

SILVERCREST®



ENVASADORA AL VACÍO MACCHINA SIGILLASACCHETTI SVEB 160 B2

(ES)

ENVASADORA AL VACÍO

Instrucciones de uso

(GB) (MT)

VACUUM SEALER

Operating instructions

(IT) (MT)

MACCHINA SIGILLASACCHETTI

Istruzioni per l'uso

(DE) (AT) (CH)

VAKUUMIERER

Bedienungsanleitung

IAN 367892_2101

(ES) (IT)



ES

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

IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

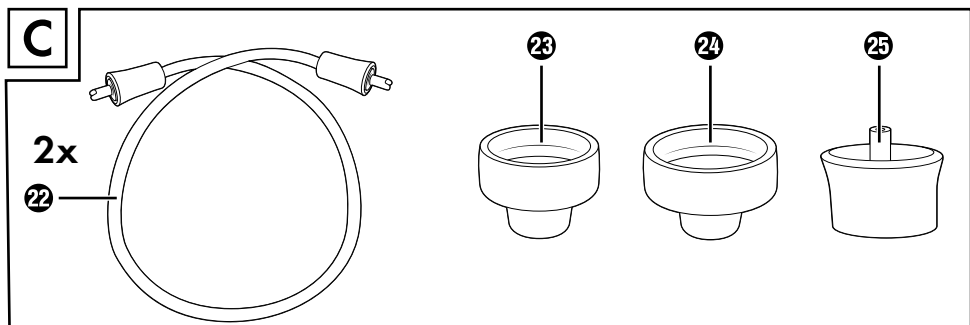
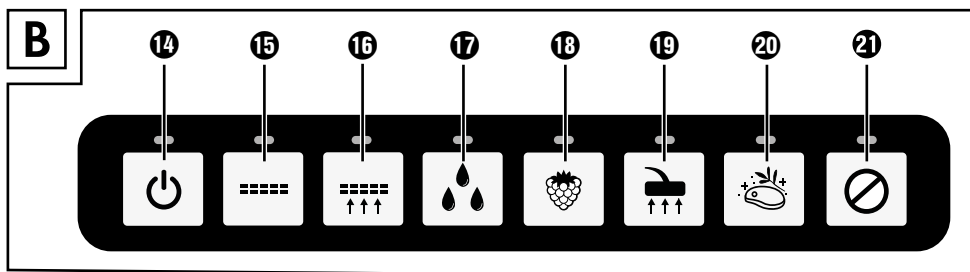
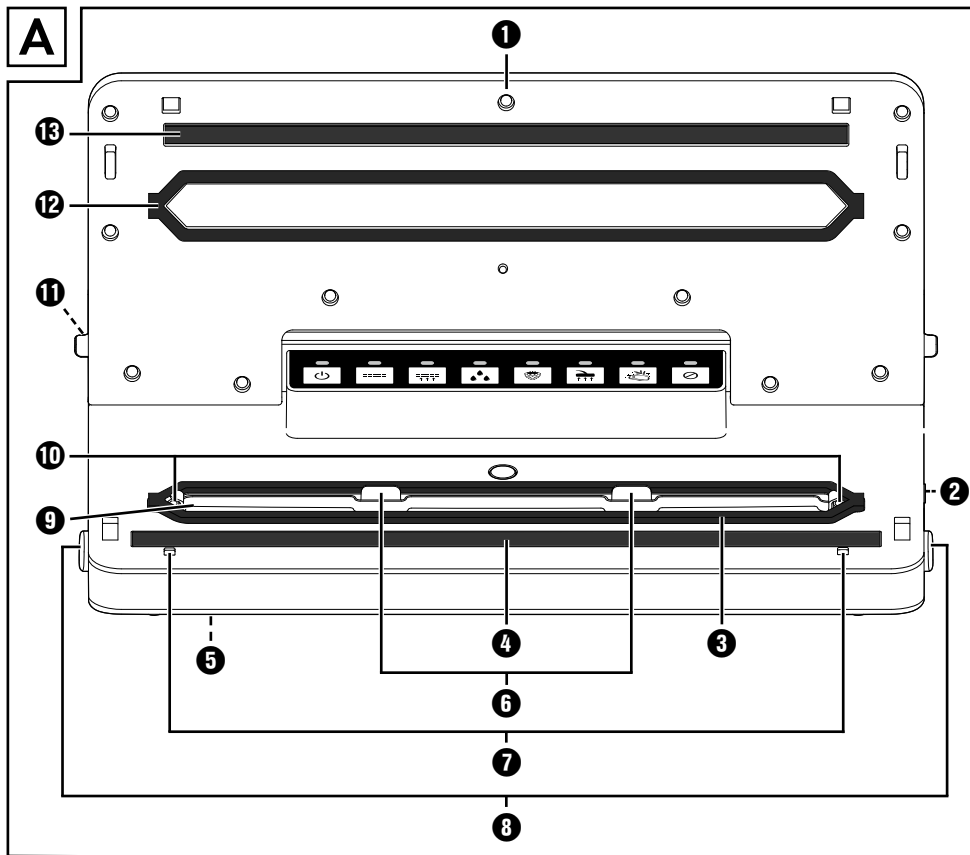
GB MT

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

DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	25
GB / MT	Operating instructions	Page	49
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	73



Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro e inspección de transporte	2
Descripción del aparato	3
Características técnicas	4
Indicaciones de seguridad	4
Instalación y conexión	6
Requisitos del lugar de instalación	6
Encendido/apagado del aparato	6
Funciones	7
Consejos	8
Sellado del rollo de bolsas de plástico	9
Envasado al vacío	12
Envasado al vacío del rollo de bolsas de plástico	12
Envasado al vacío de recipientes y de bolsas reutilizables	15
Función de marinado	17
Limpieza	18
Almacenamiento	19
Desecho	20
Garantía de Kompernass Handels GmbH	21
Asistencia técnica	22
Importador	22
Pedido de recambios	23

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

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

Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para el sellado y envasado al vacío de alimentos en las cantidades habituales en un entorno doméstico y solo para su uso privado. Este aparato no está previsto para su uso comercial o industrial ni para un funcionamiento continuo.

Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto. Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo en relación con los daños causados por un uso contrario al uso previsto. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro e inspección de transporte

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Envasadora al vacío
- 1 rollo de bolsas
- 2 tubos
- 3 adaptadores
- 1 anillo de sellado de repuesto
- Estas instrucciones de uso

INDICACIÓN

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles. Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).
- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato, el rollo de bolsas de plástico y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire todo el material de embalaje y cualquier lámina de protección del aparato.

PELIGRO

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

Descripción del aparato

Figura A:

- ❶ Tapa del aparato
- ❷ Dispositivo de aspiración 
- ❸ Anillo inferior de sellado
- ❹ Alambres fundentes
- ❺ Compartimento para el cable
- ❻ Topes traseros
- ❼ Topes delanteros
- ❽ Desencastres de la tapa
- ❾ Bandeja colectora
- ❿ Tubos de aspiración
- ⓫ Tapa del compartimento
- ⓬ Anillo superior de sellado
- ⓭ Sello de presión

Figura B:

- ❿ Botón  (encendido/apagado del aparato) con piloto de control (verde)
- ⓫ Botón  (inicio de la función "Sellado") con piloto de control (rojo)
- ⓬ Botón  (inicio de la función "Envasado al vacío y sellado") con piloto de control (rojo)
- ⓭ Botón  (activación/desactivación de la función adicional "Wet") con piloto de control (verde)
- ⓮ Botón  (activación/desactivación de la función adicional "Soft") con piloto de control (verde)
- ⓯ Botón  (inicio de la función "Envasado al vacío externo") con piloto de control (verde)
- ⓰ Botón  (inicio de la función "Marinado") con piloto de control (verde)
- ⓱ Botón  (cancelación de la función/proceso) con piloto de control (verde)

Figura C:

- ⓫ Tubo de envasado al vacío
- ⓬ Adaptador A
- ⓭ Adaptador B
- ⓮ Adaptador C

Características técnicas

Tensión de funcionamiento	220-240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Consumo de potencia	160 W
Clase de aislamiento	II/□ (aislamiento doble)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento el aparato si está dañado.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- No utilice nunca el aparato con un cable de red defectuoso.
- No utilice ninguna prolongación de cable ni regleta de enchufes múltiples que no cumpla con las disposiciones de seguridad necesarias.
- ¡No abra nunca la carcasa del aparato!
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica antes de comenzar con la limpieza.
- Durante la limpieza, asegúrese de que no penetre humedad en la carcasa del aparato.

⚠ ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación indebida puede provocar un riesgo de lesiones para el usuario o daños en el aparato. Además, se anulará la garantía.
- La toma eléctrica debe quedar fácilmente accesible de modo que, en caso de peligro, pueda extraerse el cable de red con facilidad.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato sin supervisión.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido cuando esté listo para su uso. Después de utilizar el aparato o durante las pausas de funcionamiento, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica para impedir el encendido accidental del aparato.

⚠ ¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIÓN

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Instalación y conexión

Requisitos del lugar de instalación

Para un funcionamiento correcto y seguro del aparato, el lugar de instalación deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Debe colocarse el aparato sobre una superficie firme, plana y horizontal.
- No utilice el aparato en un entorno cálido, mojado o muy húmedo ni cerca de materiales inflamables.
- La toma eléctrica debe quedar fácilmente accesible para que, en caso necesario, pueda desconectarse el cable de red con facilidad.

Encendido/apagado del aparato

ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES

- ▶ Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) que figuran en la placa de características con los de su red eléctrica. Dichos datos deben coincidir para que no se produzcan daños en el aparato.
- ▶ Asegúrese de que el cable de red del aparato no presente daños y de que no esté tendido sobre superficies calientes o bordes cortantes.
- ▶ Evite que el cable de red quede colgando por las esquinas (para evitar tropiezos).
- ◆ Conecte el enchufe en una toma eléctrica.
- ◆ Pulse el botón  **14** para encender el aparato. Tras esto, se enciende el piloto de control **14**.
- ◆ Para apagar el aparato, vuelva a pulsar el botón  **14**. A continuación, el piloto de control **14** se apaga.
- ◆ Desconecte el enchufe de la toma eléctrica si no pretende utilizar el aparato durante un tiempo prolongado y antes de limpiarlo.

Funciones

Botón		Función
	14	Encendido/apagado del aparato
	15	Inicio de la función "Sellado" (sin envasado al vacío)
	16	Inicio de la función "Envasado al vacío y sellado"
	17	Activación/desactivación de la función adicional "Wet" (para alimentos especialmente húmedos)
	18	Activación/desactivación de la función adicional "Soft" (para alimentos sensibles a la presión, como frutas o tartas)
	19	Inicio de la función "Envasado al vacío externo" (para el envasado al vacío con tubo y adaptador)
	20	Inicio de la función "Marinado" (para marinar en un recipiente)
	21	Cancelación de la función/proceso

Consejos

En la siguiente tabla obtendrá indicaciones para preparar y procesar los alimentos de manera óptima.

Alimento	Indicaciones	Recipiente recomendado	Función (adicional) recomendada
Carne/ pescado	– Utilice solo piezas frescas. – No rompa la cadena de frío.	– Bolsa	
Alimento marinado	– Para acelerar el proceso de marinado.	– Recipiente	
Verduras	– Pélelas o lávelas y séquelas. – Blanquee las verduras en agua hirviendo durante unos minutos, corte la cocción con agua helada y séquelas para evitar una pérdida del sabor y del color o la formación de gas* durante su conservación.	– Bolsa	
Hojas para ensalada/ lechuga	– Lávelas y séquelas. – No son aptas para congelar.	– Recipiente	
Fruta	– Pélela o lávela y séquela.	– Frigorífico: recipiente	
		– Congelador: bolsa	 
Hierbas	– Lávelas y séquelas. – Ramitas enteras.	– Bolsa	
Pan, bollería, pastelería		– Recipiente	
		– Bolsa	

Alimento	Indicaciones	Recipiente recomendado	Función (adicional) recomendada
Alimentos en polvo	– Coloque un trozo de papel de cocina en la parte superior dentro de la bolsa/recipiente o enváselos al vacío en su envase original.	– Bolsa – Recipiente	
Líquidos fríos		– Recipiente	
	– Congélelos brevemente.	– Bolsa	
Platos preparados templados		– Recipiente	
		– Bolsa	

*Aplicable para todos los tipos de coles (brócoli, coles de Bruselas, col rizada, etc.), espárragos, tirabeques, judías, romanesco y pak choy.

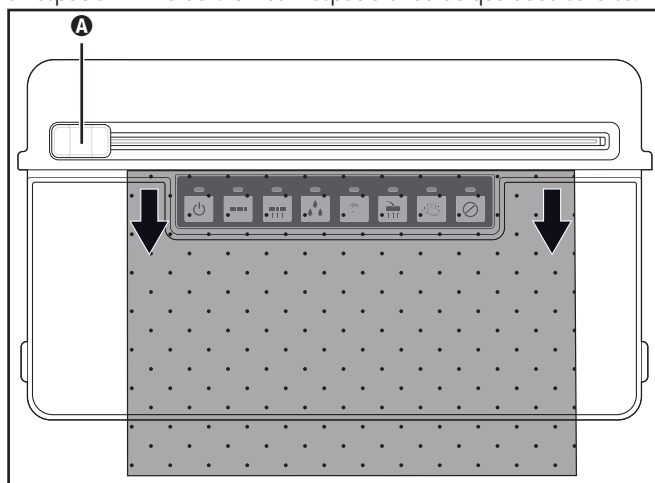
Sellado del rollo de bolsas de plástico

INDICACIONES SOBRE EL ROLLO DE BOLSAS DE PLÁSTICO

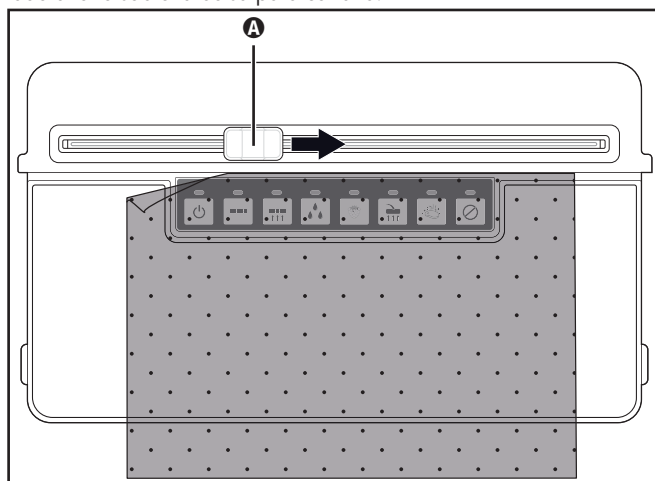
- La anchura máxima permitida para el rollo es de 30 cm. De lo contrario, no podrá sellarse correctamente.
- Utilice exclusivamente los rollos de bolsas de plástico que presenten un lado estructurado (puntos o acanaladuras), que posean un grosor de aprox. 0,17-0,29 mm (170-290 µ) y que sean de nailon (PA) PE. De lo contrario, el sellado no será hermético y el aparato podría dañarse. Para seleccionar los rollos de este tipo, consulte las indicaciones del envase. La calidad del sellado depende del tipo y del grosor del rollo de bolsas de plástico.
- El rollo suministrado es apto para temperaturas de entre -20 °C y +110 °C.
- El rollo suministrado no tiene BPA y es apto para su uso en el microondas. No obstante, no caliente nunca la bolsa totalmente sellada en el microondas. ¡De lo contrario, podría explotar! Uno de los lados de la bolsa debe estar abierto. Caliente la bolsa durante un máximo de 3 minutos a un máximo de 70 °C.

- 1) Corte el rollo con unas tijeras según la longitud necesaria para la bolsa y de la manera más recta posible o proceda de la manera siguiente para usar el cortador integrado en la tapa del compartimento ⑪:

- Desplace el cortador **A** hacia el borde derecho o izquierdo.
- Abra la tapa del compartimento **11** y extraiga la longitud necesaria para la bolsa. Para ello, tenga en cuenta que, con la bolsa llena, debe dejarse un espacio mínimo de 6 cm con respecto al borde que deba sellarse.

