



SMART SOUS-VIDE STICK WITH WI-FI SSVSS 1200 A1

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Az információ kelle · Stanje informacij · Stand der Informationen:

12/2022 ID: SSVSS 1200 A1_22_V1.5

(HU)

WLAN-SOUS-VIDE-STICK SMART

Kezelési útmutató

(SI)

WLAN-SOUS-VIDE-STICK SMART

Navodilo za uporabo

(DE) (AT) (CH)

WLAN-SOUS-VIDE-STICK SMART

Bedienungsanleitung

IAN 379259_2201

(HU) (SI)

IAN 379259_2201

(HU) (SI)



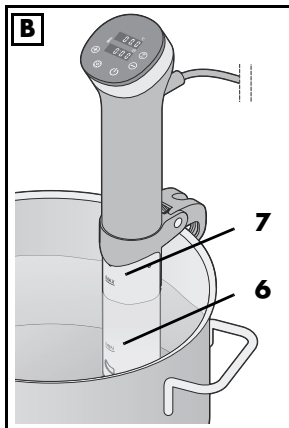
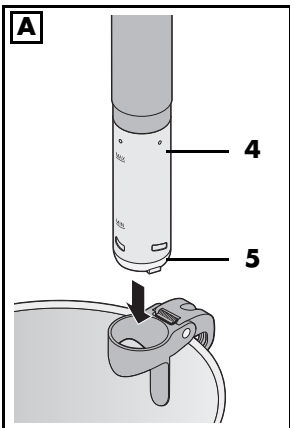
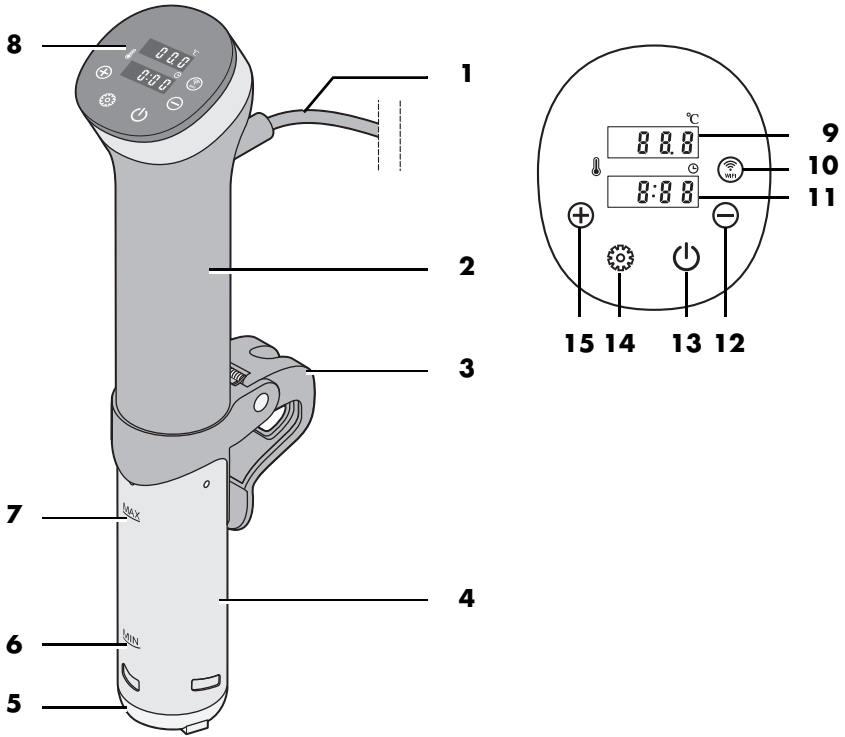
Magyar..... 2

Slovenščina..... 28

Deutsch..... 52








Áttekintés / Pregled / Übersicht



Tartalom

1. Áttekintés	3
2. Rendeltetésszerű használat	4
3. Biztonsági tudnivalók	5
4. A csomag tartalma	7
5. A sous-vide főzési módszer	8
5.1 Mit értünk sous-vide alatt?	8
5.2 A sous-vide előnyei	8
5.3 A következőket kell figyelembe venni a sous-vide használatakor	8
5.4 A szükséges tartozékok	9
5.5 Javasolt tartozékok	9
6. A készülék üzemeltetése	9
6.1 Vízelőkészítése	10
6.2 Beállítások végrehajtása	10
6.3 1. fázis: Felmelegítés	11
6.4 2. fázis: Sous-vide főzés	11
7. Vezérlés alkalmazással	12
7.1 Előfeltételek az alkalmazáshoz	12
7.2 Alkalmazás telepítése	12
7.3 Kapcsolat létrehozása az eszközzel	12
7.4 A sous-vide bot alkalmazás funkciói	13
7.5 Rádiókapcsolat befejezése	14
7.6 A Lidl Home alkalmazás standard funkciói	14
8. Tippek és trükkök	15
8.1 A szuvidáló készülékben való főzésre alkalmas élelmiszerek	15
8.2 A szuvidáló készülékben való főzésre nem alkalmas élelmiszerek	15
8.3 Fordított főzés	15
8.4 Tippek	16
9. Főzési idők	16
9.1 A húst a belső hőmérsékletén kell megfőzni	16
9.2 Sütési táblázat	17
10. Receptek	19
11. Tisztítás, vízkömentesítésnél és tárolás	21
11.1 Tisztítás	21
11.2 Vízkötelenítés	22
11.3 Tárolás	22
12. Eltávolítás	22
13. Problémamegoldás	23
14. Műszaki adatok	24
15. Garancia	25

1. Áttekintés

- 1 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozóval
- 2 Alapkészülék
- 3 Rögzítő tartó
- 4 Fémburkolat
- 5 Műanyag láb
- 6 **MIN** A minimális vízszint jelölése
- 7 **MAX** A maximális vízszint jelölése
- 8 Kezelőelemek
- 9 Felső kijelző: A víz hőmérséklet mért értékét mutatja
- 10  Rádiókapcsolat létrehozása/befejezése
- 11 Alsó kijelző: Felváltva mutatja a hőmérsékletet °C-ban és az időt órákban és percekben
- 12  Beállítási módban: Érték csökkentése
- 13  Program indítása/leállítása
- 14  Kb. 3 másodpercig tartva lenyomva: Beállítási mód megnyitása
Röviden lenyomva: Váltás a beállítások között: Hőmérséklet, órák, percek
- 15  Beállítási módban: Érték növelése

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk új sous-vide botjához.

A termék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót.**
- **Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a kezelési útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a kezelési útmutatót, hogy a későbbiekben is használhassa.**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk az új sous-vide botja használatához!

Jelek a készüléken



Ez a jelzés figyelmezteti, hogy ne érjen hozzá a forró felületekhez.



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

2. Rendeltetészerű használat

A készüléket kizárólag melegítéshez és a vízfürdő hőmérsékletének megtartásához használja szuvidolás céljából.

A készülék rádióhálózaton (WLAN) keresztül csatlakoztatható.

A készülék kizárólag háztartási használatra készült, nem szabad üzleti célokra használni.

A készüléket csak belső terekben szabad használni.

Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A sous-vide botot kizárólag vezetékes víz melegítésére használja. A készülék más folyadékokhoz nem alkalmas.
- ⊙ Valamennyi élelmiszert vákuumcsomagolásban, hőálló műanyag zacskóban kell a vízfürdőbe tenni. Az élelmiszereket nem szabad közvetlenül a vízbe tenni.

MEGJEGYZÉS: A csomag nem tartalmazza a vákuumcsomagoló eszközt.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ Gyermekek nem használhatják a készüléket.
- ⊙ A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve miután a készülék biztonságos használatáról tájékoztatást kaptak, és a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ A sous-vide botot stabil fazékra rögzítő tartón úgy kell rögzíteni, hogy ne tudjon beleesni a vízbe.
- ⊙ A fazék térfogatának a vízfürdőhöz kb. 6–15 literesnek kell lennie.
- ⊙ A fazéknak stabil, rázkódásmentes, sima munkalapon kell állnia.
- ⊙ A sous-vide botot legalább a **MIN** jelölésig és legfeljebb a **MAX** jelölésig kell bemeríteni.
- ⊙ Csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzathoz, ha a sous-vide bot rögzítve van, és a vízszint a **MIN** és **MAX** jelölés között van.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót, mielőtt kihúzza a vízből a sous-vide botot.
- ⊙ A fűtőelem a hálózati csatlakozódugó kihúzása után is forró marad. Ne érjen a készülék forró fémburkolatához! Ne tegye a forró készüléket gyúlékony vagy hőérzékeny felületekre (pl. műanyagra).
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával

vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel ki kell cseréltetni.

- ⊙ Az alapkészüléket, a hálózati csatlakozó vezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe a **MAX** jelölésen felül, akkor azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Ne használjon dörzsölő, maró vagy súroló hatású tisztítószeret.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ Életveszély a súlyos égési sérülések miatt! A csatlakozóvezetékét úgy helyezze el, hogy gyermekek a készüléket és a vizet ne tudják vele lerántani.
- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.
- ⊙ A készüléket gyermekektől távol kell tartani!



VESZÉLY házi- és haszonállatokra nézve, és az állatok okozott veszély!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és haszonállatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetékén látható sérülések találhatók, illetve ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt.
- ⊙ A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csipődjön be.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.

- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzataból:
 - ha üzemzavar lép fel
 - ha nem használja a készüléket
 - mielőtt a készüléket tisztítja
 - vihar idején
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne vegyezen átalakításokat a terméken.



TŰZVESZÉLY!

- ⊙ Üzem közben nem kell folyamatosan felügyelni a készüléket, azonban rendszeresen ellenőrizni kell. Ez különösen abban az esetben igaz, ha nagyon hosszú főzési időt állított be.



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ A vizet csak lehűlt állapotban szállítsa és öntse ki.
- ⊙ Ne nyúljon pusztá kézzel a vízbe, amikor a zacskót a vízbe teszi vagy kiveszi a vízből.
- ⊙ Tisztítás előtt várja meg, amíg a készülék lehűl.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a vízszint ne legyen a **MIN** jelölés alatt. Ha ez történik, a készülék kikapcsol a túlmelegedés megelőzése érdekében.
- ⊙ Kizárólag szorosan zárt zacskóban lévő élelmiszert helyezzen a vízbe. A csomagolásba bekerülő víz hatására az élelmiszer minősége romolhat vagy az élelmiszer megromolhat.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hőforrások vagy nyílt láng közelébe.

4. A csomag tartalma

- 1 Sous-vide bot
- 1 Rögzítő tartó
- 1 Használati útmutató (online)
- 1 Rövid útmutató (mellékelve)

Az első használatbavétel előtt

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot!
- Ellenőrizze, hogy a készülék sérülésmentes.
- **Tisztítsa meg a készüléket az első használat előtt!**

5. A sous-vide főzési módszer

5.1 Mit értünk sous-vide alatt?

Minden hobbiszakács álma egy olyan steak, ami belül rózsaszín, kívül pedig ropogós. Sajnos azonban a hagyományos módszerekkel nem mindig sikerül tökéletesre sütni a húst, vagy pontos időzítésre van szükség. A sous vide eljárás megkönnyíti a főzést, és szinte mindig tökéletes eredményt nyújt.

A sous vide eljárás alapvetően vákuumsomagolású élelmiszerek lassú főzésére alkalmas.

A sous vide egyrészt nagyon egyszerű módszert nyújt arra, hogy kitűnő eredményeket érjünk el élelmiszerek elkészítésekor. Másrészt pedig egyértelműen állást foglalunk „gyorsuló” tempója ellen.

A profi szakácsok már sok éve használják ezt a módszert. Az új sous-vide bottal most már a hobbiszakácsok is könnyen alkalmazhatják ezt a módszert az otthoni főzés közben.

5.2 A sous-vide előnyei

- A víz hőmérsékletének pontos beállítása és fenntartása által pontosan az élelmiszer szerkezetéhez és tulajdonságaihoz lehet igazítani a főzési folyamatot.
- Nagy mennyiségeket is könnyen el lehet így készíteni. Így az elkészítési folyamat utolsó lépései is nagyon gyorsan végrehajthatók (pl. a steak gyors megsütése).
- A szakácsnak nem kell a másodpercekre figyelnie. A megfőzendő élelmiszer belső hőmérséklete nem haladhatja meg a víz hőmérsékletét. Ezért ennél a főzési módszernél megengedettek kisebb hőmérséklet- és időbeli eltérések.

- Tökéletesen szabályozhatja az élelmiszer aromáját és szerkezetét.
- A vákuumos eljárásnak köszönhetően az élelmiszerek nem veszítenek az aromájukból vagy nedvességtartalmukból. Következésképpen a húсок és a halak mindig szaftosak maradnak és nem száradnak ki.
- A vákuumos eljárás miatt a páclé mélyebben és intenzívebben behatol az élelmiszerekbe. Teljesen új oldalukról ismerheti meg a pácolt élelmiszereket.

5.3 A következőket kell figyelembe venni a sous-vide használatakor

- A sous-vide eljárás egy lassú főzési módszer. A főzés egyes lépéseinek tervezése során vegye figyelembe a hosszabb főzési időt.
- A készülék két fázisban működik: Az 1. fázisban a készülék a vizet a beállított hőmérsékletre melegíti. A 2. fázisban ezt a hőmérsékletet egyenletesen tartja, és a vákuumsomagolású élelmiszerek lassan megfőnek a vízben.
- A felmelegedési idő (1. fázis) lerövidítéséhez tegyen meleg vizet a fazékba. De a víz ne legyen forróbb, mint a kívánt főzési hőmérséklet.
- A hőmérséklet és a főzési idő megfelelő beállításához a főzési táblázatban irányértékek találhatóak (lásd a „Sütési táblázat” részt a 17 oldalon).
- Kizárólag vákuumsomagolásban szabad az élelmiszereket a vízbe helyezni.
- Mivel az élelmiszereket nem főzzük meg, illetve nem sütjük őket át, nagyon ügyelni kell a higiéniára. A nyers vagy félig nyers élelmiszerekhez hozzáéró tartozékokat haladéktalanul meg kell tisztítani, hogy megakadályozzuk a baktériumok esetleges áterjedését más konyhai eszközökre.
- A lassú főzés után az élelmiszereket azonnal el kell fogyasztani, folytatni kell a feldolgozásukat vagy a vákuum-

zacskóban jeges vízben le kell sokkolni, majd a hűtőszekrény 0 fokos rekeszében kell tárolni őket.

- Ügyeljen arra, hogy olyan minőségű zacskót használjon, amely ellenálló a forrósággal és a hideggel szemben. A vákuumzacskók csomagolásán fel vannak tüntetve a zacskóra vonatkozó hőmérsékletadatok.
- Mielőtt betenné a vízbe a főznilót, ellenőrizze, hogy szorosan be van-e zárva a zacskó. A beszívargó víz hatására az élelmiszer tönkremegy, illetve vizes lesz és csökken a zamata.
- A megfőzendő élelmiszert mindig teljesen el kell fedje a víz. Amennyiben felúszik a víz felszínére, helyezzen rá egy tányért.
- Ügyeljen arra, hogy az egyes vákuumzacskókat körbeveszi a víz.
- A lefagyasztott élelmiszereket főzés előtt fel kell olvasztani. Ha gyorsan olvasztjuk fel az élelmiszert a vízben, az hátrányosan befolyásolja a szerkezetét. Ezért lefagyasztott élelmiszerek esetében szinte lehetetlen meghatározni a főzési időt.

5.4 A szükséges tartozékok

A sous-vide készülék nem használható vákuumcsomagolás nélkül.

A csomag nem tartalmazza a következő szükséges tartozékokat:

- vákuumcsomagoló eszköz,
- Hidegnek és hőnek ellenálló vákuumzacskó
- kellően nagy fazék a vízhez (térfogat kb. 6 – 15 liter).

5.5 Javasolt tartozékok

Hosszabb ideig tartó főzésnél a nyitott fazékból elpárolog a forró víz. Ezért a vízszint a **MIN 6** jelölés alá süllyedhet.

A forró víz elpárolgásának megelőzése érdekében javasoljuk, hogy használjon kis hőálló labdákat, amelyek a víz felületén úsznak.

6. A készülék üzemeltetése



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **1** a hálózati aljzathoz, ha a sous-vide bot rögzítve van, és a vízszint a **MIN 6** és **MAX 7** jelölés között van.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót **1** kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe a **MAX 7** jelölésen felül, akkor azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót **1**. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.

6.1 Víz előkészítése



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

⊙ Életveszély a súlyos égési sérülések miatt! A csatlakozóvezetékét **1** úgy helyezze el, hogy gyermekek a készüléket és a vizet ne tudják vele lerántani.

1. A fazekat sima, csúszásmentes, víz- és hőálló felületre helyezze. A közelben legyen megfelelő hálózati aljzat.
2. **A kép:** Rögzítse a sous-vide botot a rögzítő tartóval **3** a fazék szélére. A műanyag lábbal **5** állhat a fazék alján.
3. **B kép:** Töltse fel a fazekat legalább a sous-vide bot **MIN 6** jelöléséig és legfeljebb a **MAX 7** jelöléséig meleg vezetékessel. Vegye figyelembe, hogy később a vákuumzacskó behelyezésével megemelkedik a vízszint.
4. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **1** a csatlakozóaljzatba.
 - A két **9** és kijelző **11** világítani kezd.
 - Rövid idő után a felső kijelzőn **9** megjelenik a mért víz hőmérséklet, az alsó kijelzőn **11** pedig a hőmérséklet és a főzési idő beállításai. A kijelző kb. 5 másodperc elteltével vált.

