



Bedienungs- anleitung

AMBIANO®

SOUS VIDE STICK



Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung.*

Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.*

Ihr Hofer-Serviceportal

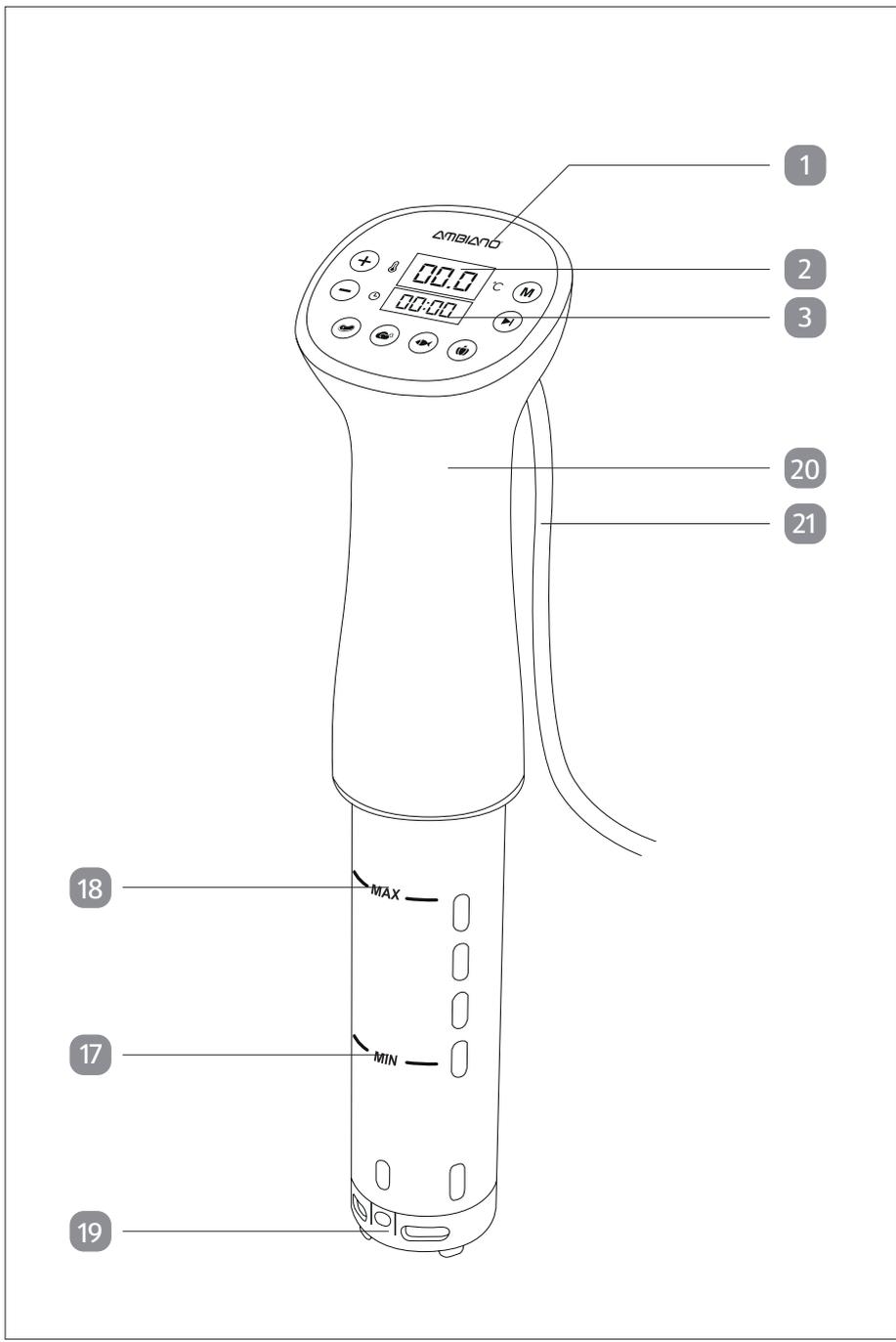
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer-Serviceportal unter www.hofer-service.at.

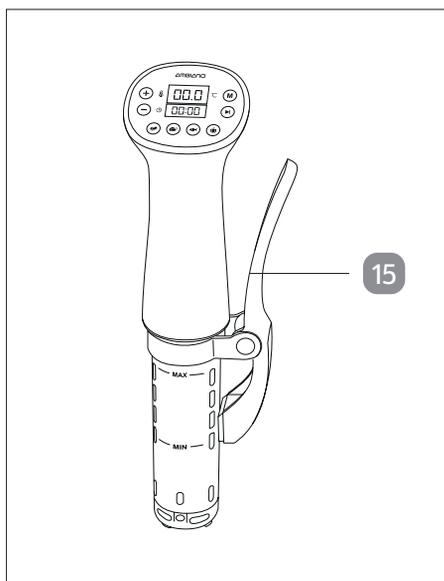
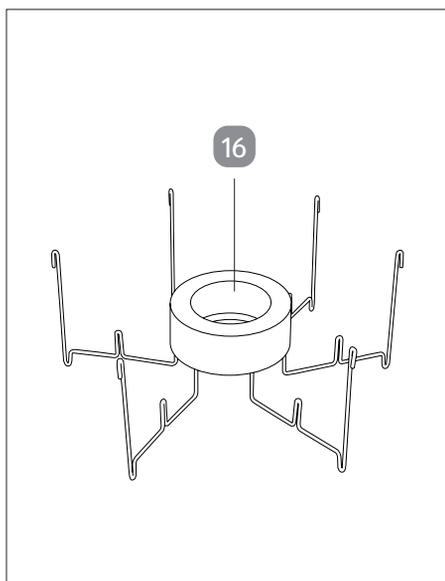
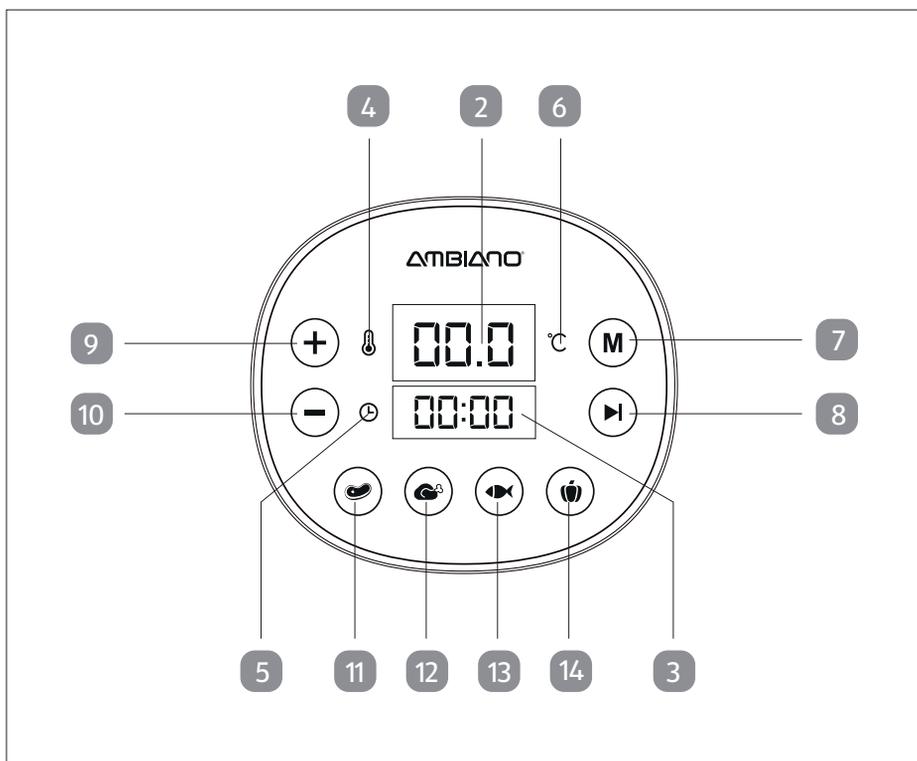


*Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	4
Komponenten	6
Verwendung	7
Allgemeines	9
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	9
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	9
Zeichenerklärung	10
Sicherheit	10
Hinweiserklärung	10
Allgemeine Sicherheitshinweise	11
Erstinbetriebnahme	17
Sous Vide Stick und Lieferumfang prüfen	17
Grundreinigung	17
Aufstellen des Sous Vide Sticks	18
Fixierklammer verwenden	18
Gestell verwenden	19
Bedienung	20
Sous Vide Stick verwenden	20
Startverzögerung	23
Nach dem Garen	24
Garvorgang vorzeitig abbrechen	24
Temperatur oder Garzeit während des Aufheiz- oder Garvorgangs ändern	24
Zu niedriger Wasserstand	25
Zu hoher Wasserstand	25
Garzeiten	25
Garprogramme	26
Störungstabelle und Fehlercodes	27
Reinigung und Pflege	29
Sous Vide Stick entkalken	30
Aufbewahrung	31
Technische Daten	31
Konformitätserklärung	32
Entsorgung	32
Verpackung entsorgen	32
Altgerät entsorgen	32
Datenschutz	32

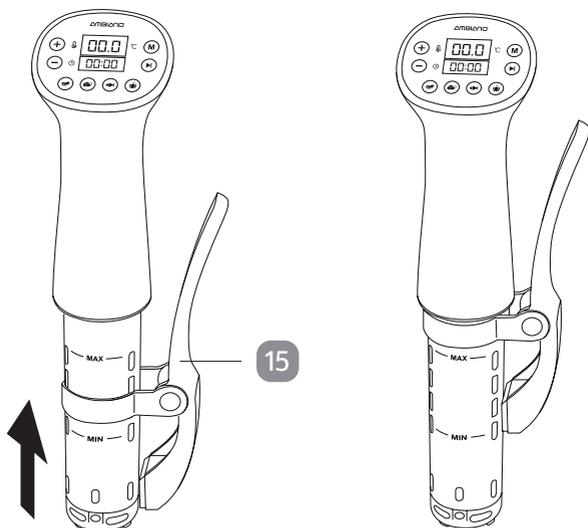




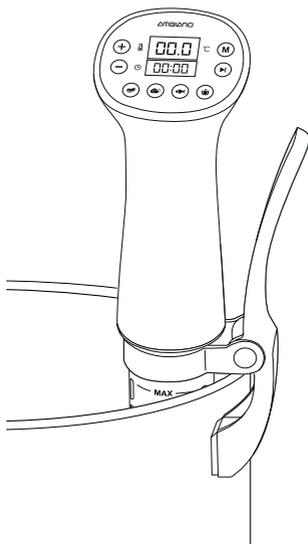
Komponenten

- 1 Bedienfeld
- 2 Temperaturdisplay (in Celsius)
- 3 Zeitdisplay (hh:mm)
- 4 Temperatur-LED
- 5 Zeit-LED
- 6 Celsius-LED
- 7 **M** Taste
- 8 ▶ Taste
- 9 Plus-Taste
- 10 Minus-Taste
- 11 Einstellungstaste Fleisch 
- 12 Einstellungstaste Geflügel 
- 13 Einstellungstaste Fisch 
- 14 Einstellungstaste Gemüse 
- 15 Fixierklammer
- 16 Gestell
- 17 Markierung **MIN**
- 18 Markierung **MAX**
- 19 Heizstababdeckung
- 20 Griff
- 21 Netzkabel / Stecker