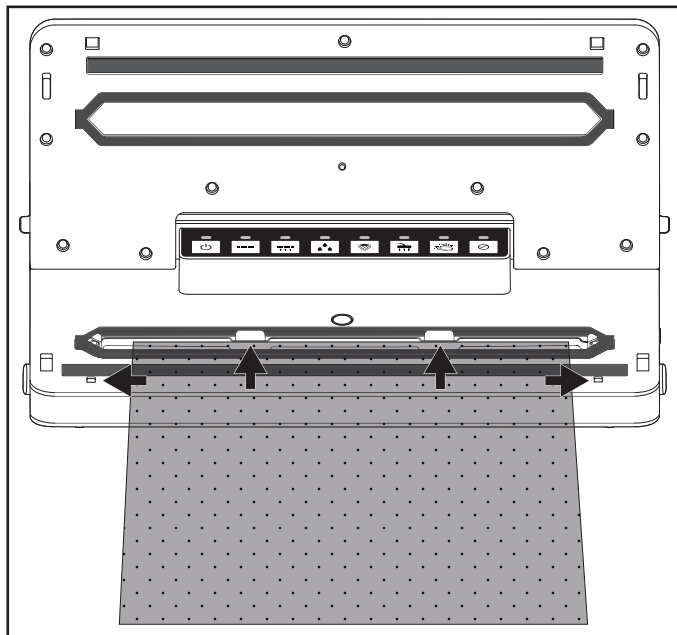


- Vuelva a cerrar la tapa **11** para fijar la bolsa.
- Presione el cortador **A** ligeramente hacia abajo y desplácelo de un lado al otro sobre la bolsa para cortarla.



- 2) Para abrir la tapa del aparato **1**, presione los desencastres de la tapa **8** y tire de la tapa del aparato **1** hacia arriba.

- 3) Introduzca el lado abierto de la bolsa en el aparato hasta que la abertura de la bolsa quede centrada dentro del anillo inferior de sellado **3**. La bolsa debe alcanzar como máximo los topes traseros **6** y debe quedar colocada entre los topes delanteros **7**. Si la bolsa queda sobre uno o dos de los topes **6/7**, no podrá sellarse correctamente:



INDICACIONES

- La abertura de la bolsa debe colocarse sobre los alambres fundentes **4** de forma que quede lisa. De lo contrario, no se sellará correctamente.
- 4) Cierre la tapa del aparato **1**. Tras esto, el sello de presión **13** presiona la bolsa contra los alambres fundentes **4** de forma que el sellado quede liso. Asegúrese de que las dos esquinas de la tapa del aparato **1** queden encastradas. En caso necesario, presiónelas hacia abajo sobre las marcas  y  de forma que la tapa del aparato **1** quede encastrada y cerrada.
 - 5) Pulse el botón  **15**. Tras esto, los pilotos de control **15/21** se iluminan. En cuanto finaliza el proceso de sellado, los pilotos de control **15/21** se apagan.

INDICACIÓN

- Puede detenerse el proceso de sellado en cualquier momento con solo pulsar el botón  **21**. Tras esto, los pilotos de control **15/21** se apagan. Vuelva a pulsar el botón  **15** para continuar con el proceso de sellado.

ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES

Si durante el proceso de sellado los pilotos de control 15/21 no se apagan tras un máximo de 10 segundos, el aparato está defectuoso.

- Desconecte inmediatamente el enchufe de la toma eléctrica. No intente reparar el aparato usted mismo. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

- 6) Para abrir la tapa del aparato ❶, presione los desencastres de la tapa ❸ y tire de la tapa del aparato ❶ hacia arriba. Retire la bolsa. Con esto, la bolsa queda sellada por un extremo.

INDICACIÓN

- Asegúrese de que el sellado sea correcto. Un sellado correcto debe ser liso, rectilíneo y carecer de pliegues.

- 7) Llene la bolsa. Debe dejarse un espacio mínimo de 6 cm con respecto al borde que deba sellarse.

ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES

- En la medida de lo posible, llene la bolsa de forma que no pueda derramarse ningún resto de alimento ni de líquidos durante el sellado y penetrar en el aparato.

- 8) Si no desea envasar la bolsa al vacío, selle ahora el otro extremo abierto.

INDICACIÓN

- Espere unos segundos antes de sellar la siguiente bolsa para que el aparato pueda enfriarse.
Durante la fase de enfriamiento no puede activarse la función "Sellado".

Envasado al vacío

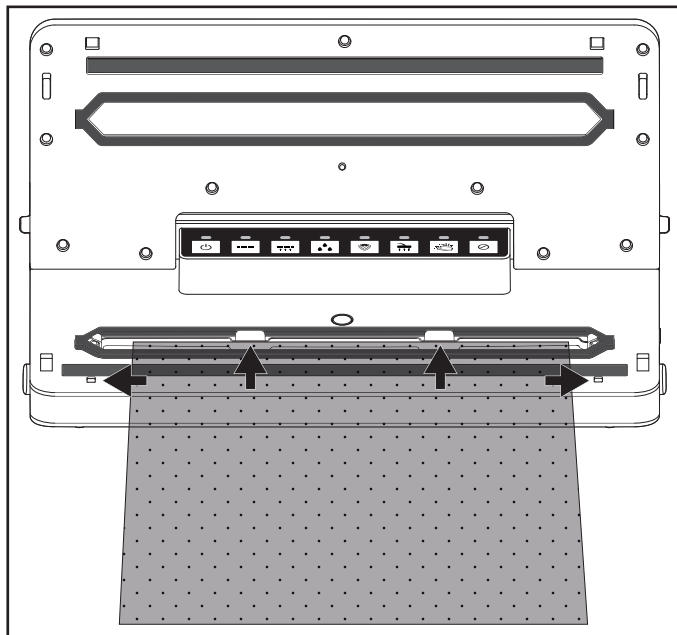
Envasado al vacío del rollo de bolsas de plástico

Al sellar la bolsa, también puede extraerse el aire (envasado al vacío):

INDICACIÓN

- Si desea envasar al vacío bolsas que solo contengan líquido, congele primero el líquido brevemente para que el aparato no lo aspire durante el envasado al vacío. No obstante, si se aspiran pequeñas cantidades de líquidos o alimentos involuntariamente, estos acaban en la bandeja colectora ❹ situada dentro del anillo inferior de sellado ❸.

- 1) Introduzca el lado abierto de la bolsa en el aparato hasta que la abertura de la bolsa quede centrada dentro del anillo inferior de sellado **3**. La bolsa debe alcanzar como máximo los topes traseros **6** y debe quedar colocada entre los topes delanteros **7**. De lo contrario, la succión y el sellado no pueden realizarse correctamente.



- 2) Cierre la tapa del aparato **1**. Asegúrese de que las dos esquinas de la tapa del aparato **1** queden encastradas. En caso necesario, presiónelas hacia abajo sobre las marcas  y  de forma que la tapa del aparato **1** quede encastrada y cerrada.

INDICACIÓN

- Asegúrese de que el anillo superior de sellado **12** y el anillo inferior de sellado **3** no estén dañados. De lo contrario, el aparato no podrá succionar el aire de la bolsa.
- Si uno de los anillos de sellado **3**/**12** está dañado, tire de este para extraerlo de su alojamiento y coloque en su lugar el anillo de sellado de repuesto ejerciendo presión.

- 3) En caso necesario, seleccione la función adicional que corresponda para su alimento. De lo contrario, omita este paso y vaya directamente al punto 4):

- Pulse el botón  **17** si desea envasar al vacío un alimento especialmente húmedo o jugoso, como carne recién marinada o trozos de fruta. Si hay humedad entre las dos partes de la bolsa en la zona de sellado, es posible que el sellado se realice incorrectamente. Si se activa esta función, el tiempo de sellado aumenta para que el sellado sea más estable. Si la función adicional  "Wet" está activada, se ilumina el piloto de control **17** correspondiente.
- Pulse el botón  **18** si desea envasar al vacío alimentos sensibles a la presión, como tartas o frutas del bosque. Al activar la función adicional "Soft", se reduce un poco la presión de vacío y el alimento no queda tan aplastado. Si la función adicional  "Soft" está activada, se ilumina el piloto de control **18** correspondiente.

INDICACIÓN

- Si desea envasar al vacío un alimento húmedo y sensible a la presión, también puede activar ambas funciones adicionales al mismo tiempo.
- 4) Pulse el botón  **16**. Tras esto, los pilotos de control **16/21** se iluminan y el aparato extrae el aire de la bolsa. En cuanto se succiona el aire de la bolsa, también se enciende el piloto de control  **15**. Tras esto, el aparato sellará la bolsa. En cuanto finaliza el proceso de sellado, los pilotos de control **15/16/21** se apagan.

INDICACIÓN

- Puede detenerse el proceso de envasado al vacío en cualquier momento con solo pulsar el botón  **21**. Tras esto, los pilotos de control **16/21** se apagan. Vuelva a pulsar el botón  **16** para proseguir con el proceso de envasado al vacío. Si el aparato ya ha pasado al proceso de sellado y, además, se ha iluminado el piloto de control **15**, también puede detenerse el proceso con solo pulsar el botón  **21**. Tras esto, los pilotos de control **15/16/21** se apagan. Vuelva a pulsar el botón  **16** para continuar con el proceso de sellado.
- 5) Para abrir la tapa del aparato **1**, presione los desencastres de la tapa **8** y tire de la tapa del aparato **1** hacia arriba. Retire la bolsa sellada y envasada al vacío.

INDICACIÓN

- Tras sellar al vacío 5 bolsas de forma consecutiva, deje que el aparato se enfríe durante aprox. 1 minuto. Durante esta fase de enfriamiento, es posible que no pueda activarse el aparato. Tras la fase de enfriamiento, podrá seguir utilizando el aparato con normalidad (aunque no haya transcurrido un minuto completo). Esto no se aplica si la función adicional  "Wet" está activada. Como el proceso de sellado es más largo, es necesario realizar una fase de enfriamiento de aprox. 45 segundos después de cada uso.

CONSEJO: COCCIÓN "SOUS-VIDE" O COCCIÓN AL VACÍO

- Como el rollo de bolsas de plástico suministrado es apto para temperaturas de entre -20 °C y +110 °C, puede utilizarse para la cocción "sous-vide". "Sous-vide" significa "al vacío" en francés.
En el proceso de cocción al vacío, el alimento (principalmente, carne o pescado, aunque también se admiten verduras) se envasa al vacío en una bolsa y, después, se cuece a baja temperatura (de 50 a 90 °C aproximadamente) en agua o vapor. La ventaja de esta técnica es que evita que los sabores o aromas más volátiles se pierdan durante la cocción. Además, el alimento no se seca y se conservan las vitaminas y los aromas. Si se añaden hierbas o especias en la bolsa envasada al vacío, estas transmiten su sabor al alimento con mayor intensidad.

Envasado al vacío de recipientes y de bolsas reutilizables

INDICACIÓN

- Si desea envasar al vacío recipientes o bolsas que solo contengan líquido, congele primero el líquido brevemente para que el aparato no lo aspire durante el envasado al vacío. No obstante, si se aspiran pequeñas cantidades de líquidos o alimentos involuntariamente, estos acaban en la pequeña bandeja colectora ❶ situada dentro del anillo inferior de sellado ❸.
- Puede detenerse el proceso de envasado al vacío en cualquier momento con solo pulsar el botón  ❷. Tras esto, los pilotos de control ❶⁹/❷¹ se apagan. Vuelva a pulsar el botón  ❶⁹ para proseguir con el proceso de envasado al vacío.

Los tubos de envasado al vacío ❷² y sus correspondientes adaptadores ❷³/❷⁴/❷⁵ incluidos en el volumen de suministro permiten envasar al vacío recipientes y bolsas reutilizables. Con las bolsas o recipientes de algunos fabricantes, es posible que no se necesite ningún adaptador ❷³/❷⁴/❷⁵ y que pueda aplicarse directamente el acoplamiento negro del tubo de envasado al vacío ❷² en la bolsa/ recipiente. Pruebe qué adaptador ❷³/❷⁴/❷⁵ se acopla mejor o si realmente es necesario utilizar algún adaptador ❷³/❷⁴/❷⁵.

INDICACIÓN

- Pueden adquirirse por separado las bolsas y recipientes aptos para el aparato en nuestra tienda online; consulte el capítulo "Pedido de recambios y accesorios".
- Los tubos de envasado al vacío 22 y los adaptadores 23/24/25 también son compatibles con las bolsas y recipientes de otros fabricantes.

Adaptadores	Aptos, p. ej., para lo siguiente:
Adaptador A 23	Fiambreras de FoodSaver*, Ernesto, distintas bolsas con válvula
Adaptador B 24	Recipientes de FoodSaver, distintas bolsas con válvula
Adaptador C 25	CASO**, tarros de FoodSaver

*FoodSaver es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc.

**CASO es una marca registrada de Caso Holding GmbH.

Envasado al vacío de bolsas

- 1) Conecte un tubo de envasado al vacío 22 en el dispositivo de aspiración  2 del aparato.
- 2) Seleccione el adaptador A/B 23/24 más adecuado para la bolsa que desee utilizar y conéctelo en el tubo de envasado al vacío 22.
- 3) Cierre la tapa del aparato 1. Asegúrese de que las dos esquinas de la tapa del aparato 1 queden encastradas. En caso necesario, presiónelas hacia abajo sobre las marcas  y  de forma que la tapa del aparato 1 quede encastrada y cerrada.
- 4) Cierre cuidadosamente la bolsa que deba envasarse al vacío. El envasado solo funciona si la bolsa está completamente cerrada. En la medida de lo posible, coloque la bolsa de forma que su orificio de aspiración quede sobre una superficie lisa.
- 5) Presione el adaptador A/B 23/24 firmemente en el orificio de aspiración de la bolsa.
- 6) Pulse el botón  19. Tras esto, los pilotos de control 19/21 se iluminan y el aparato extrae el aire de la bolsa. En cuanto se succiona el aire, los pilotos de control 19/21 se apagan.
- 7) A continuación, podrá retirar el adaptador A/B 23/24 de la bolsa.

Envasado al vacío de recipientes

- 1) Conecte un tubo de envasado al vacío 22 en el dispositivo de aspiración  2 del aparato.
- 2) Seleccione el adaptador 23/24/25 más adecuado para el recipiente que desee utilizar y conéctelo en el tubo de envasado al vacío 22.

- 3) Cierre la tapa del aparato **1**. Asegúrese de que las dos esquinas de la tapa del aparato **1** queden encastradas. En caso necesario, presiónelas hacia abajo sobre las marcas  y  de forma que la tapa del aparato **1** quede encastrada y cerrada.
- 4) Conecte el adaptador **23/24/25** al dispositivo correspondiente del recipiente. Para obtener información adicional, consulte las instrucciones de uso del recipiente.
- 5) Pulse el botón  **19**. Tras esto, los pilotos de control **19/21** se iluminan y el aparato extrae el aire del recipiente. En cuanto se succiona el aire, los pilotos de control **19/21** se apagan.
- 6) A continuación, puede retirarse el adaptador **23/24/25** del recipiente y del aparato.

Función de marinado

Use la función de marinado si desea marinar alimentos, p. ej., carne. Al alternarse el envasado al vacío con pausas/ventilación, la marinada penetra con mucha mayor rapidez en los poros, lo que acelera el proceso de marinado. El proceso dura aprox. 15 minutos. Para ello, necesita un recipiente de envasado al vacío adecuado (p. ej., de FoodSaver*) que sea especialmente apto para el marinado. Dichos recipientes tienen una válvula especial que permite la ventilación entre las fases de envasado al vacío.

- 1) Conecte un tubo de envasado al vacío **22** en el dispositivo de aspiración  **2** del aparato.
- 2) Si el recipiente utilizado lo requiere, conecte el adaptador **25** en el tubo de envasado al vacío **22**.
- 3) Cierre la tapa del aparato **1**. Asegúrese de que las dos esquinas de la tapa del aparato **1** queden encastradas. En caso necesario, presiónelas hacia abajo sobre las marcas  y  de forma que la tapa del recipiente **1** quede encastrada y cerrada.
- 4) Conecte el adaptador **25** o, si no se necesita ningún adaptador, el acoplamiento negro del tubo de envasado al vacío **22** en el dispositivo correspondiente del recipiente. Para obtener información adicional, consulte las instrucciones de uso del recipiente.
- 5) Pulse el botón  **20**. Tras esto, los pilotos de control **20/21** se iluminan y el aparato inicia el programa de marinado con el envasado al vacío. El aparato alterna durante unos 15 minutos el envasado al vacío (el piloto de control **20** se ilumina) y la ventilación (el piloto de control **20** parpadea). En cuanto finaliza el programa, los pilotos de control **20/21** se apagan.
- 6) A continuación, puede retirarse el adaptador **25**/el tubo de envasado al vacío **22** del recipiente y del aparato.