6.2 Beállítások végrehajtása

1. Nyomja meg a **14** gombot. A kijelzőn megjelenik a beállított hőmérséklet. A(z) **14**, **12** és **15** gomb villog.
 2. A(z) **12** és **15** gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet 30 °C (30.0) és 95 °C (95.0) közé.
 - A gombok minden megnyomása a hőmérsékletet 0,1 fokos lépésekben változtatja.
 - Tartsa lenyomva a(z) **12** vagy **15** gombot a beállítás gyors változtatásához (1 fokos lépések).
 3. Röviden nyomja meg a(z) **14** gombot a főzési idő beállításához. A kijelzőn **11** megjelenik a beállított idő. Az órák villognak.
 4. A(z) **12** és **15** gombbal állítsa be az órák számát 00 és 99 közé.
 - Tartsa lenyomva a(z) **12** vagy **15** gombot a beállítás gyors változtatásához.
 5. Röviden nyomja meg a(z) **14** gombot a percek beállításához. A percek villognak.
 6. A(z) **12** és **15** gombbal állítsa be a percek számát 00 és 59 közé.
 - Tartsa lenyomva a(z) **12** vagy **15** gombot a beállítás gyors változtatásához.
-

MEGJEGYZÉS: Ha a program már elindult, a beállítási módot úgy tudja megnyitni, ha a(z) **14** gombot kb. 3 másodpercig nyomva tartja.

Röviden nyomja meg a(z) **14** gombot, hogy váltani tudjon a különböző beállítások között: hőmérséklet, órák, percek.

6.3 1. fázis: Felmelegítés

1. A program indításához nyomja meg a(z) **⏻ 13** gombot. A készülék elkezd a felfűtést és a víz keringetését. A felső kijelzőn **9** megjelenik a ténylegesen mért hőmérséklet, amely 0,1 fokos lépésekben nő.

MEGJEGYZÉS: Ha a ténylegesen mért hőmérséklet a beállított hőmérséklet felett van, akkor kis adagokban adjon hozzá hideg vizet. Így fel tudja gyorsítani a lehűlést.

2. Az 1. fázis (felfűtési idő) akkor fejeződik be, amikor a víz eléri a beállított hőmérsékletet.

6.4 2. fázis: Sous-vide főzés

A 2. fázis automatikusan elindul, amint az 1. fázis befejeződik. 3 sípszó hallatszik. Az alsó kijelzőn **11** a következő kijelzések kb. 5 másodpercenként felváltva jelennek meg:

- A készülék visszaszámolja a beállított főzési időből hátralévő időt.
 - Megjelenik a beállított hőmérséklet.
1. Amint meghallja ezt a 3 sípszót, tegye a vákuumzacskót a vízbe. Ügyeljen arra, hogy a vízszint nem emelkedhet a **MAX 7** jelölés felé. Adott esetben távolítsa el egy kis vizet a tartályból egy csésze segítségével.
 2. Ne töltse túl a vízfürdőt. A víznek minden oldalról el kell lepnie a vákuumzacskókat.

MEGJEGYZÉS: Ha a zacskók egymáshoz nyomódnak, akkor a főzési idő kiszámíthatatlanul megnő.

3. A zacskónak bele kell merülnie a vízbe. Ha a zacskók a víz felszínén úsznak, takarja le őket például egy tányérral.

4. Hosszabb főzési idő esetén a víz elpárolog a vízfürdőből. Ezért időről időre ellenőrizze, hogy a vízszint ne csökkenjen a **MIN 6** jelölés alá. Esetleg kis adagokban töltsen fel egy csésze meleg vízzel.

MEGJEGYZÉSEK:

- A víz feltöltése közben ügyeljen arra, hogy ne legyenek túl nagy a hőmérséklet-ingadozások. Ne öntsön be hideg vizet, és ne nagy adagokban.
 - Ha a vízszint a **MIN 6** jelölés alá esik, akkor hosszú sípolásokat hall, és a fűtési fázis megszakad. Ez olyan biztonsági funkció, amely a túlmelegedés ellen véd. A riasztást a(z) **⏻ 13** gomb megnyomásával tudja megszüntetni. Töltse fel vízzel. A főzési fázis visszakapcsolásához nyomja meg ismételten a(z) **⏻ 13** gombot.
5. Amikor a főzési idő (2. fázis) letelik, 1 sípolást hall, és a kijelzőn **11** a 0:00 jelenik meg. A főzési fázis befejeződött.
 6. Vegye ki a vákuumzacskót megfelelő konyhai eszközzel (pl. konyhai vagy grillező fogó) a vízből.
 7. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **1**.
 8. Vágja ki a vákuumzacskót, és vegye ki belőle a megfőtt élelmiszert.
 9. Az élelmiszertől függően vagy azonnal fel lehet szolgálni, vagy még várni kell vele egy kicsit (pl. rövid sütetést igényel).

7. Vezérlés alkalmazással



TŰZVESZÉLY!

- ⊙ Üzem közben nem kell folyamatosan felügyelni a készüléket, azonban rendszeresen ellenőrizni kell. Ez különösen abban az esetben igaz, ha nagyon hosszú főzési időt állított be.

A sous-vide bot az alkalmazáson keresztül is vezérelhető. Ehhez telepítenie kell a *Lidl Home* alkalmazást.

Az alkalmazással könnyedén elvégezheti a főzési hőmérsékletek és főzési idők beállítását. Az alkalmazás a főzési folyamat aktuális állapotáról is tájékoztatja.

7.1 Előfeltételek az alkalmazáshoz

Szükséges:

- Mobil végkészülék (2.4 GHz-es frekvenciasávban bejelentkezve a router-en)
Android: 4.4 vagy újabb
iOS: 10.0 vagy újabb
- Létrehozott WLAN 2.4 GHz-es internet hozzáféréssel
- Hozzáférési adatok a WLAN-hoz
- Lidl Home App-Account (az alkalmazás telepítése után az alkalmazással is létrehozható)

MEGJEGYZÉS: Szükség esetén használja a router szoftvert annak biztosításához, hogy az okostelefonja a 2.4 GHz-es frekvenciasávban be legyen jelentkezve.

7.2 Alkalmazás telepítése

A Lidl Home alkalmazás letöltése App Store-ból

Miután meggyőződött róla, hogy aktív internetkapcsolat áll fenn mobil végkészülékén, letöltheti a *Lidl Home* alkalmazást.

- Mobileszközén nyissa meg az App Store-t (Android: Google Play App Store, Apple: iOS App Store).
- A keresősávba írja be a *Lidl Home* kifejezést.
- A *Letöltés* gomb megérintésével töltsse le az alkalmazást mobil végkészülékére.
- Telepítés után nyissa meg az alkalmazást, és kövesse az utasításokat.

A Lidl Home alkalmazás letöltése QR-kóddal

1. Mobil végkészülékével szkennelje be (operációs rendszertől függően) a következő QR-kódok egyikét.





Android



iOS



2. Telepítse a *Lidl Home* alkalmazást.
3. Telepítés után nyissa meg az alkalmazást, és kövesse az utasításokat.

7.3 Kapcsolat létrehozása az eszközzel

1. Kapcsolja be a sous-vide botot.
2. Nyomja be körülbelül 3 másodpercig a(z)  **10** gombot. A gomb gyorsan villog. Rádiójel kiküldése folyamatban.
3. Mobil végkészülékén nyissa meg a *Lidl Home* alkalmazást. Érintse meg alul a(z)  szimbólum alatt található kék


- gombot. A sous-vide bot egy saját ablakban megjelenik a mobil eszközön.
- Érintse meg a jobb oldali gombot a sous-vide bot hozzáadásához. A sous-vide bot most bluetooth-eszközként megjelenik az eszköz-áttekintőben.
 - Érintse meg a + jelet a kék körben.
 - Adja meg a hozzáférési adatokat a WLAN-hoz. A kapcsolódási folyamat megjelenik a kijelzőn. Rövid idő múlva a sous-vide bot bejelentkezik. Fejezze be a bejelentkezést a jobb oldalon fent található kék írás megérintésével.

MEGJEGYZÉSEK:

- Amennyiben az eszköz nem jelenik meg a hozzáadható eszközök listájában, akkor kb. 3 másodpercig tartsa lenyomva a(z)  **10** gombot. A gomb gyorsan villog. Rádiójel kiküldése folyamatban.
- Az alkalmazásba való első bejelentkezés után közvetlenül megnyílik egy oldal az adatvédelmi irányelv linkjével. Az adatvédelmi irányelv megtekintéséhez érintse meg az Önnek megfelelő ország linkjére. Az adatvédelmi irányelv későbbi időpontban történő megtekintéséhez ...
... használja az App store-ban található linket, vagy
... érintse meg az alkalmazás alsó részén található  majd pedig a(z)  szimbólumot. Válasszon nyelvet.
- Internetcsatlakozás nélkül az alkalmazás funkciói korlátozottak. Az élelmiszer adatbázishoz való hozzáférés, valamint a felhasználói beállítások módosítása offline nem lehetséges.

7.4 A sous-vide bot alkalmazás funkciói




A Lidl Home alkalmazásban a következő szimbólum gombok segítségével különböző funkciókat tud beállítani és aktiválni az alkalmazás menüsorában.

- Nyissa meg az alkalmazást Lidl Home.
- Érintse meg az alkalmazás alsó részén található  szimbólumot.
- Érintéssel válassza ki a sous-vide botot.

Az alkalmazásban pl. a következő funkciók találhatóak:



Áttekintés

- : Sous-vide bot be-/kikapcsolása
- 0:00**: Időbeállítás (példa)
- 23,0 °C**: Hőmérséklet beállítása (példa)
-  **0:00**: Fennmaradó idő kijelzése (példa)
-  **23.5°C**: aktuális hőmérséklet (példa)
- különböző ikonok elmentett főzési táblázatokkal (hőmérséklet és főzési idő az egyes főzési alapanyagokhoz előre beállítva)





Receptjavaslatok


Itt található recepteket, az összetevők listájával és az elkészítési időre vonatkozó javaslatokkal együtt. Itt is vannak elmentett főzési táblázatok.

7.5 Rádiókapcsolat befejezése

Szakítsa meg a sous-vide bot és a mobil végkészülék közötti kapcsolatot az alkalmazásban *Lidl Home*.

1. Nyissa meg az alkalmazást *Lidl Home*.
2. Érintse meg az alkalmazás alsó részén található  szimbólumot.
3. Érintéssel válassza ki a sous-vide botot.
4. Érintse meg a kijelző jobb felső részén a(z)  szimbólumot.
5. Érintse meg az alsó részen található gombot az eszköz eltávolításához.
6. Érintse meg a gombot a leválasztáshoz **vagy** Érintse meg a parancsgombot a leválasztáshoz és az adatok törléséhez.
7. Érintse meg a parancsgombot a megerősítéshez.

Megszakíthatja a kapcsolatot a sous-vide boton keresztül is.

- Nyomja be körülbelül 3 másodpercig a(z)  **10** gombot. A gomb villog, a csatlakozás befejeződött.

7.6 A Lidl Home alkalmazás standard funkciói

MEGJEGYZÉS: Az alkalmazást folyamatosan fejlesztjük. Lehetséges, hogy a jövőben további funkciókat adunk hozzá, amelyek most még nem szerepelnek a felsorolásban.

A *Lidl Home* alkalmazásban a telepítés után is tud változtatásokat eszközölni. Például személyre szabhatja az alkalmazást profilkép beállításával vagy felhasználónév kiválasztásával.

A következő szimbólumok találhatóak az alkalmazás alsó szélén egy oszlopban:





Itt található egy áttekintés a párosított eszközökről és azok státuszáról (off-/online). Érintse meg az eszköz szimbólumát, hogy hozzáférjen az eszközspecifikus funkciókhoz.











Vezérelje az eszközöket, pl. a lámpákat egy kattintással és automatizálja azok funkcióit.



Ezen a felületen személyre szabhatja az alkalmazást és hozzáférhet az alkalmazásra és okoseszközére vonatkozó információkhoz:

Szimbólum	Funkció
	<ul style="list-style-type: none">- Profilkép- Felhasználónév- Fiókelérés vagy fiók törlése- Hőmérsékletegység- Időzóna
	<ul style="list-style-type: none">- Az eszközök helyének beállítása (ha az eszközök támogatják)

Szimbólum	Funkció
	- Okosóra hozzáadása az eszközhöz (ha az okosóra, annak operációs rendszere és az eszköz támogatja)
	- Értésítések bekapcsolása/kikapcsolása/beállítása - Ha vannak bejövő értesítések, azt egy kék pont jelzi a szimbólum neve mögött.
	- Súgó-központ
	- Eszköz vezérlése Google Assistant-tel (ha a Google Home és az eszköz támogatja)
	- Felugró értesítések beállítása - Eszköz kijelentkezése - Cache törlése
	- Adatvédelmi rendelkezések
	- Impresszum
	- Kezelési útmutató letöltése - Kapcsolatfelvétel a Lidl ügyfélszolgálattal

8. Tippek és trükkök

8.1 A szuvidáló készülékben való főzésre alkalmas élelmiszerek

A szuvidáló készülék kiválóan alkalmas a hús, és különösen az állatok kevésbé nemes részeinek főzésére. A hosszú főzési időnek és a megfelelő pácnak köszönhetően a kevésbé puha húsok is omlósra főzhetők.

De a keményebb zöldségfajtákat, a tojást és a szilárdabb gyümölcsöket is főzhetjük ezzel a módszerrel.

A sous-vide szakácskönyv, amelyet például a szakkönyvesboltokban szerezhetsz be, tartalmazza valamennyi lehetőséget.

8.2 A szuvidáló készülékben való főzésre nem alkalmas élelmiszerek

- A sous-vide módszerrel való főzésre nem igazán vagy egyáltalán nem alkalmas élelmiszerek: hegyeskáposzta, póréhagyma, mangold, spenót, illetve azok a káposztafélék, amelyek könnyen szétesnek, mint a karfiol, a kelbimbó vagy a brokkoli.
- A káposztafélék kengázt bocsátanak ki, ami ezzel az eljárással nem tud távozni, és így hátrányosan befolyásolja az élelmiszer ízét.

8.3 Fordított főzés

- A húst az eljárás elején is meg lehet sütni egy kicsit. Ezt követően adja hozzá a szükséges fűszereket vagy a páclét, és helyezze vákuumsomagolásba. Ebben az esetben a szuvidáló készülékben való főzést követően azonnal fel lehet szolgálni a húst. Ez a módszer leginkább sült húsok készítésére alkalmas.

8.4 Tippek

- Pácolás: A páclés vákuumcsomagolás és a lassú, vízben történő főzés kombinációja révén sokkal intenzívebbek lesznek az ízek.
- A szokásos fűszereket először tesztelje kis darab élelmiszereken a sous-vide módszerrel. Elképzelhető, hogy a fűszerek másképp reagálnak a vákuumos eljárás során. Különösen a só és a fokhagyma íze lesz intenzívebb, ezért rendszerint kevesebbet kell használni belőlük, mint egyéb főzési eljárások esetén.
- A pácolandó élelmiszereket már egy nappal korábban bele kell helyezni a páclébe és be kell tenni a hűtőszekrénybe. Kisebb darabok esetén (pl. kis fésűkagylók) a pácolást és a fóliázás elég pár órával a főzés előtt megkezdeni.
- Ügyeljen arra, hogy a vákuumzacskókat ne nyomja össze a vízben. Azokon a helyeken, ahol a zacskók állandóan érintkeznek egymással, az élelmiszerek főzési ideje megváltozik.
- A sous-vide bot nem vízforraló. Ezért tanácsos rögtön a kívánt hőmérsékletű vizet beleönteni a víztartályba. Ezáltal elkerülheti a hosszadalmas várakozást, amíg a víz felforrósodik.
- Ügyeljen arra, hogy a víz ne legyen melegebb a kívánt hőmérsékletnél, az ugyanis nem a megfelelő eredményhez vezethet.

9. Főzési idők

9.1 A húst a belső hőmérsékletén kell megfőzni

A következő táblázat azt mutatja, hogy mennyire van megfőzve a hús, ha elérte a megnevezett belső hőmérsékletét. Ez akkor sem változik, ha az élelmiszert tovább a vízben hagyjuk, mert a belső hőmérséklete soha nem magasabb, mint a beállított vízhőmérséklet.

A belső hőmérséklet az élelmiszer közepének hőmérséklete.

Táblázat a marhahús, disznóhús, bárányhús és vadhús elkészítéséhez

Ne feledje, hogy a szárnyasokat csak teljesen átfőve szabad elfogyasztani, hogy megelőzzünk egy esetleges szalmonellafertőzést.

Belső hőmérséklet	Főzési hőmérséklet
49 °C	bleu/kék – majdnem nyers
52 – 55 °C	félíg átsülve/véres – a keskeny széle megfőtt
55 – 60 °C	angolosan – nagyrészt még rózsaszín
60 – 65 °C	közepes – belül rózsaszín
65,5 – 68 °C	közepesen átsült – csaknem teljesen átfőtt
68 – 71 °C	jól átsült – teljesen átfőtt

9.2 Sütési táblázat

A következő táblázatban megadott idők csak irányértékek. A tényleges főzési idő a következőktől függ:

- az élelmiszer mérete és frissessége;
- a termék minősége és tulajdonságai;
- Hús esetén: az állat fajtája;
- töltési mennyiség;
- egyéni ízlés (közepesen vagy jól átsütött steak; ropogósra vagy puhára főzött zöldség);
- Az adatok egy vákuumzacskóra vonatkoznak.

MEGJEGYZÉSEK:

- Ügyeljen arra, hogy az élelmiszerekből hozzávetőlegesen azonos méretűek/vastagok legyenek.
- A zöldségekről az előkészítés során vágja le a törzsát és darabolja őket egyenlő méretűre.
- Különösen a szárnyasokat kell jól megfőzni, hogy megelőzzünk egy esetleges szalmonella fertőzést. Legjobb, ha a szárnyasokat felszolgálás előtt röviden átsütjük.