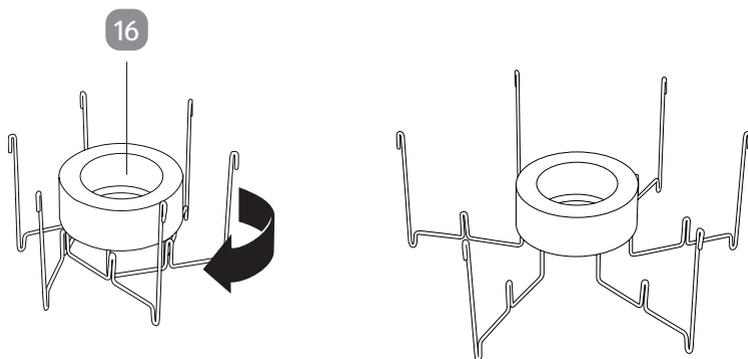
A



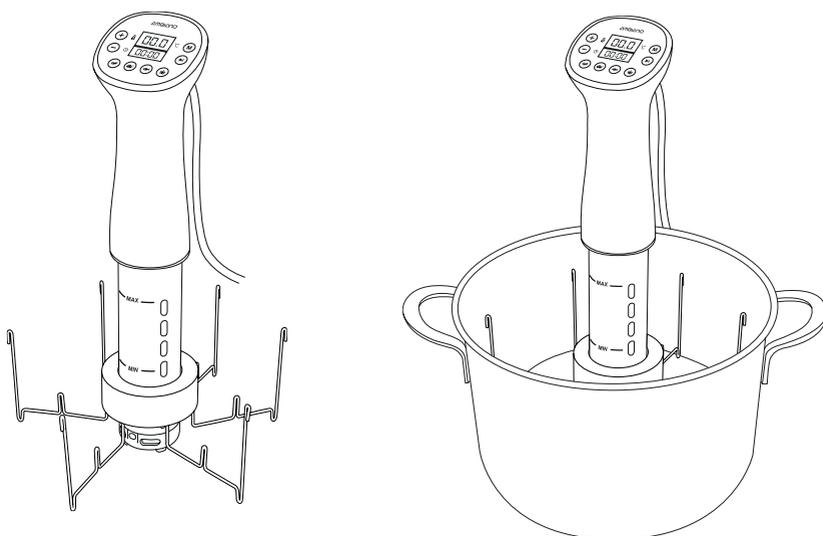
B



C



D



Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Sous Vide Stick. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Sous Vide Stick einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Sous Vide Stick führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Sous Vide Stick an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Die Bedienungsanleitung kann über den QR Code im PDF Format heruntergeladen werden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Sous Vide Stick ist ausschließlich dazu geeignet, vakuumierte Lebensmittel bei Temperaturen unter 100 Grad über mehrere Stunden im Wasserbad zu garen. Das Garen von in Beuteln vakuumierten gefrorenen Lebensmitteln ist bei entsprechend verlängerter Garzeit auch möglich.

Der Sous Vide Stick ist für den Privatgebrauch bestimmt oder für haushaltsähnliche Benutzung wie:

- in Küchen, für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen.

Verwenden Sie den Sous Vide Stick nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Sous Vide Stick ist kein Kinderspielzeug. Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole werden auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung verwendet.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS-Zeichen) bescheinigt, dass das Produkt den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG) entspricht. Das GS-Zeichen zeigt an, dass bei bestimmungsgemäßer Verwendung und bei vorhersehbarer Fehlanwendung des gekennzeichneten Produkts die Sicherheit und Gesundheit des Nutzers nicht gefährdet sind. Es handelt sich hierbei um ein freiwilliges Sicherheitszeichen, das der TÜV Rheinland ausgestellt hat.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Der Sous Vide Stick darf nur in Innenräumen betrieben werden.



Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Sous Vide Sticks die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Referenz auf.

IPX7

Schutz gegen Eindringen von Wasser bei komplettem Eintauchen für begrenzte Zeit (1 Meter tief für 30 Minuten).

Sicherheit

Hinweiserklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



Dieses Signalsymbol /-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalsymbol /-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie den Sous Vide Stick nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie den Sous Vide Stick nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie den Sous Vide Stick bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie den Sous Vide Stick nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Die Netzanschlussleitung dieses Gerätes kann nicht ersetzt werden. Bei Beschädigung der Leitung ist das Gerät zu verschrotten.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.

- Beachten Sie stets die in der Bedienungsanleitung aufgeführten Warnhinweise des Sous Vide Sticks.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Sous Vide Stick befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Betreiben Sie den Sous Vide Stick nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Tauchen Sie weder das Netzkabel noch den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Es sollte ausschließlich der Heizstab in Wasser getaucht werden.
- **WARNUNG!** Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf den Netzstecker und das Netzkabel überläuft.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie den Sous Vide Stick, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Nutzen Sie keine Verlängerungskabel oder beschädigte Netzkabel.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten oder heiße Oberflächen.
- Verwenden Sie den Sous Vide Stick nur in trockenen Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen.
- Greifen Sie niemals nach dem Sous Vide Stick, wenn er komplett ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Sous Vide Stick durch eine Fachwerkstatt oder den Kundendienst prüfen, bevor Sie ihn erneut verwenden.

- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Sous Vide Stick hineinstecken.
- Wenn Sie den Sous Vide Stick nicht benutzen, ihn reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie den Sous Vide Stick immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie den Sous Vide Stick vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Sous Vide Stick aus dem Topf und dem Wasser nehmen.
- ACHTUNG! Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- Das Produkt nur zweckbestimmt anwenden. Bei Fehlanwendung besteht Verletzungsgefahr!



Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieser Sous Vide Stick darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Sous Vide Stick spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- Dieser Sous Vide Stick kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

- Halten Sie Kinder vom Sous Vide Stick und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.



Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden Teile des Sous Vide Sticks und das Wasser sehr heiß. Sie können sich verbrennen!

- Aus dem Topf tritt heißer Dampf aus! Halten Sie sich und andere Personen vom austretenden Wasserdampf fern!
- Der Stecker des Sous Vide Sticks ist zu ziehen, bevor er aus dem Wasser genommen wird.
- Berühren Sie die heißen Teile des Sous Vide Sticks während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!
- Berühren Sie nach der Anwendung nicht die Oberfläche des Heizelements, da es noch über Restwärme verfügt. Beachten Sie, dass der Sous Vide Stick auch nach dem Abschalten noch heiß sein kann! Berühren Sie daher mit dem Sous Vide Stick keine brennbaren Oberflächen und legen Sie den Sous Vide Stick nicht auf brennbaren Oberflächen ab.
- Fassen Sie den Sous Vide Stick ausschließlich am Griff an.
- Benutzen Sie Topflappen, um den Topf zu bewegen.
- Verwenden Sie hitzebeständige Zangen, um das Gargut aus dem Topf zu holen oder es in den Topf zu legen.

