul electric împreună cu deșeurile menajere!
	Eliminați ambalajul în mod ecologic.
b a	La sortarea deșeurilor, respectați marcajul de pe materialele de ambalare: Acestea sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.
	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor naționale aplicabile din Republica Serbia.

3. Ce reprezintă Sous-vide?

Sous-vide (franceză: sous = sub, vide = vid) sau gătirea sub vid este o metodă specială de gătire în care produsul care trebuie pregătit este mai întâi sigilat sub vid într-o pungă de plastic specială și apoi gătit într-o baie de apă la temperatură scăzută. Temperaturile de gătire sunt sub 100 °C, motiv pentru care această metodă este deosebit de delicată. Datorită căldurii scăzute, produsele se modifică mai lent la nivel molecular, ceea ce face ca rezultatul gătitului să fie cu atât mai fraged și mai suculent. Cu gătitul Sous-vide, majoritatea aromelor și substanțelor nutritive sunt păstrate datorită ambalajului ermetic, motiv pentru care alimentele gătite sub vid sunt deosebit de aromate.

Aromele condimentelor se intensifică și ele sub vid. Prin urmare, este mai bine să le folosiți în mod cumpătat și, dacă este necesar, să condimentați ulterior.

Un alt avantaj este că temperatura internă este controlată cu precizie, deoarece se aplică de obicei regula generală: temperatura apei = temperatura internă. Gătirea excesivă a alimentelor este aproape imposibilă dacă temperatura este selectată corect, deoarece fiecare ingredient poate cel mult să preia temperatura apei.

Veți avea nevoie de următoarele accesorii care nu sunt incluse în furnitură pentru metoda de gătire Sous-vide:

– oală de gătit
– aparat de vidare
– pungi speciale pentru vid sau pungi de plastic care nu pot elibera plastifianți sau ceva similar în alimente și sunt rezistente la căldură.

4. Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Dispozitiv pentru gătit Sous-Vide
- Instrucțiuni de utilizare

ⓘ Indicație

► Verificați dacă furnitura este completă și dacă nu prezintă deteriorări vizibile.

► În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apelați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul **13.1. Service-ul**).

5. Elemente de operare

Figura A:

1 Cablu de alimentare
2 Clemă pentru oală
3 Element de încălzire
4 Ecran

Figura B:

5 Afișajul temperaturii
6 Afișaj oră
7 Comutator ⏻ (pornire/oprire)
8 Comutator „+”
9 Comutator „–”
10 Comutator 🌡/🕒 (schimbare introducere temperatură/timp)

6. Date tehnice

Tensiune de intrare	220–240 V ~, 50 Hz
Consum de energie	1000 W
Consum în modul standby	< 0,8 W
Clasă de protecție	I
Tip de protecție	IPX7 (protecție împotriva imersiunii temporare în apă)

7. Indicații de siguranță

⚠ PERICOL! ELECTROCUTARE!

■ Înainte de punerea în funcțiune, verificați dacă aparatul prezintă deteriorări vizibile la exterior. Nu puneți în funcțiune aparatul dacă acesta sau cablul de alimentare prezintă deteriorări vizibile sau dacă aparatul a căzut înainte.

■ Aparatul trebuie utilizat numai în spații interioare uscate.

- Nu introduceți niciodată aparatul în apă mai mult decât până la marcajul **MAX**! Nu introduceți niciodată aparatul în alte lichide!
- Nu permiteți contactul cablului de alimentare cu lichide sau umezirea acestuia în timp ce aparatul este în funcțiune. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- Reparația aparatului trebuie realizată numai într-un atelier de specialitate autorizat sau de către serviciul pentru clienți. În urma reparațiilor necorespunzătoare, pot apărea pericole pentru utilizator. În plus, se pierde garanția.
- Înainte de fiecare curățare, scoateți ștecărul din priză! În caz contrar, există pericol de electrocutare!
- Nu deschideți niciodată vreuna dintre componentele carcasei. Nu există niciun fel de elemente de operare în interiorul acesteia. În cazul în care carcasa este deschisă, există pericol de moarte prin electrocutare.
- Pentru a deconecta complet aparatul de la rețeaua de curent, trebuie scos ștecărul din priză. De aceea, aparatul trebuie amplasat astfel încât să fie asigurat întotdeauna accesul fără obstacole la priză, pentru a putea deconecta imediat ștecărul în situații de urgență.
- Pentru a scoate ștecărul din priză, trageți întotdeauna de acesta, niciodată de cablu.
- Scoateți ștecărul din priză înainte de a scoate aparatul din apă.

⚠ PERICOL! PERICOL DE INCENDIU!

- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Utilizați aparatul doar în oale de gătit cu o greutate proprie care să permită o stabilitate suficientă.
- Nu este necesară o supraveghere continuă în timpul funcționării, ci un control regulat. Acest lucru este valabil mai ales dacă sunt stabiliți timpi foarte mari de gătire.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau fără experiență și fără cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a aparatului și au înțeles pericolele în legătură cu acesta.
- Este interzisă utilizarea aparatului de către copii. Curățarea și lucrările de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii.
- Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- Elementul de încălzire **(3)** al aparatului devine foarte fierbinte în timpul funcționării. Atingeți aparatul în timpul funcționării numai pe panoul de control sau pe clema oalei de gătit **(2)**.

- Nu introduceți mâinile goale în apă atunci când puneți sau scoateți pungile de vid din baia de apă.
- După scoaterea ștecărului din priză, elementul de încălzire **(3)** al aparatului rămâne fierbinte o perioadă de timp și nu trebuie atins sau așezat pe suprafețe inflamabile, cum ar fi lemnul.
- După utilizarea aparatului, suprafața elementului de încălzire **(3)** continuă să prezinte căldură reziduală. Lăsați aparatul să se răcească la temperatura camerei, altfel există pericol de arsuri!

(!) ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Puneți numai alimente bine închise în baia de apă. Apa care pătrunde ar putea afecta sau strica alimentele.
- Asigurați-vă că aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul nu intră în contact cu suprafețe fierbinți, cum sunt plitele sau focul deschis.
- Nu așezați niciodată aparatul în apropierea surselor de căldură.
- Nu deschideți niciodată carcasa. În acest caz, nu mai este garantată siguranța și se pierde garanția.
- Lăsați aparatul să se răcească în totalitate înainte de a-l curăța sau de a-l depozita.
- Dacă aparatul funcționează defectuos, pe ecran clipește un cod de eroare. La afișarea codurilor de eroare „Er 1", „Er2", „Er3" sau „Er6", opriți imediat aparatul, scoateți ștecărul din priză și apelați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul **13.1. Service-ul**).
  Afișarea codului de eroare „Er4" vă informează că aparatul nu este în apă. Manevrați aparatul așa cum este descris în capitolul **8.2. Pregătirea aparatului**. Afișajul codului de eroare se stinge atunci.

8. Punerea în funcțiune

8.1. Dezambalarea

- Scoateți din ambalaj toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
- Îndepărtați de pe aparat toate ambalajele și eventualele etichete.
- Îndepărtați folia de pe ecran.

(i) Indicație

- Verificați dacă furnitura prezintă deteriorări vizibile.
- În cazul în care componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apelați linia telefonică directă de service.

⚠ PERICOL!

- Nu este permisă utilizarea de către copii a materialelor de ambalare ca jucării. Pericol de asfixiere!

8.2. Pregătirea aparatului

- Înainte de prima utilizare, curățați aparatul cu apă caldă cu detergent și uscați-l cu atenție.
- Așezați aparatul într-o oală cu un perete lateral de cca 14 cm înălțime. Prindeți aparatul cu clema pentru oală **(2)** pe peretele lateral al oalei. Așezați oala pe o suprafață plană, uscată și antiderapantă.
- Turnați suficientă apă caldă în oală, astfel încât suprafața apei să fie între marcajele **MIN** și **MAX**.

ATENȚIE!

► Rețineți că nivelul apei va crește atunci când adăugați alimentele. Marcajul **MAX** nu trebuie depășit, iar marcajul **MIN** nu trebuie să fie situat deasupra apei!

Indicație

► Temperatura apei trebuie să fie cât mai apropiată de temperatura de care aveți nevoie pentru procesul de gătire. În acest fel, evitați timpii lungi de așteptare până la atingerea temperaturii setate.

► Apa nu trebuie să fie, însă, mai fierbinte decât temperatura necesară.

► Puteți găsi temperatura necesară de ex. în tabelul timpilor de gătire (a se vedea capitolul **9.5. Tabel cu timpi de gătire**).

ATENȚIE!

► Înainte de conectarea aparatului, comparați datele de conectare ale aparatului (tensiune și frecvență) de pe plăcuța de fabricație cu cele ale rețelei dvs. electrice. Aceste date trebuie să fie identice, pentru a evita defectarea aparatului.

♦ Conectați cablul de alimentare **(1)** la o priză. Se aude un semnal sonor, iar ecranul **(4)** se aprinde scurt. Simbolul comutatorului ⏻**(7)** licărește roșu și simbolul comutatorului °C/◷**(10)** luminează alb. Acum, aparatul este pregătit pentru funcționare.

Indicație

► Aparatul nu va funcționa dacă elementul de încălzire **(3)** nu este în apă.
În acest caz, „Er4" luminează intermitent pe ecran **(4)**.

9. Operarea și funcționarea

9.1. Pornirea/oprirea aparatului

♦ Atingeți comutatorul ⏻ **(7)** pentru a porni aparatul. Afișajul temperaturii setate a apei **(5)** luminează intermitent pe ecran **(4)**, afișajul orei **(6)** luminează.

♦ Țineți apăsat comutatorul ⏻ **(7)** timp de 2 secunde dacă doriți să opriți aparatul. Apoi ecranul **(4)** se stinge.

9.2. Introducerea mâncării de preparat

♦ Așezați în oală pungile pentru vid cu alimentele pregătite și sigilate sub vid. Asigurați-vă că nivelul apei nu crește peste marcajul **MAX**. Dacă este necesar, scoateți apa cu o ceașcă.

Indicație

► Pungile pentru vid trebuie întotdeauna să fie acoperite cu apă. Dacă pungile pentru vid plutesc pe suprafața apei, așezați o greutate adecvată (de ex. o farfurie) pe ele.

9.3. Programarea aparatului

♦ Pentru a seta temperatura apei pentru procesul de gătire dorit, atingeți în mod repetat comutatoarele **+ / - (8) / (9)** în timp ce afișajul temperaturii **(5)** luminează intermitent. Temperatura selectată apare pe ecran **(4)**.
Puteți seta valori între 30,0 °C și 95,0 °C. Dacă veți continua să atingeți unul dintre comutatoarele **+ / - (8) / (9)**, temperatura se schimbă rapid.