Megfőzendő élelmiszer	Főzési hőmérséklet	Vastagság/súly stb.	A víz hőmérséklete	Főzési idő a vízfürdőben
Marhahús Filé, steak	angolosan	30 mm	56 °C	50 perc
	angolosan	40 mm	56 °C	75 perc
Marhahús Marhasült	közepes	csík 60 mm	56 °C	6 óra
Marhahús Hasaalja steak	közepes		57 °C	12 óra
Disznóhús Filé	átsütve	30 mm	60 °C	2 óra
	átsütve	40 mm	60 °C	2,5 óra
Sertéstarja	átsütve	700 g	68 °C	24 óra
Báránykaraj	közepes	10 – 15 mm	56 °C	45 perc
Csirkemell	átsütve	20 – 25 mm	72 °C	2 óra
Pulykamell	átsütve	15 – 30 mm	72 °C	2 óra
Kacsamell	átsütve	15 – 25 mm	72 °C	3 óra
Libamell	átsütve	20 mm	80 °C	8 óra
Lazac	omlós	25 mm	45 °C	20 perc
Tőkehal	omlós	25 mm	52 °C	40 perc
Vörös álsügér	omlós	25 mm	47 °C	20 perc
Garnéla	kész	egyemés mellé	85 °C	20 perc
Fésűkagyló	szilárd	18 – 25 mm	47 °C	30 perc
burgonya	kész	kis, félbe vágott	85 °C	1 óra
Répa	enyhén ropogós	kb. 10 mm	85 °C	40 perc

Megfőzendő élelmiszer	Főzési hőmérséklet	Vastagság/súly stb.	A víz hőmérséklete	Főzési idő a vízfürdőben
zöldbab (mélyfagyasztott, felolvasztott)	enyhén ropogós		82 °C	30 perc
Spárga	ropogós	egyemés mellé	82 °C	25 perc
Tojás héjában	Tojássárgája nyúlós Tojásfehérje még folyékony		62 °C	1 óra
Tojás héjában	Tojássárgája krémes Tojásfehérje inkább szilárd		66 °C	1 óra
Tojás héjában	Tojássárgája szilárd Tojásfehérje szilárd		75 °C	1 óra

10. Receptek

A főzési időt a táblázatból és/vagy a sous-vide szakácskönyvből olvashatja ki.

Marhafilé

1. Szórja meg a húst egy kis sóval.
2. Helyezze a húst vákuumcsomagolásba.
3. Tegye a zacskót a vízbe.
4. A program végén vegye ki a húst a zacskóból, és itassa fel róla a nedvességet konyhai papírtörlővel.
5. Forrósítson fel vaját vagy olajat egy serpenyőben, és süsse egy kicsit a filé mindkét oldalát. Sütés közben ízlés szerint adjon hozzá fűszereket. A szemesborsot csak a sütés vége felé kell hozzáadni.

Marhasült

1. Szórja meg a húst egy kis sóval.
2. Helyezze a húst vákuumcsomagolásba.
3. Tegye a zacskót a vízbe.
4. A program végén vegye ki a húst a zacskóból, és itassa fel róla a nedvességet konyhai papírtörlővel.
5. Forrósítson fel vaját vagy olajat egy serpenyőben, és süsse egy kicsit a marhasült minden oldalát. Sütés közben ízlés szerint adjon hozzá fűszereket. A szemesborsot csak a sütés vége felé kell hozzáadni.

Különösen illik hozzá:

- tepsis krumpli
- mártás

Báránykaraj

1. Tegyen 1-2 összenyomott fokhagymagerezdet egy kis olívaolajba.
2. Adjon az olajhoz egy kis sót és borsot, és egy villával keverje össze.
3. Süsse meg egy kicsit a báránykarajokat az olajon, majd helyezze őket egyesével vagy egymás mellé a vákuumzacskóba.
4. Helyezze a húst vákuumcsomagolásba.

5. Helyezze a vákuumcsomagolásban lévő húst kb. 12 órára a hűtőszekrénybe.
6. Tegye a zacskót a vízbe.
7. A program végén vegye ki a húst a zacskóból, és itassa fel róla a nedvességet konyhai papírtörlővel.
8. Forrósítsa fel az olívaolajat egy serpenyőben, és süsse meg egy kicsit a báránykaraj mindkét oldalát, hogy szép színe legyen.

Különösen illik hozzá:

- zöldségbunda (utósütés a sütőben)
- forró paradicsom
- sült cukkiniszeletek

Mediterrán csirkemell

1. Vákuumcsomagonként használjon egy közepes méretű paradicsomot és néhány szelet cukkinit. A paradicsomot vágja kis kockára, a cukkinit pedig vékony szeletekre.
2. Préseljen ki egy gerezd fokhagymát.
3. Keverje össze a paradicsomot a cukkinivel és a fokhagymával, adjon hozzá egy evőkanálnyi olívaolajat, és az egészet keverje össze egy villával.
4. Szózza és borsozza meg a csirkemelleket, majd nagyon röviden süsse őket egy enyhén megalajozott serpenyőben.
5. A csirkemelleket egyesével helyezze a vákuumcsomagolásba, majd adja hozzá a zöldséget.
6. Helyezze a húst vákuumcsomagolásba.
7. Tegye a zacskót a vízbe.
8. A program végén vegye ki a húst és a zöldséget a zacskóból, és azonnal szolgálja fel.

Különösen illik hozzá:

- friss baguette
- tészta

Spárga

1. Hámozza meg és mossa meg a spárgát.
2. Vágja le az alsó végeit.
3. Sózza meg a spárgát.
4. Helyezze a spárgákat egymás mellé a vákuumzacskóba.
5. Egy késsel kenjen egy kis vajat a spárgára.
6. Helyezze a spárgát vákuumcsomagolásba.
7. Tegye a zacskót a vízbe.

Különösen illik hozzá:

- újkrumpli
- nyers sonka vagy rántott hús
- grillezett lazacfilé

Répa (gyökér) előételekhez

1. Hámozza meg és mossa meg a répát.
2. Vágja le a répa alsó végeit, és szeletelje fel.
3. Öntsön egy kis olívaolajat egy tálba.
4. Tegyen 1–2 összenyomott fokhagymagerezdet az olajba.
5. Adjon hozzá egy teáskanálnyi rozmarinot, egy kis édesköményt és egy csipetnyi sót és borsot.
6. Egy villával keverje össze az összes hozzávalót az olajban.
7. Helyezze a répaszeleteket a vákuumzacskóba.
8. Öntse az olajat a vákuumzacskóba.
9. Helyezze a répát a vákuumzacskóba.
10. Hagyja a zacskót vagy zacskókat éjszakára a hűtőszekrényben.
11. Tegye a zacskót a vízbe.
12. Tegye ki a répát egy tálba. Hidegen vagy melegen is fogyasztható.

Különösen illik hozzá:

- egyéb előételek, mint például a savanyúságként elkészített olíva, cukkini stb.

Lazac

1. Mossa meg a lazacot, majd törölje szárazra. Ha még van bőr a halon, hagyja rajta. A bőr később összefogja a halat, és remekül meg lehet sütni rajta.
2. Vágjon le egy-két karikát egy citromról.
3. Egy villával szurkálja meg a citromot.
4. Helyezze a lazacot, a citromkarikákat és 1-2 zsályalevelet a vákuumzacskóba.
5. Helyezze a lazacot vákuumcsomagolásba.
6. Tegye a zacskót a vízbe.
7. A program befejeztével lehetőleg rácsos kiszedőlapáttal (kiszedőlapáttal) óvatosan vegye ki a lazacot a zacskóból.
8. Itassa fel a lazacon lévő nedvességet konyhai papírtörölő segítségével.
9. Forrósítson fel vaját vagy olajat egy serpenyőben, és süsse egy kicsit a lazac mindkét oldalát. Sütés közben ízlés szerint adjon hozzá fűszereket.

Különösen illik hozzá:

- spárga, zöld zöldség
- burgonya
- tormamártás

Tonhal (félig nyers)

1. Mossa meg a tonhalat, majd törölje szárazra. Ha még van bőr a halon, hagyja rajta. A bőr később összefogja a halat, és remekül meg lehet sütni rajta.
2. Szórja meg a tonhalat egy kevés darabos tengeri sóval.
3. Helyezze a tonhalat a vákuumzacskóba.
4. Csomagolja a tonhalat vákuumsomagolásba.
5. Tegye a zacskót a vízbe.
6. A program befejeztével lehetőleg rácsos kiszedőlapáttal (kiszedőlapáttal) óvatosan vegye ki a tonhalat a zacskóból.
7. Itassa fel a tonhalon lévő nedvességet konyhai papírtörölő segítségével.
8. Forrósitson fel vaját vagy olajat egy serpenyőben, és süsse egy kicsit a tonhal mindkét oldalát. Sütés közben ízlés szerint adjon hozzá fűszereket. A szemesborsot csak a sütés vége felé kell hozzáadni.

Különösen illik hozzá:

- wasabi, szójaszószt
- rizs
- fokhagymás kenyér

1 1. Tisztítás, vízkömentesítésnél és tárolás

1 1.1 Tisztítás

Tisztítsa meg a készüléket az első használat előtt!



Égési sérülések/forrázás VESZÉLYE!

- ⊙ Várja meg, míg a készülék teljesen lehűlt, és csak ezután tisztítsa meg és tegye el.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A tisztítás megkezdése előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját **1**.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Az alapkészüléket **2**, a csatlakozóvezetéket és a hálózati csatlakozódugót **1** nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.
- A készüléket minden használat után tisztítsa meg.

Sous-vide bot tisztítása

1. Egy kissé benedvesített kendővel tisztítsa meg a sous-vide botot.
2. Hagyja a készüléket (a fémburkolat **4** belsejét és a műanyag lábat **5** is) teljesen megszáradni, mielőtt elteszi.

Konyhai eszközök tisztítása

- Minden konyhai eszközt, amely hozzáér a nyers élelmiszerekhez, haladéktalanul meg kell tisztítani – elsősorban forró szappanos vízben. Adott esetben vegye figyelembe a konyhai eszközök tisztítására vonatkozó utasításokat.

11.2 Vízkötelenítés

Bizonyos idő után a vízforralás során vízkő rakódik le a sous-vide bot részeire (a használt vezetékes víz keménységi fokától függően). Időnként el kell távolítani a vízkövet, mert ellenkező esetben megnő a készülék áramfogyasztása.

MEGJEGYZÉS: Kövesse a citromsav csomagolásán található adagolási utasításokat. Az itt leírt adagolás a tiszta kristályos citromsavra vonatkozik.

1. Készítsen oldatot hideg vezetékes vízből és kristályos citromsavból. Ehhez 1 liter vízbe tegyen 2–3 evőkanál citromsavat.
2. Ezzel az oldattal készítse elő a vízfürdőt (lásd a „Víz előkészítése” részt a 10 oldalon). A vízszint legyen kicsit a **MAX 7** jelölés alatt.
3. Dugja a hálózati csatlakozódugót **1** a csatlakozóaljzatba.
4. Állítson be 70 °C-os hőmérsékletet és 20 perces időt, és indítsa el a programot (lásd a „Beállítások végrehajtása” részt a 10 oldalon).
5. Amikor a program befejeződik, hagyja a vizet és a készüléket lehűlni.
6. Öntse ki a citromsav oldatot, és alaposan öblítse ki a készüléket hideg vízzel.
7. Hagyja a készüléket (a fémburkolat **4** belsejét és a műanyag lábat **5** is) teljesen megszáradni, mielőtt elteszi.

11.3 Tárolás

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ☉ Tárolja a készüléket portól és szennyeződéstől védett helyen, ahol gyermekek nem érhetik el.
- Hagyja a készüléket (a fémburkolat **4** belsejét és a műanyag lábat **5** is) teljesen megszáradni, mielőtt elteszi.

12. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekese szemetestároló szimbólum azt jelenti,



hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkbe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.

Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg.



Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.

Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

13. Problémamegoldás


Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani!

Hiba	Lehetséges okok / elhárítási módok
Nem működik	<ul style="list-style-type: none"> • Van áram? • Be van kapcsolva a készülék?
Hosszú felfűtési idő (1. fázis)	<ul style="list-style-type: none"> • Nagyon hideg vizet öntött a készülékbe? Ez meghosszabbítja a szükséges felfűtési időt.
Az élelmiszer a megadott időtartam után sem főtt meg	<ul style="list-style-type: none"> • Az élelmiszer sokkal vastagabb darabokra van vágva, mint ahogy azt a receptben vagy a táblázatban megadták? • A vákuumzacskók szorosan összenyomódtak a főzés alatt? • A megfelelő hőmérsékletet állította be? • Vagy ismét be kell helyezni az élelmiszert a vákuumsomagolásba, majd a vízbe, vagy egy másik főzési módszerrel kell tovább főznie.
Túl sok víz van a vákuumzacskóban	<ul style="list-style-type: none"> • Ez a vákuumzacskó hibáját jelenti. A vákuumzacskó nem volt megfelelően lezárva.

Hiba	Lehetséges okok / elhárítási módok
A készülék a beállított főzési idő vége előtt kikapcsol/hosszan tartó sípszó hallatszik.	<ul style="list-style-type: none"> • A vízszint a MIN 6 jelölés alá süllyedt? Töltse fel vízzel.
Megjelenik a -3.3 hibakód/hosszan tartó sípszó hallatszik.	<ul style="list-style-type: none"> • A vízszint a MIN 6 jelölés alatt van? Töltse fel vízzel. • Egyéb esetekben: Húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és ellenőriztesse a készüléket.
Az alkalmazás nem találja az eszközt	<ul style="list-style-type: none"> • Kapcsolja be a készüléket, és nyomja kb. 3 másodpercig a(z)  10 gombot. A gomb villog. A rendszer rádiójelet küld, és a készülék neve megjelenik az alkalmazásban.
Az alkalmazás nem tud kapcsolatot létesíteni a router, a mobilszköz és a sousvide bot között.	<ul style="list-style-type: none"> • Próbálja meg a sousvide botot, a mobilszköz és a router-t egymáshoz a lehető legközelebb elhelyezni.

14. Műszaki adatok






Modell:	SSVSS 1200 A1
Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Védettség:	IPX7 (átmeneti vízbe mártás ellen védett)
Teljesítmény:	1200 W
Hőmérséklet-tartomány:	30 °C – 95 °C (0,1 °C-os lépésekben beállítható)
Felfűtési idő:	8 l esetén 24,4 °C-ról 60 °C-ra 25 perc
Vízforgatás:	kb. 8 l/perc
WiFi Frekvenciartomány: Adóteljesítmény:	2400 – 2483,5 MHz < 20 dBm

Az EU-megfelelőségi nyilatkozattal kapcsolatos tájékoztatás

A HOYER Handel GmbH ezennel kijelenti, hogy a(z) SSVSS 1200 A1 készülék megfelel a 2014/53/EU irányelvnek.

A HOYER Handel GmbH kijelenti, hogy a jelen termék eleget tesz a ROHS 2011/65/EU irányelv alapvető követelményeinek és érvényes előírásainak. A teljes EU-megfelelőségi nyilatkozat megtalálható a következő webhelyen:
<http://qr.hoyerhandel.com/d/379259>

Alkalmazott szimbólumok

	G epüfte S icherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek eleget kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a középén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
	Váltakozó áram

A műszaki változtatások joga fenntartva.

15. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	WLAN-SOUS-VIDE-STICK SMART
Gyártási szám:	379259 2201
A termék típusa:	SSVSS 1200 A1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	sous-vide bot, rögzítő tartó
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoeyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.

3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.
(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban

az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.

6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezeléssel, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótестek, gumibroncok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalaról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **379259_2201** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 379259_2201

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:






A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Vsebina

1. Pregled	29
2. Predvidena uporaba	30
3. Varnostni napotki	31
4. Vsebina paketa	33
5. Metoda kuhanja sous-vide	33
5.1 Kaj je sous-vide?	33
5.2 Prednosti načina sous-vide	33
5.3 Opomba glede uporabe naprave sous-vide.....	34
5.4 Potrebna dodatna oprema	34
5.5 Priporočena oprema.....	34
6. Upravljanje naprave	35
6.1 Priprava vodne kopeli.....	35
6.2 Opravljanje nastavitvev	35
6.3 1. faza: Segrevanje	36
6.4 2. faza: Kuhanje na način sous-vide.....	36
7. Krmiljenje prek aplikacije	37
7.1 Predpogoji za aplikacijo.....	37
7.2 Namestitvev aplikacije	37
7.3 Vzpostavite povezavo z aparatom	38
7.4 Funkcije aplikacije za aparat Sous-vide Stick.....	38
7.5 Prekinitvev radijske povezave	39
7.6 Standardne funkcije aplikacije Lidl Home.....	39
8. Nasveti in triki	40
8.1 Primerna živila za sous-vide	40
8.2 Neprimerna živila za sous-vide.....	40
8.3 Naknadno kuhanje	40
8.4 Nasveti.....	41
9. Čas kuhanja	41
9.1 Kuhanje mesa glede na temperaturo sredice	41
9.2 Tabela kuhanja.....	42
10. Recepti	44
11. Čiščenje, čiščenje vodnega kamna in shranjevanje	46
11.1 Čiščenje	46
11.2 Odstranjevanje vodnega kamna	46
11.3 Shranjevanje	47
12. Odstranjevanje med odpadke	47
13. Odpravljanje težav	47
14. Tehnični podatki	48
15. Garancija	49

1. Pregled

- 1 Napajalni kabel z omrežnim vtičem
- 2 Osnovna naprava
- 3 Držalo
- 4 Kovinski tulec
- 5 Plastična noga
- 6 **MIN** Oznaka za minimalni nivo vode
- 7 **MAX** Oznaka za maksimalni nivo vode
- 8 Upravljalni elementi
- 9 Zgornji zaslon: Prikazuje izmerjeno vrednost temperature vode
- 10  Vzpostavitev/prekinitev radijske povezave
- 11 Spodnji zaslon: Izmenično prikazuje temperaturo v °C in čas v urah in minutah
- 12  V nastavitvenem načinu: znižanje vrednosti
- 13  Zagon/zaustavitev programa
- 14  Držite pritisnjeno pribl. 3. sekunde: Priklic nastavitvenega načina
Kratek pritisk: Preklop med nastavitvami: temperatura, ure, minute
- 15  V nastavitvenem načinu: zvišanje vrednosti

Najlepša hvala za vaše zaupanje!

Čestitamo vam za vašo novo napravo sous-vide stick.

Za varno ravnanje z izdelkom in informacije o njegovi celotni zmogljivosti:

- **Pred prvo uporabo temeljito preberite ta navodila za uporabo.**
- **Upoštevajte predvsem varnostne napotke!**
- **Naprava se lahko uporablja samo na način, ki je opisan v teh navodilih za uporabo.**
- **Navodila za uporabo shranite za poznejšo uporabo.**
- **Če napravo predate naprej, priložite tudi ta navodila za uporabo. Ta navodila za uporabo so sestavni del izdelka.**

Želimo vam veliko veselja z vašo novo napravo Sous-vide Stick!