**VORSICHT!****Gesundheitsgefahr!**

Sie können sich an verdorbenen Lebensmitteln, insbesondere Fleisch, Fisch und öligen Lebensmitteln den Magen verderben!

- Beachten Sie alle grundlegenden Hinweise zur sicheren Verarbeitung der Lebensmittel und halten Sie sich an die Temperaturhinweise sowie Garzeiten und Empfehlungen zur Weiterverarbeitung.
- Verwenden Sie immer frische und unbenutzte Folienbeutel zum vakuumieren. Achten Sie bei der Wahl der Folienbeutel darauf, dass diese sowohl zum Erhitzen als auch zum Einfrieren geeignet sein müssen, um Schäden am Beutel zu vermeiden.
- Der Sous Vide Stick ist nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Achten Sie darauf, dass die zu garenden Lebensmittel gut verschlossen in Vakuumbeteln oder Gefrierbeteln eingepackt sind, bevor Sie den Sous Vide Stick einsetzen.
- Reinigen Sie den Sous Vide Stick nach jeder Benutzung wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

HINWEIS!**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Sous Vide Stick kann zu Beschädigungen des Sous Vide Sticks führen.

- Stellen Sie den Topf mit dem Sous Vide Stick auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie den Topf nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.

- Verwenden Sie den Sous Vide Stick ausschließlich mit einem hitzebeständigen Topf oder Behälter. Stellen Sie sicher, dass der Topf groß genug ist, damit der Sous Vide Stick einen sicheren Halt hat.
- Betreiben Sie den Sous Vide Stick mit ausreichend Wasser. Beachten Sie immer die maximale und die minimale Wassermenge am Sous Vide Stick.
- Stellen Sie den Sous Vide Stick so auf, dass der beim Gebrauch auftretende heiße Wasserdampf gut abziehen kann.
- Achten Sie darauf, dass der Sous Vide Stick senkrecht im Topf platziert ist.
- Befestigen Sie den Sous Vide Stick mit der Fixierklammer am Rand eines Behälters oder stellen Sie ihn mit Hilfe des Gestells in den Behälter. Beachten Sie die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen des Sous Vide Sticks“ und „Bedienung“.
- Verwenden Sie den Sous Vide Stick ausschließlich zum Erhitzen von sauberem Trinkwasser. Andere Flüssigkeiten können den Sous Vide Stick beschädigen. Verwenden Sie kein demineralisiertes Wasser (VE-Wasser).
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie den Topf mit dem Sous Vide Stick nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen. Durch den austretenden Dampf können Möbelstücke beschädigt werden.
- Stellen Sie den Sous Vide Stick nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie den Sous Vide Stick niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) aus.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig abgewickelt ist.
- Lassen Sie den Sous Vide Stick nicht unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.

- Decken Sie den Sous Vide Stick niemals mit Folien, Tüchern oder anderen Gegenständen ab, wenn er in Betrieb ist.
- Verwenden Sie den Sous Vide Stick nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Sous Vide Sticks Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

Erstinbetriebnahme

Sous Vide Stick und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Sous Vide Stick schnell beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.
 1. Nehmen Sie den Sous Vide Stick aus der Verpackung.
 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
 3. Kontrollieren Sie, ob der Sous Vide Stick oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Sous Vide Stick nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Grundreinigung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Sous Vide Sticks wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Aufstellen des Sous Vide Sticks

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Sous Vide Stick kann zu Beschädigungen des Sous Vide Sticks führen.

- Achten Sie darauf, dass der Sous Vide Stick senkrecht im Topf oder Behälter platziert ist. Der Sous Vide Stick darf den Topfboden berühren.
- Verwenden Sie den Sous Vide Stick ausschließlich mit einem hitzebeständigen, hohen, möglichst schweren Topf oder Behälter. Stellen Sie sicher, dass der Topf groß genug ist, damit der Sous Vide Stick einen sicheren Halt hat.
- Wählen Sie einen Topf oder Behälter, der groß genug ist, damit der Sous Vide Stick, das Gargut und die entsprechende Wassermenge hineinpassen.
- Der Sous Vide Stick kann maximal 15 Liter Wasser erwärmen.

Der Sous Vide Stick kann auf 2 Arten an einem Topf oder Behälter befestigt werden. Der Lieferumfang beinhaltet eine Fixierklammer **15** und ein Gestell **16**.

Sollte die Topfhöhe nicht ausreichen, um den Sous Vide Stick mit der Fixierklammer zu befestigen, können Sie den Sous Vide Stick mit Hilfe des Gestells aufstellen.

Fixierklammer verwenden



Verletzungsgefahr!

Die Fixierklammer **15** ist mit einer Druckfeder ausgestattet. Das unkontrollierte Zurückspringen der gespannten Feder kann zu Verletzungen führen.

HINWEIS!

- Stellen Sie sicher, dass der Topf die entsprechende Wassermenge innerhalb der **MIN** und **MAX** Wassermarkierung des Gerätes einhalten kann. Diese Markierungen beziehen sich auf den Wasserstand nach dem Einlegen der Lebensmittel.
- Wählen Sie einen hohen, möglichst schweren Topf, der stabil steht. Lesen Sie dazu auch das Kapitel „Aufstellen des Sous Vide Sticks“.

Der Sous Vide Stick wird mit der montierten Fixierklammer **15** geliefert. Zum Entfernen der Fixierklammer schieben Sie diese vorsichtig von dem Sous Vide Stick.

Falls Sie die Fixierklammer nach Verwendung des Gestells wieder montieren wollen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Fassen Sie den Sous Vide Stick stets am Griff **20** an.
2. Schieben Sie die Fixierklammer **15** von unten auf den Sous Vide Stick. Die Fixierklammer muss bis zum Griff hochgeschoben werden (siehe **Abb. A**).