♦ Atingeți comutatorul °C/◷**(10)**. Acum, afișajul orei **(6)** luminează intermitent pe ecranul **(4)** și puteți introduce numărul de ore pentru timpul de gătire dorit. Pentru a face acest lucru, atingeți comutatoarele în mod repetat **+ / - (8) / (9)**.
Puteți seta valori între 0 și 99. Dacă veți continua să atingeți unul dintre comutatoarele **+ / -/**, numărul de ore se schimbă în trepte de 10 h la viteză mare.

♦ Atingeți comutatorul °C/◷**(10)**. Acum puteți introduce numărul de minute pentru timpul de gătire dorit. Pentru a face acest lucru, atingeți comutatoarele în mod repetat **+ / - (8) / (9)**. Puteți seta valori între 0 și 59. Dacă veți continua să atingeți unul dintre comutatoarele **+ / -/**, numărul de minute se schimbă în trepte de 5 min la viteză mare.

Indicație

► După cca 19 minute de inactivitate, ecranul se stinge, în timp ce comutatoarele ⏻ **(7)** și °C/◷ **(10)** rămân aprinse.
Din acest moment, aparatul se află în modul standby, care economisește energie.

♦ Atingeți comutatorul ⏻ **(7)** pentru a reporni aparatul. Va lumina intermitent ultima temperatură setată.

♦ Atingeți comutatorul ⏻ **(7)** pentru a porni programul. Aparatul începe să se încălzească și să circule apa în oală. Afișajul temperaturii **(5)** de pe ecran **(4)** arată temperatura curentă a apei.

ⓘ Indicație

► În timpul procesului de încălzire, puteți modifica temperatura de gătire și timpul de gătire care au fost deja setate așa cum este descris mai sus.

♦ De îndată ce temperatura setată este atinsă, se aude un semnal acustic. Pentru a face acest lucru, cele două puncte din afișajul orei **(6)** de pe ecran **(4)** încep să lumineze intermitent și timpul de gătire este numărat înapoi, minut cu minut.

♦ Dacă atingeți comutatorul 🌡°/◷ **(10)** în timpul gătitului, temperatura de gătire setată și timpul de gătire sunt afișate pentru câteva secunde. Temperatura de gătire setată sau orele setate pentru timpul de gătire luminează intermitent atunci când atingeți din nou comutatorul 🌡°/◷. Minutele setate pentru timpul de gătire luminează intermitent atunci când atingeți din nou comutatorul 🌡°/◷.

♦ Când timpul a expirat, aparatul se oprește și ecranul **(4)** se stinge. Se vor auzi semnale acustice.

♦ Scoateți mâncarea din oală cu un instrument de bucătărie adecvat (de ex. clești de bucătărie sau de grătar).

♦ Scoateți ștecărul din priză și scoateți cu grijă aparatul din oală. Pentru aceasta, deschideți clema pentru oală **(2)**.

⚠ PERICOL!

► Nu atingeți elementul de încălzire fierbinte **(3)**. Din elementul de încălzire poate picura apă fierbinte. Pericol de arsuri și de opărire.

ⓘ ATENȚIE!

► Nu așezați aparatul fierbinte pe suprafețe inflamabile, cum ar fi lemnul.

♦ Deschideți punga pentru vid și scoateți mâncarea preparată. În funcție de mâncarea preparată, aceasta poate fi servită imediat sau trebuie prelucrată în continuare (de ex., rumenită rapid) înainte de servire.

♦ Când aparatul este pornit din nou, ultima temperatură setată luminează intermitent.

9.4. Prepararea alimentelor la temperatura internă

Următoarele tabele arată cât de bine este preparat un aliment (de ex. o bucată de carne) atunci când temperatura internă a fost atinsă. Acest lucru nu se schimbă după o lungă perioadă de timp în oală, deoarece temperatura internă a alimentelor nu poate crește niciodată peste temperatura setată a apei.
Temperatura internă este temperatura din mijlocul alimentelor.
Vă recomandăm următoarele temperaturi pentru un anumit grad de gătire:

Aliment	Temperatură internă	Gradul de gătire
Carne de vită, miel, porc și vânat	49 °C	bleu/albastru - aproape crud
	52 °C - 55 °C	rare/în sânge - marginea îngustă gătită
	56 °C - 60 °C	mediu-în sânge - partea mai groasă încă roz
	61 °C - 65 °C	mediu - roz în interior
	66 °C - 68 °C	mediu bine făcut - aproape complet gătit
	69 °C - 71 °C	bine făcut - gătit complet
Carne de pasăre	72 °C (dezosat)	gătit
	85 °C (cu os)	gătit
Pește și fructe de mare	40 °C	sticlos - aproape pătruns
	41 °C - 45 °C	mi-cuit - pe jumătate gătit
	46 °C - 55 °C	à point - tare
Legume	83 °C - 87 °C	gătit

ⓘ Indicație

► Vă rugăm să rețineți că, în cazul cărnii de pasăre, aceasta poate fi consumată numai complet gătită, pentru a evita riscul infecției cu salmonella.

9.5. Tabel cu timpi de gătire

Mâncarea de preparat	Temperatura de gătire	Timpul de gătire	Grosimea
File de vită, cotlet	≥ 49 °C	1 - 6 ore	1 - 2 cm
Friptură de vită	≥ 49 °C	2 - 8 ore	4 - 5 cm
Ceafă de vită, pulpă de miel, vânat	≥ 49 °C	8 - 24 ore	4 - 6 cm
Burtă de porc	82 °C	10 - 12 ore	3 - 6 cm
Coaste de porc	59 °C	10 - 12 ore	2 - 3 cm
Cotlete de porc	≥ 56 °C	4 - 8 ore	2 - 4 cm
Friptură de porc	≥ 56 °C	10 - 12 ore	5 - 7 cm
Piept de pui (cu os)	85 °C	2 - 6 ore	3 - 5 cm
File din piept de pui	72 °C	1 - 4 ore	3 - 5 cm
Aripioare de pui	85 °C	2 - 6 ore	3 - 5 cm
Pulpă de pui	85 °C	2 - 6 ore	5 - 7 cm
Piept de rață	65 °C	3 - 8 ore	3 - 5 cm
Pește slab	≥ 47 °C	1 - 2 ore	3 - 5 cm
Pește gras	≥ 47 °C	1 - 2 ore	3 - 5 cm
Creveți	60 °C	1 oră	2 - 4 cm
Coadă de homar	60 °C	1 oră	4 - 6 cm
Scoici Saint-Jacques	60 °C	1 oră	2 - 4 cm
Legume rădăcinoase	≥ 83 °C	1 - 2 ore	1 - 5 cm
Legume fragede	≥ 83 °C	1 - 2 ore	1 - 5 cm

Indicație

► Toate indicațiile reprezintă numai valori orientative! Perioada de preparare necesară depinde de grosimea și de textura alimentelor utilizate. Perioadele indicate reprezintă valori orientative. Testați diferite perioade de preparare și temperaturi, până când obțineți rezultatul dorit. Grosimea specificată se referă la alimentele vidate. Alimentele mai subțiri au nevoie de obicei de o perioadă de preparare mai scurtă.

10. Curățarea și îngrijirea

PERICOL! ELECTROCUTARE!

Nu introduceți niciodată aparatul complet în apă sau în alte lichide! Există pericol de electrocutare!

AVERTIZARE! PERICOL DE ARSURI!

► Lăsați aparatul să se răcească la temperatura camerei înainte de curățare. În caz contrar, există pericol de arsuri!

ATENȚIE!

► Nu utilizați substanțe de curățare corozive sau abrazive. Acestea pot ataca suprafața și pot deteriora ireparabil aparatul.

♦ Curățați aparatul și cablul de alimentare **(1)** cu o lavetă ușor umezită după fiecare utilizare. Înainte de o nouă utilizare, aparatul trebuie să fie uscat. Aveți grijă să nu existe resturi de detergent pe aparat și în aparat înainte ca acesta să fie repus în funcțiune.

♦ Dacă este foarte murdar, așezați aparatul într-o oală adecvată și umpleți-o cu apă, ținând cont de informațiile din capitolul **8.2. Pregătirea aparatului**. Nivelul apei trebuie să fie la marcajul „MAX".

♦ Programați un proces de operare cu 65 °C și o durată de 10 de minute după atingerea temperaturii țintă.

♦ Pentru fiecare 4 litri de apă pe care îi folosiți, adăugați în apă 1/2 lingură de detergent lichid pentru mașini de spălat vase, care nu este spumant.

♦ Porniți procesul de operare. După ce s-a încheiat, scoateți ștecărul și lăsați aparatul să se răcească. Apoi clătiți aparatul sub apă curentă rece. Înainte de depozitare, uscați aparatul cu grijă.

10.1. Decalcifierea

Dacă utilizați aparatul frecvent, ar trebui să-l decalcifiați o dată pe lună. În regiunile în care apa de la robinet are un grad de duritate peste medie, decalcifierea poate fi necesară și mai frecvent.

Procedați după cum urmează pentru decalcifiere:

- așezați aparatul într-o oală adecvată și umpleți-o cu apă, ținând cont de informațiile din capitolul **8.2. Pregătirea aparatului**. Nivelul apei trebuie să fie la marcajul „MAX".
- Programați un proces de operare cu 80 °C și o durată de 20 de minute după atingerea temperaturii țintă.
- Pentru fiecare 4 litri de apă pe care îi folosiți, adăugați 1/4 cană de sare de lămâie în apă.
- Porniți procesul de operare. După ce s-a încheiat, scoateți ștecărul și lăsați aparatul să se răcească. Apoi clătiți aparatul sub apă curentă rece. Înainte de depozitare, uscați aparatul cu grijă.

11. Depozitarea

- Lăsați aparatul să se răcească în totalitate înainte de a-l depozita.
- Depozitați aparatul într-un loc uscat.

12. Eliminarea

12.1. Eliminarea aparatului și a ambalajului



Simbolul pubelei tăiate indică faptul că, la finalul duratei sale de utilizare, acest aparat nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere. Aparatul trebuie predat centrelor de colectare, centrelor de reciclare sau unităților de eliminare a deșeurilor.

Vă rugăm să ștergeți, înainte de predare, toate datele cu caracter personal.

Ambalajul este format din materiale pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.

Eliminați ambalajul în modecologic.

13. Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea. Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta. Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării. Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare sau componente realizate din sticlă. Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare. Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 524258_2601 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.

13.1. Service-ul

(RO) **Service România**

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 524258_2601

13.2. Importator

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompernass.com

14. Comandarea pieselor de schimb

Puteți comanda oricând în mod convenabil piese de schimb pentru acest produs online, pe **www.kompernass.com**.

Scanați codul QR cu smartphone-ul/tableta. Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct site-ul nostru web și puteți vizualiza și comanda piesele de schimb disponibile.