*FoodSaver es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc.

Limpieza

PELIGRO

¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!

- ▶ Desconecte el enchufe de la red eléctrica antes de comenzar con la limpieza.
- ▶ Durante la limpieza, asegúrese de que no penetre humedad en la carcasa del aparato.

ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES

Posibles daños en el aparato

- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos, ya que podrían dañar la superficie de la carcasa.
 - ▶ No utilice objetos duros ni afilados para retirar cualquier resto adhesivo de los alambres fundentes ④. De lo contrario, podrían dañarse los alambres fundentes ④ o el aislamiento.
 - ◆ Limpie la superficie del aparato con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frote el aparato con un paño humedecido solo con agua para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas.
 - ◆ Limpie el anillo superior de sellado ⑫, el anillo inferior de sellado ③ y el sello de presión ⑬ con un paño húmedo.
 - ◆ Limpie los tubos de envasado al vacío ②② y los adaptadores ②③/②④/②⑤ con un paño húmedo. Si quedan restos de suciedad, también pueden limpiarse estas piezas en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas.
 - ◆ Limpie la bandeja colectora ⑨ en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas.
- ### INDICACIÓN

 - ▶  En caso necesario, también puede limpiarse la bandeja colectora ⑨ en el lavavajillas. Para ello, asegúrese de que no quede aprisionada en el lavavajillas y utilice, si es posible, la bandeja superior.
 - ◆ Asegúrese de que el aparato y todas las piezas estén secos antes de volver a utilizarlos.

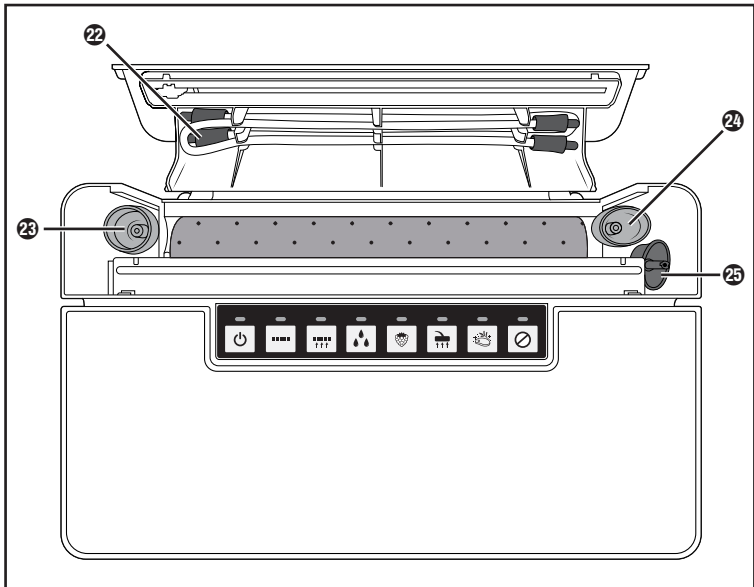
Almacenamiento

ATENCIÓN

Posibles daños en el aparato

- ¡Guarde el aparato sin encastrar la tapa **1**! Con la tapa del aparato **1** encastrada, se ejerce una presión continua sobre el anillo superior de sellado **12** y el anillo inferior de sellado **3**, así como sobre el sello de presión **13**, lo que podría afectar a su funcionamiento.

- 1) Puede guardar los accesorios directamente en el compartimento del aparato. Para ello, abra la tapa del compartimento **11**:



- Fije los dos tubos de envasado al vacío **22** en las fijaciones de la tapa del compartimento **11**.
 - Coloque los adaptadores A **23**, B **24** y C **25** en sus alojamientos.
 - Puede introducir el anillo de sellado de repuesto en el rollo de bolsas, así quedará a mano.
- 2) Coloque el cable de red en el compartimento para el cable **5** de la parte inferior del aparato.
 - 3) Guarde el aparato en un lugar limpio, seco y protegido de la radiación solar directa.

Desecho



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



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



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.



Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 367892_2101 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



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

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 367892_2101.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 367892_2101

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

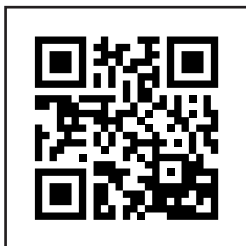
44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Pedido de recambios

Puede pedir recambios para este producto cómodamente por Internet en www.kompernass.com de forma permanente.



Escanee el código QR con su smartphone/tableta. Con este código QR, podrá acceder directamente a nuestra página web, ver los recambios disponibles y solicitarlos.

INDICACIÓN

- Si tiene algún problema con el pedido en línea, puede ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico.
- Especifique siempre el número de artículo (p. ej., IAN 123456_7890) indicado en la portada de estas instrucciones de uso al realizar su pedido.
- Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.

Indice

Introduzione	26
Uso conforme	26
Volume della fornitura e ispezione di eventuali danni da trasporto . . .	26
Descrizione dell'apparecchio	27
Dati tecnici	28
Avvertenze di sicurezza	28
Installazione e collegamento	30
Requisiti del luogo d'installazione	30
Accensione/spegnimento dell'apparecchio	30
Funzioni	31
Consigli	32
Sigillatura della pellicola tubolare	33
Messa sottovuoto	36
Messa sottovuoto della pellicola tubolare	36
Messa sottovuoto di contenitori e sacchetti richiudibili	39
Funzione di marinatura	41
Pulizia	42
Conservazione	43
Smaltimento	44
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	45
Assistenza	46
Importatore	46
Ordinazione di pezzi di ricambio	47

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

È stato scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Il presente apparecchio è destinato esclusivamente alla sigillatura di alimenti sottovuoto in ambiente domestico e in quantità adeguata all'utilizzo domestico. Questo prodotto non è destinato all'impiego commerciale o industriale né all'uso continuato.

Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme. Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi genere in caso di danni derivanti da uso non conforme. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Volume della fornitura e ispezione di eventuali danni da trasporto

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Macchina sigillasacchetti
- 1 rotolo di pellicola
- 2 tubi flessibili
- 3 adattatori
- 1 anello di guarnizione di ricambio
- Il presente manuale di istruzioni

NOTA

► Verificare che la dotazione sia completa e non presenti danni visibili. In caso di dotazione incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (v. capitolo **Assistenza**).

- ◆ Togliere dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio, la pellicola tubolare e il manuale di istruzioni.
- ◆ Rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali pellicole protettive dall'apparecchio.



PERICOLO

► Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo dai bambini. Pericolo di soffocamento.

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- ❶ Coperchio dell'apparecchio
- ❷ Dispositivo di aspirazione 
- ❸ Anello di guarnizione inferiore
- ❹ Cordoni di sigillatura
- ❺ Scomparto del cavo
- ❻ Limiti posteriori
- ❼ Limiti anteriori
- ❽ Dispositivi di sblocco del coperchio
- ❾ Vaschetta di raccolta
- ❿ Tubi di aspirazione
- ⓫ Coperchio del vano di custodia
- ⓬ Anello di guarnizione superiore
- ⓭ Guarnizione a pressione

Figura B:

- ❿ Tasto  (accensione/spegnimento dell'apparecchio) con spia di controllo (verde)
- ⓫ Tasto  (avvio della funzione "sigillatura") con spia di controllo (rossa)
- ⓬ Tasto  (avvio della funzione "messa sottovuoto e sigillatura") con spia di controllo (rossa)
- ⓭ Tasto  (attivazione/disattivazione della funzione aggiuntiva "Wet") con spia di controllo (verde)
- ⓮ Tasto  (attivazione/disattivazione della funzione aggiuntiva "Soft") con spia di controllo (verde)
- ⓯ Tasto  (avvio della funzione "messa sottovuoto esterna") con spia di controllo (verde)
- ⓰ Tasto  (avvio della funzione "marinatura") con spia di controllo (verde)
- ⓱ Tasto  (interruzione funzione/operazione) con spia di controllo (verde)

Figura C:

- ⓲ Tubo flessibile per messa sottovuoto
- ⓳ Adattatore A
- ⓴ Adattatore B
- ⓵ Adattatore C

Dati tecnici

Tensione di esercizio	220-240 V ~ (tensione alternata), 50/60 Hz
Potenza assorbita	160 W
Classe di protezione	II /  (isolamento doppio)
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Avvertenze di sicurezza

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni esterni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con un cavo di alimentazione difettoso.
- Non utilizzare alcuna prolunga o ciabatta che non corrisponda ai requisiti obbligatori di sicurezza.
- Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio.
- Prima di cominciare con la pulizia, staccare sempre la spina dalla presa.
- Impedire la penetrazione di umidità nell'apparecchio durante la pulizia.

⚠ PERICOLO DI LESIONI!

- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni eseguite in modo non conforme possono causare il pericolo di lesioni per l'utente o di danni all'apparecchio. Inoltre la garanzia decade.
- La presa deve essere facilmente accessibile, in modo da poter scollegare facilmente il cavo di alimentazione in caso di necessità.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio!
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è pronto per l'uso. Dopo l'uso o in caso di interruzioni del lavoro, disinserire sempre la spina dalla presa di rete per evitare l'azionamento accidentale dell'apparecchio.

⚠ ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.

NOTA

- Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto è adatto sia a 50 Hz che a 60 Hz.

Installazione e collegamento

Requisiti del luogo d'installazione

Per l'uso sicuro e privo di guasti dell'apparecchio, il luogo di installazione deve soddisfare i seguenti requisiti:

- Nell'installazione dell'apparecchio, collocare l'apparecchio su una superficie solida, piana e orizzontale.
- Non azionare l'apparecchio in un ambiente surriscaldato, molto umido o bagnato o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- La presa deve essere facilmente accessibile, in modo da poter scollegare facilmente il cavo di alimentazione in caso di necessità.

Accensione/spegnimento dell'apparecchio

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI

- Prima di collegare l'apparecchio, confrontare i dati di allacciamento (tensione e frequenza) riportati sull'etichetta con quelli della rete elettrica. Questi dati devono corrispondere per evitare di arrecare danni all'apparecchio.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione dell'apparecchio sia privo di danni e non venga collocato su superfici bollenti e/o bordi vivi.
- Non fare pendere il cavo di rete sugli angoli (effetto di inciampo).
- ◆ Inserire la spina nella presa di corrente.
- ◆ Premere il tasto  14 per accendere l'apparecchio. La spia di controllo 14 si accende.
- ◆ Per spegnere l'apparecchio, premere nuovamente il tasto  14. La spia di controllo 14 si spegne.
- ◆ Staccare la spina dalla presa di corrente se l'apparecchio non viene usato per un lungo periodo di tempo o prima di pulirlo.

Funzioni

Tasto		Funzione
	14	Accensione/spegnimento dell'apparecchio
	15	Avvio della funzione "sigillatura" (senza messa sottovuoto)
	16	Avvio della funzione "messa sottovuoto e sigillatura"
	17	Attivazione/disattivazione della funzione aggiuntiva "Wet" (per alimenti particolarmente umidi)
	18	Attivazione/disattivazione della funzione aggiuntiva "Soft" (per alimenti sensibili alla pressione, ad es. frutta o torte)
	19	Avvio della funzione "messa sottovuoto esterna" (per la messa sottovuoto con tubo flessibile e adattatore)
	20	Avvio della funzione "marinatura" (per marinare all'interno di un contenitore)
	21	Interruzione della funzione/operazione

Consigli

La tabella che segue contiene suggerimenti per una preparazione e lavorazione ottimali degli alimenti.

Alimento	NOTE	Recipiente consigliato	Funzione (aggiuntiva) consigliata
Carne/pesce	– Usare solo se fresco – Non interrompere la catena del freddo	– Sacchetto	
Alimenti marinati	– Per accelerare il processo di marinatura	– Contenitore	
Verdure	– Sbucciare o lavare e asciugare – Scottare per qualche minuto in acqua bollente, raffreddare con acqua ghiacciata e asciugare, in modo da evitare la perdita di gusto e colore o la formazione di gas* durante la conservazione	– Sacchetto	
Ortaggi a foglia/lattuga	– Lavare e asciugare – Non adatti al congelamento	– Contenitore	
Frutta	– Sbucciare o lavare e asciugare	– Frigorifero: contenitore	
		– Congelatore: sacchetto	 
Erbe aromatiche	– Lavare e asciugare – mazzi interi	– Sacchetto	
Prodotti da forno		– Contenitore	
		– Sacchetto	

Alimento	NOTE	Recipiente consigliato	Funzione (aggiuntiva) consigliata
Alimenti in polvere	– coprire con un pezzo di carta da cucina nel sacchetto/contenitore o mettere sotto vuoto nella confezione originale	– Sacchetto – Contenitore	
Liquidi freddi		– Contenitore	
	– Congelare brevemente	– Sacchetto	
Cibi cotti raffreddati		– Contenitore	
		– Sacchetto	

* Si applica ad es. a tutti i tipi di cavoli (broccoli, cavolini di Bruxelles, cavoli ricci ecc.), agli asparagi, alle taccole, ai fagioli, al broccolo romanesco e al cavolo cinese.

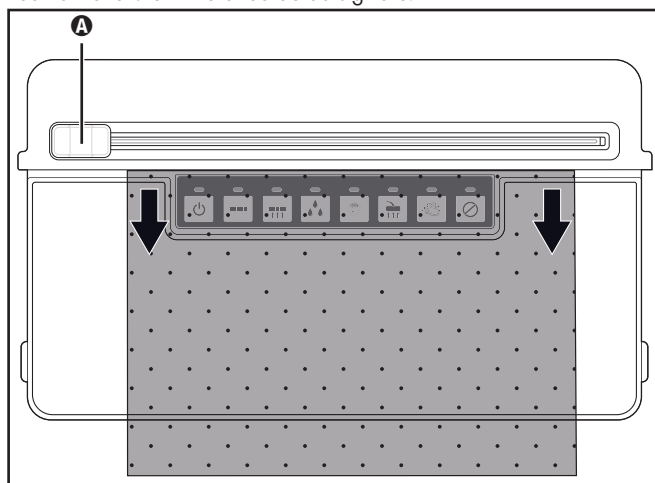
Sigillatura della pellicola tubolare

AVVERTENZE RELATIVE ALLA PELLICOLA

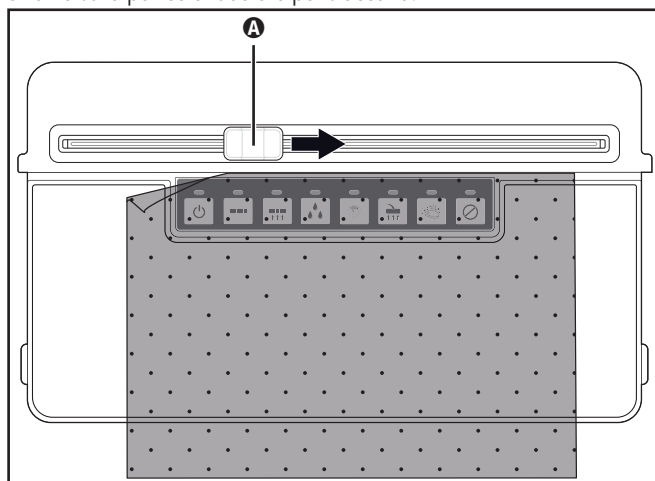
- La pellicola non deve essere più larga di 30 cm. Altrimenti non è possibile sigillarla correttamente.
- Per questo apparecchio utilizzare esclusivamente pellicole che da un lato siano strutturate (con punti o righe), che abbiano uno spessore di circa 0,17-0,29 mm (170-290 µ) e che siano di nylon (PA) - PE. Altrimenti il cordone di sigillatura non è ermetico e l'apparecchio si potrebbe danneggiare. Il tipo di pellicola è sempre indicato sulla confezione. A seconda del tipo e dello spessore della pellicola cambia la qualità del cordone di sigillatura.
- La pellicola fornita in dotazione è adatta a temperature comprese tra -20 °C e +110 °C.
- La pellicola fornita in dotazione è esente da BPA e adatta al microonde. Tuttavia non scaldare il sacchetto nel microonde se è completamente sigillato. Il sacchetto può scoppiare! Un lato del sacchetto deve essere aperto. Scaldare il sacchetto per massimo 3 minuti a non più di 70 °C.