Simboli na napravi



Ta simbol opozarja pred stikom z vročimi površinami.



Simbol pomeni, da materiali, ki so označeni s tem simbolom, ne vplivajo na okus ali vonj živil.

2. Predvidena uporaba

Napravo uporabljajte izključno za segrevanje in nadzorovano vzdrževanje temperature vodne kopeli za namen kuhanja sous-vide. Napravo lahko povežete z radijskim omrežjem (WLAN).

Naprava je namenjena za domačo uporabo in je ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

Napravo lahko uporabljate le v notranjih prostorih.

Predvidena napačna uporaba

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Napravo sous-vide stick uporabljajte le za segrevanje vode iz pipe. Za druge tekočine naprava ni primerna.
- ⊙ Vso hrano morate najprej vakuumsko zapakirati v toplotno odporne plastične vrečke in šele nato postaviti v vodno kopel. Hrane ne smete dajati neposredno v vodno kopel.

NAPOTEK: Aparat za vakuumiranje ni priložen.

3. Varnostni napotki

Opozorilni napotki

Po potrebi upoštevajte naslednje opozorilne napotke v teh navodilih za uporabo:



NEVARNOST! Visoko tveganje:

Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in smrt.

OPOZORILO! Srednje tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči poškodbe ali večjo materialno škodo.

POZOR: Majhno tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči lažje poškodbe ali materialno škodo.

NAPOTEK: Dejanska stanja in posebnosti, ki jih morate upoštevati pri delu z napravo.

Navodila za varno uporabo

- ⊙ Otroci ne smejo uporabljati naprave.
- ⊙ Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati naprave.
- ⊙ Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- ⊙ Osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko napravo uporabljajo le, če jih nadzoruje odrasla oseba ali če so bile poučene o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi.
- ⊙ Sous-vide stick mora biti v stabilnem loncu z držalom pritrjen tako, da ne more pasti v vodo.
- ⊙ Prostornina lonca za vodno kopel mora znašati pribl. 6 do 15 litrov.
- ⊙ Lonec mora stati na stabilni, ravni delovni površini, ki se ne trese.
- ⊙ Naprava sous-vide stick mora biti potopljena v vodo najmanj do oznake **MIN** in sme biti potopljena največ do oznake **MAX**.
- ⊙ Vtaknite omrežni vtič v vtičnico šele, ko je sous-vide stick varno pritrjen in je nivo vode med oznakama **MIN** in **MAX**.
- ⊙ Omrežni vtič izvlecite, preden vzamete sous-vide stick iz vode.
- ⊙ Grelni element ostane vroč tudi potem, ko izvlečete omrežni vtič. Ne dotikajte se vročega kovinskega tulca naprave! Vroče naprave ne odložite na gorljive površine, ali površine, občutljive na vročino (npr. plastika).
- ⊙ Če se omrežni napajalni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Osnovne enote, omrežnega kabla n omrežnega vtiča ne potaplajte v vodo ali v katero drugo tekočino.

- ⊙ Če bi tekočina prišla v napravo nad oznako **MAX**, takoj izvlecite omrežni vtič. Pred ponovno uporabo napravo temeljito preglejte.
- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih, jedkih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.



NEVARNOST za otroke!

- ⊙ Smrtna nevarnost zaradi hudih opeklin! Priključni kabel položite tako, da otroci zanje ne morejo povleči naprave in vodne kopeli navzdol.
- ⊙ Embalaža ni otroška igrača. Otroci se ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve.
- ⊙ Napravo shranjujte izven dosega otrok.



NEVARNOST za hišne živali in zaradi njih!

- ⊙ Električne naprave so lahko nevarne za hišne ljubljence in domače živali. Poleg tega lahko tudi živali povzročijo škodo na napravi. Zato živalim prepričajte stik z električnimi napravami.



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

- ⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Ne uporabljajte naprave, če so na njej ali na priključnem kablu vidne poškodbe ali če je naprava padla na tla.
- ⊙ Omrežni vtič priključite samo v pravilno nameščeno in lahko dostopno vtičnico z zaščitnim kontaktom, katere napetost ustreza navedbi na tipski ploščici naprave. Vtičnica mora biti tudi po priključitvi lahko dostopna.

- ⊙ Poskrbite, da se omrežni napajalni kabel ne poškoduje na ostrih robovih ali vročih mestih.
- ⊙ Pri uporabi naprave bodite pozorni, da omrežni napajalni kabel ni ukleščen ali stisnjen.
- ⊙ Naprava tudi po izklopu še ni popolnoma ločena od omrežne napetosti. Če ga želite popolnoma odklopiti, izvlecite omrežni vtič.
- ⊙ Omrežnega vtiča nikoli ne izvlecite iz vtičnice, tako da ga potegnete za kabel, temveč vedno za vtič.
- ⊙ Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice:
 - če se pojavi motnja,
 - kadar naprave ne uporabljate
 - pred čiščenjem naprave,
 - ob nevihtah.
- ⊙ Da bi preprečili nevarnosti, izdelka ne spreminjajte.



NEVARNOST POŽARA!

- ⊙ Med obratovanjem ni potreben nenehen nadzor, ampak redno preverjanje. To velja predvsem takrat, kadar nastavi-te zelo dolg čas kuhanja.



NEVARNOST poškodb zaradi opeklin!

- ⊙ Vodno kopel prenašajte ali praznite le v ohlajenem stanju.
- ⊙ Ko vstavljate vrečko v vodno kopel ali jo jemljete ven, nikoli z golimi rokami ne segajte v vodo.

- ⊙ Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Pazite, da nivo vode ne pade pod oznako **MIN**. Če se to zgodi, se naprava izklopi, da se prepreči pregrevanje.
- ⊙ V vodno kopel dajte le tesno zaprto hrano. Voda, ki bi prodrla v vrečko, ima škodljiv vpliv na hrano oz. jo lahko pokvari.
- ⊙ Naprave ne postavljajte ali polagajte na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v bližino virov vročine ali odprtega ognja.

4. Vsebina paketa

- 1 naprava Sous-vide Stick
- 1 držalo
- 1 navodila za uporabo (v spletu)
- 1 kratka navodila (priložena)

Pred prvo uporabo

- Odstranite vso embalažo.
- Prepričajte se, da je naprava nepoškodovana.
- **Pred prvo uporabo napravo očistite!**

5. Metoda kuhanja sous-vide

5.1 Kaj je sous-vide?

Sanje vsakega amaterskega kuharja: steak, ki je znotraj rožnato sočen in zunaj hrustljiv. Toda žal to z običajnimi metodami ne uspe vedno oz. zahteva natančno merjenje časa. Sous-vide olajša kuhanje in skoraj vedno poskrbi za odlične rezultate.

Sous-vide v bistvu ni nič drugega kot počasno kuhanje vakuumsko zatesnjene hrane pri nizki temperaturi.

Sous-vide je zelo preprost način, da dobimo odlične rezultate pri pripravi hrane. Prav tako pa sous-vide poskrbi, da »hitro-hitro« ni več del našega vsakdana.

Profesionalni kuharji to metodo uporabljajo že mnogo let. Z novim aparatom sous-vide stick je sedaj ta metoda kuhanja dostopna in izvedljiva tudi za amaterske kuharje doma.

5.2 Prednosti načina sous-vide

- Z natančno nastavitvijo in vzdrževanjem temperature vodne kopeli se kuhanje pri nizki temperaturi neposredno prilagaja strukturi in lastnosti živila.
- Pripravljate lahko tudi večje količine. Končna priprava je potem zelo hitra (npr. steak le še na hitro popečete).
- Ne štejejo več sekunde. Temperatura sredice hrane, ki jo kuhate, nikoli ne more biti višja od temperature vode. Zato so pri tej metodi dovoljena majhna odstopanja pri temperaturi in času.
- Imate popoln nadzor nad okusom in teksturo hrane.
- S postopkom vakuumiranja hrana ne izgubi okusa ali tekočine. Meso in ribe vedno ostanejo sočni in se ne izsušijo.

- S postopkom vakuumiranja marinade prodrejo globlje in bolj intenzivno v hrano. Doživeli boste popolnoma novo intenzivnost marinirane hrane.

5.3 Opomba glede uporabe naprave sous-vide

- Postopek kuhanja sous-vide je postopek počasnega kuhanja. Pri načrtovanju posameznih korakov kuhanja upoštevajte daljši čas kuhanja.
- Naprava deluje v dveh fazah: v 1. fazi se vodna kopel segreje na nastavljeno temperaturo. v 2. fazi se ta temperatura enakomerno vzdržuje in vakuumsko zapakirana živila se počasi kuhajo v vodni kopeli.
- Če želite skrajšati čas segrevanja (1. faza), v lonec nalijte toplo vodo. Vendar pa naj voda ne bo toplejša od želene temperature kuhanja.
- Za ustrezne nastavitve temperature in čas kuhanja najdete vrednosti za orientacijo v tabeli kuhanja (glejte "Tabela kuhanja" na strani 42).
- V vodno kopel lahko daste le vakuumsko zapakirano hrano.
- Ker hrana ne bo dokončno kuhana ali prepečena, je treba veliko pozornosti nameniti higieni. Vse dele, ki pridejo v stik s surovimi ali pol surovimi živili, je treba takoj očistiti, da preprečite prenos morebitnih mikrobov na druge kuhinjske pripomočke.
- Po kuhanju pri nizki temperaturi je treba živila nemudoma zaužiti, nadaljnje obdelati ali v vakuumski vrečki ohladiti v ledeni vodi, nato pa shraniti v predalu zamrzovalnika z 0 stopinjami.
- Pazite, da uporabljate kakovostne vrečke, odporne na vročino in mraz. Temperaturno območje, za katerega so vrečke primerne, najdete na embalaži vakuumskih vrečk.
- Pred vstavitvijo hrane v vodo se prepričajte, da je vrečka trdno zaprta. Voda,

ki bi prodrla v vrečko, bi hrano pokvarila oz. povzročila voden in prazen okus.

- Živilo mora biti vedno v celoti pokrito z vodo. Če se živilo dvigne na površje, ga pokrijte s krožnikom.
- Pazite, da je okoli posameznih vakuumskih vrečk voda.
- Zamrznjena živila je treba pred kuhanjem odtajati. Hitro odtajanje v vodni kopeli poškoduje strukturo živila. Poleg tega je komaj možno določiti čas kuhanja za zamrznjena živila.

5.4 Potrebna dodatna oprema

Kuhanje živil, ki niso vakuumsko pakirana, z aparatom sous-vide ni mogoče.

Potrebna dodatna oprema, ki ni priložena, a jo potrebujete:

- aparat za vakuumiranje,
- vakuumske vrečke, odporne na mraz in vročino,
- dovolj velik lonec za vodno kopel (prostornina pribl. 6 – 15 litrov).

5.5 Priporočena oprema

Pri daljšem kuhanju v odprtem loncu vroča voda izhlapeva. Zato lahko nivo vode pade pod oznako **MIN 6**.

Če želite preprečiti izhlapevanje vroče vode, priporočamo, da uporabite izolirne krogljice, ki plavajo na površini vodne kopeli.

6. Upravljanje naprave



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Vtaknite omrežni vtič **1** v vtičnico šele, ko je sous-vide stick varno pritrjen in je nivo vode med oznakama **MIN 6** in **MAX 7**.
- ⊙ Omrežni vtič **1** priključite samo v pravilno nameščeno in lahko dostopno vtičnico, katere napetost ustreza navedbi na tipski ploščici naprave. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi lahko dostopna.
- ⊙ Če bi tekočina prišla v napravo nad oznako **MAX 7**, takoj izvlecite omrežni vtič **1**. Pred ponovno uporabo napravo temeljito preglejte.

6.1 Priprava vodne kopeli



NEVARNOST za otroke!

- ⊙ Smrtna nevarnost zaradi hudih opeklin! Priključni kabel **1** položite tako, da otroci zanje ne morejo povleči naprave in vodne kopeli navzdol.
1. Lonc postavite na ravno, ne drsečo površino, ki je odporna na vodo in vročino. V bližino mora biti ustrezna vtičnica.
 2. **Slika A:** Pritrdite napravo sous-vide stick z držalom **3** na rob lonca. Naprava lahko s plastično nogo **5** stoji na dnu lonca.
 3. **Slika B:** Napolnite lonec najmanj do oznake **MIN 6** na napravi sous-vide stick in največ do oznake **MAX 7** s toplo vodo iz pipe. Upoštevajte, da se bo nivo vode kasneje, ko boste vstavili vakuumsko vrečko, zvišal.
 4. Vtaknite omrežni vtič **1** v vtičnico.

- Oba zaslona **9** in **11** zasvetita.
- Čez kratek čas se na zgornjem zaslonu **9** prikaže izmerjena temperatura vode in na spodnjem zaslonu **11** nastavitve za temperaturo in čas kuhanja. Prikaz se zamenja po pribl. 5 sekundah.


6.2 Opravljanje nastavitvev

1. Pritisnite tipko **14**. Na zaslonu je prikazana nastavljena temperatura. Tipke **14**, **12** in **15** utripajo.
2. S tipkama **12** in **15** nastavite želeno temperaturo med 30 °C (30.0) in 95 °C (95.0).
 - Vsak pritisk na tipko spremeni temperaturo v korakih po 0,1 stopinje.
 - Držite tipko **12** ali **15** pritisnjeno, da nastavev hitro spreminjate (koraki po 1 stopinjo).
3. Na kratko pritisnite tipko **14**, da nastavite čas kuhanja. Na zaslonu **11** se prikaže nastavljeni čas. Ure utripajo.
4. S tipkama **12** in **15** nastavite število ur med 00 in 99.
 - Držite tipko **12** ali **15** pritisnjeno, da nastavev hitro spreminjate.
5. Na kratko pritisnite tipko **14**, da nastavite minute. Utripajo minute.
6. S tipkama **12** in **15** nastavite število minut med 00 in 59.
 - Držite tipko **12** ali **15** pritisnjeno, da nastavev hitro spreminjate.

NAPOTEK: Če se je program že zagnal, lahko priključete nastavitveni način, tako da tipko **14** držite pritisnjeno pribl. 3 sekunde.

Na kratko pritisnite tipko **14**, da preklopite med različnimi nastavitvami: temperatura, ure, minute.

6.3 1. faza: Segrevanje

1. Pritisnite tipko  **13**, da zaženete program. Naprava se prične segrevati in voda se premika. Na zgornjem zaslonu **9** je prikazana dejanska izmerjena temperatura in se zvišuje v korakih po 0,1 stopinje.

NAPOTEK: Če je dejanska izmerjena temperatura nad nastavljeno temperaturo, v majhnih porcijah dodajajte mrzlo vodo. Tako lahko pospešite ohlajanje.

2. 1. faza (čas segrevanja) je končana, ko vodna kopel doseže nastavljeno temperaturo.

6.4 2. faza: Kuhanje na način *sous-vide*

2. faza se začne avtomatsko, takoj ko je zaključena 1. faza. Slišite 3 piske.

Na spodnjem zaslonu **11** se izmenjaje na pribl. vsakih 5 sekund prikazujeta naslednja prikaza:



- Nastavljen čas kuhanja se odšteva.
 - Prikazana je nastavljena temperatura.
1. Takoj, ko slišite 3 piske, položite vakuumsko vrečko v vodno kopel. Upoštevajte, da vodna kopel ne sme preseči oznake **MAX 7**. Po potrebi odstranite odvečno vodo s skodelico.
 2. Vodne kopeli ne prenapolnite. Vakuumska vrečka mora biti z vseh strani oblita z vodo.

NAPOTEK: Če se vrečke stiskajo skupaj, se čas kuhanja podaljša za nedoločljiv čas.

3. Vrečke morajo biti pod vodo. Če plavajo na površini vode, jih pokrijte npr. s krožnikom.
4. Ob daljšem času kuhanja voda izhlapeva iz vodne kopeli. Zato občasno preverite, da nivo vode ne pade pod

oznako **MIN 6**. Po potrebi v manjših porcijah dolijte skodelico tople vode.

NAPOTKI:

- Pri dolivanju vode pazite, da ne pride do prevelikega nihanja temperature. Izogibajte se mrzle vode in velikih porcij.
 - Če nivo vode pade pod oznako **MIN 6**, slišite dolge piske in faza greja se prekine. To je varnostna funkcija, ki ščiti pred pregrevanjem. Pritisnite tipko  **13**, da zaključite alarm. Dolijte vodo. Ponovno pritisnite tipko  **13**, če želite znova zagnati fazo kuhanja.
-
5. Ko faza kuhanja (2. faza) poteče, zaslišite 1 pisk in na zaslonu **11** se prikaže 0:00. Faza kuhanja je sedaj zaključena.
 6. Vzemite vakuumske vrečke ven s primernim kuhinjskim orodjem (npr. kuhinjsko pinceto ali kleščami za žar) iz vodne kopeli.
 7. Izvlecite napajalni kabel **1**.
 8. Vakuumsko vrečko prerežite in iz nje vzemite živilo.
 9. Živilo lahko potem nemudoma postrežete ali pa ga pred tem še dodatno obdelate (npr. popečete).

7. Krmiljenje prek aplikacije



NEVARNOST POŽARA!

- ⊙ Med obratovanjem ni potreben nenehni nadzor, ampak redno preverjanje. To velja predvsem takrat, kadar nastavi-te zelo dolg čas kuhanja.

Sous-vide Stick lahko upravljate tudi prek aplikacije. V ta namen morate namestiti aplikacijo *Lidl Home*.

Z aplikacijo lahko udobno upravljate nastavitve temperature in časa kuhanja. Aplikacija vas informira tudi o aktualnem stanju procesa kuhanja.

7.1 Predpogoji za aplikacijo

Potrebujete:

- mobilno napravo (v frekvenčnem območju 2.4 GHz, prijavljen na router)
Android: 4.4 ali višji
iOS: 10.0 ali višji
- vzpostavljeno omrežje WLAN 2.4 GHz z dostopom do interneta
- dostopni podatki za omrežje WLAN
- Uporabniški račun v aplikaciji Lidl Home (vzpostavite ga lahko tudi po namestitvi aplikacije s pomočjo aplikacije)

NAPOTEK: Po potrebi uporabite programsko opremo routerja, da se prepričate, da je vaša mobilna naprava prijavljena v frekvenčno območje 2.4 GHz.