Indicație

- Dacă aveți probleme cu comanda online, puteți contacta centrul nostru de service telefonic sau prin e-mail.
- Vă rugăm să indicați întotdeauna numărul articolului (IAN) 524258_2601.
- Atenție, comanda online a pieselor de schimb nu este posibilă în toate țările de livrare.

Съдържание

1. Употреба по предназначение 112

2. Използвани предупредителни указания и символи 112

3. Какво означава Sous-vide? 112

4. Окомплектовка на доставката 113

5. Елементи за обслужване 113

6. Технически данни 113

7. Указания за безопасност 113

8. Пускане в експлоатация 115

8.1. Разопаковане 115

8.2. Подготовка на уреда 115

9. Обслужване и работа 116

9.1. Включване/Изключване на уреда 116

9.2. Поставяне на продуктите за готвене 116

9.3. Програмиране на уреда 116

9.4. Готвене на хранителни продукти до вътрешна температура 117

9.5. Таблица с времена за готвене 117

10. Почистване и поддръжка 118

10.1. Отстраняване на котлен камък 118

11. Съхранение 118

12. Предаване за отпадъци 119

12.1. Предайте уреда и опаковката за отпадъци 119

13. Гаранция 119

13.1. Сервизно обслужване 120

13.2. Вносител 120

14. Поръчка на резервни части 120

1. Употреба по предназначение

Този Sous-vide Stick (уред за готвене „су вид“) служи само за готвене на хранителни продукти, опаковани под вакуум. Друга или излизаща извън тези рамки употреба се счита за нецелесъобразна.

Този уред е предназначен единствено за битова употреба, а не за професионални или промишлени цели.

Уредът е предназначен за употреба само в затворени помещения.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност поради нецелесъобразна употреба!

Неотговаряща на предназначението употреба на уреда и/или друг вид използване могат да представляват опасност.

- ► Използвайте уреда единствено по предназначение.
- ► Спазвайте начините на процедиране, описани в това ръководство за потребителя.

2. Използвани предупредителни указания и символи

В настоящото ръководство за потребителя, върху опаковката и върху уреда се използват следните предупредителни указания и символи (ако е приложимо):

⚠	**ОПАСНОСТ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ОПАСНОСТ“ обозначава непосредствено предстояща опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване.
⚠	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.
⚠	**ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.
⚠	**ВНИМАНИЕ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.
	Указание: Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.
	Прочетете ръководството. Преди да използвате продукта, вземете под внимание всички указания за обслужване и безопасност. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.
~	Променлив ток/Променливо напрежение
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
CE	Този продукт изпълнява изискванията на валидните европейски и национални директиви.
	Не изхвърляйте електрически уред с битовите отпадъци!
	Предайте опаковката за изхвърляне в съответствие с екологичните изисквания.
	При разделяне на отпадъците вземете под внимание обозначението на опаковъчните материали: Те са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1 - 7: пластмаси, 20 - 22: хартия и картон, 80 - 98: композитни материали.
	Този продукт изпълнява изискванията на валидните национални директиви на Република Сърбия.

3. Какво означава Sous-vide?

Sous-vide (от френски: sous = под, vide = вакуум) или готвене под вакуум е особен метод на готвене, при който приготвяният продукт първо се вакуумира в специален пластмасов плик с цел след това да се готви на водна баня при ниска температура. При този метод температурите на готвене са под 100 °C, поради което той е особено щадящ. Благодарение на ниската топлина продуктите се променят по-бавно на молекулно ниво, вследствие на което резултатът от готвенето е още по-крехък и сочен. Благодарение на херметичната опаковка при готвенето „су вид“ повечето вкусови и хранителни вещества се запазват, поради което готвените под вакуум хранителни продукти са особено ароматни.

Ароматът на подправките също се усилва под вакуум. Затова използвайте пестеливо и добавяйте подправки при необходимост.

Друго предимство е точното регулиране на вътрешната температура, тъй като обикновено важи основното правило: температура на водата = вътрешна температура. Следователно при правилно избрана температура преваряване на хранителните продукти е почти изключено, тъй като отделните съставки могат да приемат максимум температурата на водата.

За метода на готвене „су вид" са ви необходими следните принадлежности, които не са включени в окомплектовката на доставката:

– тенджера,
– уред за вакуумиране,
– специални вакуумни пликове или пластмасови пликове, които не могат да предават пластификатори или др.п. на хранителните продукти и са термоустойчиви.

4. Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- sous vide стик,
- ръководство за потребителя.

Указание

► Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
► При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава **13.1. Сервизно обслужване**).

5. Елементи за обслужване

Фигура A:

1 Мрежов кабел
2 Щипка за тенджера
3 Нагревателен елемент
4 Дисплей

Фигура B:

5 Индикация за температурата
6 Индикация за времето
7 Бутон ⏻ (за включване / изключване)
8 Бутон „+"
9 Бутон „–"
10 Бутон 🌡°/🕒 (за превключване на въвеждане на температура / време)

6. Технически данни

Входящо напрежение	220 - 240 V ~, 50 Hz
Консумирана мощност	1000 W
Консумирана мощност в режим на готовност	< 0,8 W
Клас на защита	I
Степен на защита	IPX7 (защита от временно потапяне във вода)

7. Указания за безопасност

⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- Преди употреба проверете уреда за видими външни повреди. Не пускайте уреда в експлоатация, ако по уреда или мрежовия кабел има видими повреди или ако уредът е падал преди това.
- Уредът трябва да се използва само в сухи затворени помещения.
- Никога не потапяйте уреда във вода над маркировката **MAX**! Никога не потапяйте уреда в други течности!
- По време на работа не допускайте мрежовият кабел да се намокри или навлажни. Прокарайте го така, че да не се притиска или повреждa по друг начин.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подобна квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- Възлагайте ремонтите на уреда само на оторизирани специализирани фирми или сервизната служба.

При непрофесионално извършени ремонти могат да възникнат опасности за потребителя. Освен това отпада правото на изискване на гаранция.

- Преди почистване винаги изключвайте щепсела от контакта! В противен случай съществува опасност от токов удар!
- Никога не отваряйте части на корпуса. В него не се намират никакви елементи за обслужване. При отворен корпус съществува опасност за живота от токов удар.
- За пълно изключване на уреда от мрежата щепселът трябва да се издърпа от електрическия контакт. Затова уредът трябва да се разположи така, че винаги да е гарантиран безпрепятствен достъп до електрическия контакт, с цел щепселът да може да се издърпа незабавно в аварийни ситуации.
- За изключване на щепсела от контакта винаги издърпвайте самия щепсел, а не кабела.
- Издърпайте щепсела от контакта, преди да извадите уреда от водата.

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Използвайте уреда само в тенджери със собствено тегло, осигуряващо достатъчно стабилна работа.
- По време на работа не е необходимо постоянно наблюдение, но се препоръчва редовен контрол. Това важи особено когато са настроени дълги времена за готвене.
- Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или лица с недостатъчен опит и недостатъчни знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и разбират опасностите, произтичащи от работата с него.
- Уредът не трябва да се използва от деца. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца.
- Не допускайте деца да играят с уреда.
- По време на работа нагревателният елемент **(3)** се нагорещява силно. При работа докосвайте само панела за обслужване на уреда и щипката за тенджерата **(2)**.
- Не посягайте с голи ръце във водата, когато поставяте вакуумните пликове във водната баня или ги изваждате от нея.
- След като сте издърпали щепсела от контакта, нагревателният елемент **(3)** на уреда остава известно време горещ и не трябва да се докосва или оставя върху горими, като напр. дървени повърхности.
- След употреба на уреда повърхността на нагревателния елемент **(3)** разполага с остатъчна топлина. Оставете уреда да се охлади до стайна температура. В противен случай съществува опасност от изгаряне!

ⓘ ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Поставяйте само плътно затворени хранителни продукти във водната баня. Проникваща вода влияе неблагоприятно върху хранителните продукти или ги разваля.
- Уверете се, че уредът, кабелът или щепселът не влизат в съприкосновение с източници на топлина като котлони или открити пламъци.
- Никога не поставяйте уреда в близост до източници на топлина.
- Никога не отваряйте корпуса. В противен случай безопасността не е гарантирана и гаранцията отпада.
- Оставете уреда да се охлади напълно, преди да го почистите и приберете.
- В случай че уредът функционира неправилно, на дисплея мига код на грешка. При показване на кода на грешка „Er 1“, „Er2“, „Er3“ или „Er6“ изключете незабавно уреда, издърпайте щепсела от контакта и се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава **13.1. Сервизно обслужване**). Код на грешка „Er4“ индикира, че уредът не се намира във водата. Процедирайте с уреда, както е описано в глава **8.2. Подготовка на уреда**. Индикацията за код на грешка ще угасне.

8. Пускане в експлоатация

8.1. Разопаковане

- Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от опаковката.
- Отстранете от уреда всички опаковъчни материали и евентуални стикери.
- Отстранете фолиото от дисплея.

ⓘ Указание

- Проверете доставката за видими повреди.
- При повреди, получени поради лоша опаковка или при транспортирането, се обърнете към горещата линия на сервиза.

⚠ ОПАСНОСТ!

- Не допускайте деца да играят с опаковъчните материали. Съществува опасност от задушаване!

8.2. Подготовка на уреда

- Преди първата употреба почистете уреда с топъл разтвор за миене и го подсушете старателно.
- Поставете уреда в тенджера с височина на страничната стена от около 14 cm. С щипката за тенджера **(2)** закрепете уреда на страничната стена на тенджерата. Поставете тенджерата върху равна, суха и устойчива на плъзгане повърхност.
- Налейте такова количество топла вода в тенджерата, че повърхността на водата да е между маркировките за **MIN** и **MAX**.

ⓘ ВНИМАНИЕ!

- Имайте предвид, че нивото на водата се покачва още, когато добавите хранителните продукти. Нивото на водата не трябва да е над маркировката **MAX** и под маркировката **MIN**!

ⓘ Указание

- По възможност температурата на водата трябва да съответства на температурата, която ви е необходима за готвенето. Така избягвате дълги времена на изчакване, докато се достигне настроената температура.
- Но водата не трябва да е по-гореща от необходимата температура.
- Необходимата температура ще намерите напр. в таблицата с времена за готвене (вж. глава **9.5. Таблица с времена за готвене**).

ⓘ ВНИМАНИЕ!

- Преди свързване на уреда сравнете данните за свързване на уреда (напрежение и честота) на фабричната табелка с тези на вашата електрическа мрежа. Тези данни трябва да съвпадат, за да не се появят повреди на уреда.