- 1) Ritagliare dalla pellicola tubolare il tratto necessario per il sacchetto usando un paio di forbici e praticando un taglio il più dritto possibile, oppure procedere come segue per usare la taglierina integrata nel coperchio del vano di custodia **11**:

- Spingere la taglierina **A** verso destra o sinistra fino al bordo.
- Aprire il coperchio del vano di custodia **11** ed estrarre la pellicola tubolare necessaria. Si tenga presente che, nel sacchetto pieno, devono restare liberi almeno 6 cm fino al bordo da sigillare.

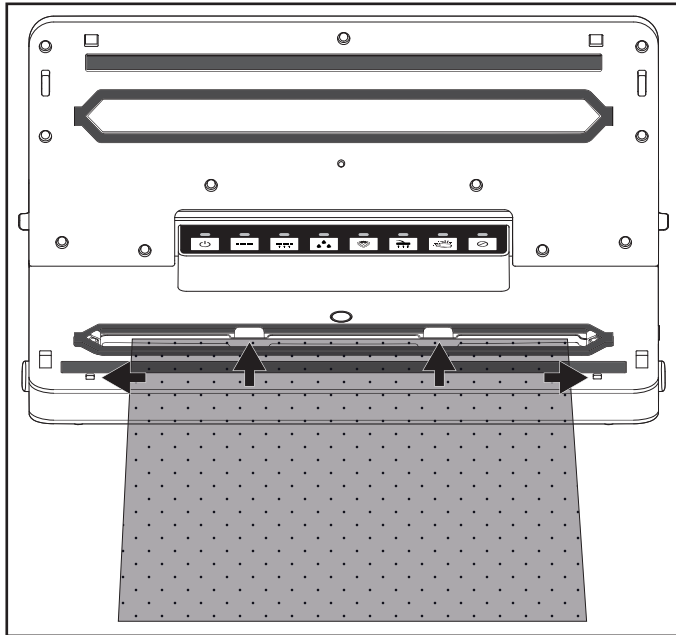


- Richiudere il coperchio **11** in modo che la pellicola tubolare vi resti incastrata.
- Premere la taglierina **A** leggermente verso il basso e passarla da un lato all'altro sulla pellicola tubolare per staccarla.



- 2) Aprire il coperchio dell'apparecchio **1** premendo i dispositivi di sblocco **8** e aprire il coperchio **1** verso l'alto.

- 3) Infilare l'estremità aperta del sacchetto dentro l'apparecchio fino a quando l'apertura del sacchetto non viene a trovarsi al centro all'interno dell'anello di guarnizione inferiore **3**. Il sacchetto non deve arrivare oltre i limiti posteriori **6** e deve essere compreso tra i limiti anteriori **7**. Se il sacchetto poggia su uno dei limiti **6/7** o su entrambi, non può venire correttamente sigillato:



NOTE

- L'apertura del sacchetto non deve formare pieghe sui cordoni di sigillatura **4**. Altrimenti la sigillatura non avviene correttamente.

- 4) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**. La guarnizione a pressione **13** preme il sacchetto sui cordoni di sigillatura **4** in modo tale che si formi un cordone liscio. Assicurarsi che entrambi gli angoli del coperchio dell'apparecchio **1** scattino in posizione. All'occorrenza premerli ancora una volta verso il basso al livello delle apposite marcature e in modo tale che il coperchio dell'apparecchio **1** scatti in posizione e si blocchi.
- 5) Premere il tasto **15**. Le spie di controllo **15/21** si accendono. Non appena l'operazione di sigillatura si conclude, le spie di controllo **15/21** si spengono.

NOTA

- Si può arrestare l'operazione di sigillatura in qualsiasi momento premendo il tasto **21**. Quindi le spie di controllo **15/21** si spengono. Premere nuovamente il tasto **15** per riprendere l'operazione di sigillatura.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI

Se durante l'operazione di sigillatura le spie di controllo 15/21 non si spengono dopo massimo 10 secondi, ciò significa che l'apparecchio è guasto!

- In tal caso staccare subito la spina dalla presa di corrente. Non cercare mai di riparare autonomamente l'apparecchio. Rivolgersi al servizio clienti.

- 6) Aprire il coperchio dell'apparecchio ❶ premendo i dispositivi di sblocco ❸ e aprire il coperchio ❶ verso l'alto. Rimuovere il sacchetto. Una delle sue estremità è ora sigillata.

NOTA

- Assicurarsi che il cordone di sigillatura sia adeguato. Un cordone di sigillatura corretto è liscio e diritto senza pieghe.

- 7) Riempire il sacchetto. Lasciare liberi sempre almeno 6 cm dal bordo da sigillare.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI

- Riempire il sacchetto in modo tale da impedire la fuoriuscita di resti di alimenti o liquidi nell'apparecchio all'atto della sigillatura.

- 8) Se non si desidera mettere il sacchetto sottovuoto, sigillare anche l'altro lato aperto.

NOTA

- Attendere qualche secondo prima di sigillare il sacchetto successivo, in modo da consentire all'apparecchio di raffreddarsi. Durante la fase di raffreddamento non è possibile attivare la funzione "sigillatura".

Messa sottovuoto

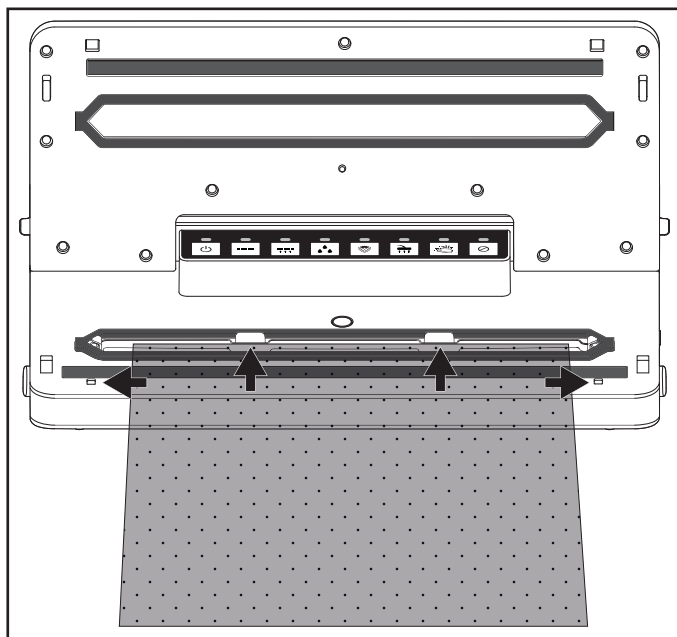
Messa sottovuoto della pellicola tubolare

All'atto della sigillatura è possibile estrarre al contempo l'aria dal sacchetto (messa sottovuoto):

NOTA

- Se si desidera mettere sotto vuoto sacchetti contenenti solo liquido, congelare brevemente il liquido per evitare che venga aspirato nell'apparecchio durante l'operazione. Qualora si aspirassero comunque involontariamente piccole quantità di liquidi o alimenti, essi finiscono nella vaschetta di raccolta ❹ situata all'interno dell'anello di guarnizione inferiore ❸.

- 1) Infilare l'estremità aperta del sacchetto dentro l'apparecchio fino a quando l'apertura del sacchetto non viene a trovarsi al centro all'interno dell'anello di guarnizione inferiore ③. Il sacchetto non deve arrivare oltre i limiti posteriori ⑥ e deve essere compreso tra i limiti anteriori ⑦. Altrimenti l'aspirazione e la sigillatura non funzionano:



- 2) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ①. Assicurarsi che entrambi gli angoli del coperchio dell'apparecchio ① scattino in posizione. All'occorrenza premerli ancora una volta verso il basso al livello delle apposite marcature  e  in modo tale che il coperchio dell'apparecchio ① scatti in posizione e si blocchi.

NOTA

- Assicurarsi che l'anello di guarnizione superiore ⑫ e l'anello di guarnizione inferiore ③ non siano danneggiati. Altrimenti l'apparecchio non riesce ad aspirare l'aria dal sacchetto.
- Qualora uno degli anelli di guarnizione ③/⑫ fosse danneggiato, basta sfilarlo dall'incavo e inserire nell'incavo la guarnizione di ricambio.

- 3) Eventualmente selezionare la funzione aggiuntiva adatta all'alimento. Altrimenti saltare questo passo e continuare con il punto 4):

- Premere il tasto  **17** se si desidera mettere sottovuoto alimenti particolarmente umidi o succosi quali carne appena marinata o frutta tagliata. La presenza di umidità tra la pellicola e il cordone di sigillatura può rendere difettosi i cordoni di sigillatura. Attivando questa funzione si aumenta il tempo di sigillatura in modo che il cordone di sigillatura sia più stabile.
Se è attivata la funzione aggiuntiva  "Wet", si accende la relativa spia di controllo **17**.
- Premere il tasto  **18** se si desidera mettere sottovuoto alimenti sensibili alla pressione, ad esempio torte o frutta a chicchi. Attivando la funzione aggiuntiva "Soft" si riduce un poco la pressione negativa e l'alimento non viene schiacciato molto.
Se è attivata la funzione aggiuntiva  "Soft", si accende la relativa spia di controllo **18**.

NOTA

- Se si desidera mettere sottovuoto un alimento umido e sensibile alla pressione, è possibile attivare contemporaneamente entrambe le funzioni aggiuntive.

- 4) Premere il tasto  **16**. Le spie di controllo **16/21** si accendono e l'apparecchio aspira l'aria dal sacchetto. Non appena l'aria è stata aspirata, si accende anche la spia di controllo  **15**. L'apparecchio sigilla ora il sacchetto. Non appena l'operazione di sigillatura si conclude, le spie di controllo **15/16/21** si spengono.

NOTA

- Si può arrestare l'operazione di messa sottovuoto in qualsiasi momento premendo il tasto  **21**. Quindi le spie di controllo **16/21** si spengono. Premere nuovamente il tasto  **16** per riprendere l'operazione di messa sottovuoto.
Se l'apparecchio è già passato all'operazione di sigillatura ed è accesa anche la spia di controllo **15**, si può interrompere l'operazione premendo il tasto  **21**. Quindi le spie di controllo **15/16/21** si spengono. Premere nuovamente il tasto  **16** per riprendere l'operazione di sigillatura.

- 5) Aprire il coperchio dell'apparecchio **1** premendo i dispositivi di sblocco **8** e aprire il coperchio **1** verso l'alto. Rimuovere il sacchetto messo sottovuoto e sigillato.

NOTA

- Dopo aver messo sottovuoto e sigillato 5 sacchetti, lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 1 minuto. Durante questa fase di raffreddamento è possibile che non si riesca ad avviare l'apparecchio. Dopo la fase di raffreddamento si può riutilizzare l'apparecchio normalmente (anche se non è ancora trascorso un minuto intero). Ciò non si applica al caso in cui sia attivata la funzione aggiuntiva  "Wet". Dato che in questo caso il processo di sigillatura è più lungo, dopo ogni operazione è necessaria una fase di raffreddamento di circa 45 secondi.

CONSIGLIO "COTTURA SOUS VIDE"

- Poiché la pellicola fornita in dotazione è adatta a temperature comprese tra -20 °C e +110 °C, la si può utilizzare per la cosiddetta "cottura sous vide" (cottura sottovuoto). "Sous vide" è un'espressione francese e significa "sottovuoto". Nella cottura sottovuoto i cibi (prevalentemente carne o pesce, ma anche verdura) vengono sigillati in un sacchetto sottovuoto e poi cotti dentro di esso a bassa temperatura (circa 50 - 90 °C) a bagnomaria o a vapore. Ciò ha il vantaggio che durante la cottura gli aromi e i profumi non possono fuoriuscire. I cibi non si asciugano e le vitamine e gli aromi vengono mantenuti. Erbe o spezie che vengono sigillate assieme ai cibi nel sacchetto sottovuoto trasferiscono in modo più intenso il loro gusto ai cibi.

Messa sottovuoto di contenitori e sacchetti richiudibili

NOTA

- Se si desidera mettere sotto vuoto contenitori o sacchetti contenenti solo liquido, congelare brevemente il liquido per evitare che venga aspirato nell'apparecchio durante l'operazione. Qualora si aspirassero comunque involontariamente piccole quantità di liquidi o alimenti, essi finiscono nella piccola vaschetta di raccolta  situata all'interno dell'anello di guarnizione inferiore .
- Si può arrestare l'operazione di messa sottovuoto in qualsiasi momento premendo il tasto  . Quindi le spie di controllo   si spengono. Premere nuovamente il tasto   per riprendere l'operazione di messa sottovuoto.

Con i tubi flessibili per messa sottovuoto  e i relativi adattatori    compresi nel materiale in dotazione si possono mettere sottovuoto contenitori e sacchetti richiudibili. Con alcuni sacchetti o contenitori di diversi produttori è possibile che non sia necessario un adattatore    e che si possa infilare direttamente il raccordo nero del tubo flessibile per messa sottovuoto  nel sacchetto/contenitore. Provare qual è l'adattatore    più idoneo o se l'adattatore    non è affatto necessario.

NOTA

- I contenitori e sacchetti adeguati sono reperibili separatamente nel nostro negozio online, vedere al riguardo il capitolo "Ordinazione di ricambi e accessori".
- I tubi flessibili per messa sottovuoto 22 e gli adattatori 23/24/25 sono compatibili anche con sacchetti e contenitori di altri produttori.

Adattatori	adatto ad es. a
Adattatore A 23	Pietanzieri FoodSaver*, Ernesto, diversi sacchetti con valvola
Adattatore B 24	Salvafreschezza FoodSaver, diversi sacchetti con valvola
Adattatore C 25	Barattoli CASO**, FoodSaver

*FoodSaver è un marchio registrato della Sunbeam Products, Inc.

**CASO è un marchio registrato della Caso Holding GmbH.

Messa sottovuoto di sacchetti

- 1) Allacciare un tubo flessibile per messa sottovuoto 22 al dispositivo di aspirazione  2 dell'apparecchio.
- 2) Scegliere l'adattatore A/B 23/24 adatto al sacchetto che si desidera mettere sottovuoto e applicarlo al tubo flessibile per messa sottovuoto 22.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio 1. Assicurarsi che entrambi gli angoli del coperchio dell'apparecchio 1 scattino in posizione. All'occorrenza premerli ancora una volta verso il basso al livello delle apposite marcature  e  in modo tale che il coperchio dell'apparecchio 1 scatti in posizione e si blocchi.
- 4) Chiudere accuratamente il sacchetto da mettere sottovuoto. La messa sottovuoto funziona solo se il sacchetto è completamente chiuso. Si consiglia di posizionare il sacchetto in modo tale che l'apertura di aspirazione del sacchetto poggia su una superficie liscia.
- 5) Premere con forza l'adattatore A/B 23/24 sull'apertura di aspirazione del sacchetto.
- 6) Premere il tasto  19. Le spie di controllo 19/21 si accendono e l'apparecchio aspira l'aria dal sacchetto. Non appena l'aria è stata aspirata, le spie di controllo 19/21 si spengono.
- 7) Ora si può rimuovere l'adattatore A/B 23/24 dal sacchetto.

Messa sottovuoto di contenitori

- 1) Allacciare un tubo flessibile per messa sottovuoto 22 al dispositivo di aspirazione  2 dell'apparecchio.

- 2) Scegliere l'adattatore **23/24/25** adatto al contenitore che si desidera mettere sottovuoto e applicarlo al tubo flessibile per messa sottovuoto **22**.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**. Assicurarsi che entrambi gli angoli del coperchio dell'apparecchio **1** scattino in posizione. All'occorrenza premerli ancora una volta verso il basso al livello delle apposite marcature  e  in modo tale che il coperchio dell'apparecchio **1** scatti in posizione e si blocchi.
- 4) Collegare l'adattatore **23/24/25** al relativo dispositivo del contenitore. Per ulteriori informazioni consultare le istruzioni per l'uso del contenitore.
- 5) Premere il tasto  **19**. Le spie di controllo **19/21** si accendono e l'apparecchio aspira l'aria dal contenitore. Non appena l'aria è stata aspirata, le spie di controllo **19/21** si spengono.
- 6) Ora si può rimuovere l'adattatore **23/24/25** dal contenitore e dall'apparecchio.

Funzione di marinatura

Usare la funzione di marinatura se si desidera marinare alimenti, ad esempio carne. L'alternanza di messa sottovuoto e pausa/aerazione fa penetrare la marinata molto più velocemente nei pori, accelerando il processo di marinatura. L'operazione dura circa 15 minuti. È necessario un contenitore per messa sottovuoto (ad es. di FoodSaver*) adatto specificamente alla marinatura. Esso si caratterizza per una valvola speciale che rende possibile l'aerazione tra una fase di messa sottovuoto e l'altra.