Eventuell lässt sich die Fixierklammer nur schwergängig über den Sous Vide Stick schieben. Bewegen Sie deshalb die Klammer während des Hochschiebens leicht hin und her.

3. Anschließend können Sie den Sous Vide Stick an der Seite des Topfes oder eines Behälters festklemmen (siehe **Abb. B**).
4. Die Topfwand muss sich dabei zwischen der Fixierklammer und dem Sous Vide Stick befinden (siehe **Abb. B**). Achten Sie darauf, dass der Sous Vide Stick fest angeklemt ist.
5. Schließen Sie den Netzstecker an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Schutzleiterkontakt (AC 220 – 240 V / 50 Hz) an.

Gestell verwenden

1. Fassen Sie den Sous Vide Stick stets am Griff **20** an.
2. Um den Sous Vide Stick mit dem Gestell **16** zu verwenden, muss zuvor die Fixierklammer **15** entfernt werden.
3. Ziehen Sie das Gestell leicht auf und stellen Sie es in den gewünschten Topf oder Behälter, sodass die äußeren Streben an der Topfwand anliegen (siehe **Abb. C**).
4. Anschließend stellen Sie den Sous Vide Stick in das Gestell hinein (siehe **Abb. D**).
5. Vergewissern Sie sich, dass der Sous Vide Stick fest steht.

6. Schließen Sie den Netzstecker an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Schutzleiterkontakt (AC 220–240 V / 50 Hz) an.

Bedienung



Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus dem Topf aus. Teile des Sous Vide Sticks werden heiß.

- Berühren Sie die heißen Teile des Sous Vide Sticks während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern.
- Fassen Sie den Sous Vide Stick ausschließlich am Griff an. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!
- Halten Sie sich fern von dem austretenden Wasserdampf.
- Beachten Sie, dass der Sous Vide Stick auch nach dem Abschalten noch heiß sein kann!

Sous Vide Stick verwenden



- Fassen Sie den Sous Vide Stick stets am Griff **20** an.
- Das Wasser sollte lauwarm sein, um ein ideales Ergebnis zu erreichen. Beim Einfüllen von kaltem Wasser kann sich die Garzeit erhöhen.
- Das Gargut muss luftdicht eingepackt werden. Verwenden Sie hierzu Vakuumbbeutel oder Gefrierbeutel.
- Würzen Sie die Lebensmittel nur sehr sparsam. Bestimmte Kräuter oder Gewürze wie z. B. Rosmarin und Knoblauch geben einen sehr intensiven Geschmack ab, der durch das Sous-Vide-Garen noch verstärkt wird.
- Bestimmte grüne Gemüsesorten können beim Sous-Vide-Garen braun werden. Hierzu zählen u. a. Brokkoli und grüner Spargel.
- Wenn Sie mehrere Vakuumbbeutel gleichzeitig in einen Topf geben, markieren Sie die Beutel vorher mit einem wasserfesten Stift. So wissen Sie immer, welche Lebensmittel in welchem Beutel sind und können die jeweils benötigte Garzeit exakt einhalten.

1. Stellen Sie sicher, dass die Heizstababdeckung **19** fest sitzt.
2. Befestigen Sie den Sous Vide Stick mit Hilfe der Fixierklammer **15** oder des Gestells **16** wie in dem vorangegangenen Kapitel „Aufstellen des Sous Vide Sticks“ beschrieben.
3. Füllen Sie einen Topf mit lauwarmen Leitungswasser und stellen Sie ihn auf eine flache, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche. Beachten Sie dabei, dass der Wasserstand nach dem Einlegen des Gargutes zwischen den Markierungen **MIN 17** und **MAX 18** am Sous Vide Stick liegen muss. Der Wasserstand muss mindestens so hoch sein, dass das Gargut komplett im Wasser liegt.



Bitte beachten Sie, dass der Wasserstand nach dem Einlegen der Lebensmittel ansteigt.

4. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
5. Der Sous Vide Stick gibt einen kurzen Signalton aus, ist aber noch ausgeschaltet.
6. Die ►Taste **8** auf dem Bedienfeld **1** leuchtet rot.
7. Drücken Sie die ►Taste ca. 3 Sekunden und das Bedienfeld geht an.
8. Das Temperaturdisplay **2** zeigt die zuletzt eingestellte Soll-Wassertemperatur in Grad Celsius an. Das Zeitdisplay **3** zeigt die Garzeit an (Format **hh:mm**).
9. Die Zeit-LED **5** leuchtet und Sie befinden sich im Einstellungsmodus für die Garzeit. Im Zeitdisplay **3** blinkt die Minutenauswahl. Sie können mit Hilfe der Plus-Taste **9** und Minus-Taste **10** die gewünschten Minuten einstellen.
10. Durch Drücken der **M** Taste **7** wechseln Sie auf die Stundenauswahl. Stellen Sie mit Hilfe der Plus-Taste und Minus-Taste die gewünschten Stunden ein.
Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 99 Stunden, 59 Minuten.
11. Sie gelangen durch weiteres Drücken der **M** Taste zum Temperaturdisplay. Die Zeit-LED **5** erlischt und die Celsius-LED **6** leuchtet weiß. Mit Hilfe der Plus-Taste und Minus-Taste können Sie die Gartemperatur in 0,5 °C-Schritten einstellen. Bei dauerhafter Tastenbetätigung können die Einstellungen schneller vorgenommen werden.

Die einstellbare Gartemperatur beträgt von 30 bis 95 °C.



- Der Sous Vide Stick verfügt über vier vorprogrammierte Garprogramme.
- Statt die Garzeit und -temperatur manuell einzustellen, können Sie auch eines dieser Garprogramme **11 12 13 14** auswählen.
- Drücken Sie nach dem Anschalten mit der ►Taste das gewünschte Programm und bestätigen Sie dies mit ►Taste.

Weitere Informationen können Sie aus dem Kapitel „Garprogramme“ entnehmen.