♦ Включете мрежовия кабел **(1)** в електрически контакт. Прозвучава акустичен сигнал и дисплеят **(4)** светва за кратко. Символът на бутона ⏻ **(7)** свети червено, а символът на бутона 🌡°/🕒 **(10)** свети бяло. Уредът е готов за работа.

Указание

► Уредът не работи, когато нагревателният елемент **(3)** не се намира във вода.
В такъв случай на дисплея **(4)** мига „Er4“.

9. Обслужване и работа

9.1. Включване/Изключване на уреда

♦ Докоснете бутона за включване/изключване ⏻ **(7)**, за да включите уреда. На дисплея **(4)** мига индикацията за настроената температура на водата **(5)** и свети индикацията за времето **(6)**.

♦ Докоснете бутона за включване/изключване ⏻ **(7)** за 2 секунди, когато желаете да изключите уреда. Дисплеят **(4)** угасва.

9.2. Поставяне на продуктите за готвене

♦ Поставете вакуумните пликове с подготвените и вакуумирани хранителни продукти в тенджерата. Внимавайте нивото на водата да не се покачва над маркировката **MAX**. При необходимост отнемете вода с чаша.

Указание

► Вакуумните пликове винаги трябва да са покрити с вода. Ако вакуумните пликове плуват на повърхността на водата, поставете подходяща тежест (напр. чиния) върху тях.

9.3. Програмиране на уреда

♦ За да настроите градусите на температурата на водата за желаното готвене, докоснете няколко пъти бутоните +/- **(8)**/**(9)** при мигаща индикация за температурата **(5)**. Избраната температура се появява на дисплея **(4)**. Можете да настроите стойности между 30,0 °C и 95,0 °C. Когато докоснете продължително бутоните +/-, температурата се променя на бърз ход.

♦ Докоснете бутона 🌡°/🕒 **(10)**. Сега на дисплея **(4)** мига индикацията за времето **(6)** и вие можете да въведете броя часове на желаното време за готвене. За целта докоснете няколко пъти бутоните +/- **(8)**/**(9)**. Можете да настроите стойности между 0 и 99. Когато докоснете продължително един от бутоните +/-, броят часове се променя на бърз ход на стъпки от 10 h.

♦ Докоснете бутона 🌡°/🕒 **(10)**. Сега можете да въведете броя минути на желаното време за готвене. За целта докоснете няколко пъти бутоните +/- **(8)**/**(9)**. Можете да настроите стойности между 0 и 59. Когато докоснете продължително бутоните +/-, броят минути се променя на бърз ход на стъпки от 5 min.

Указание

► След около 19 минути без действие дисплеят угасва, докато бутонът за включване/изключване ⏻ **(7)** и бутонът за превключване на въвеждане на температура/време 🌡°/🕒 **(10)** продължават да светят.
От този момент нататък уредът се намира в състояние на готовност.

♦ Докоснете бутона за включване/изключване ⏻ **(7)**, за да включите отново уреда. Последно настроената температура мига.

♦ Докоснете бутона за включване/изключване ⏻ **(7)**, за да стартирате програмата. Уредът започва загряването и циркулирането на водата в тенджерата. Индикацията за температурата **(5)** на дисплея **(4)** показва текущата температура на водата.

Указание

► По време на загряването можете да промените допълнително вече настроените температура на готвене и време за готвене, както е описано по-горе.

♦ При достигане на настроената температура прозвучава акустичен сигнал. Освен това двоеточието на индикацията за времето **(6)** на дисплея **(4)** започва да мига и времето за готвене се отброява назад в минути.

♦ Когато по време на готвенето докоснете бутона 🌡°/🕒 **(10)**, за няколко секунди се показват настроената температура на готвене и времето за готвене. Освен това настроената температура на готвене, респ. настроените часове на времето за готвене мигат, когато докоснете отново бутона 🌡°/🕒. Настроените минути на времето за готвене мигат при повторно докосване на бутона 🌡°/🕒.

♦ Когато настроеното време е изтекло, уредът се изключва и дисплеят **(4)** угасва. Прозвучават акустични сигнали.

♦ Извадете сготвените продукти с подходящ кухненски прибор (напр. готварска щипка или щипка за грил) от тенджерата.

♦ Издърпайте щепсела от контакта и извадете внимателно уреда от тенджерата. За целта отворете щипката за тенджера **(2)**.

⚠ ОПАСНОСТ!

► Не докосвайте горещия нагревателен елемент **(3)**. От нагревателния елемент може да капе гореща вода. Съществува опасност от изгаряне и попарване.

ⓘ ВНИМАНИЕ!

► Не оставяйте горещия уред върху горими -напр. дървени - повърхности.

♦ Разрежете вакуумния плик и извадете сготвените продукти. В зависимост от сготвените продукти те могат да бъдат сервирани веднага или да се обработят допълнително (напр. чрез кратко запърждване) преди сервиране.

♦ След повторно включване мига последно настроената температура.

9.4. Готвене на хранителни продукти до вътрешна температура

Следващите таблици показват до каква степен е сготвен даден хранителен продукт (напр. парче месо), когато е достигната посочената вътрешна температура. Степента на готвене не се променя дори чрез по-дълго време в тенджерата, тъй като вътрешната температура в хранителния продукт никога не може да се повиши над настроената температура на водата. Вътрешната температура представлява температурата в средата на хранителния продукт.

За определена степен на готвене ви препоръчваме следните температури:

Хранителен продукт	Вътрешна температура	Степен на готвене
Говеждо, агнешко, свинско и дивечово	49 °C	bleu / синьо - почти сурово
	52 °C - 55 °C	rare / алангле - тънка крайна част сготвена
	56 °C - 60 °C	medium rare - дебела част все още розова
	61 °C - 65 °C	medium - розово отвътре
	66 °C - 68 °C	medium well - почти напълно сготвено
	69 °C - 71 °C	well done - напълно сготвено
Птиче месо	72 °C (без кост)	сготвено
	85 °C (с кост)	сготвено
Риба и морски дарове	40 °C	glasig - леко сготвено
	41 °C - 45 °C	mi-cuit - полусготвено
	46 °C - 55 °C	à point - добре сготвено
Зеленчуци	83 °C - 87 °C	сготвено

ⓘ Указание

► Обърнете внимание, че птичето месо трябва да се консумира само напълно сготвено, за да се избегне опасност от инфекция със салмонела.

9.5. Таблица с времена за готвене

Сготвен продукт	Температура на готвене	Време за готвене	Дебелина
Говеждо филе, котлети	≥ 49 °C	1 - 6 часа	1 - 2 cm
Говежди стекове	≥ 49 °C	2 - 8 часа	4 - 5 cm
Говежди врат, агнешки бут, дивечово	≥ 49 °C	8 - 24 часа	4 - 6 cm
Свински гърди	82 °C	10 - 12 часа	3 - 6 cm
Свински ребра	59 °C	10 - 12 часа	2 - 3 cm
Свински котлети	≥ 56 °C	4 - 8 часа	2 - 4 cm
Свински врат	≥ 56 °C	10 - 12 часа	5 - 7 cm
Пилешки гърди (с кост)	85 °C	2 - 6 часа	3 - 5 cm
Филе от пилешки гърди	72 °C	1 - 4 часа	3 - 5 cm
Пилешки крилца	85 °C	2 - 6 часа	3 - 5 cm
Пилешки бут	85 °C	2 - 6 часа	5 - 7 cm
Патешки гърди	65 °C	3 - 8 часа	3 - 5 cm
Риба постна	≥ 47 °C	1 - 2 часа	3 - 5 cm

Сготвен продукт	Температура на готвене	Време за готвене	Дебелина
Риба мазна	≥ 47 °C	1 - 2 часа	3 - 5 cm
Скариди	60 °C	1 час	2 - 4 cm
Опашка от омар	60 °C	1 час	4 - 6 cm
Миди Сен Жак	60 °C	1 час	2 - 4 cm
Кореноплодни зеленчуци	≥ 83 °C	1 - 2 часа	1 - 5 cm
Меки зеленчуци	≥ 83 °C	1 - 2 часа	1 - 5 cm

Указание

► Всички данни са само ориентировъчни стойности! Времето за готвене зависи от дебелината и консистенцията на използваните хранителни продукти. Посочените времена са ориентировъчни. Тествайте различни времена за готвене и температури, докато получите желания резултат. Посочената дебелина се отнася за вакуумирани хранителни продукти. За по-тънки хранителни продукти по принцип е необходимо по-кратко време за готвене.

10. Почистване и поддръжка

ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! Съществува опасност от токов удар!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ!

► Преди почистване оставете уреда да се охлади до стайна температура. В противен случай съществува опасност от изгаряне!

ВНИМАНИЕ!

► Не използвайте абразивни или разяждащи препарати за почистване. Те могат да разядат повърхността и да повредят непоправимо уреда.

♦ След всяка употреба почиствайте уреда и мрежовия кабел **(1)** с леко навлажнена кърпа. Задължително подсушете добре уреда, преди да го използвате отново. Преди да използвате уреда отново, се уверете, че по и в него няма остатъци от миещия препарат.

♦ При по-силни замърсявания, спазвайки указанията в глава **8.2. Подготовка на уреда**, поставете уреда в подходяща тенджера и я напълнете с вода. Водата трябва да е на нивото на маркировката „MAX“.

♦ Програмирайте работен процес с температура 65 °C и продължителност 10 минути след достигане на целевата температура.

♦ На 4 литра използвана вода сипете 1/2 супена лъжица непенещ се течен почистващ препарат за съдомиялни машини.

♦ Стартирайте работния процес. След като той приключи, издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади. След това изплакнете уреда под студена течаща вода. Преди прибиране подсушете уреда старателно.

10.1. Отстраняване на котлен камък

Ако използвате често уреда, трябва да го почиствате от котлен камък веднъж месечно. В региони, в които степента на твърдост на чешмяната вода е над средната, може да се наложи по-често отстраняване на котлен камък.

За отстраняване на котлен камък постъпете, както следва:

♦ Спазвайки указанията в глава **8.2. Подготовка на уреда**, поставете уреда в подходяща тенджера и я напълнете с вода. Водата трябва да е на нивото на маркировката „MAX“.

♦ Програмирайте работен процес с температура 80 °C и продължителност 20 минути след достигане на целевата температура.

♦ На 4 литра използвана вода сипете 1/4 чаша лимонена киселина на прах.

♦ Стартирайте работния процес. След като той приключи, издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади. След това изплакнете уреда под студена течаща вода. Преди прибиране подсушете уреда старателно.

11. Съхранение

♦ Първо оставете уреда да се охлади напълно, преди да го приберете.

♦ Съхранявайте уреда на сухо място.