7.2 Namestitev aplikacije

Namestitev aplikacije Lidl Home iz trgovine z aplikacijami

Ko se prepričate, da imate na vaši mobilni napravi vzpostavljeno povezavo z internetom, lahko namestite aplikacijo *Lidl Home*.

- Na svoji mobilni napravi odprite trgovino z aplikacijami (Android: Trgovino z aplikacijami Google Play, Apple: trgovino z aplikacijami iOS).
- V iskalno vrstico vnesite *Lidl Home*.
- Kliknite na gumb *Namesti* ter namestite aplikacijo na vašo mobilno napravo.
- Po namestitvi odprite aplikacijo in sledite navodilom.

Namestitev aplikacije Lidl Home s pomočjo QR-kode

1. Z vašo mobilno napravo odčitajte eno od naslednjih QR-kod (odvisno od operacijskega sistema).





Android






iOS

2. Namestite *Lidl Home*.
3. Po namestitvi odprite aplikacijo in sledite navodilom.

7.3 Vzpostavite povezavo z aparatom


1. Vklopite aparat sous-vide stick.
2. Pribl. 3 sekunde pritisčajte tipko  **10**. Tipka hitro utripa. Naprava pošlje radijski signal.
3. Odprite aplikacijo *Lidl Home* na vaši mobilni napravi. Pod simbolom  kliknite na moder gumb. Aparat Sous-vide Stick bo prikazan v lastnem oknu na vaši mobilni napravi.
4. Kliknite na levi gumb, da dodate aparat Sous-vide Stick. Aparat Sous-vide Stick je sedaj prikazan v seznamu naprav kot Bluetooth-naprava.
5. Kliknite na znak **+** v modrem krogu.
6. Vnesite dostopne podatke za omrežje WLAN. Vzpostavljanje povezave je prikazano na zaslonu. Po kratkem času je aparat Sous-vide Stick prijavljen. Zaključite prijavo tako, da zgoraj desno kliknete na moder napis.

NAPOTKI:

- Če se naprava ne pojavi na seznamu naprav za dodajanje, za pribl. 3 sekunde pritisnite tipko  **10**. Tipka hitro utripa. Naprava pošlje radijski signal.
- Neposredno po prvi prijavi v aplikaciji se odpre stran s povezavo do direktive o varstvu podatkov. Za ogled direktive o varstvu podatkov kliknite na ustrezno državo. Za kasnejši vpogled v direktivo o varstvu podatkov ...
... uporabite povezavo v trgovini z aplikacijami ali
... kliknite v aplikaciji spodaj na simbol  in nato na . Izberite zeleni jezik.
- Brez spletne povezave so funkcije aplikacije omejene. Dostop do podatkovne zbirke živil ter spreminjanje uporabniških nastavitev brez povezave niso omogočeni.

7.4 Funkcije aplikacije za aparat Sous-vide Stick




Prek aplikacije *Lidl Home* lahko s sledečimi tipkami s simboli v menijski vrstici aplikacije nastavljate in aktivirate različne funkcije.

1. Odprite aplikacijo *Lidl Home*.
2. Kliknite v aplikaciji spodaj na simbol .
3. Izberite napravo sous-vide stick s klikom.

V aplikaciji najdete npr. naslednje funkcije:



Pregled

-  vklop/izklop naprave sous-vide stick
- **0:00**: nastavev časa (primer)
- **23.0 °C**: nastavev temperature (primer)
-  **0:00**: Prikaz preostalega časa (primer)
-  **23.5°C**: trenutna temperatura (primer)
- različne ikone s shranjenimi tabelami kuhanja (temperatura in čas kuhanja za določeno živilo sta predhodno nastavljena)





Predlogi receptov


Tu najdete recepte s seznamami sestavin in podatki o času priprave. Tudi tu so shranjene tabele kuhanja.

7.5 Prekinitev radijske povezave

Prekinite radijsko povezavo med aparatom Sous-vide Stick in vašo mobilno napravo v aplikaciji *Lidl Home*.

1. Odprite aplikacijo *Lidl Home*.
2. Kliknite v aplikaciji spodaj na simbol .
3. Izberite napravo sous-vide stick s klikom.
4. Kliknite zgoraj desno na zaslonu kliknite na simbol .
5. Kliknite spodaj na gumb, da odstranite napravo.
6. Kliknite na gumb, da odklopite.
ali
Kliknite na gumb, da odklopite in izbrišete podatke.
7. Kliknite na gumb, da potrdite.

Radijsko povezavo lahko odklopite tudi na aparatu Sous-vide Stick.

- Pribl. 3 sekunde pritiskajte tipko  **10**. Tipka utripa, povezava je prekinjena.

7.6 Standardne funkcije aplikacije *Lidl Home*

NAPOTEK: Aplikacijo stalno izboljšujemo. Mogoče je, da bomo v prihodnosti dodali funkcije, ki tu še niso opisane.

V aplikaciji *Lidl Home* lahko tudi po namestitvi opravljate spremembe. Lahko personalizirate aplikacijo tako, da dodate svojo profilno fotografijo in izberete uporabniško ime.

V vrstici na spodnjem robu slike aplikacije najdete naslednje simbole:





Tu najdete pregled seznanjenih naprav in njihov status (povezan/nepovezan). Kliknite na simbol naprave, da dobite dostop do funkcij, specifičnih za napravo.











Krmilite naprave, npr. luči, z enim klikom in avtomatizirajte njihovo delovanje.



V tem območju personalizirate aplikacijo in imate dostop do informacij o aplikaciji in vaši pametni napravi:

Simbol	Funkcija
	<ul style="list-style-type: none">- Profilna fotografija- Uporabniško ime- Spremenite dostop do uporabniškega računa ali tega izbrišite- Enota za temperaturo- Časovni pas
	<ul style="list-style-type: none">- Upravljanje lokacij naprav (če naprave to podpirajo)

Simbol	Funkcija
	- Dodajanje naprave na pametno uro (če to podpira pametna ura, njen operacijski sistem in naprava)
	- Obvestila o aktiviranju/deaktiviranju/nastavitvah - Če imate neprebrana sporočila, je to označeno z modro piko za imenom simbola.
	- Center za pomoč
	- Krmiljenje naprave s pomočjo Google Assistant (če to podpira Google Home in naprava)
	- Urejanje potisnih sporočil - Odjava naprave - Brisanje vmesnega pomnilnika
	- Določila za varstvo podatkov
	- Kolofon
	- Nalaganje navodil za uporabo - Kontakt za servisno službo podjetja Lidl

8. Nasveti in triki

8.1 Primerna živila za sous-vide

Posebej primerno za kuhanje z napravo sous-vide je meso, in sicer tudi manj plemeniti kosi. S pomočjo dolgega kuhanja in ustrezne marinade tudi manj dobri kosi postanejo mehki kot maslo.

Za to metodo so primerne tudi ribe in trda zelenjava, jajca in trdo sadje.

Za celoten razpon možnosti, ki jih ponuja sous-vide, glejte kuharske knjige za to napravo, ki so na voljo v specializiranih knjigarnah.

8.2 Neprimerna živila za sous-vide

- Neprimerna živila za kuhanje z metodo sous-vide so naslednja živila: koničasto zelje, por, blitva, špinača in vrste zelja, ki se hitro razkuhajo, pa tudi cvetača, brstični ohrovt ali brokoli.
- Zelje izloča žveplove pline, ki v tem postopku ne morejo uiti ven in tako negativno vplivajo na okus.

8.3 Naknadno kuhanje

- Meso lahko na začetku postopka tudi popečete. Nato dodate zelene začimbe ali marinado in ga šele za tem vakuumirate. Po kuhanju z metodo sous-vide lahko meso nato nemudoma postrežete. Ta metoda je najbolj primerena za kose pečenke.

8.4 Nasveti

- Mariniranje: Kombinacija vakuumskega pakiranja z marinado in počasnim kuhanjem pri nizki temperaturi v vodni kopeli ponuja zelo intenzivna doživetja okusov.
- Preizkusite svoje običajne postopke začinjania z metodo sous-vide najprej na majhnih koščkih hrane. Začimbe se lahko v vakuumskem postopku različno odzivajo. Predvsem sol in česen prideta močnejše do izraza in ju je praviloma treba uporabljati bolj zmerno kot pri drugih metodah kuhanja.
- Živila, ki jih je treba marinirati, je treba postaviti v marinado in pokriti že en dan prej in jih postaviti v hladilnik. Pri majhnih kosih (npr. pri majhnih pokrovačah) lahko marinirate in zaprete v vrečke tudi nekaj ur prej.
- Poskrbite, da vakuumske vrečke v vodni kopeli ne stisne. Na mestih, kjer se vrečke trajno dotikajo med seboj, je čas kuhanja drugačen.
- Naprava sous-vide ni vodni kuhalnik. Zato je priporočljivo, da v posodo za vodo vlijete vodo želene temperature. Tako preprečite daljši čas čakanja zaradi segrevanja vode.
- Pazite, da voda ni bolj vroča od zelene temperature, saj tako lahko izkrivite rezultat.

9. Čas kuhanja

9.1 Kuhanje mesa glede na temperaturo sredice

Naslednja tabela kaže, kako kuhan je posamezni kos mesa, ko je dosežena temperatura sredice. To se ne spremeni niti po daljšem času v vodni kopeli, saj temperatura sredice živila nikoli ne more biti višja od nastavljene temperature vode.

Temperatura sredice je temperatura v sredini živila.

Tabela za govedino, svinjino, jagnjetino in divjačino

Upoštevajte, da perutnino lahko jeste le popolnoma skuhan, da preprečite nevarnost okužbe s salmonelo.

Jedrna temperatura	Stopinje kuhanja
49 °C	bleu/blue – skoraj surov
52 °C – 55 °C	rare/krvavo – ozek rob kuhan
55 °C – 60 °C	medium rare – debelejši del še rožnat
60 °C – 65 °C	medium – rožnata sredica
65,5 °C – 68 °C	medium well – skoraj popolnoma prepečen
68 °C – 71 °C	well done – popolnoma prepečen

9.2 Tabela kuhanja

V naslednji tabeli navedeni časi so le orientacijski. Dejanski čas kuhanja je odvisen od:

- velikosti in svežine živila;
- kakovosti in lastnosti izdelka;
- Pri mesu: vrsta živali;
- prostornina;
- osebnih preferenc (srednje zapečen ali prepečen steak; zelenjava še nekoliko čvrsta na ugriz ali mehka);
- Podatki veljajo za eno vakuumsko vrečko.

NAPOTKI:

- Bodite pozorni, da so vsi kosi približno enako veliki/debeli.
- Zelenjavo pripravite tako, da odrežete stebela in večje kose razdelite na enako velike kose.
- Predvsem perutnino je treba dobro skuhati, da preprečite nevarnost okužbe s salmonelo. Najbolje je, če perutnino pred postrežbo na hitro popečete.

Živilo	Stopinje kuhanja	Debelina/ Teža itd.	Temperatura vodne kopeli	Čas kuhanja v vodni kopeli
Govedina File, steak	medium rare	30 mm	56 °C	50 min
	medium rare	40 mm	56 °C	75 min
Govedina Rostbif	medium	debelina kosa 60 mm	56 °C	6 ure
Govedina Flam	medium		57 °C	12 ure
Svinjina File	prepečeno	30 mm	60 °C	2 ure
	prepečeno	40 mm	60 °C	2,5 ure
Svinjski vrat	prepečeno	700 g	68 °C	24 ure
Jagnječja rebra	medium	10 – 15 mm	56 °C	45 min
Piščančje prsi	prepečeno	20 – 25 mm	72 °C	2 ure
Puranje prsi	prepečeno	15 – 30 mm	72 °C	2 ure
Račje prsi	prepečeno	15 – 25 mm	72 °C	3 ure
Gosje prsi	prepečeno	20 mm	80 °C	8 ure
Losos	mehko, da se lahko prebode z vilicami	25 mm	45 °C	20 min
Trska	mehko, da se lahko prebode z vilicami	25 mm	52 °C	40 min
Rdeči okun	mehko, da se lahko prebode z vilicami	25 mm	47 °C	20 min
Kozice	zapečeno	drug ob drugem	85 °C	20 min

Živilo	Stopinje kuhanja	Debelina/ Teža itd.	Temperatura vodne kopeli	Čas kuhanja v vodni kopeli
Pokrovače	čvrsto	18 – 25 mm	47 °C	30 min
Krompir	kuhan	majhni, prepolovljeni	85 °C	1 ura
Korenje	nekoliko čvrsto na ugriz	pribl. 10 mm	85 °C	40 min
stročji fižol (globoko zamrznjen, odtaljen)	nekoliko čvrsto na ugriz		82 °C	30 min
Šparglji	čvrsti na ugriz	drug ob drugem	82 °C	25 min
Jajce v lupini	Rumenjak še tekoč Beljak še skoraj tekoč		62 °C	1 ura
Jajce v lupini	Rumenjak kremast Beljak precej čvrst		66 °C	1 ura
Jajce v lupini	Rumenjak čvrst Beljak čvrst		75 °C	1 ura

10. Recepti

Čas kuhanja najdete v tabeli in/ali kuharski knjigi za sous-vide.

Goveji file

1. Meso malo posolite.
2. Nato meso vakuumirajte.
3. Položite vrečko v vodno kopel.
4. Po koncu programa vzemite meso iz vrečke in ga osušite s kuhinjskimi brisačami.
5. V ponev dajte maslo ali olje in file z obeh strani na kratko popecite. Med pečenjem začinite po okusu. Grobi poper dodajte šele proti koncu pečenja.

Rostbif

1. Meso malo posolite.
2. Nato meso vakuumirajte.
3. Položite vrečko v vodno kopel.
4. Po koncu programa vzemite meso iz vrečke in ga osušite s kuhinjskimi brisačami.
5. V ponev dajte maslo ali olje in rostbif z vseh strani na kratko popecite. Med pečenjem začinite po okusu. Grobi poper dodajte šele proti koncu pečenja.

Kaj se prilega poleg te hrane:

- pražen krompir
- remulada

Jagnječja rebra

1. Stisnite 1 – 2 stroka česna v malo olivnega olja.
2. Olju dodajte malo soli in popra in vse skupaj premešajte z vilicami.
3. Jagnječja rebra povlecite po olju in jih posamično ali enega ob drugem položite v vakuumske vrečke.
4. Nato meso vakuumirajte.
5. Vakuumirano meso postavite za pribl. 12 ur v hladilnik.
6. Položite vrečko v vodno kopel.
7. Po koncu programa vzemite meso iz vrečke in ga osušite s kuhinjskimi brisačami.

8. V ponvi segrejte olivno olje in popecite jagnječja rebra z obeh strani, da dobijo lepo barvo.

Kaj se prilega poleg te hrane:

- zeliščna skorjica (naknadno zapečeno v pečici)
- vroč paradižnik
- ocvrte bučkine rezine

Piščančje prsi na mediteranski način

1. Na vakuumsko vrečko vzemite en srednje velik paradižnik in nekaj rezin bučk. Paradižnik narežite na majhne kocke, bučke pa na tanke rezine.
2. Iztisnite strok česna.
3. Zmešajte paradižnik z bučkami in česnom, dodajte eno žlico olivnega olja in vse skupaj premešajte z vilicami.
4. Piščančje prsi osolite in popopržite, nato pa jih v naoljeni ponvi na hitro zapecite.
5. Piščančje prsi posamično dajte v vakuumske vrečke in jim nato dodajte zelenjavo.
6. Nato meso vakuumirajte.
7. Položite vrečko v vodno kopel.
8. Po koncu programa vzemite meso in zelenjavo iz vrečke in nemudoma postrezite na krožnik.

Kaj se prilega poleg te hrane:

- sveža francoska štručka
- rezanci

Šparglji

1. Šparglje olupite in operite.
2. Odrežite spodnje konce.
3. Stebla špargljev osolite.
4. Vstavite stebela špargljev enega poleg drugega v vakuumsko vrečko.
5. Z nožem nanosite nekaj masla na šparglje.
6. Šparglje vakuumirajte.
7. Položite vrečko v vodno kopel.

Kaj se prilega poleg te hrane:

- mladi krompir
- pršut ali dunajski zrezek
- lososov file na žaru

Korenje (korenček) kot predjed

1. Korenje olupite in operite.
2. Odrežite spodnje konce in nato korenje razrežite na rezine.
3. V skodelico vlijte malo olivnega olja.
4. V olje stisnite 1 – 2 stroka česna.
5. Olju dodajte čajno žličko rožmarina, malo koromača ter ščepec soli in popra.
6. Premesajte vse sestavine v olju z vilicami.
7. Rezine korenja vstavite v vakuumsko vrečko.
8. V vakuumsko vrečko prilijte olje.
9. Vakuumirajte korenje.
10. Vrečko pustite čez noč v hladilniku.
11. Položite vrečko v vodno kopel.
12. Korenje dajte v skodelico. Zaužijete lahko toplega ali hladnega.

Kaj se prilega poleg te hrane:

- druge predjedi, kot so vložene olive, bučke itd.

Losos

1. Lososa operite in ga popivnjajte, da se osuši. Če ima riba še kožo, jo pustite. Pozneje bo ribo držala skupaj in jo boste lahko lepo zapekli.
2. Odrežite eno ali dve rezini limone.
3. Limonino meso večkrat prebodite z vilicami.
4. Položite lososa, rezini limone ter 1 – 2 lista žajblja v vakuumsko vrečko.
5. Lososa vakuumirajte.
6. Položite vrečko v vodno kopel.
7. Po koncu programa lososa z lopatico za obračanje (nožem za obračanje) previdno vzemite iz vrečke.
8. Lososa popivnjajte s kuhinjskimi brisačami, da ga osušite.