12. Garzeit und Temperatur sind nun eingestellt.
13. Drücken Sie die ►Taste, um die Einstellungen zu bestätigen.
14. Der Sous Vide Stick gibt drei kurze Signaltöne aus.
15. Die Temperatur-LED **4** leuchtet weiß. Der Sous Vide Stick bringt das Wasser auf die gewünschte Temperatur und beginnt, das Wasser im Topf zu zirkulieren. Dies kann einige Minuten in Anspruch nehmen und richtet sich nach der Wassertemperatur.

Das Temperaturdisplay zeigt stets die aktuelle Temperatur an. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, gibt der Sous Vide Stick drei kurze Signaltöne aus, die Temperatur-LED **4** und Zeit-LED **5** leuchten weiß und das Zeitdisplay beginnt die eingestellte Garzeit herunter zu zählen. Der Garvorgang beginnt.

16. Geben Sie das Gargut in den Topf. Überprüfen Sie die maximale Wassermengenanzeige und schöpfen Sie falls notwendig etwas Wasser ab.
Die Wassertemperatur könnte nun ggf. durch das kältere Gargut anfangs absinken.



Tipp: Um Hitze- und Wasserverluste beim Kochen zu vermeiden, verwenden Sie einen Deckel mit einer Aussparung für den Sous Vide Stick oder decken Sie den Topf mit kleinen Plastik-Brettchen ab. Alternativ können Sie auch Alufolie oder viele kleine, an der Oberfläche schwimmende sog. Kochbälle für das Sous-Vide-Garen verwenden.

17. Sobald das Zeitdisplay „00:01“ anzeigt, ist der Garvorgang beendet. Der Sous Vide Stick gibt mehrere Signaltöne aus.
18. Der Sous Vide Garer schaltet sich automatisch aus. Die ►Taste **8** leuchtet rot.
19. Ziehen Sie den Netzstecker, nehmen Sie den Sous Vide Stick aus dem Topf und legen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
20. Entnehmen Sie den Beutel mit dem Gargut mit einer hitzebeständigen Zange.



Um den Aufheizvorgang vorzeitig abubrechen, drücken Sie länger auf die ►Taste **8**. Das Bedienfeld **1** schaltet sich aus und die ►Taste leuchtet rot.

Startverzögerung



Gesundheitswarnung!

- Es wird empfohlen, diese Einstellung nur für Lebensmittel zu verwenden, die ohne Kühlung lange gelagert werden können.
- Verwenden Sie diese Einstellung nicht für verderbliche Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch.

Sie haben die Möglichkeit den Aufwärmvorgang mit einer Zeitverzögerung von bis zu 99 Stunden und 59 Minuten zu starten. Um die Einstellung vorzunehmen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Nach dem Sie Ihre gewünschte Temperatur und Garzeit eingegeben haben, drücken Sie **noch nicht** die ►Taste. Statt dessen drücken Sie die **M** Taste **7** ca. 3 Sekunden.
2. Das Bedienfeld **1** fängt an zu blinken und Sie befinden sich im Einstellmodus für zeitverzögertes Starten.
3. Sie können nun einstellen, wann der Garprozess starten soll.
4. Im Zeitdisplay **3** blinkt die Minutenauswahl. Mit Hilfe der Plus-Taste **9** und Minus-Taste **10** können Sie die gewünschten Minuten einstellen.
5. Durch Drücken der **M** Taste **7** wechseln Sie auf die Stundenauswahl. Stellen Sie mit Hilfe der Plus-Taste und Minus-Taste die gewünschten Stunden ein. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 99 Stunden, 59 Minuten.
6. Drücken Sie die ►Taste, um die Zeitverzögerung zu aktivieren.
7. Der Sous Vide Stick gibt drei kurze Signaltöne aus und das Bedienfeld blinkt.
8. Das Zeitdisplay zeigt nun die verbleibende Zeit an bis der Garprozess beginnt. Während dieser Zeit blinkt das Bedienfeld kontinuierlich.
9. Sobald die Zeit abgelaufen ist, gibt der Sous Vide Stick drei kurze Signaltöne aus und wechselt vom Modus des zeitverzögerten Startens in die Aufwärmphase und anschließend in den Garvorgang.



Geben Sie beim zeitverzögerten Starten das Gargut direkt zu Anfang in den Topf oder Behälter und verlängern Sie die Garzeit.

Nach dem Garen

Vor allem für Fleisch- und Fischprodukte bietet es sich nach dem Sous-Vide-Garen an, diese noch einmal kurz anzubraten. Dadurch wird den Produkten ein typisches Röstaroma verliehen.

1. Nehmen Sie das Gargut aus dem Beutel.
2. Braten Sie die Fleisch- bzw. Fischstücke bei höchstmöglicher Temperatur für ca. 1 Minute an. Alternativ können Sie das Gargut auch kurz auf den Grill legen oder mit Öl einpinseln und mit einem Butangasbrenner anbraten.
3. Servieren Sie das fertige Gargut.

Wenn Sie das Gargut nicht direkt nach dem Sous-Vide-Garen essen möchten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Kühlen Sie das Gargut in dem vakuumierten Beutel sofort nach dem Garen in Eiswasser ab.
2. Bewahren Sie anschließend den Beutel im Kühlschrank oder im Gefrierschrank auf. Bitte beachten Sie, dass die Lagerzeit je nach Gargut variieren kann.
3. Wärmen Sie das Gargut, wenn Sie es essen möchten, bei mindestens 55 °C auf.

Garvorgang vorzeitig abbrechen

Drücken Sie die ►Taste **8** während des Garvorgangs ca. 3 Sekunden, um diesen vorzeitig abzubrechen. Der Sous Vide Stick schaltet sich aus. Die ►Taste **8** leuchtet rot.