12. Предаване за отпадъци

12.1. Предайте уреда и опаковката за отпадъци



Символът на зачеркнат контейнер за отпадъци означава, че след изтичане на срока на ползване този уред не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци. Уредът трябва да се предаде в организиран събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Моля, изтрийте всички лични данни преди връщането.

Опаковката е произведена от материали, които могат да се предадат в местните пунктове за рециклиране.

Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания.

13. Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал.

Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер **(IAN 524258_2601)** като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.

- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

13.1. Сервизно обслужване

(BG) **България**

Тел.: 00800 111 4920
E-мейл:kompernass@lidl.bg

IAN 524258_2601

13.2. Вносител

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ
БУРГШТРАСЕ 21
44867 БОХУМ
ГЕРМАНИЯ
www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки / ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

14. Поръчка на резервни части

Резервни части за този продукт можете да поръчвате удобно и постоянно по интернет на **www.kompernass.com**.

Сканирайте QR кода с вашия смартфон/таблет.
С този QR код влизате директно да разгледате и поръч на нашата уеб страница и можете ате наличните резервни части.

Указание

- Ако имате проблеми при поръчването онлайн, можете да се свържете с нашия сервизен център по телефона или по имейл.
- При поръчката винаги посочвайте също артикулния номер (IAN) 524258_2601.
- Моля имайте предвид, че не за всички страни доставчици е възможна онлайн поръчка на резервни части.

Πίνακας περιεχομένων

1. Προβλεπόμενη χρήση 122

2. Προειδοποιήσεις και σύμβολα 122

3. Τι σημαίνει Sous vide; 122

4. Παραδοτέος εξοπλισμός 123

5. Στοιχεία χειρισμού 123

6. Τεχνικά χαρακτηριστικά 123

7. Υποδείξεις ασφαλείας 123

8. Έναρξη λειτουργίας 125

8.1. Αποσυσκευασία 125

8.2. Προετοιμασία της συσκευής. 125

9. Χειρισμός και λειτουργία 126

9.1. Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της συσκευής 126

9.2. Τοποθέτηση υλικών μαγειρέματος. 126

9.3. Προγραμματισμός συσκευής 126

9.4. Μαγείρεμα τροφίμων στη θερμοκρασία πυρήνα 127

9.5. Πίνακας χρόνων μαγειρέματος 128

10. Καθαρισμός και φροντίδα 128

10.1. Αφαλάτωση 129

11. Αποθήκευση 129

12. Απόρριψη 129

12.1. Απόρριψη της συσκευής και της συσκευασίας 129

13. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH 129

13.1. Σέρβις. 130

13.2. Εισαγωγέας 130

14. Παραγγελία ανταλλακτικών 130

1. Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η ράβδος Sous vide έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για το μαγείρεμα τροφίμων σε κενό αέρος. Οποιαδήποτε άλλη ή πέραν αυτής χρήση θεωρείται μη προβλεπόμενη.

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και όχι για χρήση σε επαγγελματικούς και βιομηχανικούς χώρους.

Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε εσωτερικούς χώρους.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης!

Σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης ή/και διαφορετικής χρήσης, ενδέχεται να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή.

- ► Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τον προβλεπόμενο τρόπο.
- ► Τηρείτε τις διαδικασίες που περιγράφονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

2. Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (κατά περίπτωση):

⚠	**ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
⚠	**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
⚠	**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
!	**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
i	**Υπόδειξη:** Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Διαβάστε τις οδηγίες. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, λάβετε υπόψη όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Παραδίδετε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.
~	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
CE	Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών ευρωπαϊκών και εθνικών οδηγιών. Η συμμόρφωση έχει αποδειχθεί.
	Μην απορρίπτετε την ηλεκτρική συσκευή στα οικιακά απορρίμματα!
	Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό για το περιβάλλον τρόπο.
a b	Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα υλικά συσκευασίας κατά τον διαχωρισμό των απορριμμάτων: Τα υλικά αυτά φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την ακόλουθη επεξήγηση: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Σύνθετα υλικά.
	Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών εθνικών οδηγιών της Δημοκρατίας της Σερβίας.

3. Τι σημαίνει Sous vide;

Το Sous vide (γαλλικά: sous = υπό, vide = κενό) ή το μαγείρεμα υπό κενό αέρος είναι μια ιδιαίτερη μέθοδος μαγειρέματος, στην οποία το προϊόν προς παρασκευή σφραγίζεται πρώτα σε κενό αέρος σε μια ειδική πλαστική σακούλα και στη συνέχεια μαγειρεύεται σε υδρόλουτρο σε χαμηλή θερμοκρασία. Οι θερμοκρασίες μαγειρέματος δεν υπερβαίνουν τους 100 °C. Συνεπώς, η μέθοδος είναι ιδιαίτερα ήπια. Λόγω της χαμηλής θερμότητας, τα τρόφιμα μεταβάλλονται πιο αργά σε μοριακό επίπεδο, με αποτέλεσμα το τελικό αποτέλεσμα να είναι ακόμη πιο τρυφερό και ζουμερό.

Με το μαγείρεμα Sous vide, τα περισσότερα αρωματικά και θρεπτικά συστατικά διατηρούνται χάρη στην αεροστεγή συσκευασία. Συνεπώς, τα τρόφιμα που μαγειρεύονται υπό κενό αέρος είναι ιδιαίτερα γευστικά. Εξίσου, τα αρώματα των μπαχαρικών εντείνονται υπό κενό αέρος. Ως εκ τούτου, χρησιμοποιείτε τα με φειδώ και συμπληρώνετε μετά εάν χρειάζεται.

Ένα ακόμη πλεονέκτημα είναι ότι η θερμοκρασία πυρήνα ελέγχεται με ακρίβεια, καθώς συνήθως ισχύει ο ακόλουθος κανόνας: θερμοκρασία νερού = θερμοκρασία πυρήνα. Εφόσον επιλεγεί σωστά η θερμοκρασία, είναι σχεδόν αδύνατο το υπερβολικό μαγείρεμα, καθώς η θερμοκρασία των επιμέρους συστατικών δεν μπορεί να υπερβεί τη θερμοκρασία του νερού.

Για τη μέθοδο μαγειρέματος Sous vide, θα χρειαστείτε τα ακόλουθα αξεσουάρ, που δεν περιλαμβάνονται στον παραδοτέο εξοπλισμό:

– Κατσαρόλα
– Στεγανοποιητικό κενού
– Ειδικές σακούλες κενού αέρος ή πλαστικές σακούλες που δεν απελευθερώνουν πλαστικοποιητές ή παρόμοιες ουσίες στα τρόφιμα και είναι ανθεκτικές στη θερμότητα.

4. Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται από προεπιλογή με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Ράβδος sous-vide
- Οδηγίες χρήσης

ⓘ Υπόδειξη

► Ελέγξτε εάν ο παραδοτέος εξοπλισμός είναι πλήρης και εάν παρουσιάζει εμφανείς ζημιές.

► Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελαττωματικής συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στην τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης πελατών (βλ. κεφάλαιο **13.1. Σέρβις**).

5. Στοιχεία χειρισμού

Εικόνα A:

1 Καλώδιο δικτύου
2 Σφιγκτήρας κατσαρόλας
3 Θερμαντικό στοιχείο
4 Οθόνη

Εικόνα B:

5 Ένδειξη θερμοκρασίας
6 Ένδειξη ώρας
7 Πλήκτρο ⏻ (ενεργοποίησης/απενεργοποίησης)
8 Πλήκτρο «+»
9 Πλήκτρο «-»
10 Πλήκτρο 🌡°/🕒 (εναλλαγής εισαγωγής θερμοκρασίας/ώρας)

6. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση εισόδου	220-240 V ~, 50 Hz
Κατανάλωση ρεύματος	1000 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής (standby)	< 0,8 W
Κατηγορία προστασίας	I
Είδος προστασίας	IPX7 (προστασία έναντι προσωρινής βύθισης σε νερό)

7. Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- Πριν από τη χρήση, ελέγχετε τη συσκευή για εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, εάν η συσκευή ή το καλώδιο δικτύου παρουσιάζουν εμφανείς ζημιές ή εάν η συσκευή έχει πέσει προηγουμένως κάτω.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε ξηρούς εσωτερικούς χώρους.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή ποτέ σε νερό πέρα από τη σήμανση **MAX**!
  Μην βυθίζετε τη συσκευή ποτέ σε άλλα υγρά!
- Φροντίζετε ώστε το καλώδιο δικτύου να μην βρέχεται ή υγραίνεται ποτέ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Περνάτε το κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.

- Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το αντίστοιχο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Αναθέτετε τις επισκευές στη συσκευή αποκλειστικά σε εξουσιοδοτημένα εξειδικευμένα συνεργεία ή στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε περίπτωση ακατάλληλης επισκευής, ενδέχεται να παρατηρηθούν κίνδυνοι για τον χρήστη. Επίσης, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.
- Πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα! Διαφορετικά, παρατηρείται κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Μην ανοίγετε ποτέ μέρη του περιβλήματος. Δεν υπάρχουν στοιχεία χειρισμού στο εσωτερικό. Με ανοιχτό περίβλημα, υφίσταται κίνδυνος για τη ζωή λόγω ηλεκτροπληξίας.
- Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή πλήρως από το δίκτυο, πρέπει να αποσυνδέσετε το βύσμα από την πρίζα. Για αυτόν τον λόγο, τοποθετείτε τη συσκευή κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να διασφαλίζεται πάντα η ανεμπόδιστη πρόσβαση στην πρίζα, για να μπορείτε να αποσυνδέσετε αμέσως το βύσμα σε καταστάσεις ανάγκης.
- Για να αποσυνδέσετε το βύσμα από την πρίζα, τραβάτε πάντα το βύσμα, ποτέ το καλώδιο.
- Αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα πριν από την απομάκρυνση της συσκευής από το νερό.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- Μην χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τον χειρισμό της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΩΝ!

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε κατσαρόλες, το βάρος των οποίων προσφέρει σταθερότητα κατά τη λειτουργία.
- Δεν απαιτείται συνεχής επιτήρηση κατά τη λειτουργία. Αρκεί ο τακτικός έλεγχος. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα όταν έχουν ρυθμιστεί πολύ μεγάλοι χρόνοι μαγειρέματος.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από παιδιά. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.
- Στο θερμαντικό στοιχείο **(3)** της συσκευής αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Αγγίζετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία μόνο από το πεδίο χειρισμού ή τον σφιγκτήρα κατσαρόλας **(2)**.
- Μην τοποθετείτε τα γυμνά χέρια σας στο νερό όταν τοποθετείτε τις σακούλες κενού αέρος στο υδρόλουτρο ή τις απομακρύνετε από αυτό.
- Αφού αποσυνδέσετε το βύσμα από την πρίζα, η θερμοκρασία του θερμαντικού στοιχείου **(3)** της συσκευής παραμένει υψηλή για λίγο και δεν επιτρέπεται να την αγγίζετε ή να την τοποθετήσετε σε εύφλεκτες επιφάνειες, όπως ξύλο.