9. V ponev dajte maslo ali olje in lososa z obeh strani na kratko popecite. Med pečenjem začinite po okusu.

Kaj se prilega poleg te hrane:

- šparglji, zelena zelenjava
- Krompir
- hrenova omaka

Tun (pol surov)

1. Tuna operite in popivnjajte, da se osuši. Če ima riba še kožo, jo pustite. Pozneje bo ribo držala skupaj in jo boste lahko lepo zapekli.
2. Tuna potresite z nekaj zrnji morske soli.
3. Položite tuna v vakuumsko vrečko.
4. Tuna vakuumirajte.
5. Položite vrečko v vodno kopel.
6. Po koncu programa tuna z lopatico za obračanje (nožem za obračanje) previdno vzemite iz vrečke.
7. Tuna popivnjajte s kuhinjskimi brisačami, da ga osušite.
8. V ponev dajte maslo ali olje in tuna z obeh strani na kratko popecite. Med pečenjem začinite po okusu. Grobi poper dodajte šele proti koncu pečenja.

Kaj se prilega poleg te hrane:

- wasabi, sojina omaka
- Riž
- česnov kruh

11. Čiščenje, čiščenje vodnega kamna in shranjevanje

11.1 Čiščenje

Pred prvo uporabo napravo očistite!



NEVARNOST poškodb zaradi opeklin/oparin!

- ⊙ Preden napravo očistite ali pospravite, se mora povsem ohladiti.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Pred čiščenjem izvlomite omrežni vtič **1** naprave.



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

- ⊙ Osnovne naprave **2**, priključnega kabla in omrežnega vtiča **1** ne potaplajte v vodo ali v katero drugo tekočino.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.

-
- Napravo očistite čim prej po vsaki uporabi.

Čiščenje naprave sous-vide stick

1. Očistite napravo sous-vide stick z rahlo navlaženo krpo.
2. Pustite, da se naprava (tudi notranjost kovinskega tulca **4** in plastične noge **5**) popolnoma posuši, preden jo pospravite.

Čiščenje kuhinjskih pripomočkov

- Vse kuhinjske pripomočke (nože, vilice, deske za rezanje), ki prihajajo v stik s surovo hrano, je treba takoj očistiti – po možnosti z vročo milnico. Upoštevajte morebitna navodila za čiščenje kuhinjskih pripomočkov.

11.2 Odstranjevanje vodnega kamna

Čez nekaj časa se bo zaradi postopka kuhanja pričel odlagati apnenec na delih naprave sous-vide stick (glede na trdoto uporabljene vode). Tega odstranjujte v rednih časovnih intervalih, ker se bo drugače pri napravi povečala poraba energije.

NAPOTEK: Upoštevajte navodila za doziranje na embalaži citronske kisline. Tu opisano doziranje se nanaša na čisto citronsko kislino v kristalih.

1. Naredite raztopino iz hladne vode iz pipe in citronske kisline v kristalih. Pri tem uporabite pribl. 2 – 3 jedilne žlice citronske kisline na 1 liter vode.
2. S to raztopino pripravite vodno kopel (glejte "Priprava vodne kopeli" na strani 35). Nivo vode naj bo malo pod oznako **MAX 7**.
3. Vtaknite omrežni vtič **1** v vtičnico.
4. Nastavite temperaturo 70 °C in čas 20 minut ter zaženite program (glejte "Opravljanje nastavitev" na strani 35).
5. Ko je program končan, naj se vodna kopel in naprava ohladita.
6. Odlijte raztopino citronske proči in temeljito splaknite lonec in napravo z mrzlo vodo.
7. Pustite, da se naprava (tudi notranjost kovinskega tulca **4** in plastične noge **5**) popolnoma posuši, preden jo pospravite.

11.3 Shranjevanje

OPOZORILO pred materialno škodo!

⊙ Napravo shranjujte zaščiteno pred prahom in umazanijo ter nedosegljivo otrokom.

- Pustite, da se naprava (tudi notranjost kovinskega tulca **4** in plastične noge **5**) popolnoma posuši, preden jo pospravite.

12. Odstranjevanje med odpadke

Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Simbol prečrtanega smetiščnega koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski Uniji odstranjevati v ločenem postopku zbiranja odpadkov.

To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proizvode ne smete odstranjevati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate.

Ta simbol za recikliranje označuje npr. predmet ali dele materiala, ki so primerni za ponovno uporabo. Recikliranje pomaga pri zmanjšanju porabe surovin in tako razbremenuje okolje.



Embalaza

Kadar bi želeli odstraniti embalažo, bodite prosimo pozorni na okoljske predpise v Vaši državi.

13. Odpravljanje težav


Če vaša naprava nenadoma ne deluje tako, kot bi želeli, najprej preglejte spodnji seznam. Morda gre za manjšo težavo, ki jo lahko odpravite sami.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Nikoli ne poskušajte sami popravljati naprave.

Napaka	Možni vzroki / ukrepi
Naprava ne deluje	<ul style="list-style-type: none">• Ali je zagotovljeno električno napajanje naprave?• Je naprava vklopljena?
Dolg čas segrevanja (1. faza)	<ul style="list-style-type: none">• Ste nalili zelo hladno vodo? To podaljša potreben čas segrevanja.
Hrana po predpisanem času še ni kuhana	<ul style="list-style-type: none">• So kosi živil precej debelejši, kot je opisano v receptu ali tabeli?• Ali so bile vakuumske vrečke med kuhanjem tesno stisnjene ena ob drugo?• Ste nastavili pravilno temperaturo?• Hrano vakuumirajte znova in jo dajte v vodno kopel ali pa jo obdelajte z drugo metodo kuhanja.
Zelo veliko vode v vakuumski vrečki	<ul style="list-style-type: none">• To kaže na napako pri vakuumiranju. Vakuumirana vrečka ni bila pravilno zaprta.

Napaka	Možni vzroki / ukrepi
Naprava se pred koncem nastavljenega časa kuhanja izklopi/slišijo se dolgi piski.	<ul style="list-style-type: none"> Ali je nivo vode padel pod oznako MIN 6? Dolijte vodo.
Prikazana je koda napake -3.3/sliši se trajni pisk	<ul style="list-style-type: none"> Ali je nivo vode pod oznako MIN 6? Dolijte vodo. V drugih primerih: Izvlecite omrežni vtič in dajte napravo pregledat.
Aplikacija ne najde naprave	<ul style="list-style-type: none"> Vklopite napravo in pribl. 3 sekunde pritisnite tipko  10. Tipka utripa. Radijski signal se oddaja in ime naprave se pojavi v aplikaciji.
Aplikacija ne more vzpostaviti povezave med routerjem, mobilno napravo in aparatom Sous-vide Stick	<ul style="list-style-type: none"> Poskusite položiti aparat Sous-vide Stick, mobilno napravo in router čim bolj skupaj.

14. Tehnični podatki

Model:	SSVSS 1200 A1
Omrežna napetost:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Razred zaščite:	I
Vrsta zaščite:	IPX7 (zaščiteno pred začasno potopitvijo)
Moč:	1200 W
Temperaturno območje:	30 °C – 95 °C (nastavljivo v korakih po 0,1 °C)
Čas segrevanja:	8 l s 24,4 °C na 60 °C v 25 minutah
Kroženje vode:	pribl. 8 l/minuto
WiFi Frekvenčni razpon: Moč oddajanja:	2.400 – 2.483,5 Mhz < 20 dBm

Napotki v zvezi z izjavo EU o skladnosti






Družba HOYER Handel GmbH izjavlja, da naprava SSVSS 1200 A1 ustreza direktivi 2014/53/EU.

S tem podjetje HOYER Handel GmbH izjavlja, da je izdelek skladen z osnovnimi zahtevami in veljavnimi predpisi direktive ROHS 2011/65/EU.

Celotna izjava EU o skladnosti je na voljo na spletnem naslovu:

<http://qr.hoyerhandel.com/d/379259>

Uporabljeni simboli

	Geprüfte Sicherheit (preizkušena varnost): naprave morajo biti v skladu s splošno priznanimi tehničnimi predpisi in z nemškim zakonom o varnosti izdelkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Z oznako CE podjetje HOYER Handel GmbH zagotavlja skladnost s predpisi EU.
	Ta simbol vas opozarja, da embalažo odstranite okolju prijazno.
	S simbolom za recikliranje (3 puščice) so označeni materiali, ki so primerni za ponovno uporabo. Material je lahko specificiran s številko za recikliranje (tu: 21) in/ali okrajšavo (tu: PAP) na sredini.
	Izmenična napetost

Pridržujemo si pravice do tehničnih sprememb.

15. Garancija



Dobavitelj

Upoštevajte, da naslednji naslov **ni naslov servisnega centra**.

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMČIJI



Pooblaščen serviser

 Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: hoyer@lidl.si

IAN: 379259_2201

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Hoyer Handel GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, 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 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. 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.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

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

Ta priročnik in še mnoge druge priročnike, video posnetke o izdelkih ter programsko opremo za namestitev lahko prenesete s spletne strani www.lidl-service.com.








S to kodo QR odprete Lidlovo spletno stran (www.lidl-service.com), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN) **379259_2201** in odprete navodila za uporabo.

Inhalt

1. Übersicht	53
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	54
3. Sicherheitshinweise	55
4. Lieferumfang	57
5. Die Garmethode Sous-vide	58
5.1 Was ist Sous-vide?	58
5.2 Vorteile von Sous-vide	58
5.3 Zu beachten bei Sous-vide	58
5.4 Benötigtes Zubehör	59
5.5 Empfohlenes Zubehör	59
6. Gerät bedienen	60
6.1 Wasserbad vorbereiten	60
6.2 Einstellungen vornehmen	60
6.3 Phase 1: Aufheizen	61
6.4 Phase 2: Sous-vide-Garen	61
7. Steuerung per App	62
7.1 Voraussetzungen für die App	62
7.2 App installieren	63
7.3 Geräteverbindung herstellen	63
7.4 App-Funktionen für den Sous-vide Stick	64
7.5 Funkverbindung beenden	64
7.6 Standardfunktionen der App Lidl Home	65
8. Tipps und Tricks	66
8.1 Geeignete Lebensmittel für Sous-vide	66
8.2 Ungeeignete Lebensmittel für Sous-vide	66
8.3 Rückwärts-Garen	66
8.4 Tipps	66
9. Garzeiten	67
9.1 Fleisch auf die Kerntemperatur garen	67
9.2 Gartabelle	68
10. Rezepte	70
11. Reinigen, Entkalken und Aufbewahren	72
11.1 Reinigen	72
11.2 Entkalken	73
11.3 Aufbewahren	73
12. Entsorgen	73
13. Problemlösung	74
14. Technische Daten	75
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	76

1. Übersicht

- 1 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 2 Basisgerät
- 3 Klemmhalter
- 4 Metallhülse
- 5 Plastikfuß
- 6 **MIN** Markierung für den minimalen Wasserstand
- 7 **MAX** Markierung für den maximalen Wasserstand
- 8 Bedienelemente
- 9 Oberes Display: Zeigt den gemessenen Wert der Wassertemperatur
- 10  Funkverbindung aufbauen/beenden
- 11 Unterer Display: Zeigt im Wechsel die Temperatur in °C und die Zeit in Stunden und Minuten an
- 12  Im Einstell-Modus: Wert verringern
- 13  Programm starten/stoppen
- 14  Ca. 3 Sekunden gedrückt halten: Einstell-Modus aufrufen
Kurz drücken: Zwischen den Einstellungen wechseln: Temperatur, Stunden, Minuten
- 15  Im Einstell-Modus: Wert erhöhen

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Sous-vide Stick.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für spätere Informationen auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Sous-vide Stick!

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Erhitzen und kontrollierten Halten der Temperatur eines Wasserbades zum Zwecke des Sous-vide-Garens.

Das Gerät kann mit einem Funknetzwerk (WLAN) verbunden werden.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert und darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie den Sous-vide Stick ausschließlich zum Erwärmen von Leitungswasser. Für andere Flüssigkeiten ist das Gerät nicht geeignet.
- ⊙ Alle Lebensmittel müssen vakuumverpackt in einem wärmebeständigen Kunststoffbeutel in das Wasserbad gegeben werden. Die Lebensmittel dürfen nicht direkt ins Wasserbad gegeben werden.

HINWEIS: Ein Vakuumiergerät gehört nicht zum Lieferumfang.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
- ⊙ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Der Sous-vide Stick muss an einem stabilen Topf mit dem Klemmhalter so befestigt werden, dass er nicht ins Wasser fallen kann.
- ⊙ Das Fassungsvermögen des Topfes für das Wasserbad muss ca. 6 bis 15 Liter betragen.
- ⊙ Der Topf muss auf einer stabilen, erschütterungsfreien, ebenen Arbeitsfläche stehen.
- ⊙ Der Sous-vide Stick muss mindestens bis zur Markierung **MIN** und darf höchstens bis zur Markierung **MAX** in Wasser eingetaucht werden.
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn der Sous-vide Stick sicher befestigt ist und sich der Wasserstand zwischen den Markierungen **MIN** und **MAX** befindet.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Sous-vide Stick aus dem Wasser herausziehen.
- ⊙ Das Heizelement bleibt auch nach dem Herausziehen des Netzsteckers heiß. Berühren Sie die heiße Metallhülse des Gerätes

nicht! Legen Sie das heiße Gerät nicht auf brennbaren oder hitzeempfindlichen Oberflächen (z. B. Kunststoff) ab.

- ⊙ 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.
- ⊙ Das Basisgerät, die Netzanschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät oberhalb der Markierung **MAX** gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Lebensgefahr durch schwere Verbrennungen! Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass Kinder das Gerät und das Wasserbad daran nicht herunterreien können.
- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Schutzkontakt-Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.

- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.
- ⊙ Geben Sie nur fest verschlossene Lebensmittel in das Wasserbad. Eindringendes Wasser würde die Lebensmittel ungünstig beeinflussen oder verderben.
- ⊙ Stellen oder legen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.

4. Lieferumfang

- 1 Sous-vide Stick
- 1 Klemmhalter
- 1 Bedienungsanleitung (online)
- 1 Kurzanleitung (beiliegend)

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät unbeschädigt ist.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!**



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Eine durchgehende Beaufsichtigung während des Betriebes ist nicht notwendig, wohl aber eine regelmäßige Kontrolle. Dies gilt besonders, wenn sehr lange Kochzeiten eingestellt sind.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Transportieren oder entleeren Sie das Wasserbad nur im abgekühlten Zustand.
- ⊙ Greifen Sie nicht mit bloßen Händen in das Wasser, wenn Sie die Beutel in das Wasserbad legen oder herausnehmen.
- ⊙ Warten Sie mit dem Reinigen, bis das Gerät abgekühlt ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass der Wasserstand nicht unter die Markierung **MIN** fällt. Falls dies geschieht, wird das Gerät ausgeschaltet, um eine Überhitzung zu vermeiden.

5. Die Garmethode *Sous-vidé*

5.1 Was ist *Sous-vidé*?

Der Traum von jedem Hobbykoch: ein Steak innen rosig saftig und außen kross. Nur leider gelingt das nicht immer mit den herkömmlichen Methoden oder benötigt ein exaktes Timing. *Sous-vidé* macht das Kochen leichter und bringt fast immer perfekte Ergebnisse.

Im Grunde ist *Sous-vidé* nichts anderes, als das langsame Garziehen von vakuumverpackten Lebensmitteln.

Zum einen ist *Sous-vidé* eine sehr einfache Methode, exzellente Resultate beim Zubereiten von Lebensmitteln zu erhalten. Zum anderen ist *Sous-vidé* eine klare Absage an das „Schnell-Schnell“ unserer Tage.

Profiköche nutzen die Methode schon seit vielen Jahren. Mit dem neuen *Sous-vidé* Stick wird diese Garmethode nun auch für den Hobbykoch zu Hause erschwinglich und leicht durchführbar.

5.2 Vorteile von *Sous-vidé*

- Durch das genaue Einstellen und Halten der Temperatur des Wasserbades wird das Garziehen direkt auf die Struktur und Eigenschaft des Lebensmittels abgestimmt.
- Größere Mengen lassen sich gut vorbereiten. Die Endverarbeitung geht dann sehr schnell (z. B. kurzes Anbraten von Steaks).
- Es kommt nicht auf jede Sekunde an. Die Kerntemperatur des Gargutes kann nie höher als die Wassertemperatur steigen. Deshalb verzeiht diese Garmethode kleine Abweichungen bei Temperatur und Zeit.

- Sie haben die perfekte Kontrolle über das Aroma und die Textur des Lebensmittels.
- Durch das Vakuumverfahren verlieren die Lebensmittel keine Aromen oder Flüssigkeiten. So bleiben Fisch und Fleisch jederzeit schön saftig und werden nicht trocken.
- Durch das Vakuumverfahren dringen Marinaden tiefer und intensiver in das Lebensmittel ein. Sie werden eine völlig neue Intensität der marinierten Lebensmittel erleben.

5.3 Zu beachten bei *Sous-vidé*

- Das *Sous-vidé*-Verfahren ist ein langsam-Gar-Verfahren. Berücksichtigen Sie die längeren Garzeiten bei Ihrer Zeitplanung der einzelnen Kochschritte.
- Das Gerät arbeitet in zwei Phasen: In Phase 1 wird das Wasserbad auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt. In Phase 2 wird diese Temperatur gleichmäßig gehalten und die vakuumverpackten Lebensmittel garen langsam im Wasserbad.
- Um die Aufheizzeit (Phase 1) abzukürzen, geben Sie warmes Wasser in den Topf. Das Wasser soll aber nicht heißer sein, als die gewünschte Gartemperatur.
- Für die passenden Einstellungen von Temperatur und Garzeit finden Sie Orientierungswerte in der Gartabelle (siehe „Gartabelle“ auf Seite 68).
- Es dürfen nur vakuumverpackte Lebensmittel in das Wasserbad gegeben werden.
- Da die Lebensmittel nicht gekocht oder durchgebraten werden, muss sehr viel Wert auf die Hygiene gelegt werden. Alle Teile, die mit rohen oder halb-rohen Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen sofort gereinigt werden, um eine Übertragung eventueller Keime auf andere Küchenutensilien zu vermeiden.