Temperatur oder Garzeit während des Aufheiz- oder Garvorgangs ändern

1. Drücken Sie die ►Taste **8** während des Aufheiz- oder Garvorganges, um in den Einstellungsmodus zu gelangen. Im Zeitdisplay **3** blinkt die Minutenauswahl.
2. Durch Drücken der Plus-Taste **9** oder Minus-Taste **10** können Sie die Eingabe erhöhen oder verringern.
3. Mit Hilfe der **M** Taste **7** können Sie das Eingabefeld wechseln, um ggf. die Stunden oder auch die Garzeit nochmal anzupassen.
4. Drücken Sie die ►Taste **8**, um die Eingabe zu bestätigen.
5. Der Sous Vide Stick gibt drei kurze Signaltöne aus und der Garvorgang wird fortgesetzt.

Zu niedriger Wasserstand

Durch Wasserverdampfung kann besonders bei längeren Garzeiten der Wasserpegel unter die Markierung **MIN 17** des Sous Vide Sticks sinken. In diesem Fall wird der Garprozess gestoppt. Auf dem Temperaturdisplay **2** wird „**ER1**“ angezeigt und der Sous Vide Stick piept 6 mal und schaltet sich ab.

1. Füllen Sie warmes Wasser nach.
2. Starten Sie den Sous Vide Stick wieder.



Beachten Sie, dass sich der Garvorgang verlängert, wenn Sie kaltes Wasser nachfüllen. Da das nachgefüllte Wasser erst auf die gewünschte Temperatur erhitzt werden muss, verlängert sich der Garvorgang, je nach Temperatur, um ca. 30 Minuten.

Zu hoher Wasserstand

Wenn der Wasserpegel über der Markierung **MAX 18** am Sous Vide Stick liegt, kann die Funktion des Sous Vide Garers beeinträchtigt werden.

1. Stoppen Sie die Sous Vide Stick Funktion durch Drücken der ►Taste **8**.
2. Entnehmen Sie Wasser aus dem Topf oder Behälter.
3. Starten Sie den Sous Vide Stick wieder.

Garzeiten

Die aufgeführten Garzeiten sind lediglich Richtwerte. Je nach Geschmack sowie Qualität des Garguts können die Zeiten abweichen. Die Richtwerte orientieren sich an gekühlten und nicht tiefgefrorenen Produkten.



Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Zeiten um die reinen Garzeiten handelt und das Aufheizen des Wassers nicht mit eingerechnet ist.

Gargut / Temperatur	Dicke					
	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Rind / Schwein 58 – 62 °C	30 Min.	45 Min.	95 Min.	120 Min.	180 Min.	250 Min.
Fisch 55 – 58 °C	10 Min.	20 Min.	30 Min.	40 Min.	50 Min.	60 Min.
Geflügel 63 – 65 °C	20 Min.	40 Min.	75 Min.	90 Min.	120 Min.	180 Min.

Gargut	Temperatur	Dauer in Minuten
Kartoffeln	85 – 90 °C	140
Spargel	80 – 85 °C	40
Karotten etc.	80 – 85° C	90

Gargut	Gewicht	Dauer	Temperatur
Schweinebauch	1,5 kg	24 Std.	62 °C
Schweinefilet, im Stück	800 g	2 Std.	58 – 62 °C
Schweinefilet, Steak 5 cm	400 g	40 Min.	58 – 62 °C
Kalbsfilet, im Stück	1 kg	2 Std.	58 – 62 °C
Roastbeef	pro kg	2,5 Std.	55 – 60 °C
Rinderfiletsteak, 4 cm	200 g	100 Min.	58 – 62 °C
Lammrücken	200 g	2 Std.	58 – 60 °C
Hähnchenbrustfilet	200 g	30 Min.	65 °C
Hähnchenkeule	250 g	1 Std.	65 °C
Entenbrust, 3 cm	250 g	1 Std.	63 °C
Gänsebrust, 5 cm am Knochen	400 g	12 Std.	65 °C
Lachsfilet, 4 cm	225 g	40 Min.	56 °C
Zander/Kabeljau	200 g	15 Min.	55 °C
Spargel	500 g	30 Min.	85 °C
Blumenkohl	250 g	80 Min.	80 °C
anderes Obst und Gemüse	variabel	variabel	85 – 90 °C

Garprogramme

Der Sous Vide Stick verfügt über vier vorprogrammierte Garprogramme. Diese Programme sind Garempfehlungen.

Programm	Temperatur	Dauer (hh:mm)
 Fleisch	60 °C	01:40
 Geflügel	65 °C	01:30
 Fisch	55 °C	00:30

Programm	Temperatur	Dauer (hh:mm)
 Gemüse	85 °C	00:40

Störungstabelle und Fehlercodes

Störung / Fehlercode	Ursache	Lösung
ER1	Wasserstand zu niedrig oder kein Wasser im Topf. Der Sous Vide Stick gibt 6 kurze Signaltöne aus und schaltet sich ab.	Füllen Sie das Wasser nach, so dass der Wasserstand zwischen den Markierungen MIN und MAX   am Sous Vide Stick liegt. Drücken Sie die  Taste ca. 3 Sekunden, um das Bedienfeld wieder anzustellen.
ER2	Der wärmeleitende Temperatursensor ist ausgefallen. Der Sous Vide Stick gibt 6 kurze Signaltöne aus und schaltet sich ab.	Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Sous Vide Stick aus dem Topf / Behälter. Lassen Sie den Sous Vide Stick mind. 60 Min. abkühlen. Starten Sie den Sous Vide Stick wie in Kapitel „Bedienung“ beschrieben.
ER3	Der Heizstab ist ausgefallen. Der Sous Vide Stick gibt 5 kurze Signaltöne aus und schaltet sich ab.	Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Sous Vide Stick aus dem Topf / Behälter. Lassen Sie den Sous Vide Stick mind. 60 Min. abkühlen.
ER4	Der Temperatursensor ist ausgefallen. Der Sous Vide Stick gibt 3 kurze Signaltöne aus und schaltet sich ab.	Starten Sie den Sous Vide Stick wie in Kapitel „Bedienung“ beschrieben.