- Μετά τη χρήση της συσκευής, η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου **(3)** διατηρεί υπολειπόμενη θερμότητα. Αφήνετε τη θερμοκρασία της συσκευής να πέσει σε θερμοκρασία δωματίου. Διαφορετικά, υφίσταται κίνδυνος εγκαύματος!

ⓘ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Τοποθετείτε αποκλειστικά καλά σφραγισμένα τρόφιμα στο υδρόλουτρο. Η εισχώρηση νερού μπορεί να επηρεάσει αρνητικά ή να αλλοιώσει τα τρόφιμα.
- Διασφαλίζετε ότι η συσκευή, το καλώδιο δικτύου ή το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως εστίες κουζίνας ή φλόγες.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα. Διαφορετικά, δεν διασφαλίζεται η ασφάλεια και ακυρώνεται η εγγύηση.
- Πριν από τον καθαρισμό ή την αποθήκευση της συσκευής, αφήνετέ τη να κρυώνει πλήρως.
- Σε περίπτωση δυσλειτουργιών της συσκευής, αναβοσβήνει έναν κωδικός σφάλματος στην οθόνη. Σε περίπτωση εμφάνισης του κωδικού σφάλματος «Er 1», «Er2», «Er3» ή «Er6», απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και επικοινωνήστε με την τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης πελατών (βλ. κεφάλαιο **13.1. Σέρβις**). Η ένδειξη κωδικού σφάλματος «Er4» υποδεικνύει ότι η συσκευή δεν βρίσκεται στο νερό. Ενεργήστε με τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **8.2. Προετοιμασία της συσκευής**. Σε αυτήν την περίπτωση, θα σβήσει η ένδειξη κωδικού σφάλματος.

8. Έναρξη λειτουργίας

8.1. Αποσυσκευασία

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από τη συσκευασία.
- Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τυχόν αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
- Αφαιρέστε τη μεμβράνη από την οθόνη.

ⓘ Υπόδειξη

► Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό για εμφανείς ζημιές.

► Σε περίπτωση ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή μεταφοράς, απευθυνθείτε στη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

► Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται από παιδιά ως παιχνίδι. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας!

8.2. Προετοιμασία της συσκευής

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε τη με ζεστό σαπουνόνερο και στεγνώστε τη προσεκτικά.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια κατσαρόλα με πλευρικό τοίχωμα ύψους περίπου 14 cm. Στερεώστε τη συσκευή στο πλευρικό τοίχωμα της κατσαρόλας με τον σφιγκτήρα κατσαρόλας **(2)**. Τοποθετήστε την κατσαρόλα σε μια επίπεδη, στεγνή και αντιολισθητική επιφάνεια.
- Προσθέστε ζεστό νερό στην κατσαρόλα, ώστε η επιφάνεια νερού να βρίσκεται μεταξύ των σημάνσεων **MIN** και **MAX**.

ⓘ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ!

► Λάβετε υπόψη ότι η στάθμη νερού θα αυξηθεί καθώς προσθέτετε τα τρόφιμα. Δεν επιτρέπεται η υπέρβαση της σήμανσης **MAX** και η μείωση της στάθμης κάτω από τη σήμανση **MIN**!

ⓘ Υπόδειξη

► Η θερμοκρασία νερού πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο κοντά στη θερμοκρασία που απαιτείται για τη διαδικασία μαγειρέματος. Με αυτόν τον τρόπο, αποφεύγετε τους μεγάλους χρόνους αναμονής έως ότου επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

► Ωστόσο, η θερμοκρασία του νερού δεν πρέπει να είναι υψηλότερη από την απαιτούμενη θερμοκρασία.

► Για την απαιτούμενη θερμοκρασία, ανατρέξτε π. χ. στον πίνακα με τους χρόνους μαγειρέματος (βλ. κεφάλαιο **9.5. Πίνακας χρόνων μαγειρέματος**).

ⓘ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ!

► Πριν από τη σύνδεση της συσκευής, συγκρίνετε τα αναγραφόμενα στην πινακίδα τύπου δεδομένα σύνδεσης της συσκευής (τάση και συχνότητα) με αυτά του ηλεκτρικού δικτύου. Αυτά τα στοιχεία πρέπει να συμφωνούν, για να μην προκληθούν βλάβες στη συσκευή.

♦ Συνδέστε το καλώδιο δικτύου **(1)** με μια πρίζα. Θα ηχήσει ένα ηχητικό σήμα και θα ανάψει στιγμιαία η οθόνη **(4)**. Το σύμβολο πλήκτρου ⏻ **(7)** θα ανάψει με κόκκινο χρώμα και το σύμβολο πλήκτρου 🌡°/◷ **(10)** θα ανάψει με λευκό χρώμα. Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.

ⓘ Υπόδειξη

► Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν το θερμαντικό στοιχείο **(3)** δεν βρίσκεται εντός του νερού.
Σε αυτήν την περίπτωση, θα αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη «Er4» στην οθόνη **(4)**.

9. Χειρισμός και λειτουργία

9.1. Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της συσκευής

♦ Αγγίξτε το πλήκτρο ⏻ **(7)**, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Στην οθόνη **(4)** θα αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη της ρυθμισμένης θερμοκρασίας νερού **(5)** και θα ανάψει η ένδειξη ώρας **(6)**.

♦ Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αγγίξτε το πλήκτρο ⏻ **(7)** για 2 δευτερόλεπτα. Σε αυτήν την περίπτωση, θα σβήσει η οθόνη **(4)**.

9.2. Τοποθέτηση υλικών μαγειρέματος

♦ Τοποθετήστε τη σακούλα κενού αέρος με τα έτοιμα και σφραγισμένα με κενό αέρος τρόφιμα στην κατσαρόλα. Φροντίστε ώστε η στάθμη νερού να μην υπερβαίνει τη σήμανση **MAX**. Εφόσον απαιτείται, αφαιρέστε νερό με ένα φλιτζάνι.

ⓘ Υπόδειξη

► Οι σακούλες κενού αέρος πρέπει να είναι πάντα καλυμμένες με νερό. Εάν οι σακούλες κενού αέρος επιπλέουν στην επιφάνεια του νερού, χρησιμοποιήστε κατάλληλο βάρος (π. χ. ένα πιάτο).

9.3. Προγραμματισμός συσκευής

♦ Για να ρυθμίσετε σταδιακά τη θερμοκρασία νερού για την επιθυμητή διαδικασία μαγειρέματος, αγγίξτε επανειλημμένα τα πλήκτρα +/- **(8)**/**(9)**, ενώ αναβοσβήνει η ένδειξη θερμοκρασίας **(5)**. Η επιλεγμένη θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη **(4)**.
Μπορείτε να ρυθμίσετε τιμές μεταξύ 30,0 °C και 95,0 °C. Εάν αγγίξετε παρατεταμένα ένα από τα πλήκτρα +/- **(8)**/**(9)**, η θερμοκρασία θα αλλάζει γρήγορα.

♦ Αγγίξτε το πλήκτρο 🌡°/◷ **(10)** . Τώρα θα αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη ώρας **(6)** στην οθόνη **(4)** και μπορείτε να εισαγάγετε τον αριθμό ωρών για την επιθυμητή διάρκεια μαγειρέματος. Για να το κάνετε αυτό, αγγίξτε επανειλημμένα τα πλήκτρα +/- **(8)**/**(9)**.
Μπορείτε να ρυθμίσετε τιμές μεταξύ 0 και 99. Εάν συνεχίσετε να αγγίζετε ένα από τα πλήκτρα +/- , ο αριθμός των ωρών θα αλλάζει γρήγορα ανά 10 ώρες.

♦ Αγγίξτε το πλήκτρο 🌡°/◷ **(10)** . Τώρα μπορείτε να εισαγάγετε τον αριθμό λεπτών για την επιθυμητή διάρκεια μαγειρέματος. Για να το κάνετε αυτό, αγγίξτε επανειλημμένα τα πλήκτρα +/- **(8)**/**(9)**. Μπορείτε να ρυθμίσετε τιμές μεταξύ 0 και 59. Εάν συνεχίσετε να αγγίζετε ένα από τα πλήκτρα + / –, ο αριθμός των λεπτών θα αλλάζει γρήγορα ανά 5 λεπτά.

ⓘ Υπόδειξη

► Μετά από περ. 19 λεπτά χωρίς λειτουργία, θα σβήσει η οθόνη ενώ τα πλήκτρα ⏻ **(7)** και 🌡°/◷ **(10)** θα παραμένουν αναμμένα.
Από αυτήν τη χρονική στιγμή, η συσκευή θα βρίσκεται σε κατάσταση ετοιμότητας, με την οποία εξοικονομείται ενέργεια.

♦ Αγγίξτε το πλήκτρο ⏻ **(7)**, για να ενεργοποιήσετε εκ νέου τη συσκευή. Θα αναβοσβήνει η τελευταία ρυθμισμένη θερμοκρασία.

♦ Αγγίξτε το πλήκτρο ⏻ **(7)**, για να εκκινήσετε το πρόγραμμα. Η συσκευή θα ξεκινήσει να θερμαίνει και να κυκλοφορεί το νερό στην κατσαρόλα. Στην ένδειξη θερμοκρασίας **(5)** της οθόνης **(4)** θα εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία νερού.

ⓘ Υπόδειξη

► Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης, μπορείτε να αλλάζετε την ρυθμισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος και τον χρόνο μαγειρέματος, όπως περιγράφεται παραπάνω.

- Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία θα ηχήσει ένα ηχητικό σήμα. Επίσης, θα αρχίσει να αναβοσβήνει η άνω και κάτω τελεία της ένδειξης ώρας **(6)** στην οθόνη **(4)** και θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση των λεπτών του χρόνου μαγειρέματος.
- Εάν αγγίξετε το πλήκτρο 🌡°/◷ **(10)** κατά το μαγείρεμα, θα εμφανιστεί για λίγα δευτερόλεπτα η ρυθμισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος και ο χρόνος μαγειρέματος. Επίσης, εάν αγγίξετε ξανά το πλήκτρο 🌡°/◷, θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν η ρυθμισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος ή οι ρυθμισμένες ώρες του χρόνου μαγειρέματος. Εάν αγγίξετε ξανά το πλήκτρο 🌡°/◷, θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν τα ρυθμισμένα λεπτά του χρόνου μαγειρέματος.
- Μόλις παρέλθει η διάρκεια, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί και η οθόνη **(4)** θα σβήσει. Θα ηχήσουν ηχητικά σήματα.
- Αφαιρέστε τα υλικά μαγειρέματος από την κατσαρόλα με κατάλληλο εργαλείο κουζίνας (π. χ. λαβίδα κουζίνας ή ψησίματος).
- Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και αφαιρέστε τη συσκευή προσεκτικά από την κατσαρόλα. Για να γίνει αυτό, ανοίξτε τον σφιγκτήρα κατσαρόλας **(2)**.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

► Μην αγγίζετε το καυτό θερμαντικό στοιχείο **(3)**. Από το θερμαντικό στοιχείο μπορεί να στάζει καυτό νερό. Υφίσταται κίνδυνος εγκαύματος.

ⓘ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ!

► Μην τοποθετείτε την καυτή συσκευή σε εύφλεκτες επιφάνειες, όπως ζύλο.

- Κόψτε τη σακούλα κενού αέρος και αφαιρέστε τα υλικά μαγειρέματος. Ανάλογα με τα υλικά μαγειρέματος, μπορούν να σερβιριστούν αμέσως ή θα πρέπει να υποβληθούν σε περαιτέρω επεξεργασία (π. χ. σύντομο σοτάρισμα) πριν το σερβίρισμα.
- Μετά τη νέα ενεργοποίηση της συσκευής, θα αρχίσει να αναβοσβήνει η τελευταία ρυθμισμένη θερμοκρασία.

9.4. Μαγείρεμα τροφίμων στη θερμοκρασία πυρήνα

Στους ακόλουθους πίνακες υποδεικνύεται πόσο καλά έχει μαγειρευτεί ένα τρόφιμο (π. χ. ένα κομμάτι κρέατος) όταν έχει επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία πυρήνα. Αυτό δεν αλλάζει ακόμη και με μεγαλύτερη παραμονή στην κατσαρόλα, καθώς η θερμοκρασία πυρήνα του τροφίμου δεν μπορεί ποτέ να αυξηθεί πάνω από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία νερού.
Η θερμοκρασία πυρήνα είναι η θερμοκρασία στο κέντρο του τροφίμου.

Για συγκεκριμένο βαθμό μαγειρέματος, συνιστούμε τις ακόλουθες θερμοκρασίες:

Τρόφιμο	Θερμοκρασία πυρήνα	Βαθμός μαγειρέματος
Βοδινό, αρνί, χοιρινό και κυνήγι	49 °C	bleu/blue - σχεδόν ωμό
	52 °C - 55 °C	rare - με λεπτό ψημένο περίγραμμα, εσωτερικά αιματώδες
	56 °C - 60 °C	medium rare - το παχύτερο μέρος ακόμη ροζ
	61 °C - 65 °C	medium - εσωτερικά ροζ
	66 °C - 68 °C	medium well - σχεδόν πλήρως μαγειρεμένο
	69 °C - 71 °C	well done - πλήρως μαγειρεμένο
Πουλερικά	72 °C (χωρίς κόκκαλα)	μαγειρεμένο
	85 °C (με κόκκαλα)	μαγειρεμένο
Ψάρι και θαλασσινά	40 °C	ημιδιαφανές - ελαφρώς μαγειρεμένο
	41 °C - 45 °C	mi-cuit - μισομαγειρεμένο
	46 °C - 55 °C	à point - σφιχτό
Λαχανικά	83 °C - 87 °C	μαγειρεμένο

Υπόδειξη

► Λάβετε υπόψη ότι τα πουλερικά πρέπει να καταναλώνονται μόνο καλομαγειρεμένα, για αποφυγή του κινδύνου μόλυνσης από σαλμονέλα.

9.5. Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

Υλικό μαγειρέματος	Θερμοκρασία μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος	Πάχος
Φιλέτο βοδινού, μπριζόλες	≥ 49 °C	1 - 6 ώρες	1 - 2 cm
Μοσχαρίσια στέικ	≥ 49 °C	2 - 8 ώρες	4 - 5 cm
Σπάλα βοδινού, μπούτι αρνιού, κυνήγι	≥ 49 °C	8 - 24 ώρες	4 - 6 cm
Χοιρινή πανσέτα	82 °C	10 - 12 ώρες	3 - 6 cm
Χοιρινά παϊδάκια	59 °C	10 - 12 ώρες	2 - 3 cm
Χοιρινές μπριζόλες	≥ 56 °C	4 - 8 ώρες	2 - 4 cm
Ψητό χοιρινό	≥ 56 °C	10 - 12 ώρες	5 - 7 cm
Στήθος κοτόπουλου (με κόκκαλα)	85 °C	2 - 6 ώρες	3 - 5 cm
Φιλέτο στήθους κοτόπουλου	72 °C	1 - 4 ώρες	3 - 5 cm
Φτερούγες κοτόπουλου	85 °C	2 - 6 ώρες	3 - 5 cm
Μπούτι κοτόπουλου	85 °C	2 - 6 ώρες	5 - 7 cm
Στήθος πάπιας	65 °C	3 - 8 ώρες	3 - 5 cm
Άπαχο ψάρι	≥ 47 °C	1 - 2 ώρες	3 - 5 cm
Λιπαρό ψάρι	≥ 47 °C	1 - 2 ώρες	3 - 5 cm
Γαρίδες	60 °C	1 ώρα	2 - 4 cm
Ουρά αστακού	60 °C	1 ώρα	4 - 6 cm
Χτένια	60 °C	1 ώρα	2 - 4 cm
Ριζώδη λαχανικά	≥ 83 °C	1 - 2 ώρες	1 - 5 cm
Τρυφερά λαχανικά	≥ 83 °C	1 - 2 ώρες	1 - 5 cm

Υπόδειξη

► Όλα τα στοιχεία αποτελούν ενδεικτικές τιμές!
Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος και την υφή των τροφίμων που χρησιμοποιούνται. Οι αναγραφόμενοι χρόνοι αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Δοκιμάστε διαφορετικούς χρόνους και θερμοκρασίες μαγειρέματος, έως ότου επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα. Το αναγραφόμενο πάχος αφορά σε τρόφιμα σφραγισμένα σε κενό αέρος. Κατά κανόνα, τα πιο λεπτά τρόφιμα χρειάζονται μικρότερο χρόνο μαγειρέματος.

10. Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή πλήρως σε νερό ή άλλα υγρά! Υφίσταται κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!

► Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν από τον καθαρισμό. Διαφορετικά, υφίσταται κίνδυνος εγκαύματος!

ⓘ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ!

► Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή διαβρωτικά προϊόντα καθαρισμού. Μπορεί να διαβρώσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν ανεπανόρθωτες ζημιές στη συσκευή.

♦ Καθαρίζετε τη συσκευή και το καλώδιο δικτύου **(1)** μετά από κάθε χρήση με ένα νωπό πανί καθαρισμού. Σε κάθε περίπτωση, στεγνώνετε τη συσκευή πριν από τη νέα χρήση. Πριν από τη νέα λειτουργία, φροντίζετε ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού στη συσκευή.

♦ Σε περίπτωση πιο έντονων ακαθαρσιών, τοποθετείτε τη συσκευή σε κατάλληλη κατσαρόλα και γεμίζετέ τη με νερό, τηρώντας τις υποδείξεις του κεφαλαίου **8.2. Προετοιμασία της συσκευής**. Η στάθμη νερού πρέπει να βρίσκεται στη σήμανση «**MAX**».

♦ Προγραμματίζετε μια διαδικασία λειτουργίας με θερμοκρασία 65 °C και διάρκεια 10 λεπτών μετά την επίτευξη της θερμοκρασίας-στόχου.

- Για κάθε 4 λίτρα νερού, προσθέτετε 1/2 κουταλιά της σούπας μη αφριστικό υγρό καθαριστικό πιάτων στο νερό.
- Εκκινείτε τη διαδικασία λειτουργίας. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία, αποσυνδέετε το βύσμα και αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει. Στη συνέχεια, ξεπλένετε τη συσκευή με τρεχούμενο κρύο νερό. Πριν από την αποθήκευση, στεγνώνετε καλά τη συσκευή.

10.1. Αφαλάτωση

Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή συχνά, πρέπει να την αφαλατώνετε μία φορά τον μήνα. Σε περιοχές στις οποίες το νερό της βρύσης έχει βαθμό σκληρότητας άνω του μέσου όρου, ενδέχεται να απαιτείται συχνότερα αφαλάτωση.

Για την αφαλάτωση, ακολουθείτε την εξής διαδικασία:

- Τοποθετείτε τη συσκευή σε κατάλληλη κατσαρόλα και γεμίζετέ τη με νερό, τηρώντας τις υποδείξεις του κεφαλαίου **8.2. Προετοιμασία της συσκευής**. Η στάθμη νερού πρέπει να βρίσκεται στη σήμανση «**MAX**».
- Προγραμματίζετε μια διαδικασία λειτουργίας με θερμοκρασία 80 °C και διάρκεια 20 λεπτών μετά την επίτευξη της θερμοκρασίας-στόχου.
- Για κάθε 4 λίτρα νερού, προσθέτετε 1/4 φλιτζάνι σκόνη κιτρικού οξέος στο νερό.
- Εκκινείτε τη διαδικασία λειτουργίας. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία, αποσυνδέετε το βύσμα και αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει. Στη συνέχεια, ξεπλένετε τη συσκευή με τρεχούμενο κρύο νερό. Πριν από την αποθήκευση, στεγνώνετε καλά τη συσκευή.

11. Αποθήκευση

- Πριν από την αποθήκευση, αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως.
- Αποθηκεύετε τη συσκευή σε στεγνό χώρο.

12. Απόρριψη

12.1. Απόρριψη της συσκευής και της συσκευασίας



Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι αυτή η συσκευή, στο τέλος της διάρκειας ζωής της, δεν επιτρέπεται να απορριφθεί στα οικιακά απορρίμματα. Η συσκευή πρέπει να παραδίδεται σε ειδικά σημεία συλλογής, κέντρα ανακυκλώσιμων υλικών ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Πριν την επιστροφή, διαγράψτε τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα.

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών υπηρεσιών ανακύκλωσης.

Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

13. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς. Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και πότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π. χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 524258_2601 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά** ή **με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.

13.1. Σέρβις

(GR) **Σέρβις Ελλάδα**
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

(CY) **Σέρβις Κύπρος**
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 524258_2601

13.2. Εισαγωγέας

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ΓΕΡΜΑΝΙΑ
www.kompernass.com

14. Παραγγελία ανταλλακτικών

Μπορείτε πάντα να παραγγέλνετε με ευκολία ανταλλακτικά για το προϊόν αυτό στο ίντερνετ, στην ηλεκτρονική διεύθυνση **www.kompernass.com**.