- Nach dem Garziehen müssen die Lebensmittel sofort gegessen, weiterverarbeitet werden oder im Vakuumbbeutel in Eiswasser abgeschreckt werden und dann im 0-Gradfach des Kühlschranks aufbewahrt werden.
- Achten Sie darauf, hochwertige Beutel, die hitze- und kältebeständig sind, zu verwenden. Auf den Verpackungen der Vakuumbbeutel finden Sie die Temperaturangaben, für die der Beutel gedacht ist.
- Achten Sie vor dem Einlegen des Gargutes in das Wasser darauf, dass der Beutel fest verschlossen ist. Eindringen des Wasser würde das Lebensmittel verderben bzw. wässrig und fad schmecken lassen.
- Das Gargut sollte immer komplett mit Wasser bedeckt sein. Falls es auftreibt, legen Sie einen Teller auf das Gargut.
- Achten Sie darauf, dass die einzelnen Vakuumbbeutel rund herum von Wasser umspült werden.
- Gefrorene Lebensmittel müssen vor dem Garen aufgetaut werden. Ein schnelles Auftauen im Wasserbad beschädigt die Struktur des Lebensmittels. Des Weiteren ist es kaum möglich, für gefrorene Lebensmittel eine Garzeit festzulegen.

5.4 Benötigtes Zubehör

Ohne vakuumverpackte Lebensmittel ist Sous-vide nicht möglich.

Folgendes Zubehör wird nicht mitgeliefert, aber benötigt:

- Vakuumiergerät
- Kälte- und hitzebeständige Vakuumbbeutel
- Ein ausreichend großer Topf für das Wasserbad (Fassungsvermögen ca. 6 - 15 Liter).

5.5 Empfohlenes Zubehör

Beim längeren Garen im offenen Topf verdampft das heiße Wasser. Deshalb kann der Wasserstand unter die Markierung **MIN 6** sinken.

Um dem Verdampfen von heißem Wasser entgegenzuwirken, empfehlen wir die Verwendung von Isolierbällen, die auf der Oberfläche des Wasserbades schwimmen.

6. Gerät bedienen



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **1** erst dann in eine Steckdose, wenn der Sous-vide Stick sicher befestigt ist und sich der Wasserstand zwischen den Markierungen **MIN 6** und **MAX 7** befindet.
 - ⊙ Schließen Sie den Netzstecker **1** nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
 - ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät oberhalb der Markierung **MAX 7** gelangen, sofort den Netzstecker **1** ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
-

6.1 Wasserbad vorbereiten



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Lebensgefahr durch schwere Verbrennungen! Verlegen Sie die Anschlussleitung **1** so, dass Kinder das Gerät und das Wasserbad daran nicht herunterreißen können.
-
1. Stellen Sie den Topf auf eine ebene, rutschfeste, wasser- und hitzeunempfindliche Fläche. In der Nähe muss sich eine geeignete Steckdose befinden.
 2. **Bild A:** Befestigen Sie den Sous-vide Stick mit dem Klemmhalter **3** am Topftrand. Er kann mit dem Plastikfuß **5** auf dem Topfboden stehen.
 3. **Bild B:** Füllen Sie den Topf mindestens bis zur Markierung **MIN 6** am Sous-vide Stick und höchstens bis zur Markierung **MAX 7** mit warmem Leitungswasser.

wasser. Beachten Sie, dass später durch das Einlegen der Vakuumbbeutel der Wasserstand steigt.

4. Stecken Sie den Netzstecker **1** in die Steckdose.
 - Die beiden Displays **9** und **11** leuchten auf.
 - Nach kurzer Zeit werden im oberen Display **9** die gemessene Wassertemperatur und im unteren Display **11** die Einstellungen für Temperatur und Garzeit angezeigt. Die Anzeige wechselt nach ca. 5 Sekunden.

6.2 Einstellungen vornehmen

1. Drücken Sie die Taste **14**. Im Display wird die eingestellte Temperatur angezeigt. Die Tasten **14**, **12** und **15** blinken.
2. Stellen Sie mit den Tasten **12** und **15** die gewünschte Temperatur zwischen 30 °C (30.0) und 95 °C (95.0) ein.
 - Jeder Druck auf die Tasten verändert die Temperatur in 0,1-Grad-Schritten.
 - Halten Sie die Taste **12** oder **15** gedrückt, um die Einstellung schnell zu verändern (1-Grad-Schritte).
3. Drücken Sie kurz die Taste **14**, um die Garzeit einzustellen. Im Display **11** erscheint die eingestellte Zeit. Die Stunden blinken.
4. Stellen Sie mit den Tasten **12** und **15** die Anzahl der Stunden zwischen 00 und 99 ein.
 - Halten Sie die Taste **12** oder **15** gedrückt, um die Einstellung schnell zu verändern.
5. Drücken Sie kurz die Taste **14**, um die Minuten einzustellen. Die Minuten blinken.

6. Stellen Sie mit den Tasten **⊖ 12** und **⊕ 15** die Anzahl der Minuten zwischen **00** und **59** ein.
- Halten Sie die Taste **⊖ 12** oder **⊕ 15** gedrückt, um die Einstellung schnell zu verändern.

HINWEIS: Wenn das Programm bereits gestartet wurde, können Sie den Einstell-Modus aufrufen, indem Sie die Taste **⊗ 14** ca. 3 Sekunden lang gedrückt halten. Drücken Sie die Taste **⊗ 14** kurz, um zwischen den verschiedenen Einstellungen zu wechseln: Temperatur, Stunden, Minuten.

6.3 Phase 1: Aufheizen

1. Drücken Sie die Taste **⏻ 13**, um das Programm zu starten. Das Gerät beginnt zu heizen und das Wasser zu bewegen. Im oberen Display **9** wird die tatsächlich gemessene Temperatur angezeigt und in 0,1-Grad-Schritten hochgezählt.

HINWEIS: Liegt die tatsächlich gemessene Temperatur über der eingestellten Temperatur, geben Sie in kleinen Portionen kaltes Wasser hinzu. So können Sie das Abkühlen beschleunigen.

2. Phase 1 (Aufheizzeit) ist beendet, sobald das Wasserbad die eingestellte Temperatur erreicht hat.

6.4 Phase 2: Sous-vide-Garen

Phase 2 beginnt automatisch, sobald Phase 1 abgeschlossen ist. Sie hören 3 Pieptöne. Im unteren Display **11** werden die folgenden beiden Anzeigen ca. alle 5 Sekunden im Wechsel eingeblendet:



- Die eingestellte Garzeit wird heruntergezählt.
 - Die eingestellte Temperatur wird angezeigt.
1. Sobald Sie diese 3 Pieptöne hören, legen Sie die Vakuumbutel in das Wasserbad. Beachten Sie, dass der Wasserstand nicht über die Markierung **MAX 7** steigen darf. Schöpfen Sie ggf. Wasser mit einer Tasse ab.
 2. Überfüllen Sie das Wasserbad nicht. Die Vakuumbutel müssen an allen Seiten von Wasser umspült werden.

HINWEIS: Wenn Beutel fest gegeneinander gedrückt werden, verlängert sich die Garzeit unkalkulierbar.

3. Die Beutel sollten unter Wasser sein. Wenn sie auf der Wasseroberfläche schwimmen, bedecken Sie sie z. B. mit einem Teller.
4. Bei langen Garzeiten verdunstet Wasser aus dem Wasserbad. Kontrollieren Sie deshalb von Zeit zu Zeit, dass der Wasserstand nicht unter die Markierung **MIN 6** sinkt. Füllen Sie ggf. mit einer Tasse warmes Wasser in kleinen Portionen nach.

HINWEISE:

- Achten Sie beim Nachfüllen von Wasser darauf, dass es nicht zu größeren Temperaturschwankungen kommt. Vermeiden Sie kaltes Wasser und große Portionen.

- Wenn der Wasserstand unter die Markierung **MIN 6** fällt, hören Sie lang anhaltende Pieptöne und die Heizphase wird unterbrochen. Dies ist eine Sicherungsfunktion, die vor einer Überhitzung schützt. Drücken Sie die Taste  **13**, um den Alarm zu beenden. Füllen Sie Wasser nach. Drücken Sie die Taste  **13** erneut, um die Garphase wieder zu starten.

5. Wenn die Garzeit (Phase 2) abgelaufen ist, hören Sie 1 Piepton und im Display **11** erscheint 0:00. Die Garphase ist nun beendet.
6. Entnehmen Sie die Vakuumbbeutel mit einem passenden Küchenwerkzeug (z.B. Küchen- oder Grillzange) aus dem Wasserbad.
7. Ziehen Sie den Netzstecker **1**.
8. Schneiden Sie den Vakuumbbeutel auf und entnehmen Sie das Gargut.
9. Je nach Gargut kann es sofort serviert werden oder muss vor dem Servieren noch weiterverarbeitet (z. B. kurz angebraten) werden.

7. Steuerung per App



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Eine durchgehende Beaufsichtigung während des Betriebes ist nicht notwendig, wohl aber eine regelmäßige Kontrolle. Dies gilt besonders, wenn sehr lange Kochzeiten eingestellt sind.

Der Sous-vide Stick lässt sich auch per App steuern. Dafür müssen Sie die App *Lidl Home* installieren.

Mit der App können Sie bequem die Einstellungen für Gartemperatur und Garzeit vorzunehmen. Die App informiert Sie auch über den aktuellen Status des Garprozesses.

7.1 Voraussetzungen für die App

Sie benötigen:

- Mobiles Endgerät (im 2.4 GHz-Frequenzband am Router angemeldet)
Android: 4.4 oder höher
iOS: 10.0 oder höher
- Eingerichtetes WLAN 2.4 GHz mit Zugang zum Internet
- Zugangsdaten zum WLAN
- Lidl Home App-Account (kann auch nach der Installation der App mithilfe der App angelegt werden)

HINWEIS: Verwenden Sie ggf. die Router-Software, um sicherzustellen, dass Ihr mobiles Endgerät auf dem 2.4 GHz-Frequenzband angemeldet ist.

7.2 App installieren

Herunterladen der App *Lidl Home* via App Store

Wenn sichergestellt ist, dass Sie eine aktive Internetverbindung auf Ihrem mobilen Endgerät haben, können Sie die *Lidl Home* App herunterladen.

- Öffnen Sie auf Ihrem Mobilgerät den App Store (Android: Google Play App Store, Apple: iOS App Store).
- Geben Sie in die Suchzeile *Lidl Home* ein.
- Durch Tippen auf den Button *Laden*, laden Sie sich die App auf Ihr mobiles Endgerät herunter.
- Nach dem Installieren öffnen Sie die App und folgen den Anweisungen.

Herunterladen der *Lidl Home* App via QR-Code

1. Scannen Sie mit Ihrem mobilen Endgerät (je nach Betriebssystem) einen der folgenden QR-Codes.




Android




iOS

2. Installieren Sie *Lidl Home*.
3. Nach dem Installieren öffnen Sie die App und folgen den Anweisungen.




7.3 Geräteverbindung herstellen

1. Schalten Sie den Sous-vide Stick ein.
2. Drücken Sie ca. 3 Sekunden die Taste  **10**. Die Taste blinkt schnell. Ein Funksignal wird gesendet.
3. Öffnen Sie die App *Lidl Home* auf Ihrem mobilen Endgerät. Tippen Sie unter

dem Symbol  auf die blaue Schaltfläche. Der Sous-vide Stick wird in einem eigenen Fenster auf Ihrem Mobilgerät angezeigt.


4. Tippen Sie auf die rechte Schaltfläche, um den Sous-vide Stick hinzuzufügen. Der Sous-vide Stick wird nun in der Geräteübersicht als Bluetooth-Gerät angezeigt.
5. Tippen Sie auf das Zeichen **+** im blauen Kreis.
6. Geben Sie die Zugangsdaten zum WLAN ein. Der Verbindungsfortschritt wird im Display angezeigt. Nach kurzer Zeit ist der Sous-vide Stick angemeldet. Beenden Sie die Anmeldung, indem Sie oben rechts auf die blaue Schrift tippen.

HINWEISE:

- Erscheint das Gerät nicht in der Liste der hinzufügbaren Geräte, drücken Sie für ca. 3 Sekunden die Taste  **10**. Die Taste blinkt schnell. Ein Funksignal wird gesendet.
- Direkt nach dem ersten Anmelden in der App öffnet sich eine Seite mit der Verlinkung zur Datenschutzrichtlinie. Zum Einsehen der Datenschutzrichtlinie tippen Sie auf das für Sie zutreffende Land. Für die spätere Einsicht in die Datenschutzrichtlinie ...
 - ... verwenden Sie den Link im jeweiligen App Store oder
 - ... tippen Sie in der App unten auf das Symbol  und danach auf . Wählen Sie Ihre Sprache.
- Ohne Internetverbindung sind die Funktionen der App eingeschränkt. Der Zugriff auf die Nahrungsmittel-Datenbank sowie das Ändern der Benutzereinstellungen sind Offline nicht möglich.

7.4 App-Funktionen für den Sous-vide Stick




Über die App *Lidl Home* können Sie mithilfe der folgenden Symboltasten in der Menüleiste der App verschiedene Funktionen einstellen und aktivieren.

1. Öffnen Sie die App *Lidl Home*.
2. Tippen Sie in der App unten auf das Symbol .
3. Wählen Sie den Sous-vide Stick durch Antippen aus.

In der App finden Sie z. B. die folgenden Funktionen:



Übersicht

- : Sous-vide Stick ein-/ausschalten
- **0:00**: Zeiteinstellung (Beispiel)
- **23.0 °C**: Einstellung der Temperatur (Beispiel)
-  **0:00**: Restzeitanzeige (Beispiel)
-  **23.5°C**: aktuelle Temperatur (Beispiel)
- diverse Icons mit hinterlegten Gartabellen (Temperatur und Garzeit für das jeweilige Gargut sind voreingestellt)





Rezeptvorschläge


Hier finden Sie Rezepte mit Zutatenlisten und Angaben über die Zubereitungsdauer. Auch hier sind Gartabellen hinterlegt.

7.5 Funkverbindung beenden

Beenden Sie die Funkverbindung zwischen dem Sous-vide Stick und Ihrem mobilen Endgerät in der App *Lidl Home*.

1. Öffnen Sie die App *Lidl Home*.
2. Tippen Sie in der App unten auf das Symbol .
3. Wählen Sie den Sous-vide Stick durch Antippen aus.
4. Tippen Sie oben rechts im Display auf das Symbol .
5. Tippen Sie unten auf die Schaltfläche zum Entfernen des Geräts.
6. Tippen Sie auf die Schaltfläche zum Trennen.
oder
Tippen Sie auf die Schaltfläche zum Trennen und Daten löschen.
7. Tippen Sie auf die Schaltfläche zum Bestätigen.

Sie können die Funkverbindung auch am Sous-vide Stick beenden.

- Drücken Sie ca. 3 Sekunden die Taste  **10**. Die Taste blinkt, die Verbindung ist beendet.

7.6 Standardfunktionen der App Lidl Home

HINWEIS: Die App wird ständig verbessert. Es ist möglich, dass in Zukunft weitere Funktionen aufgenommen werden, die hier noch nicht beschrieben sind.

In der App *Lidl Home* können Sie auch nach dem Installieren Änderungen vornehmen. Personalisieren Sie z. B. die App, indem Sie Ihr Profilfoto hinzufügen und einen Benutzernamen wählen.

Folgende Symbole finden Sie in einer Leiste am unteren Bildrand der App:



Hier finden Sie den Überblick über die gekoppelten Geräte und deren Status (Off-/Online). Tippen Sie auf das Symbol des Gerätes, um Zugriff auf die gerätespezifischen Funktionen zu erlangen.



Steuern Sie Geräte, z. B. Lampen, mit einem Klick und automatisieren Sie deren Funktionen.



In diesem Bereich personalisieren Sie die App und haben Zugriff auf Informationen zur App und Ihrem smarten Gerät:

Symbol	Funktion
	- Gerät einer Smartwatch hinzufügen (falls von der Smartwatch, deren Betriebssystem und dem Gerät unterstützt)
	- Benachrichtigungen aktivieren/deaktivieren/einstellen - Liegen Nachrichten vor, wird dies mit einem blauen Punkt hinter dem Symbolnamen gekennzeichnet.
	- Hilfe-Center
	- Gerät mit Google Assistant steuern (falls von Google Home und dem Gerät unterstützt)
	- Push-Nachrichten einrichten - Gerät abmelden - Cache löschen
	- Datenschutzbestimmungen
	- Impressum
	- Bedienungsanleitung herunterladen - Kontakt zum Kundenservice Lidl

Symbol	Funktion
	- Profilfoto - Benutzername - Kontozugang ändern oder Konto löschen - Temperatureinheit - Zeitzone
	- Standorte der Geräte verwalten (falls von Geräten unterstützt)

8. Tipps und Tricks

8.1 Geeignete Lebensmittel für Sous-*vide*

Besonders gut geeignet für die Sous-*vide*-Methode ist Fleisch und dabei auch durchaus weniger edle Teile. Durch die lange Garzeit und eine entsprechende Marinade werden auch weniger gute Stücke butterzart.

Aber auch Fisch und festes Gemüse, Eier und festes Obst eignen sich für diese Methode.

Die ganze Bandbreite der Möglichkeiten entnehmen Sie bitte einem Sous-*vide*-Kochbuch, das Sie z. B. im Fachbuchhandel erhalten.

8.2 Ungeeignete Lebensmittel für Sous-*vide*

- Nicht gut eignen sich folgende Lebensmittel für die Sous-*vide*-Methode: Spitzkohl, Lauch, Mangold, Spinat, sowie Kohlsorten, die leicht zerkochen, wie Blumenkohl, Rosenkohl oder Brokkoli.
- Kohlsorten sondern Schwefelgase ab, die bei diesem Verfahren nicht entweichen können und somit den Geschmack negativ beeinflussen.

8.3 Rückwärts-Garen

- Sie können Fleisch auch zu Beginn des Prozesses anbraten. Anschließend geben Sie die gewünschten Gewürze oder eine Marinade dazu und vakuumieren es dann. Nach dem Sous-*vide* Garen kann das Fleisch dann sofort serviert werden. Diese Methode eignet sich am Besten für Bratenstücke.