Störung / Fehlercode	Ursache	Lösung
Das gesamte Display blinkt.	Es liegt eine Systemstörung vor.	Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Sous Vide Stick aus dem Topf / Behälter. Lassen Sie den Sous Vide Stick min. 60 Min. abkühlen. Starten Sie den Sous Vide Stick wie in Kapitel „Bedienung“ beschrieben. Wenn der Fehler erneut auftritt, wenden Sie sich an den Kundensupport.
Der Sous Vide Stick läuft unrund.	Material (wie z. B. Folien) hat sich in den Auslässen des Sous Vide Sticks verfangen.	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Sous Vide Stick erkalten. Entfernen Sie das Material vorsichtig aus dem Sous Vide Stick. Verwenden Sie dazu ggf. eine Pinzette.
Das Gargut wurde nicht durchgargt.	Die Garzeit war zu kurz.	Garen Sie das Gargut mit einer längeren Zeit nach.
	Es wurde eine zu niedrige Gartemperatur ausgewählt.	Garen Sie das Gargut mit einer höheren Temperatur nach.
Der Garvorgang dauert länger als vorgesehen.	Der Sous Vide Stick ist verkalkt.	Entkalken Sie den Sous Vide Stick wie in Kapitel „Sous Vide Stick entkalken“ beschrieben.



Sollte der **Fehlercode ER2-ER4** erneut angezeigt werden, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Sous Vide Stick aus dem Topf / Behälter. Nehmen Sie den Sous Vide Stick nicht wieder in Betrieb und wenden Sie sich direkt an den Kundendienst.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse ist auf der Garantiekarte aufgeführt.

Reinigung und Pflege



Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse des Bedienfeldes eingedrungenes Wasser oder andere Flüssigkeiten können einen Kurzschluss verursachen.

- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse des Bedienfeldes gelangen.



Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennen durch Berühren von heißen Oberflächen.

- Lassen Sie den Sous Vide Stick immer gut abkühlen bevor Sie ihn reinigen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Sous Vide Stick kann zu Beschädigungen des Sous Vide Sticks führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geben Sie den Sous Vide Stick keinesfalls komplett in die Spülmaschine. Sie würden ihn dadurch zerstören.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
2. Lassen Sie den Sous Vide Stick vollständig abkühlen.
3. Wischen Sie den Sous Vide Stick mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
4. Reinigen Sie das Bedienfeld **1** und die übrigen Teile nach Bedarf mit einem leicht feuchten Tuch.
5. Lassen Sie alle Teile danach vollständig trocknen.

Sous Vide Stick entkalken

Es wird empfohlen den Sous Vide Stick regelmäßig zu entkalken. In welchen Abständen Sie den Sous Vide Stick entkalken sollten, ist abhängig vom Härtegrad des verwendeten Wassers und der Häufigkeit der Benutzung.

- Entkalken Sie den Sous Vide Stick bei normaler Benutzung und weichem Wasser alle 3 Monate, bei hartem Wasser einmal pro Monat. Informationen über die Wasserhärte in Ihrem Wohngebiet erhalten Sie beim zuständigen Wasserwerk.
 - Entkalken Sie den Sous Vide Stick spätestens, wenn der Garvorgang sehr lange dauert, oder sich stärkere Kalkablagerungen auf dem Heizstab gebildet haben.
1. Stellen Sie den Sous Vide Stick in einen Topf und fixieren Sie ihn mit der Fixierklammer **15** oder dem Gestell **16**.
 2. Füllen Sie den Topf mit Entkalkungsflüssigkeit bis zur Markierung **MAX 18** am Sous Vide Stick.
 3. Hierfür können Sie Haushaltssessig mit Wasser im Verhältnis 1:1 mischen oder Sie verwenden handelsüblichen Entkalker. Beachten Sie bei der Verwendung eines Entkalkers die Herstellerangaben zum Gebrauch.
 4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und stellen Sie den Sous Vide Stick auf 70 °C und 20 Min. ein.
 5. Starten Sie den Garvorgang.
 6. Schalten Sie das Gerät aus, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
 7. Spülen Sie die Heizstababdeckung **19** unter kaltem klarem Wasser ab, sobald der Sous Vide Stick abgekühlt ist.

Aufbewahrung

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Sous Vide Stick kann zu Beschädigungen des Sous Vide Sticks führen.

- Lagern Sie den Sous Vide Stick nie neben einer Wärmequelle.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel **21** nicht.
- Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.
- Bewahren Sie den Sous Vide Stick stets an einem trockenen Ort auf.
- Schützen Sie den Sous Vide Stick vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Lagern Sie den Sous Vide Stick für Kinder unzugänglich, sicher verschlossen und bei einer Lagertemperatur zwischen +5 °C und +20 °C (Zimmertemperatur).

Technische Daten

Modell:	SVS 1000
Netzspannung:	220 – 240 V AC / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 Watt
Abmessungen (B × H × T):	ca. 94,5 × 389 × 120,5 mm
Gewicht:	ca. 1,05 kg
Schutzklasse:	I
Schutzart:	IPX7 (1m)
Temperaturbereich:	30 – 95 °C (in 0,5-°C-Schritten)
Temperaturabweichung:	+ / - 1,5 °C
Wasseraufheizmenge:	maximal 15 Liter
Trockenlaufschutz:	ja, automatische Abschaltung bei niedrigem Wasserstand
Leistung Umwälzpumpe:	12 Liter pro Minute
Maximal einstellbare Zeit:	99 Stunden 59 Minuten
Zeiteinstellung:	in 1-Minuten Schritten

Technische Änderungen vorbehalten.

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen.)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte der Sous Vide Stick einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

Datenschutz

Garantieabwicklung gemäß Art.13 DSGVO

Sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Deutschland als Verantwortlicher Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten. In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch einen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Deutschland, datenschutz@monolith-support.com unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag.

Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung an PROTEL Dienstleistungs- und Handels GmbH, Denisstraße 28a, 67663 Kaiserslautern, Deutschland übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten für die Dauer von max. 10 Jahren.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.



VERTRIEBEN DURCH:

MONOLITH GMBH
MAXSTRASSE 16
45127 ESSEN
DEUTSCHLAND

KUNDENDIENST

801711



AT

00 800 78 77 23 68



service@protel-service.com

MODELL:
SVS 1000

12/2020

3

**JAHRE
GARANTIE**