Σαρώστε τον κωδικό QR με το Smartphone/Tablet σας. Με αυτό τον κωδικό QR, μεταβαίνετε απευθείας στον ιστότοπό μας και μπορείτε να δείτε και να παραγγείλετε τα διαθέσιμα ανταλλακτικά.

Υποδειξη

- Εάν έχετε προβλήματα με την ηλεκτρονική παραγγελία, μπορείτε να απευθυνθείτε τηλεφωνικά ή με email στο κέντρο σέρβις μας.
- Όταν κάνετε την παραγγελία σας, να αναφέρετε πάντα τον κωδικό προϊόντος (IAN) 524258_2601.
- Δεν είναι δυνατή η ηλεκτρονική παραγγελία των ανταλλακτικών για όλες τις χώρες παράδοσης.

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung 132

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole 132

3. Was bedeutet Sous-vide? 133

4. Lieferumfang 133

5. Bedienelemente 133

6. Technische Daten 133

7. Sicherheitshinweise 133

8. Inbetriebnahme 135

8.1. Auspacken 135

8.2. Gerät vorbereiten 135

9. Bedienung und Betrieb 136

9.1. Gerät ein- / ausschalten 136

9.2. Gargut einlegen 136

9.3. Gerät programmieren 136

9.4. Lebensmittel auf Kerntemperatur garen 137

9.5. Garzeitentabelle 138

10. Reinigung und Pflege 138

10.1. Entkalken 139

11. Lagerung 139

12. Entsorgung 139

12.1. Gerät und Verpackung entsorgen 139

13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH 139

13.1. Service 140

13.2. Importeur 140

14. Ersatzteile bestellen 140

1. 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.

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

⚠	**GEFAHR!** Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
⚠	**WARNUNG!** Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
⚠	**VORSICHT!** Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
!	**ACHTUNG!** Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
i	**Hinweis:** Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen. Vor Benutzung alle Bedien- und Sicherheitshinweise beachten. Bei Weitergabe des Produkts an Dritte alle Unterlagen mit aushändigen.
~	Wechselstrom/-spannung
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
CE	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht im Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
b a	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

3. 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.

4. 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 **13.1. Service**).

5. Bedienelemente

Abbildung A:

1 Netzkabel
2 Topfklemme
3 Heizelement
4 Display

Abbildung B:

5 Temperaturanzeige
6 Zeitanzeige
7 Schaltfläche ⏻ (Ein- / Ausschalten)
8 Schaltfläche „+“
9 Schaltfläche „-“
10 Schaltfläche 🌡°/🕒 (Temperatur- / Zeiteingabe umschalten)

6. Technische Daten

Eingangsspannung	220-240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	1000 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand (Standby)	< 0,8 W
Schutzklasse	I
Schutzart	IPX7 (Schutz gegen zeitweises Eintauchen in Wasser)

7. Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

■ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder wenn das Gerät zuvor heruntergefallen ist.

■ Das Gerät darf nur in trockenen Innenräumen benutzt werden.

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

⚠ GEFAHR! BRANDGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- Das Heizelement **(3)** des Gerätes wird im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Bedienfeld oder an der Topfklemme **(2)**.
- Greifen Sie nicht mit bloßen Händen in das Wasser, wenn Sie die Vakuumbeutel in das Wasserbad legen oder herausnehmen.
- Nachdem Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose gezogen haben, bleibt das Heizelement **(3)** des Gerätes eine Weile heiß und darf nicht berührt oder auf brennbare Flächen wie z. B. Holz gelegt werden.
- Nach der Anwendung des Gerätes verfügt die Oberfläche des Heizelementes **(3)** über Restwärme. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, ansonsten besteht Verbrennungsgefahr!

ⓘ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Geben Sie nur fest verschlossene Lebensmittel in das Wasserbad. Eindringendes Wasser würde die Lebensmittel ungünstig beeinflussen oder verderben.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen wie Kochplatten oder offenen Flammen in Berührung kommen.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse. In diesem Fall ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.
- Sollte es im Gerät zu Fehlfunktionen kommen, blinkt im Display ein Fehlercode. Bei Anzeige der Fehlercodes „Er 1", „Er2", „Er3" oder „Er6" schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **13.1. Service**).
  Die Fehlercode-Anzeige „Er4" informiert darüber, dass sich das Gerät nicht im Wasser befindet. Verfahren Sie mit dem Gerät wie im Kapitel **8.2. Gerät vorbereiten** beschrieben. Die Fehlercode-Anzeige erlischt dann.

8. Inbetriebnahme

8.1. Auspacken

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

ⓘ Hinweis

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

⚠ GEFAHR!

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

8.2. Gerät vorbereiten

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

ⓘ ACHTUNG!

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

ⓘ 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 **9.5. Garzeitentabelle**).

ⓘ ACHTUNG!

► Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten des Gerätes (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.

♦ Verbinden Sie das Netzkabel **(1)** mit einer Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und das Display **(4)** leuchtet kurz auf. Das Schaltflächensymbol ⏻ **(7)** glimmt rot und das Schaltflächensymbol 🌡/◷ **(10)** leuchtet weiß. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

ⓘ Hinweis

► Das Gerät arbeitet nicht, wenn sich das Heizelement **(3)** nicht in Wasser befindet.
In diesem Fall blinkt „Er4" im Display **(4)**.

9. Bedienung und Betrieb

9.1. Gerät ein- / ausschalten

♦ Berühren Sie die Schaltfläche ⏻ **(7)**, um das Gerät einzuschalten. Im Display **(4)** blinkt die Anzeige der eingestellten Wassertemperatur **(5)**, die Zeitanzeige **(6)** leuchtet.

♦ Berühren Sie die Schaltfläche ⏻ **(7)** für 2 Sekunden, wenn Sie das Gerät ausschalten wollen. Das Display **(4)** erlischt dann.

9.2. 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.

9.3. Gerät programmieren

♦ Um die Wassertemperatur für den gewünschten Garvorgang gradweise einzustellen, berühren Sie bei blinkender Temperaturanzeige **(5)** wiederholt die Schaltflächen +/- **(8)**/**(9)**. Die gewählte Temperatur erscheint im Display **(4)**.
Sie können Werte zwischen 30,0 °C und 95,0 °C einstellen. Wenn Sie eine der Schaltflächen +/- **(8)**/**(9)** anhaltend berühren, ändert sich die Temperatur im Schnelllauf.

♦ Berühren Sie die Schaltfläche 🌡/◷ **(10)**. Jetzt blinkt die Zeitanzeige **(6)** im Display **(4)** und Sie können die Stundenzahl der gewünschten Gardauer eingeben. Berühren Sie dazu wiederholt die Schaltflächen +/- **(8)**/**(9)**.
Sie können Werte zwischen 0 und 99 einstellen. Wenn Sie eine der Schaltflächen +/- anhaltend berühren, ändert sich die Stundenzahl in Schritten von 10 h im Schnelllauf.

♦ Berühren Sie die Schaltfläche 🌡/◷ **(10)**. Jetzt können Sie die Minutenzahl der gewünschten Gardauer eingeben. Berühren Sie dazu wiederholt die Schaltflächen +/- **(8)**/**(9)**. Sie können Werte zwischen 0 und 59 einstellen. Wenn Sie eine der Schaltflächen +/- anhaltend berühren, ändert sich die Minutenzahl in Schritten von 5 min im Schnelllauf.

ⓘ Hinweis

► Nach ca. 19 Minuten ohne Tätigkeit erlischt das Display, während die Schaltflächen ⏻ **(7)** und 🌡/◷ **(10)** weiterhin leuchten.
Ab diesem Zeitpunkt befindet sich das Gerät in einem Bereitschaftszustand, der Energie spart.

♦ Berühren Sie die Schaltfläche ⏻ **(7)**, um das Gerät erneut einzuschalten, es blinkt die zuletzt eingestellte Temperatur.

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

ⓘ Hinweis

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

⚠ GEFAHR!

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

ⓘ ACHTUNG!

- ► Legen Sie das heiße Gerät nicht auf brennbare Flächen, wie z. B. Holz.
- Schneiden Sie den 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.

9.4. Lebensmittel auf Kerntemperatur garen

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

Die Kerntemperatur ist die Temperatur in der Mitte des Lebensmittels.

Wir empfehlen Ihnen folgende Temperaturen für einen bestimmten Gargrad:

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

ⓘ Hinweis

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

9.5. 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.

10. Reinigung und Pflege

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG!

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

♦ Reinigen Sie das Gerät und das Netzkabel **(1)** nach jedem Gebrauch mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät auf jeden Fall gut ab, bevor Sie es erneut verwenden. Achten Sie darauf, dass sich keine Spülmittelreste am und im Gerät befinden, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

♦ Bei stärkeren Verschmutzungen geben Sie das Gerät unter Berücksichtigung der Hinweise im Kapitel **8.2. Gerät vorbereiten** in einen geeigneten Topf und befüllen Sie diesen mit Wasser. Der Wasserstand muss sich an der Markierung „**MAX**“ befinden.

♦ Programmieren Sie einen Betriebsvorgang mit 65 °C und einer Dauer von 10 Minuten nach Erreichen der Zieltemperatur.

- Geben Sie pro 4 Liter verwendetem Wasser 1/2 Esslöffel nicht schäumenden, flüssigen Spülmaschinenreiniger ins Wasser.
- Starten Sie den Betriebsvorgang. Nach dessen Ende ziehen Sie den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen. Anschließend spülen Sie das Gerät unter kaltem, fließendem Wasser ab. Vor der Lagerung trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.

10.1. 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 **8.2. Gerät vorbereiten** in einen geeigneten Topf und befüllen Sie diesen mit Wasser. Der Wasserstand muss sich an der Markierung „**MAX**" befinden.
- Programmieren Sie einen Betriebsvorgang mit 80 °C und einer Dauer von 20 Minuten nach Erreichen der Zieltemperatur.
- Geben Sie pro 4 Liter verwendetem Wasser 1/4 Tasse Zitronensäurepulver ins Wasser.
- Starten Sie den Betriebsvorgang. Nach dessen Ende ziehen Sie den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen. Anschließend spülen Sie das Gerät unter kaltem, fließendem Wasser ab. Vor der Lagerung trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.

11. Lagerung

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

12. Entsorgung

12.1. Gerät und Verpackung entsorgen



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet.
LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Die Verpackung besteht aus Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 524258_2601 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

13.1. Service

(DE) **Service Deutschland**

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

IAN 524258_2601

13.2. Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

14. Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

Hinweis

- Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 524258_2601 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

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

Last Information Update · Információk állása · Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií · Stanje informacija · Trenutno stanje informacija
Stanje informacija · Статус на информациите · Statusi i informacionit · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών
Stand der Informationen: 04/2026 · Ident.-No.: SSVS1000B2-042026-1