- 1) Allacciare un tubo flessibile per messa sottovuoto **22** al dispositivo di aspirazione  **2** dell'apparecchio.
- 2) Applicare l'adattatore **25** eventualmente necessario per il contenitore utilizzato al tubo flessibile per messa sottovuoto **22**.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**. Assicurarsi che entrambi gli angoli del coperchio dell'apparecchio **1** scattino in posizione. All'occorrenza premerli ancora una volta verso il basso al livello delle apposite marcature  e  in modo tale che il coperchio dell'apparecchio **1** scatti in posizione e si blocchi.
- 4) Collegare l'adattatore **25** oppure, se non è necessario un adattatore, il raccordo nero del tubo flessibile per messa sottovuoto **22**, al relativo dispositivo del contenitore. Per ulteriori informazioni consultare le istruzioni per l'uso del contenitore.
- 5) Premere il tasto  **20**. Le spie di controllo **20/21** si accendono e l'apparecchio avvia il programma di marinatura con la messa sottovuoto. L'apparecchio alterna ora per circa 15 minuti tra la messa sottovuoto (la spia di controllo **20** è accesa) e l'aerazione (la spia di controllo **20** lampeggia). Non appena il programma è concluso, le spie di controllo **20/21** si spengono.

- 6) Ora si può rimuovere l'adattatore 23/il tubo flessibile per messa sottovuoto 22 dal contenitore e dall'apparecchio.

* FoodSaver è un marchio registrato della Sunbeam Products, Inc.

Pulizia

PERICOLO

Pericolo di morte da scossa elettrica!

- Prima di cominciare con la pulizia, staccare sempre la spina dalla presa.
- Impedire la penetrazione di umidità nell'apparecchio durante la pulizia.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI

Possibile danneggiamento dell'apparecchio

- Per evitare di danneggiare la superficie dell'alloggiamento dell'apparecchio, non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare oggetti duri o acuminati per rimuovere eventuali resti di colla dai cordoni di sigillatura 4. Altrimenti i cordoni di sigillatura 4 o l'isolamento si potrebbero danneggiare.

- ◆ Pulire le superfici dell'alloggiamento con un panno umido. In caso di necessità, applicare al panno qualche goccia di detergente delicato e ripassare poi con un panno inumidito solo con acqua per rimuovere i residui di detersivo.
- ◆ Passare un panno umido sull'anello di guarnizione superiore 12 e su quello inferiore 3 nonché sulla guarnizione a pressione 13.
- ◆ Pulire i tubi flessibili per messa sottovuoto 22 e gli adattatori 23/24/25 con un panno umido. In caso di sporco resistente questi componenti possono anche venire puliti in acqua calda con l'aggiunta di un poco di detersivo.
- ◆ Sciacquare la vaschetta di raccolta 9 per i liquidi in acqua calda con un poco di detersivo.

NOTA

-  Se necessario si può lavare la vaschetta di raccolta 9 in lavastoviglie. Assicurarsi che il pezzo non si incastri e utilizzare se possibile il cestello superiore della lavastoviglie.
- ◆ Assicurarsi che l'apparecchio e tutti i pezzi siano nuovamente asciutti prima di riutilizzarli.

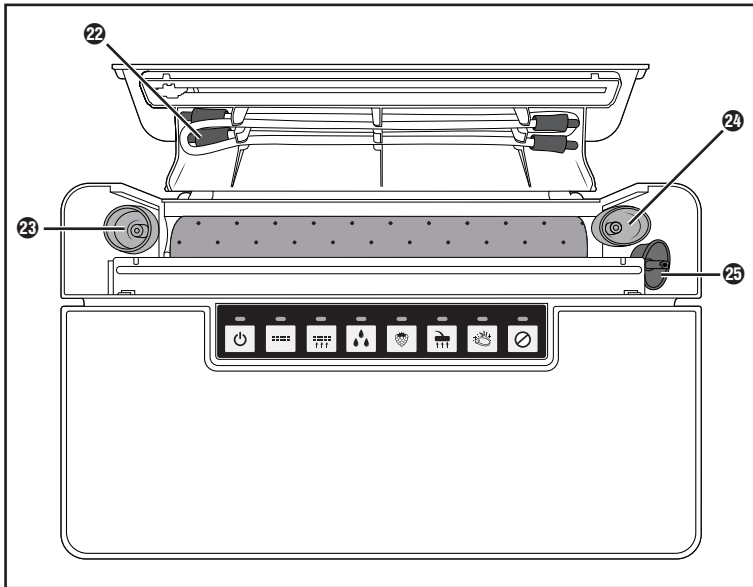
Conservazione

ATTENZIONE

Possibile danneggiamento dell'apparecchio

- Conservare l'apparecchio con il coperchio **1** non innestato in posizione! Quando il coperchio dell'apparecchio **1** è innestato in posizione, viene esercitata continuamente pressione sull'anello di guarnizione inferiore **12** e su quello inferiore **3** nonché sulla guarnizione a pressione **13**. Ciò potrebbe comprometterne il funzionamento.

- 1) Gli accessori possono essere riposti direttamente nel vano di custodia dell'apparecchio. Aprire il coperchio del vano di custodia **11**:



- Fissare i due tubi flessibili per messa sottovuoto **22** nelle graffe del coperchio del vano di custodia **11**.
 - Applicare gli adattatori A **23**, B **24** e C **25** agli incavi.
 - La guarnizione di ricambio può essere infilata nel rotolo di pellicola, così sarà anch'essa a portata di mano.
- 2) Inserire il cavo di alimentazione nello scomparto del cavo **5** situato sul lato inferiore dell'apparecchio.
 - 3) Riporre l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto privo di irradiazione solare diretta.

Smaltimento



Non smaltire assolutamente l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU-RAEE (Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche).

Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.



Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto. Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 367892_2101 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 367892_2101 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 367892_2101

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Ordinazione di pezzi di ricambio

È sempre possibile ordinare comodamente pezzi di ricambio per questo prodotto su Internet, all'indirizzo **www.kompernass.com**.



Scansionare il codice QR con lo smartphone/il tablet. Con questo codice QR si giunge direttamente al nostro sito web ed è possibile vedere e ordinare i ricambi disponibili.

NOTA

- Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.
- Al momento dell'ordinazione si prega di indicare sempre il codice articolo (ad es. IAN 123456_7890), che può essere tratto dalla copertina di questo manuale di istruzioni.
- Si tenga presente che l'ordinazione online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

Contents

Introduction	50
Proper use	50
Package contents and transport inspection	50
Appliance description	51
Technical specifications	52
Safety information	52
Setting up and connecting	54
Requirements for the set-up location	54
Switching the appliance on/off	54
Functions	55
Tips	56
Sealing a tubular film	57
Vacuum sealing	60
Vacuuming the tube film	60
Vacuuming containers and resealable bags	63
Marinate function	65
Cleaning	66
Storage	67
Disposal	68
Kompernass Handels GmbH warranty	69
Service	70
Importer	70
Ordering replacement parts	71

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have chosen a modern, high-quality product. These operating instructions are part of the product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. This product may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Proper use

This appliance is intended exclusively for the sealing and vacuum-packing of foodstuffs in household quantities and only in private households. This appliance is not intended for commercial or industrial applications or for continuous use.

It is not intended for any other purpose nor for use beyond the scope described. No claims of any kind will be accepted for damage arising as a result of incorrect use. The risk shall be borne solely by the user.

Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Vacuum sealer
- 1 x film roll
- 2 x tubes
- 3 x adapters
- 1 x replacement sealing ring
- These operating instructions

NOTE

- Check the package for completeness and signs of visible damage. If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).
- ◆ Remove all parts of the appliance, the tube film and the operating instructions from the carton.
- ◆ Remove all packaging materials and any protective film from the appliance.

DANGER

- Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.

Appliance description

Figure A:

- ❶ Appliance lid
- ❷ Suction fitting 
- ❸ Lower sealing ring
- ❹ Sealing wires
- ❺ Cable storage compartment
- ❻ Rear limiters
- ❼ Front limiters
- ❽ Lid release
- ❾ Drip tray
- ❿ Suction tube
- ⓫ Storage compartment lid
- ⓬ Upper sealing ring
- ⓭ Press seal

Figure B:

- ⓯  button (switch appliance on/off) with control lamp (green)
- ⓰  button (start "Sealing" function) with control lamp (red)
- ⓱  button (start "Vacuum sealing" function) with control lamp (red)
- ⓲  button (activate/deactivate additional function "Wet")
with control lamp (green)
- ⓳  button (activate/deactivate additional function "Soft")
with control lamp (green)
- ⓴  button (start/cancel "External vacuuming" function)
with control lamp (green)
- ⓵  button (start "Marinate" function) with control lamp (green)
- ⓶  button (cancel function/process) with control lamp (green)

Figure C:

- ⓸ Vacuum hose
- ⓹ Adapter A
- ⓺ Adapter B
- ⓻ Adapter C

Technical specifications

Operating voltage	220-240 V ~ (AC), 50/60 Hz
Power consumption	160 W
Protection class	II /  (double insulation)
	All parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Before use, check the appliance for visible external damage. Never operate an appliance that is damaged.
- To avoid potential risks, damaged mains cables should be replaced by the manufacturer, their customer service department or a similarly qualified person.
- Never use an appliance with a faulty power cable.
- Do not use extension cables or power socket strips that do not meet the required safety standards.
- Never open the appliance housing!
- Pull the plug from the socket before starting to clean the appliance.
- Ensure that no moisture can penetrate the appliance during cleaning.

⚠ RISK OF INJURY!

- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs may result in a risk of injury to the user or damage to the appliance. It will also invalidate any warranty claims.
- The mains power socket must be easily accessible, so that the power cable can be easily disconnected in the event of an emergency.
- Cleaning and user maintenance tasks may not be carried out by children unless they are supervised.
- This appliance may be used by children aged 8 years and above and by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Do not allow children to play with the appliance!
- Children must be supervised to make sure that they do not play with the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised when it is ready for use. To prevent it being switched on accidentally, always unplug the appliance after use or during breaks.

⚠ CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

- No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product switches automatically to either 50 or 60 Hz.

Setting up and connecting

Requirements for the set-up location

For safe and trouble-free operation of the appliance, the set-up location must fulfil the following requirements:

- When setting up the appliance, place it on a firm, flat and horizontal surface.
- Do not operate the appliance in a hot, wet or extremely damp environment or in the vicinity of flammable materials.
- The mains power socket must be easily accessible, so that the power cable can be easily disconnected in the event of an emergency.

Switching the appliance on/off

CAUTION – PROPERTY DAMAGE

- ▶ Before you plug in the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with that of your mains power network. This data must match to prevent damage to the appliance.
- ▶ Ensure that the power cable is undamaged and is not routed over hot surfaces and/or sharp edges.
- ▶ Do not leave the mains cable hanging over any edges (tripping hazard).
- ◆ Insert the plug into the mains power socket.
- ◆ Press the  button **14** to switch on the appliance. The control lamp **14** lights up.
- ◆ Press the  button **14** again to switch off the appliance. The control lamp **14** switches off.
- ◆ Pull the plug from the socket if you do not plan to use the appliance for an extended period and before cleaning it.

Functions

Button		Function
	14	Switch the appliance on/off
	15	Start the "Sealing" function (without vacuum sealing)
	16	Starting the "Vacuum sealing" function
	17	Activate/deactivate additional "Wet" function (for particularly moist foods)
	18	Activate/deactivate additional "Soft" function (for pressure-sensitive foods, such as fruit or cakes)
	19	Start "External vacuuming" function (for vacuuming with hose and adapter)
	20	Start the "Marinate" function (for marinating in a container)
	21	Cancel function/process

Tips

The following table offers some useful information on the optimal preparation and processing of various foods.

Food	Notes	Recommend- ed container	Recommended (additional) function
Fish/meat	– Use only when fresh – Do not interrupt the cold chain	– Bag	
Marinated food	– To accelerate the marinating process	– Containers	
Vegetables	– Peel or wash and dry – Blanch for a few minutes in boiling water, rinse with ice water and dry to avoid loss of flavour and colour or gas formation* during storage	– Bag	
Leafy vegetables/ lettuce	– Wash and dry – Not suitable for freezing	– Containers	
Fruit	– Peel or wash and dry	– Refrigerator: container	
		– Freezer: bag	 
Herbs	– Wash and dry – Whole sprig	– Bag	
Baked products		– Containers	
		– Bag	
Powdery food	– Place a piece of kitchen paper in the top of the bag/ container or vacuum seal in the original packaging	– Bag – Containers	

Food	Notes	Recommend- ed container	Recommended (additional) function
Cold liquids		– Containers	
	– Freeze briefly	– Bag	
Cooled, cooked foods		– Containers	
		– Bag	

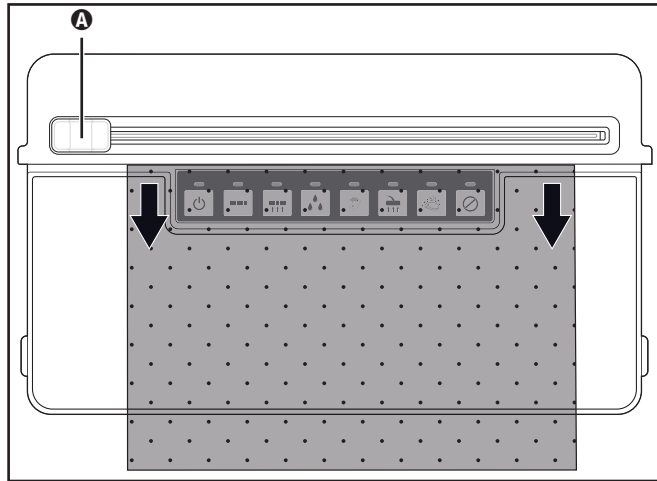
*For example, this applies to all types of cabbage (broccoli, Brussels sprouts, kale, etc.), asparagus, sugar snap peas, beans, romanesco and pak choy.

Sealing a tubular film

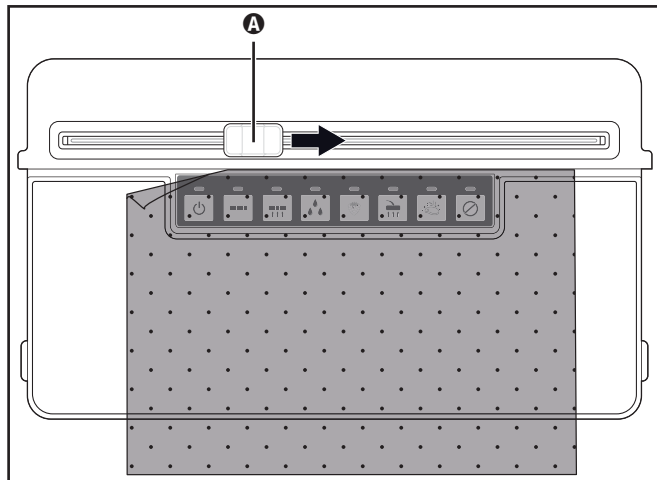
NOTES ON THE FILM

- ▶ The film width may not exceed 30 cm. Otherwise it cannot be sealed correctly.
- ▶ Use only nylon PA/PE films with a structure (dots or grooves) on one side and a thickness of approx. 0.17–0.29 mm (170–290 µ) in this appliance. Otherwise the seal will not be tight and the appliance may be damaged. You can recognise films of this type from the information on the packaging. The quality of the seal will vary depending on the type and thickness of the film.
- ▶ The supplied film is suitable for temperatures between -20°C and 110°C.
- ▶ The supplied foil is BPA-free and microwaveable. However, never heat completely sealed bags in the microwave. The bag could burst! One side of the bag must be open. Heat the bags for no more than 3 minutes at a maximum temperature of 70°C.

- 1) Using scissors, cut the required length for your bag from the tubular film. Cut as straight as possible or proceed as follows to use the film cutter integrated in the lid of the storage compartment **11**:
 - Push the film **A** to the right or left of the edge.
 - Open the lid of the storage compartment **11** and pull out as much tubular film as you need. Please note that when the bag is filled, at least 6 cm must remain free from the sealing edge.

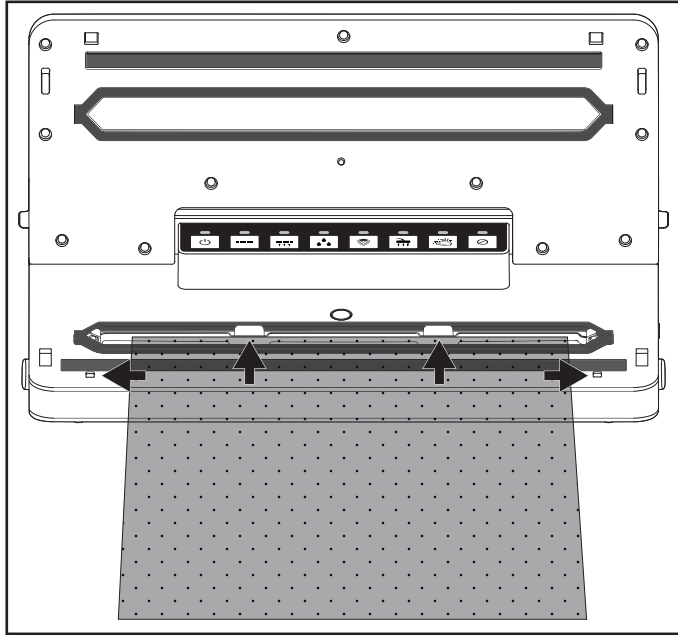


- Close the lid **1** again so that the tubular film is clamped in place.
- Press the film cutter **A** down lightly and pull it from one side to the other over the tubular film to cut it off.



- 2) Open the appliance lid **1** by pressing the lid release **8** and flipping the lid **1** upwards.

- 3) Lay the open end of the bag as far into the appliance so that the opening of the bag is located centrally under the lower seal ring **3**. The bag should be inserted no further than the rear limiters **6** and must lie between the front limiters **7**. If the bag is lying over one or both limits **6/7**, it cannot be sealed correctly:



NOTE

- The bag opening must lie flat on the sealing wires **4**. Otherwise the sealing does not work properly.

- 4) Close the appliance lid **1**. The press seal **13** presses the bag onto the sealing wires **4**, to create a smooth seam. Ensure that both corners of the appliance lid **1** click into place. If necessary, press them down once again on the markings  and  so that the appliance lid **1** clicks into place and locks shut.
- 5) Press the  button **15**. The control lamps **15/21** light up. As soon as the sealing process is completed, the control lamps **15/21** switch off.

NOTE

- You can stop the vacuum sealing process at any time by pressing the  button **21**. The control lamps **15/21** will then switch off. Press the  button **15** again to resume the sealing process.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE

If the control lamps 15/21 do not switch off after a maximum of 10 seconds during the sealing process, the appliance is defective!

- ▶ Remove the plug from the mains power socket immediately. Do not attempt to repair the appliance yourself. Contact the Customer Service department.

- 6) Open the appliance lid 1 by pressing the lid release 8 and flipping the lid 1 upwards. Remove the bag. It is now sealed at one end.

NOTE

- ▶ Ensure that the seam is properly closed. A correct seam should be a smooth, straight stripe without any creases.

- 7) Fill the bag. You must leave at least 6 cm of the bag free up to the edge to be sealed.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE

- ▶ Fill the bag so that no food scraps or liquids can leak out during sealing and get into the appliance.

- 8) If you do not want to vacuum the air out of the bag, seal the other, open side now.

NOTE

- ▶ Wait a few seconds to allow the appliance to cool down before sealing the next bag.
During this cool-down phase, you cannot start the "Sealing" function.

Vacuum sealing

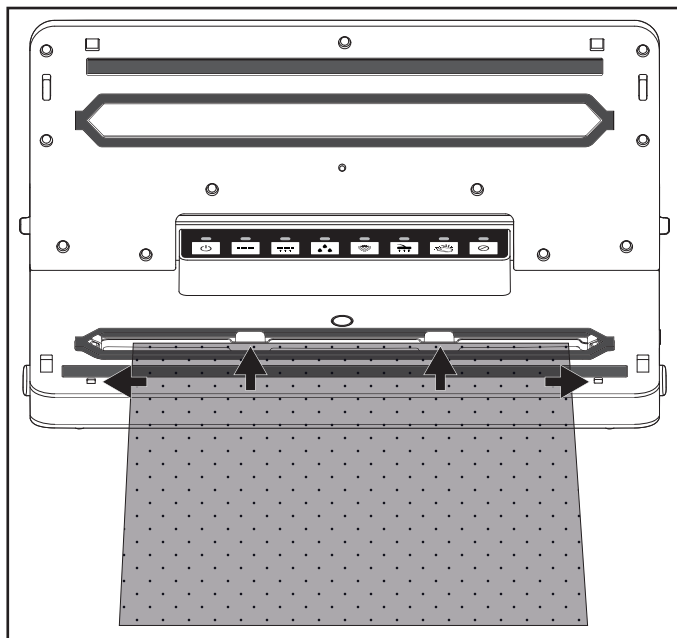
Vacuuming the tube film

You can also suck the air out of the bag (vacuuming) during sealing:

NOTE

- ▶ If you want to vacuum seal bags with liquid contents only, freeze the liquid briefly so that it does not get sucked into the appliance during vacuuming. If small quantities of liquid or food nonetheless get sucked up, they will be deposited in the drip tray 9 that is located within the lower sealing ring 3.

- 1) Lay the open end of the bag as far into the appliance so that the opening of the bag is located centrally under the lower seal ring **3**. The bag should be inserted no further than the rear limiters **6** and must lie between the front limiters **7**. Otherwise the vacuuming and sealing will not function correctly:



- 2) Close the appliance lid **1**. Ensure that both corners of the appliance lid **1** click into place. If necessary, press them down once again on the markings  and  so that the appliance lid **1** clicks into place and locks shut.

NOTE

- Make sure that neither the upper **12** nor the lower sealing ring **3** is damaged. Otherwise the appliance cannot suck the air out of the bag.
 - If either one of the sealing rings **3/12** is damaged, then simply pull it out of the groove and press the replacement sealing ring into the groove.
- 3) If necessary, select the appropriate additional function for your food. Otherwise, you can skip this step and move on to point 4):

- Press the  button **17** if you want to vacuum particularly moist or juicy food, such as freshly marinated meat or cut fruit.
Moisture between the film and the seam can lead to defective seals.
When this function is activated, the sealing time is increased so that the seal is more stable.
If the additional function  "Wet" is activated, the corresponding control lamp **17** lights up.
- Press the  button **18** if you want to vacuum seal pressure-sensitive foods such as cakes or berries. When the additional function "Soft" is activated, the suction pressure is slightly reduced and the food is not squeezed as much.
If the additional function  "Soft" is activated, the corresponding control lamp **18** lights up.

NOTE

- If you want to vacuum seal moist **and** pressure-sensitive food, you can also activate both additional functions simultaneously.

- 4) Press the  button **16**. The control lamps **16/21** light up and the appliance sucks the air out of the bag. As soon as all the air is sucked out, the control lamp  **15** also lights up. The appliance now seals the bag. As soon as the sealing process is completed, the control lamps **15/16/21** switch off.

NOTE

- You can stop the vacuuming process at any time by pressing the  button **21**. The control lamps **16/21** will then switch off. Press the  button **16** again to resume vacuuming.
If the appliance has already switched to the sealing process and the control lamp **15** is lit, the process can also be stopped with the  button **21**. The control lamps **15/16/21** will then switch off. Press the  button **15** again to resume the sealing process.

- 5) Open the appliance lid **1** by pressing the lid release **8** and flipping the lid **1** upwards. Remove the vacuum-sealed bag.

NOTE

- Once you have sealed 5 bags in a row, allow the appliance to cool down for about 1 minute. During this cool-down phase, it is possible that the appliance cannot be started.
After the cool-down phase, you can use the appliance as normal (even if a whole minute has not yet elapsed).
This does not apply, if the additional function  "Wet" is activated. Due to the longer sealing process, a cooling phase of approx. 45 seconds is necessary after each pass.

TIP – "SOUS-VIDE COOKING"

- As the supplied film is suitable for temperatures between -20°C and 110°C, it can be used for sous-vide cooking (vacuum cooking). "Sous-vide" is French and means "under vacuum". In vacuum cooking, the food (usually fish or meat, but vegetables can also be used) is vacuum-sealed in a bag and then cooked in water or steam cooked at a relatively low temperature (50°C to 90°C). The advantage of this is that volatile flavours and aromas are not lost during cooking. The food does not dry out and the vitamins and flavours are preserved. Herbs or spices that are vacuum-sealed in the bag with the food give off a more intense flavour.

Vacuuming containers and resealable bags

NOTE

- If you want to vacuum seal containers or bags with liquid contents only, freeze the liquid briefly so that it does not get sucked into the appliance during vacuuming. If small quantities of liquid or food nonetheless get sucked up, they will be deposited in the small drip tray ❶ that is located within the lower sealing ring ❸.
- You can stop the vacuuming process at any time by pressing the  button ❷. The control lamp ❶/❷ will switch off. Press the  button ❶ again to resume vacuuming.

You can vacuum seal containers and resealable bags using the vacuum hoses ❷ and appropriate adapters ❸/❹/❺ supplied with the appliance. With some bags or containers by various manufacturers, it is possible that no adapter ❸/❹/❺ is required and you can push the black coupling piece on the vacuum hose ❷ directly into the bag/container. Experiment to find out which adapter ❸/❹/❺ creates the best seal or whether you even need an adapter ❸/❹/❺ at all.

NOTE

- ▶ You can order suitable bags and containers separately. Please refer to section "Ordering spare parts and accessories".
- ▶ The vacuum hoses **22** and adapters **23/24/25** are also compatible with bags and containers made by other manufacturers.

Adapters	e.g. suitable for
Adapter A 23	FoodSaver* lunch boxes, Ernesto, various bags with a valve
Adapter B 24	FoodSaver food storage boxes, Ernesto, various bags with a valve
Adapter C 25	CASO** , FoodSaver storage containers

*FoodSaver is a registered trademark of Sunbeam Products, Inc.

**CASO is a registered trademark of Caso Holding GmbH.

Vacuuming sealing bags

- 1) Connect the vacuum hose **22** onto the suction fitting  **2** of the appliance.
- 2) Select the appropriate adapter A/B **23/24** for the bag you want to vacuum seal and attach it to the vacuum hose **22**.
- 3) Close the appliance lid **1**. Ensure that both corners of the appliance lid **1** click into place. If necessary, press them down once again on the markings  and  so that the appliance lid **1** clicks into place and locks shut.
- 4) Close the bag you want to vacuum seal carefully. Vacuum sealing only works properly if the bag is completely closed off. Position the bag so that the extraction opening of the bag is lying on a smooth surface.
- 5) Press the adapters A/B **23/24** firmly onto the extraction opening on the bag.
- 6) Press the  button **19**. The control lamps **19/21** light up and the appliance sucks the air out of the bag. As soon as all the air is sucked out, the control lamps **19/21** switch off.
- 7) You can now remove the adapter A/B **23/24** from the bag.

Vacuum sealing containers

- 1) Connect the vacuum hose **22** onto the suction fitting  **2** of the appliance.
- 2) Select the appropriate adapter **23/24/25** for the container you want to vacuum seal and attach it to the vacuum hose **22**.
- 3) Close the appliance lid **1**. Ensure that both corners of the appliance lid **1** click into place. If necessary, press them down once again on the markings  and  so that the appliance lid **1** clicks into place and locks shut.
- 4) Connect the adapter **23/24/25** to the appropriate fitting on the container. Please refer to the instruction manual of the container for further information.

- 5) Press the  button **19**. The control lamps **19/21** light up and the appliance sucks the air out of the container. As soon as all the air is sucked out, the control lamps **19/21** switch off.
- 6) You can now remove the adapter **23/24/25** from the container and the appliance.

Marinate function

You can use the marinate function if you want to marinate food such as meat. The alternating vacuuming and pausing/aerating allows the marinade to penetrate the pores much more quickly and the marinating process is accelerated. The process takes around 15 minutes. You will need a suitable vacuum container (e.g. from FoodSaver*) specially designed for marinating. They are characterised by a special valve that makes ventilation possible between the vacuuming phases.

- 1) Connect the vacuum hose **22** onto the suction fitting  **2** of the appliance.
- 2) If necessary for the container being used, connect the adapter **25** to the vacuum hose **22**.
- 3) Close the appliance lid **1**. Ensure that both corners of the appliance lid **1** click into place. If necessary, press them down once again on the markings  and  so that the appliance lid **1** clicks into place and locks shut.
- 4) Connect the adapter **25** or, if no adapter is required, the black coupling piece on the vacuum hose **22** to the appropriate fitting on the container. Please refer to the instruction manual of the container for further information.
- 5) Press the  button **20**. The control lamps **19/21** light up and the appliance starts the marinating programme with vacuuming. The appliance now alternates between vacuuming (control lamp **20** lights up) and ventilating (control lamp **20** flashes) for approx. 15 minutes. Once the programme is finished, the control lamps **20/21** switch off.
- 6) You can now remove the adapter **25**/the vacuum hose **22** from the container and the appliance.

*FoodSaver is a registered trademark of Sunbeam Products, Inc.

Cleaning

DANGER

Risk of fatal injury from electrocution!

- ▶ Pull the plug from the socket before starting to clean the appliance.
- ▶ Ensure that no moisture can penetrate the appliance during cleaning.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE

Possible damage to the appliance

- ▶ Do not use aggressive or abrasive cleaning agents, as they may corrode the surface of the housing.
- ▶ Do not use any hard or sharp objects to remove any adhesive from the sealing wires ④. Otherwise the sealing wires ④ or the insulation could be damaged.
- ◆ Wipe down the outer surfaces with a damp cloth. If necessary, apply a mild detergent to the cloth. Afterwards, wipe the appliance with a cloth moistened only with water to remove any detergent residues.
- ◆ Wipe off the upper ⑫ and the lower sealing rings ③ as well as the press seal ⑬ with a damp cloth.
- ◆ Wipe the vacuum hoses ⑫ as well as the adapter ⑫/⑬/⑭ with a damp cloth. If there is heavy soiling, you can also clean these parts in hot water with a little detergent.
- ◆ Rinse and clean the drip tray ⑨ in warm water with a little detergent.

NOTE

- ▶  You can clean the drip tray ⑨ in the dishwasher, if necessary. Make sure that the part does not get jammed in the dishwasher. Use the upper basket of the dishwasher if possible.
- ◆ Ensure that the appliance and all parts are completely dry before reusing or storing them.

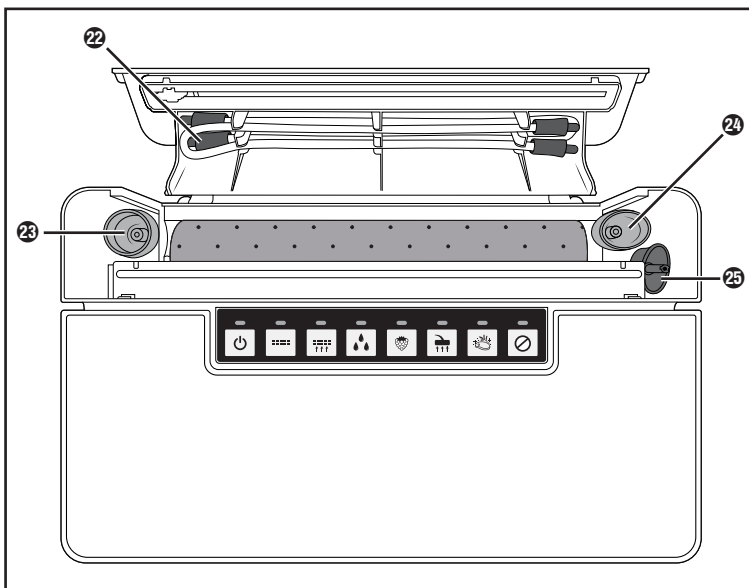
Storage

CAUTION

Possible damage to the appliance

- Do not click the lid **1** into place when you are storing the appliance! When the appliance lid **1** is clicked into place, it exerts continuous pressure on the upper **12** and lower sealing rings **3** as well as the press seal **13**. This can negatively affect their function.

- 1) You can store the accessories in the storage compartment directly on the appliance. To do this, open the lid of the storage compartment **11**:



- Clamp the two vacuum hoses **22** into the clamps in the lid of the storage compartment **11**.
 - Put the adapters A **23**, B **24** and C **25** into the slots.
 - You can slide the replacement seal into the film roll. This way it is also ready at hand.
- 2) Push the mains cable into the cable storage compartment **5** on the underside of the appliance.
 - 3) Store the appliance in a clean, dry place away from direct sunlight.

Disposal



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of the European Directive 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:



1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 367892_2101 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 367892_2101.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 367892_2101

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Ordering replacement parts

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



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

NOTE

- ▶ If you have problems with your online order, contact our service centre by phone or e-mail.
- ▶ Please always quote the article number (e.g. IAN 123456_7890) when ordering. You can find it on the title page of these operating instructions.
- ▶ Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	74
Bestimmungsgemäße Verwendung	74
Lieferumfang und Transportinspektion	74
Gerätebeschreibung	75
Technische Daten	76
Sicherheitshinweise	76
Aufstellen und Anschließen	78
Anforderungen an den Aufstellort	78
Gerät ein/-ausschalten	78
Funktionen	79
Tipps	80
Schlauchfolie verschweißen	81
Vakuuieren	84
Schlauchfolie vakuumieren	84
Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren	87
Marinierfunktion	89
Reinigung	90
Aufbewahrung	91
Entsorgung	92
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	93
Service	94
Importeur	94
Ersatzteile bestellen	95

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Einschweißen und Vakuumieren von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen und nur im privaten Hausgebrauch vorgesehen. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Einsatz und nicht für den Dauereinsatz bestimmt.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Vakuumierer
- 1x Folienrolle
- 2 x Schlauch
- 3 x Adapter
- 1x Ersatzdichtungsring
- Diese Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes, die Schlauchfolie und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien vom Gerät.

GEFAHR

► Verpackungsmaterialien dürfen von Kindern nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ➊ Gerätedeckel
- ➋ Ansaugvorrichtung 
- ➌ unterer Dichtungsring
- ➍ Schweißdrähte
- ➎ Kabelstaufach
- ➏ hintere Begrenzungen
- ➐ vordere Begrenzungen
- ➑ Deckelentriegelungen
- ➒ Auffangschale
- ➓ Absaugrohre
- ➔ Deckel Aufbewahrungsfach
- ➕ oberer Dichtungsring
- ➖ Anpressdichtung

Abbildung B:

- ➗ Taste  (Gerät ein-/ausschalten) mit Kontrollleuchte (grün)
- ➘ Taste  (Funktion „Verschweißen“ starten) mit Kontrollleuchte (rot)
- ➙ Taste  (Funktion „Vakuuieren und Verschweißen“ starten) mit Kontrollleuchte (rot)
- ➚ Taste  (Zusatz-Funktion „Wet“ aktivieren/deaktivieren) mit Kontrollleuchte (grün)
- ➛ Taste  (Zusatz-Funktion „Soft“ aktivieren/deaktivieren) mit Kontrollleuchte (grün)
- ➜ Taste  (Funktion „Extern vakuuieren“ starten) mit Kontrollleuchte (grün)
- ➝ Taste  (Funktion „Marinieren“ starten) mit Kontrollleuchte (grün)
- ➞ Taste  (Funktion/Vorgang abbrechen) mit Kontrollleuchte (grün)

Abbildung C:

- ➟ Vakuumschlauch
- ➠ Adapter A
- ➡ Adapter B
- Adapter C

Technische Daten

Betriebsspannung	220–240 V ~ (Wechselspannung), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	160 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- 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.
- Benutzen Sie das Gerät niemals mit einem fehlerhaften Netzkabel.
- Benutzen Sie keine Verlängerungskabel oder Steckdosenleisten, die nicht den erforderlichen Sicherheitsbestimmungen entsprechen.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes!
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt.

⚠ VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Verletzungsgefahren für den Benutzer entstehen oder das Gerät wird beschädigt. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Netzkabel im Notfall leicht abgezogen werden kann.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen!
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Netzstecker aus der Steckdose, um versehentliches Einschalten zu vermeiden.

⚠ ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Aufstellen und Anschließen

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Bei Aufstellung des Gerätes das Gerät auf eine feste, flache und waagerechte Unterlage stellen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Netzkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.

Gerät ein/-ausschalten

ACHTUNG - SACHSCHADEN

- ▶ Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
- ▶ Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel des Gerätes unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen und/oder scharfe Kanten verlegt wird.
- ▶ Lassen Sie das Netzkabel nicht über Ecken hängen (Stolperdrahteffekt).
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- ◆ Drücken Sie die Taste  **14**, um das Gerät einzuschalten. Die Kontrollleuchte **14** leuchtet.
- ◆ Drücken Sie die Taste  **14** erneut, um das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte **14** erlischt.
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden und bevor Sie es reinigen.

Funktionen

Taste		Funktion
	14	Gerät ein-/ausschalten
	15	Funktion „Verschweißen“ starten (ohne Vakuumieren)
	16	Funktion „Vakuumieren und Verschweißen“ starten
	17	Zusatz-Funktion „Wet“ aktivieren/deaktivieren (für besonders feuchte Lebensmittel)
	18	Zusatz-Funktion „Soft“ aktivieren/deaktivieren (für druckempfindliche Lebensmittel, wie z. B. Früchte oder Torten)
	19	Funktion „extern Vakuumieren“ starten (zum Vakuumieren mit Schlauch und Adapter)
	20	Funktion „Marinieren“ starten (zum Marinieren in einem Behälter)
	21	Funktion/Vorgang abbrechen

Tipps

In nachfolgender Tabelle erhalten Sie Hinweise zur optimalen Vorbereitung und Verarbeitung der Lebensmittel.

Lebensmittel	Hinweise	Empfohlenes Behältnis	Empfohlene (Zusatz-) Funktion
Fleisch/Fisch	– nur in frischer Qualität verwenden – Kühlkette nicht unterbrechen	– Beutel	
Marinierte Lebensmittel	– zur Beschleunigung des Marinierprozesses	– Behälter	
Gemüse	– schälen oder waschen und trocknen – wenige Minuten in kochendem Wasser blanchieren, mit Eiswasser abschrecken und abtrocknen, um den Verlust von Geschmack und Farbe oder Gasbildung* während der Lagerung zu vermeiden	– Beutel	
Blattgemüse/ Salat	– waschen und trocknen – nicht zum Einfrieren geeignet	– Behälter	
Obst	– schälen oder waschen und trocknen	– Kühlschrank: Behälter	
		– Gefrierschrank: Beutel	 
Kräuter	– waschen und trocknen – ganze Stängel	– Beutel	
Backwaren		– Behälter	
		– Beutel	
Pulvrige Lebensmittel	– ein Stück Küchenrolle oben in den Beutel/Behälter geben oder in Originalverpackung vakuumieren	– Beutel – Behälter	

Lebensmittel	Hinweise	Empfohlenes Behältnis	Empfohlene (Zusatz-) Funktion
Kalte Flüssigkeiten		– Behälter	
	– kurz anfrieren	– Beutel	
Abgekühlte, gegarte Speisen		– Behälter	
		– Beutel	

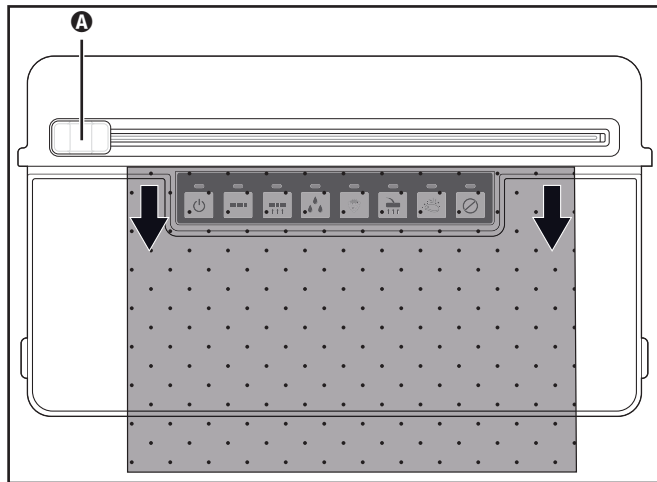
* Gilt z. B. für alle Kohlarten (Brokkoli, Rosenkohl, Grünkohl etc.), Spargel, Zuckerschoten, Bohnen, Romanesco und Pak Choy.

Schlauchfolie verschweißen

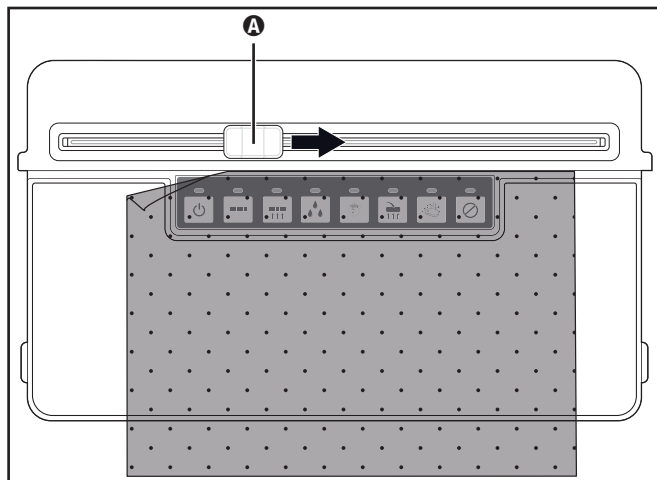
HINWEISE ZUR FOLIE

- Die Folie darf maximal 30 cm breit sein. Ansonsten kann sie nicht korrekt verschweißt werden.
- Benutzen Sie für dieses Gerät nur Folien, die auf einer Seite eine Struktur haben (Punkte oder Rillen) und eine Stärke von ca. 0,17–0,29 mm (170–290 µ) und aus Nylon (PA) - PE hergestellt sind. Ansonsten wird die Schweißnaht nicht dicht und das Gerät kann beschädigt werden. Sie erkennen Folien dieser Art an den Angaben auf der Verpackung. Je nach Art und Stärke der Folie variiert die Qualität der Schweißnaht.
- Die mitgelieferte Folie ist für Temperaturen zwischen -20 °C und +110 °C geeignet.
- Die mitgelieferte Folie ist BPA-frei und mikrowellengeeignet. Erhitzen Sie die Beutel jedoch niemals komplett verschweißt in der Mikrowelle. Der Beutel kann bersten! Eine Seite des Beutels muss geöffnet sein. Erhitzen Sie die Beutel maximal 3 Minuten bei maximal 70 °C.

- 1) Schneiden Sie die benötigte Länge für Ihren Beutel von der Schlauchfolie mit einer Schere möglichst gerade ab oder gehen Sie wie folgt vor, um den im Deckel des Aufbewahrungsfaches **11** integrierten Folienschneider zu nutzen:
 - Schieben Sie den Folienschneider **A** nach rechts oder links an den Rand.
 - Öffnen Sie den Deckel des Aufbewahrungsfaches **11** und ziehen Sie so viel Schlauchfolie heraus, wie Sie benötigen. Beachten Sie dabei, dass beim befüllten Beutel mindestens 6 cm bis zur verschweißenden Kante frei bleiben müssen.

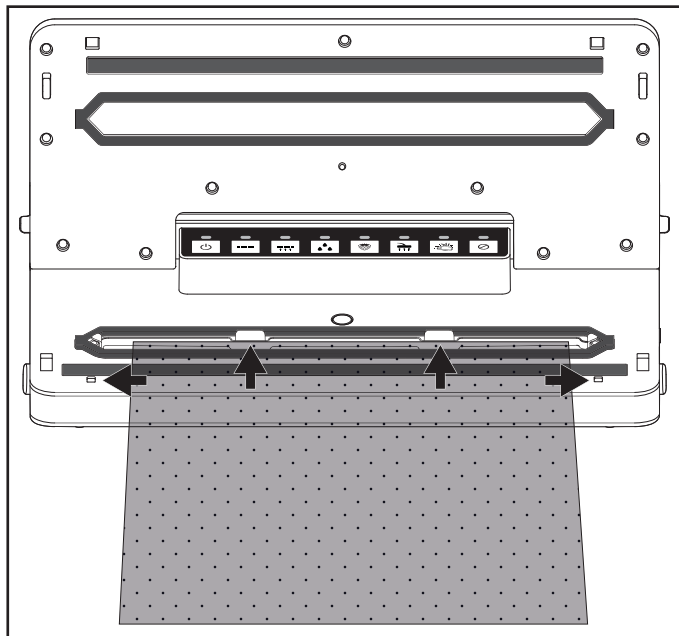


- Schließen Sie den Deckel **11** wieder, so dass die Schlauchfolie darin eingeklemmt wird.
- Drücken Sie den Folienschneider **A** leicht herunter und ziehen Sie ihn von der einen Seite zur anderen über die Schlauchfolie, um diese abzutrennen.



- 2) Öffnen Sie den Gerätedeckel **1**, indem Sie die Deckelentriegelungen **8** drücken und den Gerätedeckel **1** nach oben hin öffnen.

- 3) Legen Sie das offene Ende des Beutels so weit in das Gerät, dass sich die Öffnung des Beutels mittig innerhalb des unteren Dichtungsringes **3** befindet. Der Beutel darf maximal bis an die hinteren Begrenzungen **6** stoßen und muss zwischen den vorderen Begrenzungen **7** liegen. Wenn der Beutel über einer oder beiden Begrenzungen **6/7** liegt, kann er nicht korrekt verschweißt werden:



HINWEISZ

- Die Beutelloffnung muss glatt auf den Schweißdrähten **4** liegen. Ansonsten funktioniert das Verschweißen nicht richtig.

- 4) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**. Die Anpressdichtung **15** presst den Beutel auf die Schweißdrähte **4**, so dass eine glatte Naht entsteht. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels **1** einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen und herunter, so dass der Gerätedeckel **1** einrastet und verriegelt ist.
- 5) Drücken Sie die Taste **15**. Die Kontrollleuchten **15/21** leuchten. Sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, erlöschen die Kontrollleuchten **15/21**.

HINWEIS

- Sie können den Versiegelungsvorgang jederzeit durch Drücken der Taste **21** abbrechen. Die Kontrollleuchten **15/21** erlöschen dann. Drücken Sie die Taste **15** erneut, um den Versiegelungsvorgang fortzusetzen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN

Wenn die Kontrollleuchten 15/21 während des Versiegelungsvorgangs nach spätestens 10 Sekunden nicht erlöschen, liegt ein Defekt des Gerätes vor!

- ▶ Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Versuchen Sie nicht, das Gerät selber zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

- 6) Öffnen Sie den Gerätedeckel 1, indem Sie die Deckelentriegelungen 8 drücken und den Gerätedeckel 1 nach oben hin öffnen. Entnehmen Sie den Beutel. Dieser ist nun an einem Ende verschweißt.

HINWEIS

- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht ordnungsgemäß ist. Eine korrekte Schweißnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein.

- 7) Befüllen Sie den Beutel. Sie müssen mindestens 6 cm Beutel bis zur verschweißenden Kante frei lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN

- ▶ Befüllen Sie den Beutel so, dass möglichst keine Lebensmittelreste oder Flüssigkeiten beim Verschweißen herauslaufen und in das Gerät gelangen können.

- 8) Wenn Sie den Beutel nicht vakuumieren wollen, verschweißen Sie nun die andere, offene Seite.

HINWEIS

- ▶ Warten Sie einige Sekunden, bevor Sie den nächsten Beutel verschweißen, damit das Gerät abkühlen kann.
Während dieser Abkühlphase können Sie die Funktion „Verschweißen“ nicht starten.

Vakuumieren

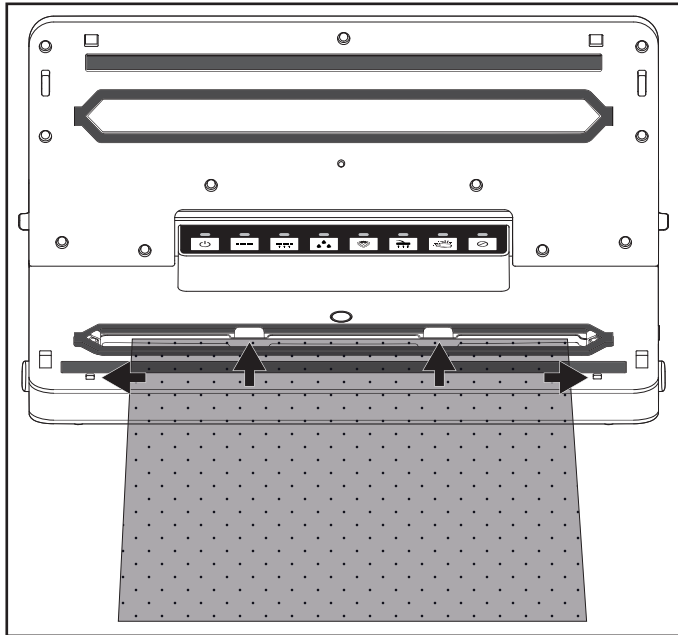
Schlauchfolie vakuumieren

Sie können beim Verschweißen auch die Luft aus dem Beutel saugen (vakuumieren):

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Beutel mit ausschließlich flüssigem Inhalt vakuumieren wollen, frieren Sie die Flüssigkeit kurz an, damit sie während des Vakuumierens nicht in das Gerät gesaugt werden. Sollten doch mal ungewollt kleinere Mengen an Flüssigkeiten oder Lebensmittel eingesaugt werden, gelangen diese in die Auffangschale 9, die sich innerhalb des unteren Dichtungsrings 3 befindet.

- 1) Legen Sie das offene Ende des Beutels so weit in das Gerät, dass sich die Öffnung des Beutels mittig innerhalb des unteren Dichtungsringes **3** befindet. Der Beutel darf maximal bis an die hinteren Begrenzungen **6** stoßen und muss zwischen den vorderen Begrenzungen **7** liegen. Ansonsten funktioniert das Absaugen und Verschweißen nicht:



- 2) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels **1** einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen  und  herunter, so dass der Gerätedeckel **1** einrastet und verriegelt ist.

HINWEIS

- Achten Sie darauf, dass der obere **12** und der untere Dichtungsring **3** nicht beschädigt sind. Ansonsten kann das Gerät die Luft nicht aus dem Beutel saugen.
- Sollte einer der Dichtungsringe **3/12** beschädigt sein, ziehen Sie diesen einfach aus der Vertiefung heraus und drücken Sie die Ersatzdichtung in die Vertiefung hinein.

- 3) Wählen Sie gegebenenfalls die passende Zusatz-Funktion für Ihr Lebensmittel. Ansonsten überspringen Sie diesen Handlungsschritt und fahren mit Punkt 4) fort:

- Drücken Sie die Taste  **17**, wenn Sie ein besonders feuchtes oder saftiges Lebensmittel, wie frisch mariniertes Fleisch oder geschnittenes Obst, vakuumieren wollen.
Wenn sich Feuchtigkeit zwischen der Folie an der Schweißnaht befindet, kann dies zu fehlerhaften Schweißnähten führen. Bei Aktivierung dieser Funktion wird die Zeit des Verschweißens erhöht, so dass die Schweißnaht stabiler ist.
Wenn die Zusatz-Funktion  „Wet“ aktiviert ist, leuchtet die dazugehörige Kontrollleuchte **17**.
- Drücken Sie die Taste  **18**, wenn Sie druckempfindliche Lebensmittel, wie Torten oder Beeren, vakuumieren wollen. Bei Aktivierung der Zusatz-Funktion „Soft“ wird der Unterdruck etwas reduziert und das Lebensmittel nicht so stark gequetscht.
Wenn die Zusatz-Funktion  „Soft“ aktiviert ist, leuchtet die dazugehörige Kontrollleuchte **18**.

HINWEIS

- Wenn Sie ein feuchtes und druckempfindliches Lebensmittel vakuumieren wollen, können Sie auch beide Zusatz-Funktionen gleichzeitig aktivieren.

- 4) Drücken Sie die Taste  **16**. Die Kontrollleuchten **16/21** leuchten und das Gerät zieht die Luft aus dem Beutel. Sobald die Luft abgesaugt wurde, leuchtet zusätzlich die Kontrollleuchte  **15**. Das Gerät versiegelt nun den Beutel. Sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, erlöschen die Kontrollleuchten **15/16/21**.

HINWEIS

- Sie können den Vakuumiervorgang jederzeit durch Drücken der Taste  **21** abbrechen. Die Kontrollleuchten **16/21** erlöschen dann. Drücken Sie die Taste  **16** erneut, um den Vakuumiervorgang fortzusetzen. Hat das Gerät schon in den Versiegelungsvorgang gewechselt und die Kontrollleuchte **15** leuchtet zusätzlich, kann der Vorgang ebenfalls durch Drücken der Taste  **21** abgebrochen werden. Die Kontrollleuchten **15/16/21** erlöschen dann. Drücken Sie die Taste  **16** erneut, um den Versiegelungsvorgang fortzusetzen.
- 5) Öffnen Sie den Gerätedeckel **1**, indem Sie die Deckelentriegelungen **8** drücken und den Gerätedeckel **1** nach oben hin öffnen. Entnehmen Sie den vakuumierten und versiegelten Beutel.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie 5 Beutel hintereinander vakuumiert und verschweißt haben, lassen Sie das Gerät ca. 1 Minute abkühlen. Während dieser Abkühlphase kann es sein, dass sich das Gerät nicht starten lässt. Nach der Abkühlphase können Sie das Gerät normal weiter verwenden (auch wenn noch keine ganze Minute verstrichen ist). Dies gilt nicht, wenn die Zusatz-Funktion  „Wet“ aktiviert ist. Aufgrund des längeren Verschweißprozesses ist nach jedem Durchlauf eine Abkühlphase von ca. 45 Sekunden notwendig.

TIPP - „SOUS-VIDE-GAREN“

- ▶ Da die mitgelieferte Folie für Temperaturen zwischen -20 °C und +110 °C geeignet ist, können Sie diese zum sogenannten „Sous-vide-Garen“ (Vakuumgaren) nutzen. „Sous-vide“ ist französisch und bedeutet „unter Vakuum“. Beim Vakuumgaren wird das Gargut (hauptsächlich Fisch oder Fleisch, jedoch ist auch Gemüse möglich) in einem Vakuumbeutel eingeschweißt und dann darin bei Niedrigtemperatur (ca. 50 bis 90 °C) im Wasserbad oder unter Dampf gegart. Das hat den Vorteil, dass flüchtige Geschmacksstoffe oder Aromen während des Garens nicht austreten können. Das Gargut trocknet nicht aus und Vitamine und Aromen werden geschont. Kräuter oder Gewürze, die mit in den Vakuumbeutel eingeschweißt werden, geben ihren Geschmack intensiver an das Gargut ab.

Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Behälter oder Beutel mit ausschließlich flüssigem Inhalt vakuumieren wollen, frieren Sie die Flüssigkeit kurz an, damit sie während des Vakuumierens nicht in das Gerät gesaut werden. Sollten doch mal ungewollt kleinere Mengen an Flüssigkeiten oder Lebensmittel eingesaugt werden, gelangen diese in die kleine Auffangschale  9, die sich innerhalb des unteren Dichtungsringes  3 befindet.
- ▶ Sie können den Vakuumiervorgang jederzeit durch Drücken der Taste  21 abbrechen. Die Kontrollleuchten  19/21 erlöschen dann. Drücken Sie die Taste  19 erneut, um den Vakuumiervorgang fortzusetzen.

Mit den im Lieferumfang enthaltenen Vakuumschläuchen  22 und entsprechenden Adaptern  23/ 24/ 25 können Sie Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren. Bei einigen Beuteln oder Behältern von verschiedenen Herstellern kann es sein, dass kein Adapter  23/ 24/ 25 nötig ist und Sie direkt das schwarze Kupplungsstück am Vakuumschlauch  22 in den Beutel/den Behälter schieben können. Probieren Sie aus, welcher Adapter  23/ 24/ 25 am besten abschließt oder ob einer der Adapter  23/ 24/ 25 überhaupt nötig ist.

HINWEIS

- Geeignete Beutel und Behälter sind über unseren Onlineshop separat erhältlich, sehen Sie dazu das Kapitel „Ersatzteile und Zubehör bestellen“.
- Die Vakuumschläuche **22** und die Adapter **23/24/25** sind auch mit Beuteln und Behältern von anderen Herstellern kompatibel.

Adapter	z. B. passend für
Adapter A 23	FoodSaver*-Lunchboxen, Ernesto, verschiedene Beutel mit Ventil
Adapter B 24	FoodSaver-Frischebehälter, verschiedene Beutel mit Ventil
Adapter C 25	CASO**, FoodSaver-Vorratsdosen

*FoodSaver ist eine eingetragene Marke der Sunbeam Products, Inc..

**CASO ist eine eingetragene Marke der Caso Holding GmbH.

Beutel vakuumieren

- 1) Schließen Sie einen Vakuumschlauch **22** an die Ansaugvorrichtung  **2** des Gerätes an.
- 2) Wählen Sie den passenden Adapter A/B **23/24** für den Beutel, den Sie vakuumieren wollen und stecken Sie diesen auf den Vakuumschlauch **22**.
- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels **1** einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen  und  herunter, so dass der Gerätedeckel **1** einrastet und verriegelt ist.
- 4) Schließen Sie den zu vakuumierenden Beutel sorgfältig. Das Vakuumieren funktioniert nur, wenn der Beutel komplett verschlossen ist. Positionieren Sie den Beutel am besten so, dass die Absaugöffnung des Beutels auf einer glatten Oberfläche liegt.
- 5) Drücken Sie den Adapter A/B **23/24** fest auf die Absaugöffnung am Beutel.
- 6) Drücken Sie die Taste  **19**. Die Kontrollleuchten **19/21** leuchten und das Gerät zieht die Luft aus dem Beutel. Sobald die Luft abgesaugt wurde, erlöschen die Kontrollleuchten **19/21**.
- 7) Sie können den Adapter A/B **23/24** nun vom Beutel entfernen.

Behälter vakuumieren

- 1) Schließen Sie einen Vakuumschlauch **22** an die Ansaugvorrichtung  **2** des Gerätes an.
- 2) Wählen Sie den passenden Adapter **23/24/25** für den Behälter, den Sie vakuumieren wollen und stecken Sie diesen auf den Vakuumschlauch **22**.

- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels **1** einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen  und  herunter, so dass der Gerätedeckel **1** einrastet und verriegelt ist.
- 4) Schließen Sie den Adapter **23/24/25** an die entsprechende Vorrichtung des Behälters an. Sehen Sie für weitere Informationen in die Bedienungsanleitung des Behälters.
- 5) Drücken Sie die Taste  **19**. Die Kontrollleuchten **19/21** leuchten und das Gerät zieht die Luft aus dem Behälter. Sobald die Luft abgesaugt wurde, erlöschen die Kontrollleuchten **19/21**.
- 6) Sie können den Adapter **23/24/25** nun vom Behälter und vom Gerät entfernen.

Marinierfunktion

Verwenden Sie die Marinierfunktion, wenn Sie Lebensmittel wie z. B. Fleisch marinieren wollen. Durch abwechselndes Vakuumieren und Pausieren/Belüften dringt die Marinade viel schneller in die Poren ein, der Marinierprozess wird beschleunigt. Der Vorgang dauert ca. 15 Minuten. Sie benötigen dazu einen geeigneten Vakuumierbehälter (z. B. von FoodSaver*), der speziell zum Marinieren geeignet ist. Dieser zeichnet sich durch ein spezielles Ventil aus, welches das Belüften zwischen den Vakuumierphasen möglich macht.

- 1) Schließen Sie einen Vakuumschlauch **22** an die Ansaugvorrichtung  **2** des Gerätes an.
- 2) Stecken Sie, falls für den benutzen Behälter nötig, den Adapter **25** auf den Vakuumschlauch **22**.
- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels **1** einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen  und  herunter, so dass der Gerätedeckel **1** einrastet und verriegelt ist.
- 4) Schließen Sie den Adapter **25**, oder, falls kein Adapter nötig ist, das schwarze Kupplungsstück am Vakuumschlauch **22** an die entsprechende Vorrichtung des Behälters an. Sehen Sie für weitere Informationen in die Bedienungsanleitung des Behälters.
- 5) Drücken Sie die Taste  **20**. Die Kontrollleuchten **20/21** leuchten und das Gerät startet das Marinierprogramm mit dem Vakuumieren. Das Gerät wechselt nun ca. 15 Minuten lang zwischen Vakuumieren (Kontrollleuchte **20** leuchtet) und Belüften (Kontrollleuchte **20** blinkt). Sobald das Programm beendet ist, erlöschen die Kontrollleuchten **20/21**.
- 6) Sie können den Adapter **25**/den Vakuumschlauch **22** nun vom Behälter und vom Gerät entfernen.

*FoodSaver ist eine eingetragene Marke der Sunbeam Products, Inc..

Reinigung

GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt.

ACHTUNG - SACHSCHADEN

Mögliche Beschädigung des Gerätes

- ▶ Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Gehäuseoberfläche angreifen können.
- ▶ Verwenden Sie keine harten oder scharfen Gegenstände, um eventuelle Klebereste von den Schweißdrähten ④ zu entfernen. Andernfalls können die Schweißdrähte ④ oder die Isolierung beschädigt werden.
- ◆ Reinigen Sie die Gehäuseoberfläche mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu entfernen.
- ◆ Wischen Sie den oberen ⑫ und den unteren Dichtungsring ③ sowie die Anpressdichtung ⑬ mit einem feuchten Tuch ab.
- ◆ Wischen Sie die Vakuumschläuche ⑫ sowie die Adapter ⑫/⑬/⑭ mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung können Sie diese Teile auch in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen.
- ◆ Spülen Sie die Auffangschale ⑨ für Flüssigkeiten in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.

HINWEIS

- ▶  Sie können die Auffangschale ⑨ bei Bedarf in der Spülmaschine reinigen. Achten Sie dabei darauf, das Teil nicht einzuklemmen und legen Sie es, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.
- ◆ Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Teile wieder trocken sind, bevor Sie sie erneut verwenden.

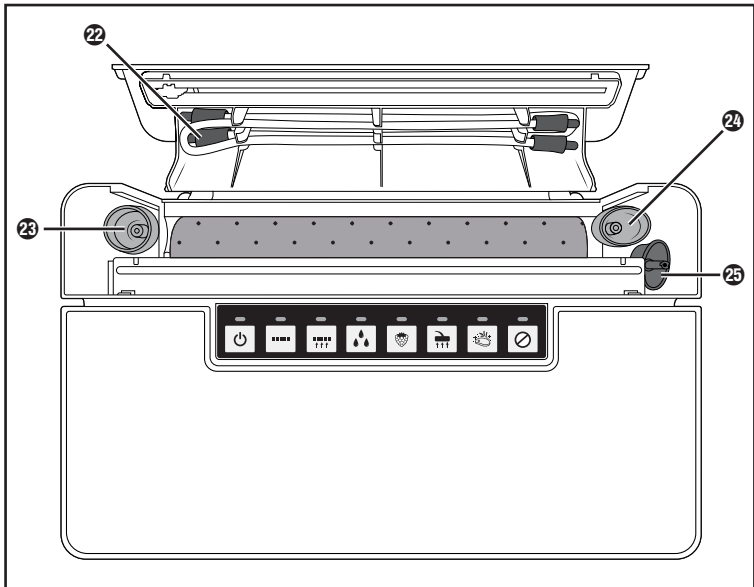
Aufbewahrung

ACHTUNG

Mögliche Beschädigung des Gerätes

- Lagern Sie das Gerät mit nicht eingerastetem Gerätedeckel **1**! Wenn der Gerätedeckel **1** eingerastet ist, wird dauerhaft Druck auf den oberen **12** und unteren Dichtungsring **3** sowie auf die Anpressdichtung **13** ausgeübt. Diese können dadurch in ihrer Funktion beeinträchtigt werden.

- 1) Sie können das Zubehör im Aufbewahrungsfach direkt am Gerät verstauen. Öffnen Sie hierfür den Deckel des Aufbewahrungsfaches **11**:



- Klemmen Sie die beiden Vakuumschläuche **22** in die Klammern im Deckel des Aufbewahrungsfaches **11**.
 - Stecken Sie die Adapter A **23**, B **24**, und C **25** auf die Steckplätze.
 - Sie können die Ersatzdichtung in die Folienrolle schieben. So ist auch diese griffbereit.
- 2) Schieben Sie das Netzkabel in das Kabelstaufach **5** an der Unterseite des Gerätes.
 - 3) Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung.

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 367892_2101 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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 durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 367892_2101 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 367892_2101

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

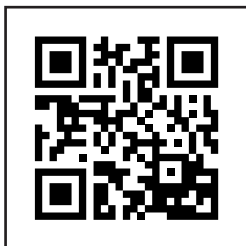
44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/ Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

HINWEIS

- ▶ Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, wenden Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter.
- ▶ Bitte geben Sie immer die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890), die Sie dem Titelblatt dieser Bedienungsanleitung entnehmen können, bei Ihrer Bestellung mit an.
- ▶ Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni

Last Information Update · Stand der Informationen:

05 / 2021 · Ident.-No.: SVEB160B2-052021-2

IAN 367892_2101