8.4 Tipps

- Marinieren: Die Kombination Vakuumverpacken mit Marinade und langsames Garziehen im Wasserbad bietet sehr intensive Geschmackserlebnisse.
- Testen Sie Ihr übliches Würzverfahren mit der Sous-*vide*-Methode zuerst an kleinen Stücken Lebensmittel. Die Gewürze können im Vakuumverfahren anders reagieren. Besonders Salz und Knoblauch werden intensiver wahrgenommen und müssen in der Regel sparsamer als bei anderen Kochmethoden eingesetzt werden.
- Lebensmittel, die mariniert werden sollen, sollten Sie schon einen Tag vorher mit der Marinade einschweißen und in den Kühlschrank legen. Bei kleinen Stücken (z. B. kleinen Jacobsmuscheln) kann das Marinieren und Einschweißen auch wenige Stunden vorher geschehen.
- Achten Sie darauf, dass Vakuumbbeutel im Wasserbad nicht zusammenge-drückt werden. An den Stellen, an denen die Beutel dauerhaft Kontakt haben, hat das Lebensmittel einen anderen Garpunkt.
- Der Sous-*vide* Stick ist kein Wasserkocher. Deshalb ist es ratsam das Wasser schon gleich in der gewünschten Temperatur in den Wasserbehälter zu geben. So vermeiden Sie längere Wartezeiten beim Aufheizen des Wassers.
- Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht heißer als die gewünschte Temperatur ist, dies könnte das Ergebnis verfälschen.

9. Garzeiten

9.1 Fleisch auf die Kerntemperatur garen

Die folgende Tabelle zeigt, wie gar ein Stück Fleisch ist, wenn die genannte Kerntemperatur erreicht ist. Dies ändert sich auch nicht durch längere Zeit im Wasserbad, da die Kerntemperatur im Lebensmittel nie höher als die eingestellte Wassertemperatur steigen kann.

Die Kerntemperatur ist die Temperatur in der Mitte des Lebensmittels.

Tabelle für Rind, Schwein, Lamm und Wild

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

Kern- temperatur	Gargrad
49 °C	bleu/blau - fast roh
52 °C - 55 °C	rare/blutig - schmaler Rand gar
55 °C - 60 °C	medium rare - dickerer Anteil noch rosa
60 °C - 65 °C	medium - innen rosa
65,5 °C - 68 °C	medium well - fast ganz durch
68 °C - 71 °C	well done - ganz durch- gegart

9.2 Gartabelle

Die in der folgenden Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Die tatsächliche Garzeit hängt ab von:

- Größe und Frische der Lebensmittel;
- Qualität und der Beschaffenheit des Produktes;
- Bei Fleisch: Rasse des Tieres;
- Füllmenge;
- Persönlichen Vorlieben (Steak medium oder durch; Gemüse bissfest oder weich);
- Die Angaben gelten für einen Vakuumbeutel.

HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass alle Stücke in etwa gleich groß/dick sind.
- Bereiten Sie das Gemüse vor, indem Sie Strünke abschneiden und großes Gemüse in gleich große Stücke teilen.
- Besonders Geflügel muss vollständig durchgegart sein, um die Gefahr einer Salmonelleninfektion zu vermeiden. Geflügel vor dem Servieren am besten kurz anbraten.

Gargut	Gargrad	Dicke/ Gewicht etc.	Temperatur Wasserbad	Garzeit im Wasserbad
Rind Filet, Steak	medium rare	30 mm	56 °C	50 min
	medium rare	40 mm	56 °C	75 min
Rind Roastbeef	medium	Strang 60 mm	56 °C	6 Stunden
Rind Flanksteak	medium		57 °C	12 Stunden
Schwein Filet	durch	30 mm	60 °C	2 Stunden
	durch	40 mm	60 °C	2,5 Stunden
Schweine- nackten	durch	700 g	68 °C	24 Stunden
Lammkarree	medium	10 - 15 mm	56 °C	45 min
Hühnerbrust	durch	20 - 25 mm	72 °C	2 Stunden
Putenbrust	durch	15 - 30 mm	72 °C	2 Stunden
Entenbrust	durch	15 - 25 mm	72 °C	3 Stunden
Gänsebrust	durch	20 mm	80 °C	8 Stunden
Lachs	gabelzart	25 mm	45 °C	20 min
Kabeljau	gabelzart	25 mm	52 °C	40 min
Rotbarsch	gabelzart	25 mm	47 °C	20 min
Garnelen	fertig	nebeneinander	85 °C	20 min
Jakobs- muscheln	fest	18 - 25 mm	47 °C	30 min
Kartoffeln	gar	kleine, halbiert	85 °C	1 Stunde
Möhren	etwas Biss	ca. 10 mm	85 °C	40 min

Gargut	Gargrad	Dicke/ Gewicht etc.	Temperatur Wasserbad	Garzeit im Wasserbad
grüne Bohnen (Tiefkühlware, angetaut)	etwas Biss		82 °C	30 min
Spargel	bissfest	nebeneinander	82 °C	25 min
Ei in Schale	Eigelb zähflüssig Eiweiß fast nur flüssig		62 °C	1 Stunde
Ei in Schale	Eigelb cremig Eiweiß eher fest		66 °C	1 Stunde
Ei in Schale	Eigelb fest Eiweiß fest		75 °C	1 Stunde

10. Rezepte

Die Garzeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle und/oder Ihrem Sous-vide Kochbuch.

Rinderfilet

1. Würzen Sie das Fleisch mit wenig Salz.
2. Vakuumieren Sie das Fleisch.
3. Geben Sie den Beutel in das Wasserbad.
4. Nach dem Ende des Programms nehmen Sie das Fleisch aus dem Beutel und tupfen es mit Küchenpapier trocken.
5. Machen Sie Butter oder Öl in einer Pfanne heiß und braten das Filet von beiden Seiten kurz an. Beim Anbraten nach Geschmack würzen. Groben Pfeffer erst gegen Ende der Bratzeit hinzufügen.

Roastbeef

1. Würzen Sie das Fleisch mit wenig Salz.
2. Vakuumieren Sie das Fleisch.
3. Geben Sie den Beutel in das Wasserbad.
4. Nach dem Ende des Programms nehmen Sie das Fleisch aus dem Beutel und tupfen es mit Küchenpapier trocken.
5. Machen Sie Butter oder Öl in einer Pfanne heiß und braten das Roastbeef von allen Seiten kurz an. Beim Anbraten nach Geschmack würzen. Groben Pfeffer erst gegen Ende der Bratzeit hinzufügen.

Das passt besonders gut:

- Bratkartoffeln
- Remoulade

Lammkarree

1. Drücken Sie 1 - 2 Knoblauchzehen in etwas Olivenöl.
2. Geben Sie etwas Salz und Pfeffer in das Öl und mischen alles mit einer Gabel durch.
3. Ziehen Sie die Lammkarrees durch das Öl und geben Sie die Karrees einzeln

oder nebeneinander liegend in den Vakuumbeutel.

4. Vakuumieren Sie das Fleisch.
5. Legen Sie das vakuumierte Fleisch ca. 12 Stunden in den Kühlschrank.
6. Geben Sie den Beutel in das Wasserbad.
7. Nach dem Ende des Programms nehmen Sie das Fleisch aus dem Beutel und tupfen es mit Küchenpapier trocken.
8. Erhitzen Sie Olivenöl in einer Pfanne und braten die Lammkarrees von beiden Seiten kurz an, damit sie eine schöne Farbe bekommen.

Das passt besonders gut:

- Kräuterkruste (Nachbehandlung im Backofen)
- heiße Tomaten
- gebratene Zucchinischeiben

Hähnchenbrust mediterrane

1. Pro Vakuumbeutel nehmen Sie eine mittelgroße Tomate und einige Scheiben Zucchini.
Schneiden Sie Tomaten in kleine Würfel und Zucchini in dünne Scheiben.
2. Pressen Sie eine Knoblauchzehe aus.
3. Mischen Sie die Tomaten mit den Zucchini und dem Knoblauch, geben einen Esslöffel Olivenöl dazu und mischen alles mit einer Gabel durch.
4. Hähnchenbrüste salzen und pfeffern und dann in einer geölten Pfanne ganz kurz scharf anbraten.
5. Geben Sie die Hähnchenbrüste einzeln in den Vakuumbeutel und geben anschließend das Gemüse zu der Hähnchenbrust.
6. Vakuumieren Sie das Fleisch.
7. Geben Sie den Beutel in das Wasserbad.
8. Nach dem Ende des Programms nehmen Sie das Fleisch und das Gemüse aus dem Beutel und geben es direkt auf den Teller.

Das passt besonders gut:

- frisches Baguette
- Nudeln

Spargel

1. Schälen und waschen Sie den Spargel.
2. Schneiden Sie die unteren Enden ab.
3. Salzen Sie die Spargelstangen.
4. Legen Sie die Spargelstangen nebeneinander in den Vakuumbutel.
5. Streichen Sie mit einem Messer etwas Butter auf den Spargel.
6. Vakuumieren Sie den Spargel.
7. Geben Sie den Beutel in das Wasserbad.

Das passt besonders gut:

- junge Kartoffeln
- roher Schinken oder ein Wiener Schnitzel
- gegrilltes Lachsfilet

Möhren (Wurzeln) für Antipasti

1. Schälen und waschen Sie Möhren.
2. Schneiden Sie die unteren Enden ab und schneiden die Möhren dann in Scheiben.
3. Gießen Sie etwas Olivenöl in eine Schale.
4. Drücken Sie 1 - 2 Knoblauchzehen in das Öl.
5. Geben Sie einen Teelöffel Rosmarin, etwas Fenchel sowie eine Prise Salz und Pfeffer in das Öl.
6. Verrühren Sie alle Zutaten im Öl mit einer Gabel.
7. Legen Sie die Möhrenscheiben in den Vakuumbutel.
8. Gießen Sie das Öl in den Vakuumbutel.
9. Vakuumieren Sie die Möhren.
10. Lassen Sie den oder die Beutel über Nacht im Kühlschrank.
11. Geben Sie den Beutel in das Wasserbad.

12. Geben Sie die Möhren in eine Schale. Sie können warm oder kalt genossen werden.

Das passt besonders gut:

- Weitere Antipasti wie eingelegte Oliven, Zucchini u.s.w.

Lachs

1. Waschen Sie den Lachs und tupfen ihn dann trocken. Falls der Fisch noch Haut hat, lassen Sie sie dran. Sie gibt dem Fisch später Halt und er kann wunderbar darauf gebraten werden.
2. Schneiden Sie ein bis zwei Scheiben von einer Zitrone ab.
3. Stechen Sie mit einer Gabel mehrmals in das Fruchtfleisch der Zitrone.
4. Legen Sie den Lachs, die Zitronenscheiben und 1 - 2 Blätter Salbei in den Vakuumbutel.
5. Vakuumieren Sie den Lachs.
6. Geben Sie den Beutel in das Wasserbad.
7. Nach dem Ende des Programms nehmen Sie den Lachs möglichst mit einem Pfannenwender (Pfannenmesser) vorsichtig aus dem Beutel.
8. Tupfen Sie den Lachs mit Küchenpapier trocken.
9. Machen Sie Butter oder Öl in einer Pfanne heiß und braten den Lachs kurz von beiden Seiten. Beim Anbraten nach Geschmack würzen.

Das passt besonders gut:

- Spargel, grünes Gemüse
- Kartoffeln
- Meerrettichsoße

Thunfisch (halb roh)

1. Waschen Sie den Thunfisch und tupfen ihn dann trocken. Falls der Fisch noch Haut hat, lassen Sie sie dran. Sie gibt dem Fisch später Halt und er kann wunderbar darauf gebraten werden.
2. Bestreuen Sie den Thunfisch mit einigen Körnern Meersalz.

3. Legen Sie den Thunfisch in den Vakuumbutel.
4. Vakuumieren Sie den Thunfisch.
5. Geben Sie den Beutel in das Wasserbad.
6. Nach dem Ende des Programms nehmen Sie den Thunfisch möglichst mit einem Pfannenwender (Pfannennmesser) vorsichtig aus dem Beutel.
7. Tupfen Sie den Thunfisch mit Küchenpapier trocken.
8. Machen Sie Butter oder Öl in einer Pfanne heiß und braten den Thunfisch kurz von beiden Seiten. Beim Anbraten nach Geschmack würzen. Groben Pfeffer erst gegen Ende der Bratzeit hinzufügen.

Das passt besonders gut:

- Wasabi, Sojasoße
- Reis
- Knoblauch-Brot

11. Reinigen, Entkalken und Aufbewahren

11.1 Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen/Verbrühen!

- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker **1** des Gerätes.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Das Basisgerät **2**, die Anschlussleitung und der Netzstecker **1** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Sous-vide Stick reinigen

1. Reinigen Sie den Sous-vide Stick mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
2. Lassen Sie das Gerät (auch das Innere der Metallhülse **4** und des Plastikfußes **5**) vollständig trocknen, bevor Sie es wegräumen.

Küchenutensilien reinigen

- Alle Küchenutensilien (Messer, Gabeln, Küchenbretter), die mit rohen Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen umgehend gereinigt werden - am besten mit heißem Seifenwasser. Beachten Sie ggf. die Reinigungsanleitung der Küchenutensilien.

11.2 Entkalken

Nach einiger Zeit wird sich durch den Kochvorgang Kalk in Teilen des Sous-vide Sticks absetzen (je nach Härtebereich des verwendeten Wassers). Diesen sollten Sie in regelmäßigen Abständen entfernen, da sonst der Stromverbrauch des Gerätes zunimmt.

HINWEIS: Beachten Sie die Dosierungshinweise auf der Verpackung der Zitronensäure. Die hier beschriebene Dosierung bezieht sich auf reine kristalline Zitronensäure.

1. Stellen Sie eine Lösung aus kaltem Leitungswasser und kristalliner Zitronensäure her. Verwenden Sie dabei ca. 2 - 3 Esslöffel Zitronensäure auf 1 Liter Wasser.
2. Bereiten Sie mit dieser Lösung ein Wasserbad vor (siehe "Wasserbad vorbereiten" auf Seite 60). Der Wasserstand soll sich knapp unterhalb der Markierung **MAX 7** befinden.
3. Stecken Sie den Netzstecker **1** in eine Steckdose.
4. Stellen Sie eine Temperatur von 70 °C und eine Zeit von 20 Minuten ein und starten das Programm (siehe "Einstellungen vornehmen" auf Seite 60).
5. Wenn das Programm beendet ist, lassen Sie das Wasserbad und das Gerät abkühlen.
6. Schütten Sie die Zitronensäurelösung weg und spülen Topf und Gerät gründlich mit kaltem Wasser ab.
7. Lassen Sie das Gerät (auch das Innere der Metallhülse **4** und des Plastikfußes **5**) vollständig trocknen, bevor Sie es wegräumen.

11.3 Aufbewahren

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.
- Lassen Sie das Gerät (auch das Innere der Metallhülse **4** und des Plastikfußes **5**) vollständig trocknen, bevor Sie es wegräumen.

12. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. 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. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland 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.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

13. Problemlösung


Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none">• Ist die Stromversorgung sichergestellt?• Ist das Gerät eingeschaltet?
Lange Aufheizzeit (Phase 1)	<ul style="list-style-type: none">• Haben Sie sehr kaltes Wasser eingefüllt? Dies verlängert die benötigte Aufheizzeit.
Lebensmittel nach der angegebenen Zeit noch nicht gar	<ul style="list-style-type: none">• Sind die Lebensmittel deutlich dicker, als im Rezept oder der Tabelle beschrieben?• Wurden die Vakuumbbeutel während des Garens eng zusammengedrückt?• Haben Sie die richtige Temperatur eingestellt?• Entweder vakuumieren Sie das Lebensmittel erneut und geben es in das Wasserbad, oder Sie verarbeiten es mit einer anderen Garmethode weiter.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Sehr viel Wasser im Vakuumbbeutel	<ul style="list-style-type: none"> Dies deutet auf einen Fehler beim Vakuumieren hin. Der Vakuumbbeutel war nicht richtig verschlossen.
Das Gerät schaltet sich vor dem Ende der eingestellten Garzeit aus / lang andauernde Pieptöne sind zu hören.	<ul style="list-style-type: none"> Ist der Wasserstand unter die Markierung MIN 6 gesunken? Füllen Sie Wasser nach.
Fehlercode -3.3 wird angezeigt / ein andauernder Piepton ist zu hören	<ul style="list-style-type: none"> Wasserstand unter der Markierung MIN 6? Füllen Sie Wasser nach. In allen anderen Fällen: Ziehen Sie den Netzstecker und lassen das Gerät überprüfen.
App findet das Gerät nicht	<ul style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Gerät ein und drücken ca. 3 Sekunden die Taste  10. Die Taste blinkt. Ein Funksignal wird gesendet und der Name des Gerätes taucht in der App auf.
App kann keine Verbindung zwischen Router, Mobilgerät und Sous-vide Stick herstellen	<ul style="list-style-type: none"> Versuchen Sie, den Sous-vide Stick, das Mobilgerät und den Router so nahe beieinander wie möglich zu platzieren.

14. Technische Daten

Modell:	SSVSS 1200 A1
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Schutzart:	IPX7 (geschützt gegen zeitweiliges Untertauchen)
Leistung:	1200 W
Temperaturbereich:	30 °C - 95 °C (einstellbar in 0,1-°C-Schritten)
Aufheizzeit:	8 L von 24,4 °C auf 60 °C in 25 Min.
Wasserumwälzung:	ca. 8 L / Min.
WiFi Frequenzbereich:	2.400 - 2.483,5 Mhz
Sendeleistung:	< 20 dBm

Hinweise zur EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die HOYER Handel GmbH, dass das Gerät SSVSS 1200 A1 der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Hiermit erklärt die HOYER Handel GmbH, dass sich das Produkt in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und geltenden Vorschriften der ROHS 2011/65/EU befindet. Eine vollständige EU-Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter: <http://qr.hoyerhandel.com/d/379259>

Verwendete Symbole

	Geprüfte Sicherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung

Technische Änderungen vorbehalten.

15. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der 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.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere 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 lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center 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 die Artikelnummer **IAN: 379259_2201** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **379259_2201** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 379259_2201



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND