

SILVERCREST®



VACUUM SEALER SVEB 160 B2

(SE)

VAKUUMMASKIN

Bruksanvisning

(DE) (AT) (CH)

VAKUUMIERER

Bedienungsanleitung

(LT)

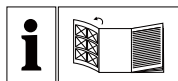
VAKUUMAVIMO APARATAS

Naudojimo instrukcija

IAN 390022_2201

(SE)

(LT)



SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

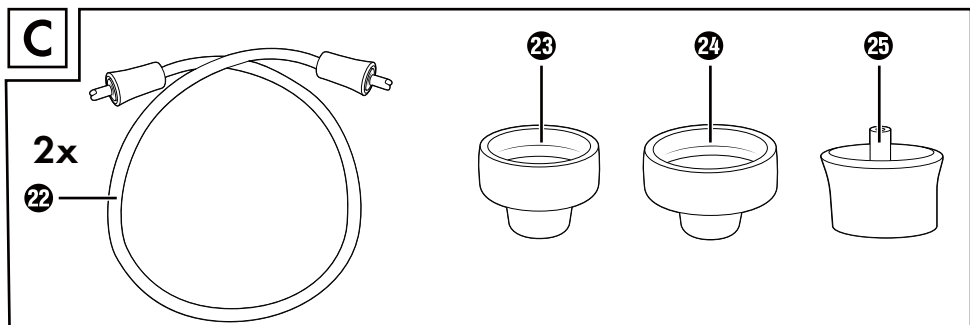
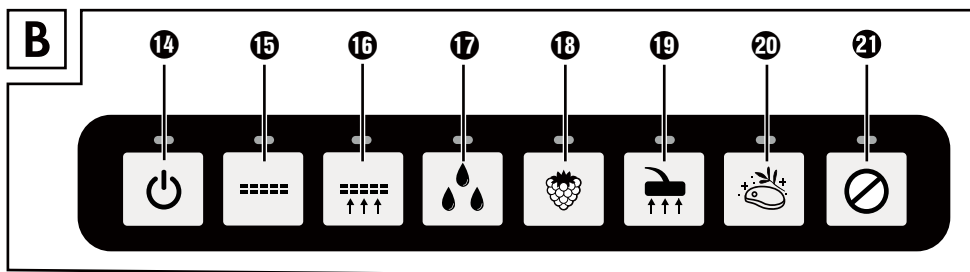
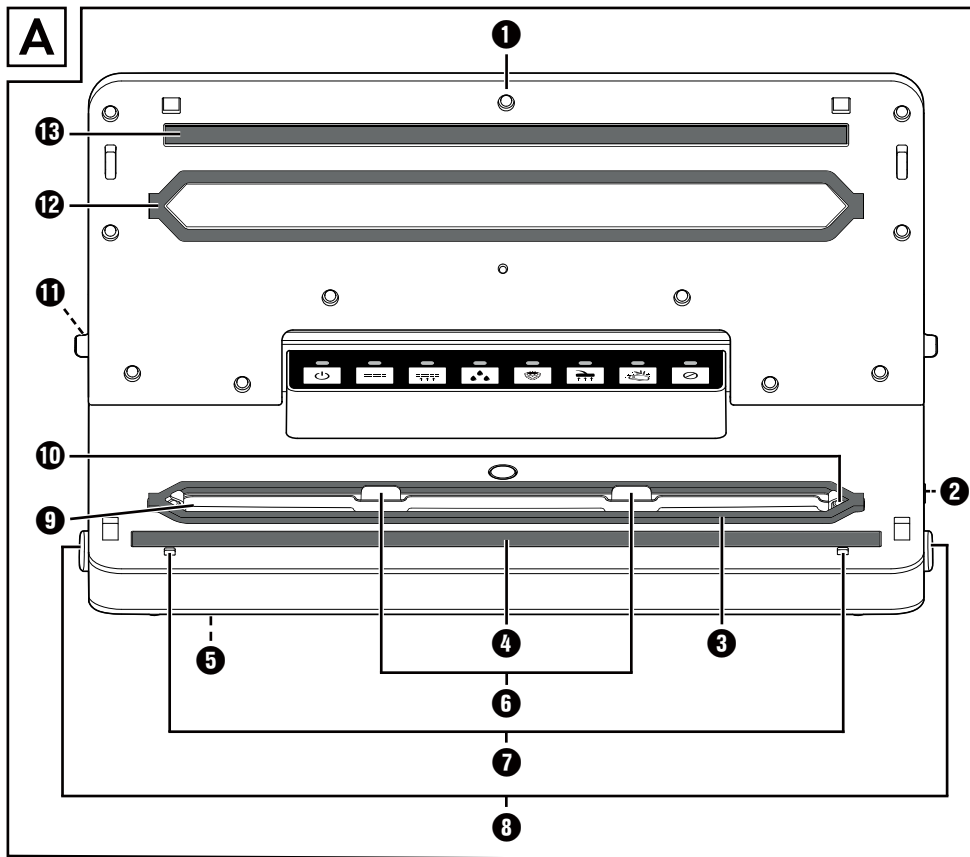
LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

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.

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	25
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	49



Innehållsförteckning

Inledning	2
Föreskriven användning	2
Leveransens innehåll och transportinspektion	2
Beskrivning	3
Tekniska data	4
Säkerhetsanvisningar	4
Uppställning och anslutning	6
Krav på uppställningsplatsen	6
Sätta på/Stänga av produkten	6
Funktioner	7
Tips	8
Svetsa ihop slangfolie	9
Vakuumsuga	12
Vakuumsuga slangfolie	12
Vakuumsuga behållare och återförslutningsbara påsar	15
Marineringsfunktion	17
Rengöring	18
Förvaring	19
Kassering	20
Garanti från Kompernass Handels GmbH	20
Service	22
Importör	22
Beställa reservdelar	23

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

Du har valt en modern produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen i leveransen ingår som en del av produkten. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och kassering. Läs noga igenom alla bruks- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och för de användningsområden som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten ska bara användas för att svetsa ihop och vakuumsuga plastpåsar med livsmedel i mängder som används i hemmet. Den är bara avsedd för privat bruk. Produkten är inte avsedd för yrkesmässigt, industriellt eller kontinuerligt bruk.

All annan eller utökad form av användning strider mot föreskrifterna. Det finns inga möjligheter att ställa krav på ersättning för skador som beror på att produkten använts på ett sätt som strider mot föreskrifterna. Allt ansvar vilar på användaren.

Leveransens innehåll och transportinspektion

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Vakuummaskin
- 1 folierulle
- 2 slangar
- 3 adapttrar
- 1 reservpackning
- Denna bruksanvisning

OBSERVERA

► Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador. Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel **Service**).

- ◆ Ta upp alla produktdelar, folierullen och bruksanvisningen ur förpackningen.
- ◆ Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuell skyddsfolie från produkten.

FARA

► Förpackningsmaterial är inga leksaker. Kvävningsrisk.

Beskrivning

Bild A:

- ❶ Lock
- ❷ Suganordning 
- ❸ Nedre tätningsring
- ❹ Svetstrådar
- ❺ Kabelfack
- ❻ Bakre stopp
- ❼ Främre stopp
- ❽ Upplåsningar för locket
- ❾ Uppsamlingskål
- ❿ Vakuumsrör
- ⓫ Förvaringsfack i locket
- ⓬ Övre tätningsring
- ⓭ Presstättning

Bild B:

- ❿ Knapp  ((sätta på/stänga av produkt) med kontrollampa (grön)
- ⓫ Knapp  (starta svetsningsfunktionen) med kontrollampa (röd)
- ⓬ Knapp  (starta funktionen för att vakuumsuga och svetsa ihop med kontrollampa (röd)
- ⓭ Knapp  (aktivera/avaktivera extrafunktionen Wet) med kontrollampa (grön)
- ⓮ Knapp  (aktivera/avaktivera funktionen Soft) med kontrollampa (grön)
- ⓯ Knapp  (starta funktionen för extern vakuumsugning) med kontrollampa (grön)
- ⓰ Knapp  (starta funktionen marinerings) med kontrollampa (grön)
- ⓱ Knapp  (avbryt funktion/process) med kontrollampa (grön)

Bild C:

- ⓫ Vakuumslang
- ⓬ Adapter A
- ⓭ Adapter B
- ⓮ Adapter C

Tekniska data

Driftspänning	220–240 V ~ (växelspänning), 50/60 Hz
Effektförbrukning	160 W
Skyddsklass	II/□ (dubbel isolering)
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCK!

- Kontrollera om produkten har några yttre, synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad får den inte användas.
- Om strömkabeln skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- Använd aldrig produkten om kabeln är skadad.
- Använd inga förlängningssladdar eller grenuttag som inte motsvarar de gällande säkerhetsbestämmelserna.
- Öppna aldrig produktens hölje!
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du börjar rengöra produkten.
- Försäkra dig om att det inte kan komma in fukt i produkten när den rengörs.

⚠ RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Låt endast en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst reparera produkten. Felaktigt utförda reparationer kan innebära en avsevärd risk för att användaren eller produkten skadas. Dessutom upphör garantin att gälla.
- Eluttaget måste vara lättåtkomligt så att det går snabbt att dra ut kontakten vid nödsituationer.
- Rengöring och allmän service får bara göras av barn om någon vuxen håller uppsikt.
- Den här produkten kan användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte leka med produkten!
- Se noga till så att barn inte leker med produkten.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den är klar för drift. Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du arbetat färdigt eller tar en paus för att undvika att produkten sätts på av misstag.

⚠ AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inte någon extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem för att styra produkten.

OBSERVERA

- Användaren behöver inte göra någonting för att ändra mellan 50 och 60 Hz. Produkten anpassar sig till både 50 och 60 Hz.

Uppställning och anslutning

Krav på uppställningsplatsen

För att produkten ska fungera säkert och utan problem måste uppställningsplatsen uppfylla följande krav:

- Ställ produkten på ett fast, plant och vågrätt underlag.
- Använd inte produkten där det är hett, vått eller mycket fuktigt och inte i närheten av brännbart material.
- Eluttaget måste vara lättåtkomligt så att det går snabbt att dra ut kontakten vid nödsituationer.

Sätta på/Stänga av produkten

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR

- ▶ Jämför uppgifterna för anslutning (spänning och frekvens) på produktens typskylt med angivelserna för ditt elnät innan du ansluter produkten. Dessa uppgifter måste stämma överens, annars kan produkten skadas.
- ▶ Försäkra dig om att produktens strömkabel är oskadd och inte ligger över heta ytor och/eller vassa kanter.
- ▶ Låt inte strömkabeln hänga ner över ett hörn (snubblingsrisk).

- ◆ Sätt kontakten i eluttaget.
- ◆ Tryck på knappen  14 för att sätta på produkten. Kontrollampan 14 tänds.
- ◆ Tryck på knappen  14 en gång till för att stänga av produkten. Kontrollampan 14 slocknar.
- ◆ Dra ut kontakten om du inte ska använda produkten under en längre tid.

Funktioner

Knapp		Funktion
	14	Sätta på och stänga av produkten
	15	Starta svetsningsfunktion (utan vakuumsugning)
	16	Starta funktion för att vakuumsuga och svetsa ihop
	17	Aktivera/Avaktivera extrafunktionen Wet (för mycket fuktiga livsmedel)
	18	Aktivera/Avaktivera funktionen Soft (för livsmedel som är känsliga för tryck, t ex frukt eller tårta)
	19	Starta funktionen för extern vakuumsugning (för att vakuumsuga med slang och adapter)
	20	Starta funktionen för marinerings (för att marinera i en behållare)
	21	Avbryta funktion/process

Tips

I följande tabell kan du se hur olika livsmedel förbereds och behandlas på bästa sätt.

Livsmedel	Anvisningar	Rekommen- derad behållare	Rekommen- derad (extra-) funktion
Kött/fisk	– använd bara färskt kött och färsk fisk – bryt inte kylkedjan	– påse	
Marinerade livsmedel	– för att påskynda marineringen	– behållare	
Grönsaker	– skala eller skölj och torka – blanchera i kokande vatten några minuter, kyl snabbt med isvatten och torka så att grönsakerna inte förlorar färg eller smak och så att det inte bildas några gaser* under lagringstiden	– påse	
Bladgrönsaker/ sallad	– skölj och torka – passar inte för infrysning	– behållare	
Frukt	– skala eller skölj och torka	– Kylskåp: behållare	
		– Frysskåp: påse	 
Kryddörter	– skölj och torka – hela stjälkar	– påse	
Bakverk		– behållare	
		– påse	
Pulveriserade livsmedel	– lägg en bit hushållspapper överst i påsen/behållaren eller vakuumsug i originalförpackningen	– påse – behållare	

Livsmedel	Anvisningar	Rekommenderad behållare	Rekommenderad (extra-) funktion
Kalla vätskor		– behållare	
	– ställ i frysen en kort stund	– påse	
Kyllda, färdiglagade rätter		– behållare	
		– påse	

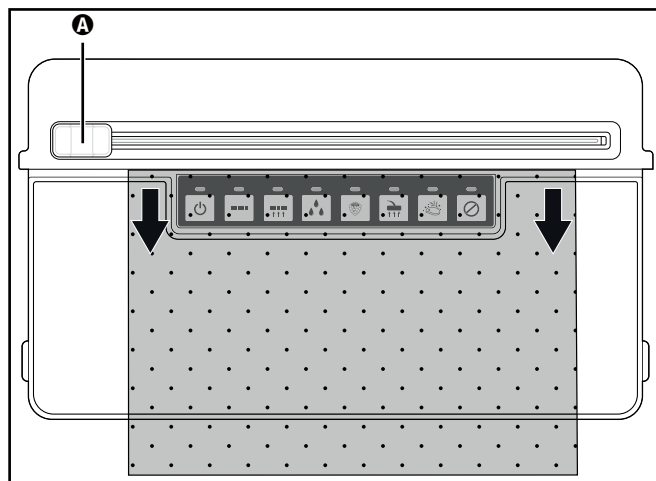
* Gäller t ex för alla sorters kål (broccoli, brysselkål, grönkål etc.), sparris, sockerärtor, bönor, romanesco och pak choy.

Svetsa ihop slangfolie

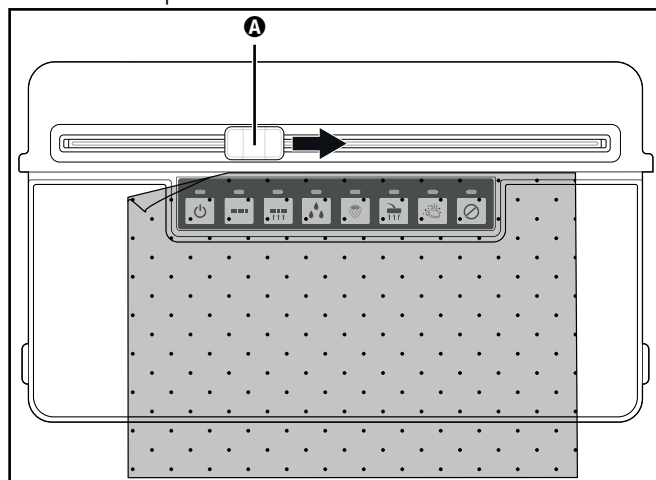
INFORMATION OM PLASTFOLIE

- Plastfolien får vara max. 30 cm bred. Annars går det inte att svetsa ihop den ordentligt.
- Använd för denna produkt endast plastfolie med struktur på ena sidan (punkter eller räfflor) och som är ca 0,17–0,29 mm (170–290 µ) tjock samt tillverkad av nylon (PA) - PE. Annars blir inte svetsfogen tät och produkten kan skadas. Utgå ifrån angivelserna på förpackningen för att hitta rätt sorts folie. Svetsfogens kvalitet varierar beroende på typ av folie och foliens tjocklek.
- Den plastfolie som ingår i leveransen lämpar sig för temperaturer mellan -20 °C och +110 °C.
- Den plastfolie som medföljer är BPA-fri och lämplig för mikrovågsugnar (upp till max. 900 W och 3 min. med öppen påse). Värm dock inte en helt hopsvetsad påse i mikron. Då kan den spricka! Den ena sidan av påsen ska vara öppen. Hetta upp påsen i max. 3 minuter på högst 70 °C.

- 1) Klipp av plastfolie med en sax, så rakt som möjligt, i önskad längd till din påse eller följ anvisningen nedan för att använda plastfolieskäraren i förvaringsfackets lock **11**:
 - För plastfolieskäraren **A** till kanten antingen åt höger eller vänster.
 - Öppna förvaringsfackets lock **11** och dra ut så mycket plastfolie som behövs. Observera att det alltid måste finnas kvar 6 cm fram till den svetsade kanten när påsen är fylld.

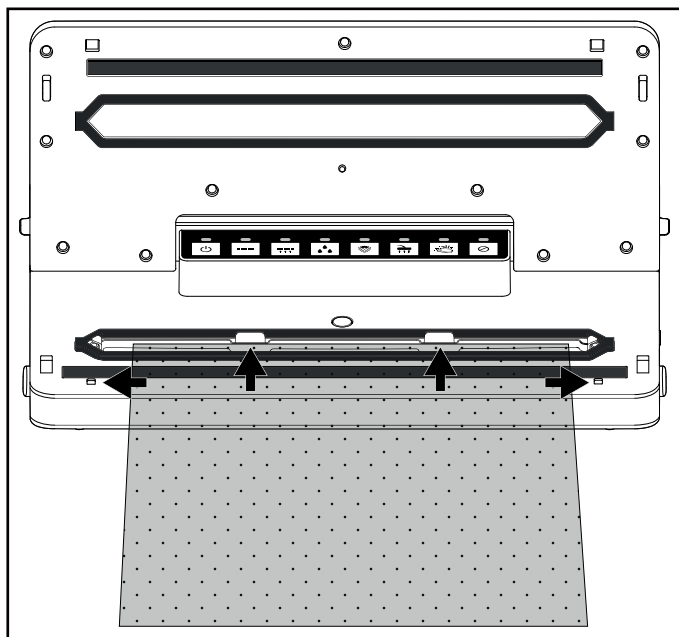


- Stäng locket **1** igen, så att plastfolien kläms fast under locket.
- Tryck ner plastfolieskäraren **A** en aning och dra den från ena sidan till den andra så att plastfolien skärs av.



- 2) Öppna locket **1** genom att trycka på upplåsningarna **8** och fäll upp locket **1**.

- 3) Stoppa in den öppna änden av plastpåsen så långt att påsöppningen hamnar i mitten innanför den nedre tätningeringen **3**. Påsen får max. stöta emot de bakre stoppen **6** och måste ligga mellan de främre stoppen **7**. Om påsen hamnar utanför det ena eller båda stoppen **6/7** går det inte att svetsa ihop den ordentligt:



OBSERVERA

- Påsens öppning måste ligga plant mot svetsstrådarna **4**. Annars går det inte att svetsa ihop den ordentligt.

- 4) Stäng locket **1**. Presstättningen **13** pressar påsen mot svetsstrådarna **4** så att det bildas en slät fog. Kontrollera att locket **1** snäpper fast i båda hörnen. Tryck ev. ner hörnen en gång till i markeringarna och så att locket **1** snäpper fast ordentligt.
- 5) Tryck på knappen **15**. Kontrolllamporna **15/21** tänds. När förseglingen är klar, slocknar kontrolllamporna **15/21**.

OBSERVERA

- Du kan avbryta förseglingen när som helst genom att trycka på knappen **21**. Kontrolllamporna **15/21** släcks. Tryck på knappen **15** igen för att fortsätta med förseglingen.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR

Om kontrolllamporna ⑮/⑳ inte släcks inom 10 sekunder under förseglingsprocessen är produkten defekt!

- Dra genast ut kontakten ur uttaget. Försök inte reparera produkten själv. Kontakta vår kundtjänst.

- 6) Öppna locket ① genom att trycka på upplåsningarna ⑧ och fäll upp locket ①. Ta bort påsen. Den har nu svetsats ihop i ena änden.

OBSERVERA

- Försäkra dig om att svetsfogen är riktigt gjord. En bra svetsfog ska vara en slät, rak linje utan veck.

- 7) Fyll påsen. Du får inte fylla den mer än 6 cm från den kant som ska svetsas ihop.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR

- Fyll påsen så att det inte kan rinna ut några livsmedelsrester eller vätska i produkten när du svetsar ihop.

- 8) Om du inte vill vakuumsuga påsen svetsar du nu ihop den öppna änden.

OBSERVERA

- Vänta några sekunder så att produkten hinner svalna innan du svetsar ihop nästa påse. Under avkylningsfasen går det inte att använda svetsfunktionen.

Vakuumsuga

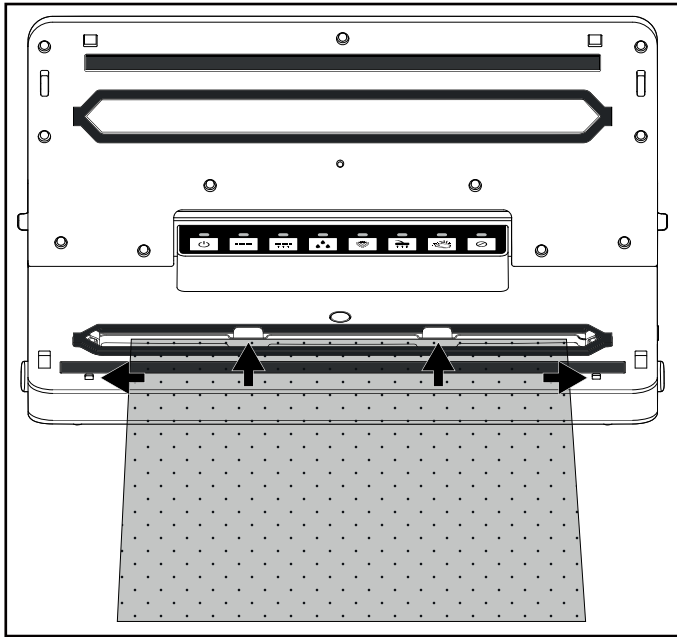
Vakuumsuga slangfolie

När du svetsar ihop kan du också suga ut all luft ur påsen (vakuumsuga):

OBSERVERA

- Påsar som bara innehåller flytande livsmedel ska frysas lite innan de vakuumsugs så att vätskan inte sugas in i produkten. Om en mindre mängd vätska eller livsmedel ändå sugas in av misstag hamnar den i uppsamlings-skålen ⑨ under den nedre tättningsringen ⑤.

- 1) Stoppa in den öppna änden av plastpåsen så långt att påsöppningen hamnar i mitten innanför den nedre tätningssringen **3**. Påsen får max. stöta emot de bakre stoppen **6** och måste ligga mellan de främre stoppen **7**. Annars går det inte att vakuumsuga och svetsa ihop påsen:



- 2) Stäng locket **1**. Kontrollera att locket **1** snäpper fast i båda hörnen. Tryck ev. ner hörnen en gång till i markeringarna och så att locket **1** snäpper fast ordentligt.

OBSERVERA

- Akta så att den övre tätningssringen **12** och den nedre tätningssringen **3** inte har skador. Då kan produkten inte suga ut luft ur påsen.
- Om någon av tätningssringarna **3**/**12** skadats drar du bara upp den ur fördjupningen och trycker in reservtätningen istället.

- 3) Välj ev. en extrafunktion som passar för det livsmedel som ska vakuumsuga. Annars kan du hoppa över det momentet och gå vidare till punkt 4):

- Tryck på knappen  **17** om du ska vakuumförpacka mycket fuktiga eller saftiga livsmedel som t ex marinerat kött eller uppskuren frukt. Om fukt hamnar mellan plastfolien och svetsfogen kan fogen bli defekt. Med den här funktionen förlängs svetsningstiden så att svetsfogen blir stadigare. När extrafunktionen  Wet aktiverats lyser motsvarande kontrollampa **17**.
- Tryck på knappen  **18** om du ska vakuumförpacka livsmedel som är känsliga för tryck, t ex tårter eller bär. Med extrafunktionen Soft minskas undertrycket så att de livsmedel som ska vakuumförpackas inte trycks ihop så mycket. När extrafunktionen  Soft aktiverats lyser motsvarande kontrollampa **18**.

OBSERVERA

- För att vakuumförpacka livsmedel som är både fuktiga och känsliga för tryck kan du använda båda extrafunktionerna samtidigt.

- 4) Tryck på knappen  **16**. Kontrolllamporna **15/21** tänds och produkten suger ut luft ur behållaren. Så snart luften sugits ut börjar kontrollamporna  **15** också att lysa. Produkten förseglar nu påsen. När förseglingen är klar slocknar kontrollamporna **15/16/21**.

OBSERVERA

- Du kan avbryta vakuumsugningen när som helst genom att trycka på knappen  **21**. Kontrollamporna **16/21** släcks. Tryck på knappen  **16** igen för att fortsätta med vakuumsugningen. Om produkten redan gått över till att förseglar påsen och även kontrollampa **15** börjat lysa kan processen ändå avbrytas med knappen  **21**. Då släcks kontrollamporna **15/16/21**. Tryck på knappen  **16** igen för att fortsätta med förseglingen.

- 5) Öppna locket **1** genom att trycka på upplåsningarna **8** och fäll upp locket **1**. Ta ut den vakuumförseglade påsen.

OBSERVERA

- När du vakuumsugit 5 påsar efter varandra och svetsat ihop dem ska du låta produkten svalna i ca 1 minut. Under den här avkylningsfasen kanske det inte går att starta produkten. Efter avkylningsfasen kan produkten användas som vanligt igen (även om det inte gått en hel minut). Detta gäller inte om extrafunktionen  Wet är aktiverad. På grund av att svetsningsprocessen är längre krävs en avkylningstid på 45 sekunder efter varje genomkörning.

TIPS - SOUS-VIDE-KOKNING

- Eftersom medföljande plastfolie klarar temperaturer mellan -20 °C och +110 °C kan den också användas till så kallad "sous-vide-kokning" (vakuumtillagning). "Sous-vide" är franska och betyder att koka i vakuum. När man kokar i vakuum läggs maten (oftast fisk eller kött, men även grönsaker kan vakuumkokas) i en påse som vakuumugs och svetsas ihop och tillagas sedan vid låg temperatur (ca 50 till 90 °C) i vattenbad eller med ånga. Fördelen med det här tillagningssättet är att smakämnen och aromer inte kan tränga ut. Maten blir inte torr och vitaminer och aromer stannar kvar. örter och kryddor som läggs i påsen avger en mer intensiv smak till maträtten.

Vakuumsuga behållare och återförslutningsbara påsar

OBSERVERA

- Påsar och behållare som bara innehåller flytande livsmedel ska frysas lite innan de vakuumugs så att vätskan inte sugs in i produkten. Om en mindre mängd vätska eller livsmedel ändå sugs in av misstag hamnar den i uppsamlingsskålen ❶ under den nedre tätningsskålen ❸.
- Du kan avbryta vakuumsugningen när som helst genom att trycka på knappen ❷ ❹. Kontrolllamporna ❶/❹ släcks. Tryck på knappen ❸ ❶ igen för att fortsätta vakuumsugningen.

Med de vakuumslangar ❷ och tillhörande adapterar ❸/❹/❺ som ingår i leveransen kan även behållare och återförslutningsbara påsar vakuumugas. Vissa påsar och behållare från olika tillverkare kanske inte kräver någon adapter ❸/❹/❺ och vakuumslangens ❷ svarta kopplingsdel kan föras in direkt i påsen/behållaren. Prova vilken adapter ❸/❹/❺ som passar bäst eller om det behövs någon adapter ❸/❹/❺ överhuvudtaget.

OBSERVERA

- Lämpliga påsar och behållare kan beställas separat från vår webbutik, se kapitel Beställa reservdelar.
- Vakuumslangarna **22** och adapterna **23/24/25** passar också till plastpåsar och behållare från andra tillverkare.

Adapterar	som passar till t ex
Adapter A 23	FoodSaver*-matlådor, Ernesto, olika plastpåsar med ventil
Adapter B 24	FoodSaver-behållare för färskhållning, olika plastpåsar med ventil
Adapter C 25	CASO**, FoodSaver-burkar

*Foodsaver är ett registrerat varumärke som tillhör Sunbeam Products, Inc.

**CASO är ett registrerat varumärke som tillhör Caso Holding GmbH.

Vakuumsuga påsar

- 1) Anslut en vakuumslang **22** till produktens suganordning  **2**.
- 2) Välj den adapter som passar A/B **23/24** till påsen som ska vakuumsugas och sätt den på vakuumslangen **22**.
- 3) Stäng locket **1**. Kontrollera att locket **1** snäpper fast i båda hörnen. Tryck ev. ner hörnen en gång till i markeringarna  och  så att locket **1** snäpper fast ordentligt.
- 4) Stäng den påse som ska vakuumsugas noga. Det går bara att vakuumsuga påsen om den är riktigt stängd. Lägg helst påsen med utsugsöppningen på en plan yta.
- 5) Tryck fast adaptern A/B **23/24** på påsens utsugsöppning.
- 6) Tryck på knappen  **19**. Kontrolllamporna **19/21** tänds och produkten suger ut luft ur påsen. När all luft sugits ur sloknar kontrolllamporna **19/21**.
- 7) Då kan du ta bort adaptern A/B **23/24** från påsen.

Vakuumsuga behållare

- 1) Anslut en vakuumslang **22** till produktens suganordning  **2**.
- 2) Välj den adapter **23/24/25** som passar till behållaren som ska vakuumsugas och sätt den på vakuumslangen **22**.

- 3) Stäng locket **1**. Kontrollera att locket **1** snäpper fast i båda hörnen. Tryck ev. ner hörnen en gång till i markeringarna  och  så att locket **1** snäpper fast ordentligt.
- 4) Anslut adaptern **23/24/25** till motsvarande anordning på behållaren. Mer information finns i behållarens bruksanvisning.
- 5) Tryck på knappen  **19**. Kontrolllamporna **19/21** tänds och produkten suger ut luft ur behållaren. När all luft sugits ur slocknar kontrolllamporna **19/21**.
- 6) Nu kan du ta bort adaptern **23/24/25** från behållaren och produkten.

Marineringsfunktion

Använd marineringsfunktionen när du vill marinera livsmedel, t ex kött. Genom att omväxlande vakuumsuga och pausa/lufta tränger marinaden mycket snabbare in i porerna och marineringen påskyndas. Processen tar ca 15 minuter. Du behöver en lämplig vakuumbhållare (t ex från FoodSaver*) som är avsedd för marineringsfunktion. Den kännetecknas av att den har en speciell ventil som gör det möjligt att skifta mellan luftning och vakuumsugning.

- 1) Anslut en vakuumslang **22** till produktens suganordning  **2**.
- 2) Om det krävs för behållaren, sätt på adaptern **25** på vakuumslangen **22**.
- 3) Stäng locket **1**. Kontrollera att locket **1** snäpper fast i båda hörnen. Tryck ev. ner hörnen en gång till i markeringarna  och  så att locket **1** snäpper fast ordentligt.
- 4) Anslut adaptern **25**, eller om det inte behövs någon adapter, den svarta kopplingsdelen på vakuumslangen **22** till motsvarande anordning på behållaren. Mer information finns i behållarens bruksanvisning.
- 5) Tryck på knappen  **20**. Kontrolllamporna **20/21** tänds och produkten startar marineringsprogrammet med vakuumsugning. Produkten växlar nu under ca 15 minuter mellan vakuumsugning (kontrolllampan **20** lyser) och luftning (kontrolllampan **20** blinkar). När programmet är slut slocknar kontrolllamporna **20/21**.
- 6) Nu kan du ta bort adaptern **25**/vakuumslangen **22** från behållaren och produkten.

*Foodsaver är ett registrerat varumärke som tillhör Sunbeam Products, Inc.

Rengöring

FARA

Livsfarlig elektrisk ström!

- Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du börjar rengöra produkten.
- Försäkra dig om att det inte kan komma in fukt i produkten när den rengörs.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR

Produkten kan skadas

- Använd inte aggressiva eller slipande rengöringsmedel som kan förstöra produktens yta.
- Använd inga hårda eller vassa föremål för att ta bort ev. limrester från svetstrådarna ④. Då kan svetstrådarna ④ eller isoleringen skadas.
- ◆ Torka av produktens utsida med en fuktig trasa. Ta lite milt diskmedel på trasan om det behövs och torka sedan av med bara rent vatten så att alla diskmedelsrester försvinner.
- ◆ Torka av den övre ⑫ och den nedre tätningringen ③ samt presstättningen ⑬ med en fuktig trasa.
- ◆ Torka av vakuumslangarna ⑫ och adaptrarna ⑫/⑬/⑭ med en fuktig trasa. Om dessa delar är mycket smutsiga kan de även diskas i varmt vatten med lite diskmedel.
- ◆ Skölj av uppsamlingskålen ⑨ för vätska i varmt vatten med lite diskmedel.

OBSERVERA

-  Uppsamlingskålen ⑨ kan vid behov även diskas i maskin. Var försiktig så att delen inte kläms fast i diskmaskinen och placera den i den övre korgen, om det är möjligt.
- ◆ Kontrollera att produkten och alla delar är helt torra innan du använder dem igen.

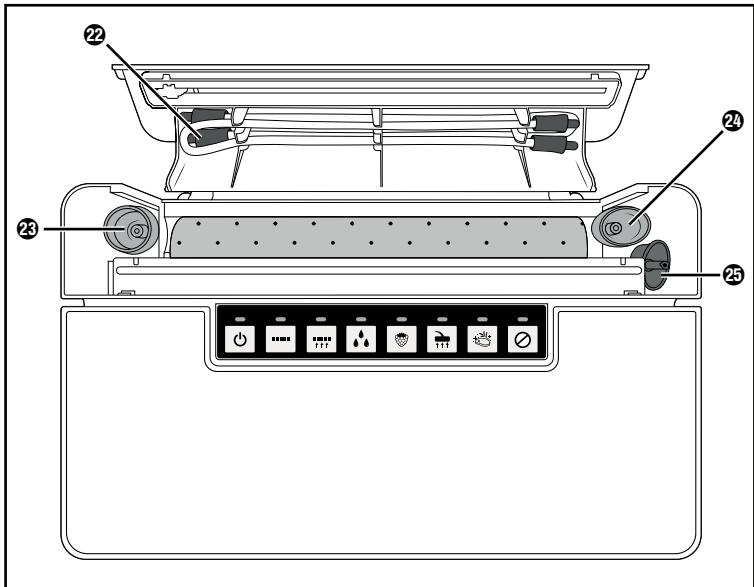
Förvaring

AKTA

Produkten kan skadas

- Stäng inte locket **1** vid förvaring! Om locket **1** snäppt fast utsätts den övre **12** och den nedre tätningens ringen **3** samt presstättningen **13** för konstant tryck. Detta kan påverka deras funktion.

- 1) Tillbehören kan förvaras i förvaringsfacket i själva produkten. Öppna förvaringsfackets lock **11**:



- Kläm fast de båda vakuumslangarna **22** i klämmorna på förvaringsfackets lock **11**.
 - Stick in adaptarna A **23**, B **24** och C **25** på de avsedda platserna.
 - Reservtätningen kan skjutas in i plastfolierullen. Så finns den också tillhands.
- 2) Placera kabeln i kabelfacket **5** på produktens undersida.
 - 3) Förvara produkten på ett rent och torrt ställe utan direkt solljus.

Kassering



Produkten får absolut inte kasseras bland de vanliga hushållssoporna. Produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att lämna den uttjänta produkten till återvinning.



Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98: komposit.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 390022_2201 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 390022_2201.

Service

SE Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 390022_2201

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Beställa reservdelar

Du kan alltid beställa reservdelar till den här produkten på www.kompernass.com.



Skanna QR-koden med din smartphone eller surfplatta. Med den här QR-koden kommer du direkt till vår webbplats och kan se och beställa de reservdelar som erbjuds där.

OBSERVERA

- Om det uppstår problem när du beställer online kontakta vår kundservice på telefon eller via e-post.
- Ange alltid det artikelnummer (t ex IAN 123456_7890) som står på bruksanvisningens framsida när du beställer.
- Observera att det inte går att beställa reservdelar på nätet från alla länder som vi levererar till.

Turinys

Ižanga	26
Naudojimas pagal paskirtį	26
Tiekiamas rinkinys ir patikra pristatant	26
Prietaiso aprašas	27
Techniniai duomenys	28
Saugos nurodymai	28
Pastatymas ir prijungimas	30
Pastatymo vietai keliami reikalavimai.	30
Prietaiso įjungimas ir išjungimas.	30
Funkcijos	31
Patarimai	32
Rankovės tipo plėvelės sulydymas	33
Vakuavimas	36
Rankovės tipo plėvelės vakuavimas	36
Indelių ir daigkartinių maišelių vakuavimas	39
Marinavimo funkcija	41
Valymas	42
Laikymas nenaudojant	43
Šalinimas	44
Kompernaß Handels GmbH garantija	44
Priežiūra	46
Importuotojas	46
Atsarginių dalių užsakymas	47

Ižanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą!

Pasirinkote šiuolaikišką ir kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais.

Šį gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimo tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite ir visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis buitinio naudojimo prietaisas skirtas tik namuose įprastiems produktų kiekiams užlydyti ir vakuumuoti. Prietaisas nėra skirtas komercinio arba pramoninio naudojimo reikmėms, jo negalima nuolat naudoti.

Bet koks kitoks naudojimas arba naudojimas ne pagal nurodymus laikomas naudojimu ne pagal paskirtį. Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios prietaisą naudojant ne pagal paskirtį. Riziką prisiima tik naudotojas.

Tiekiamas rinkinys ir patikra pristatant

Standartiškai tiekiamos toliau išvardytos prietaiso dalys:

- Vakuavimo aparatas
- 1 plėvelės ritinėlis
- 2 žarnos
- 3 adapteriai
- 1 atsarginis sandarinamasis apvadas
- Ši naudojimo instrukcija

NURODYMAS

► Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų. Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės arba gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija (žr. skyrių **Priežiūra**).

- ◆ Iš kartoninės dėžės išimkite visas prietaiso dalis, rankovės tipo plėvelę ir naudojimo instrukciją.
- ◆ Pašalinkite nuo prietaiso visas pakuotės medžiagas ir, jei yra, apsaugines plėveles.

PAVOJUS

- Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis. Kyla pavojus uždusti.

Prietaiso aprašas

A paveikslėlis

- ❶ Prietaiso dangtis
- ❷ Siurbtuvas 
- ❸ Apatinis sandarinamasis apvadas
- ❹ Sulydymo strypeliai
- ❺ Laido skyrius
- ❻ Galiniai ribotuvai
- ❼ Priekiniai ribotuvai
- ❽ Dangčio fiksatoriai
- ❾ Surinkimo indas
- ❿ Siurbimo vamzdis
- ⓫ Dėtuvės dangtis
- ⓬ Viršutinis sandarinamasis apvadas
- ⓭ Prispaudžiantysis sandariklis

B paveikslėlis

- ❿ Mygtukas  (prietaiso įjungimas ir išjungimas) su žalia kontroline lempute
- ⓫ Mygtukas  (funkcijos „Sulydymas“ įjungimas) su raudona kontroline lempute
- ⓬ Mygtukas  (funkcijos „Vakuumavimas ir sulydymas“ įjungimas) su raudona kontroline lempute
- ⓭ Mygtukas  (papildomos funkcijos „Wet“ įjungimas / išjungimas) su žalia kontroline lempute
- ⓮ Mygtukas  (papildomos funkcijos „Soft“ įjungimas / išjungimas) su žalia kontroline lempute
- ⓯ Mygtukas  (funkcijos „Išorinis vakuumavimas“ įjungimas) su žalia kontroline lempute
- ⓰ Mygtukas  (funkcijos „Marinavimas“ įjungimas) su žalia kontroline lempute
- ⓱ Mygtukas  (funkcijos / operacijos nutraukimas) su žalia kontroline lempute

C paveikslėlis

- ⓫ Vakuumavimo žarna
- ⓬ A adapteris
- ⓭ B adapteris
- ⓮ C adapteris

Techniniai duomenys

Darbinė įtampa	220–240 V ~ (kintamoji įtampa), 50/60 Hz
Galia	160 W
Apsaugos klasė	II /  (dviguba izoliacija)
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys gali liestis su maistu.

Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis apgadintas.
- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Niekada nenaudokite prietaiso su pažeistu maitinimo laidu.
- Nenaudokite ilginamųjų laidų ar ilgintuvų su kištukiniais lizdais, jei jie neatitinka būtinųjų saugos reikalavimų.
- Niekada nebandykite atidaryti prietaiso korpuso!
- Prieš valydami prietaisą, ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.
- Pasirūpinkite, kad į valomą prietaisą nepatektų drėgmės.

⚠ PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Taisyti prietaisą paveskite tik įgaliotosioms specializuotosioms įmonėms arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojams. Netinkamai pataisytas prietaisas naudotojui gali kelti pavojų susižaloti arba sugesti. Be to, prarandama garantija.
- Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad prireikus būtų galima lengvai ištraukti maitinimo laidą.
- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti neprižiūrimiems vaikams.
- 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai, taip pat silpnėsių fizinių, jutiminių arba protinių gebėjimų ar mažai patirties ir žinių turintys asmenys šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi arba jei yra išmokyti prietaisą saugiai naudoti ir supranta jo keliamus pavojus.
- Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama!
- Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Niekada nepalikite neprižiūrimo parengto naudoti prietaiso. Kad prietaiso netyčia neįjungtumėte, baigę naudoti prietaisą arba darydami pertrauką visada iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.

⚠ DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.

NURODYMAS

- Naudotojui nereikia atlikti jokių veiksmų, kad gaminys veiktų 50 ar 60 Hz dažniu. Gaminys prisiderina ir prie 50, ir prie 60 Hz dažnio.

Pastatymas ir prijungimas

Pastatymo vietai keliami reikalavimai

Kad prietaisas veiktų saugiai ir be trikčių, pastatymo vieta turi atitikti toliau aprašytus reikalavimus.

- Prietaisą statykite ant tvirto, lygaus ir horizontalaus pagrindo.
- Nenaudokite prietaiso karštoje, šlapioje, labai drėgnoje aplinkoje arba arti degių medžiagų.
- Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad prireikus būtų galima lengvai atjungti maitinimo laidą.

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS

- Prieš prijungdami prietaisą, palyginkite prietaiso duomenų lentelėje nurodytus maitinimo šaltinio duomenis (įtampą ir dažnį) su elektros tinklo duomenimis. Kad prietaisas nesugestų, šie duomenys turi sutapti.
- Įsitikinkite, kad prietaiso maitinimo laidas yra nepažeistas ir nenutiestas per karštus paviršius ir (arba) aštrias briaunas.
- Nepalikite maitinimo laido kabėti virš kampų (galite užkliūti ir nutraukti).

- ◆ Įkiškite į elektros lizdą tinklo kištuką.
- ◆ Paspauskite mygtuką  **14** ir įjunkite prietaisą. Kontrolinė lemputė **14** šviečia.
- ◆ Kai prietaisą norite išjungti, dar kartą paspauskite mygtuką  **14**. Kontrolinė lemputė **14** užgesa.
- ◆ Jei ketinate prietaiso ilgesnį laiką nenaudoti ar valyti, ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.

Funkcijos

Mygtukas		Funkcija
	14	Prietaiso įjungimas ir išjungimas
	15	Funkcijos „Sulydymas“ įjungimas (nevakuumuojant)
	16	Funkcijos „Vakuumavimas ir sulydymas“ įjungimas
	17	Papildomos funkcijos „Wet“ įjungimas / išjungimas (labai drėgniems maisto produktams)
	18	Papildomos funkcijos „Soft“ įjungimas / išjungimas (susmengantiems maisto produktams, pvz., vaisiams ar tortams)
	19	Funkcijos „Išorinis vakuumavimas“ įjungimas (vakuumuojant su žarna ir adapteriu)
	20	Funkcijos „Marinavimas“ įjungimas (produktams indelyje marinuoti)
	21	Funkcijos / operacijos nutraukimas

Patarimai

Toliau esančioje lentelėje pateikta informacijos, kaip maisto produktus tinkamiausiai paruošti ir apdoroti.

Maisto produktas	Nurodymai	Rekomenduojama pakuotė	Rekomenduojama (papildoma) funkcija
Mėsa / žuvis	– Naudokite tik šviežius produktus – Neatšildykite	– Maišelis	
Marinuoti maisto produktai	– Marinavimo procesui paspartinti	– Indelis	
Daržovės	– Nulupkite arba nuplaukite ir nusausinkite – Kelias minutes apvirkite verdančiame vandenyje, perliekite šaltu vandeniu ir nusausinkite, kad laikant nepakistų skonis ir spalva ar nesusidarytų dujų *	– Maišelis	
Lapinės daržovės / salotos	– Nuplaukite ir nusausinkite – Netinka užšaldyti	– Indelis	
Vaisiai	– Nulupkite arba nuplaukite ir nusausinkite	– Laikant šaldytuve: indelis	
		– Laikant šaldiklyje: maišelis	 
Žalumynai	– Nuplaukite ir nusausinkite – Nesmulkinti stiebeliai	– Maišelis	
Kepiniai		– Indelis	
		– Maišelis	
Miltelių pavidalo maisto produktai	– Į maišelį / indelį įtieskite gabalėlį popierinio rankšluosčio arba vakuumuokite originalioje pakuotėje	– Maišelis – Indelis	

Maisto produktas	Nurodymai	Rekomenduojama pakuotė	Rekomenduojama (papildoma) funkcija
Šalti skysčiai		– Indelis	
	– Šiek tiek apšaldykite	– Maišelis	
Atvėsę pagaminti patiekalai		– Indelis	
		– Maišelis	

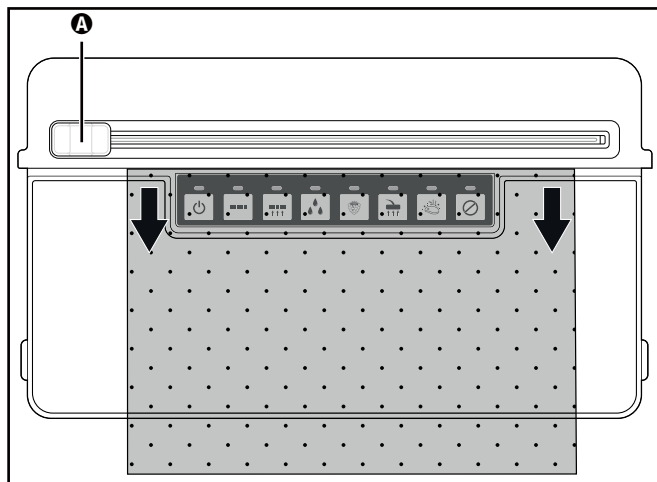
*Taikoma, pvz., visų rūšių kopūstams (brokoliniams, bruseliniams, lapiniams kopūstams), smidrams, cukriniams žirniams, pupelėms, „Romanesco“ žiediniams kopūstams ir kininiams kopūstams.

Rankovės tipo plėvelės sulydymas

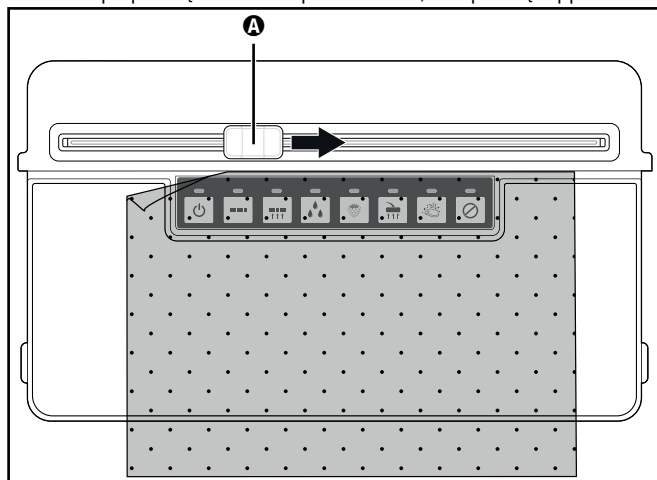
INFORMACIJA APIE PLĖVELĘ

- Plėvelė turi būti ne platesnė nei 30 cm. Antraip bus neįmanoma ją tinkamai sulydyti.
- Šiuo prietaisu lydykite tik maždaug 0,17–0,29 mm (170–290 μ) storio nailono (PA) ir polietileno (PE) plėvelę, kurios vienoje pusėje yra struktūriniai taškai arba grioveliai. Antraip sulydyta siūlė bus nesandari, o prietaisas gali sugesti. Šio tipo plėvelę atpažinsite iš informacijos ant pakuotės. Sulydytos siūlės kokybė priklauso nuo plėvelės rūšies ir storio.
- Kartu tiekama plėvelė tinka nuo –20 °C iki +110 °C temperatūrai.
- Kartu tiekama plėvelė pagaminta be BPA, ją galima naudoti mikrobangų krosnelėje (iki maks. 900 W ir 3 min. atidarius maišelį). Tačiau mikrobangų krosnelėje niekada nekaitinkite visiškai užlydytų maišelių. Maišelis gali sprogti! Viena maišelio pusė turi būti atvira. Maišelius kaitinkite ne ilgiau kaip 3 minutes ir ne aukštesnėje kaip 70 °C temperatūroje.

- 1) Žirkklėmis kuo tiesiau atkirpkite maišeliui reikiamo ilgio rankovės tipo plėvelės gabalą arba, jei norite pasinaudoti dėtuvės dangtyje **11** integruotu plėvelės peiliuku, darykite, kaip aprašyta toliau:
 - Plėvelės peiliuką **A** pastumkite į dešinę arba į kairę iki krašto.
 - Atidarykite dėtuvės dangtį **11** ir ištraukite reikiamą gabalą rankovės tipo plėvelės. Atminkite, kad pripildžius maišelį iki sulydomo krašto turi likti mažiausiai 6 cm.

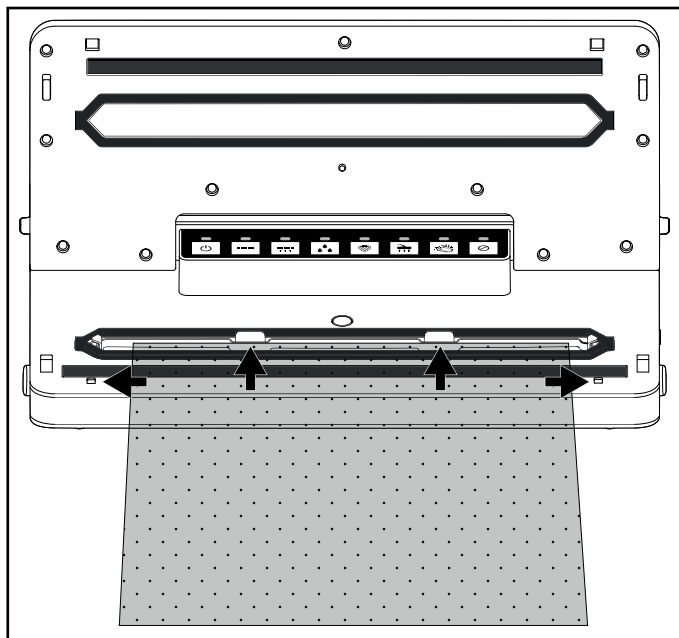


- Vėl uždarykite dangtį ❶, juo prispausdami rankovės tipo plėvelę.
- Plėvelės peiliuką A lengvai nuspauskite žemyn ir perbraukite juo per rankovės tipo plėvelę nuo vienos pusės iki kitos, kad plėvelę atpjautumėte.



- Atidarykite prietaiso dangtį ❶: paspauskite dangčio fiksatorius ❷ ir prietaiso dangtį ❶ pakelkite į viršų.

- 3) Atvirą maišelio galą į prietaisą įkiškite tiek, kad maišelio anga būtų apatinio sandarinamojo apvado **3** centre. Maišelis turi būti ne toliau nei iki galinių ribotuvų **6** ir tarp priekinių ribotuvų **7**. Jei maišelis bus išsikišęs už vieno ar abiejų ribotuvų **6/7**, jo nebus galima tinkamai suldyti:



NURODYMAS

- Maišelio anga turi lygiai gulėti ant sulydymo strypelių **4**. Antraip tinkamai suldyti bus neįmanoma.

- 4) Uždarykite prietaiso dangtį **1**. Prispaudžiantysis sandariklis **13** prispaudžia maišelį prie sulydymo strypelių **4**, todėl siūlė yra lygi. Įsitikinkite, kad užsifiksavo abu prietaiso dangčio **1** kampai. Jei reikia, juos dar kartą paspauskite žemyn ties ženklais  ir , kad prietaiso dangtis **1** užsifiksuotų ir užsirakintų.
- 5) Paspauskite mygtuką  **15**. Kontrolinės lemputės **15/21** šviečia. Baigus lydyti, kontrolinės lemputės **15/21** užgesa.

NURODYMAS

- Sulydymą galite bet kada nutraukti paspausdami mygtuką  **21**. Tada kontrolinės lemputės **15/21** užgesa. Norėdami sulydymą tęsti, iš naujo paspauskite mygtuką  **15**.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS

Jei sulydant kontrolinės lemputės 15/21 vėliausiai po 10 sekundžių neužgesa, prietaisas sugedo!

- Nedelsdami iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Nebandykite prietaiso taisyti patys. Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

6) Atidarykite prietaiso dangtį ①: paspauskite dangčio fiksatorių ⑧ ir prietaiso dangtį ① pakelkite į viršų. Išimkite maišelį. Sulydytas vienas maišelio galas.

NURODYMAS

- Įsitikinkite, kad siūlė sulydyta tinkamai. Tinkamai sulydyta siūlė yra lygi, tiesi, neraukšlėta juosta.

7) Pripildykite maišelį. Iki sulydomo maišelio krašto turi likti ne mažiau nei 6 cm.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS

- Maišelį pripildykite tiek, kad sulydant iš jo nebyrėtų maisto produktų likučiai ar netekėtų skysčiai, nes jie gali patekti į prietaisą.

8) Jei iš maišelio nesiurbsite oro, dabar sulydykite kitą – atvirąją – pusę.

NURODYMAS

- Prieš sulydydami kitą maišelį palaukite keletą sekundžių, kad prietaisas atvėstų. Kol prietaisas vėsta, sulydymo funkcijos įjungti negalima.

Vakuumavimas

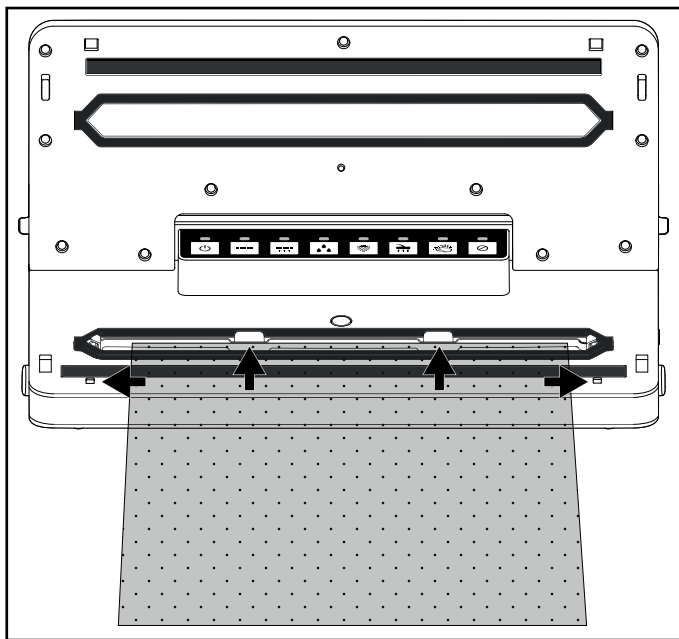
Rankovės tipo plėvelės vakuumavimas

Sulydydami maišelį, iš jo dar galite išsiurbti orą (vakuumuoti).

NURODYMAS

- Jei vakuumuosite maišelius vien su skysčiais, skysčius šiek tiek apšaldykite, kad vakuumuojant prietaisas jų neįsiurbtų. Tačiau, jei prietaisas vis dėlto atsitiktinai įsiurbs nedidelį kiekį skysčių ar maisto produktų, šie pateks į surinkimo indą ⑨ apatiniame sandarinamajame apvade ③.

- 1) Atvirą maišelio galą į prietaisą įkiškite tiek, kad maišelio anga būtų apatinio sandarinamojo apvado **3** centre. Maišelis turi būti ne toliau nei iki galinių ribotuvų **6** ir tarp priekinių ribotuvų **7**. Antraip išsiurbti orą ir suldyti bus neįmanoma:



- 2) Uždarykite prietaiso dangtį **1**. Įsitinkite, kad užsifiksavo abu prietaiso dangčio **1** kampai. Jei reikia, juos dar kartą paspauskite žemyn ties ženklais  ir , kad prietaiso dangtis **1** užsifiksuotų ir užsirakintų.

NURODYMAS

- Stebėkite, kad viršutinis **12** ir apatinis sandarinamasis apvadas **3** nebūtų apgadinti. Antraip prietaisas negalės iš maišelio išsiurbti oro.
- Jei kuris nors sandarinamasis apvadas **3**/**12** apgadintas, tiesiog ištraukite jį iš griovelio ir į griovelį įspauskite atsarginį apvadą.

- 3) Jei reikia, pasirinkite savo maisto produktams tinkamą papildomą funkciją. Jei ne, šį veiksmą praleiskite ir tęskite, kaip aprašyta 4 punkte:

- Jei norite vakuumuoti labai drėgnus ar sultingus maisto produktus, pvz., šviežiai marinuotą mėsą ar pjaustytus vaisius, paspauskite mygtuką  **17**. Jei sulydomoje plėvelės siūlėje yra drėgmės, siūlės gali būti sulydytos nekokybiškai. Įjungus šią funkciją, sulydymo trukmė būna ilgesnė, o sulydyta siūlė tvirtesnė. Įjungus papildomą funkciją  „Wet“, šviečia atitinkama kontrolinė lemputė **17**.
- Jei norite vakuumuoti susmengančius maisto produktus, pvz., tortus ar uogas, paspauskite mygtuką  **18**. Įjungus papildomą funkciją „Soft“, vakuumas šiek tiek sumažėja ir maisto produktai ne taip smarkiai suspaudžiami. Įjungus papildomą funkciją  „Soft“, šviečia atitinkama kontrolinė lemputė **18**.

NURODYMAS

- Jei norite vakuumuoti drėgnus ir susmengančius maisto produktus, vienu metu galite įjungti ir abi papildomas funkcijas.

- 4) Paspauskite mygtuką  **16**. Kontrolinės lemputės **16/21** šviečia, prietaisas siurbia orą iš maišelio. Išsiurbus orą papildomai užsidega kontrolinė lemputė  **15**. Dabar prietaisas užlydo maišelį. Baigus lydyti, kontrolinės lemputės **15/16/21** užgesa.

NURODYMAS

- Vakuonavimą bet kada galite nutraukti paspausdami mygtuką  **21**. Tada kontrolinės lemputės **16/21** užgesa. Norėdami tęsti vakuonavimą, iš naujo paspauskite mygtuką  **16**. Jei prietaisas jau lydo plėvelę ir papildomai šviečia kontrolinė lemputė **15**, operaciją taip pat galite nutraukti paspausdami mygtuką  **21**. Tada kontrolinės lemputės **15/16/21** užgesa. Norėdami sulydymą tęsti, iš naujo paspauskite mygtuką  **15**.

- 5) Atidarykite prietaiso dangtį **1**: paspauskite dangčio fiksatorius **8** ir prietaiso dangtį **1** pakelkite į viršų. Išimkite vakuumuotą ir užlydytą maišelį.

NURODYMAS

- Vieną po kito vakuonavę ir sulydę 5 maišelius, apie 1 minutę palaukite, kol prietaisas atvės. Gali būti, kad vėstantis prietaisas neįsijungs. Kai atvėsta, prietaisą vėl galima įprastai naudoti (net jei minutė nepraėjo). Tai netaikoma įjungus papildomą  funkciją „Wet“. Sulydymas trunka ilgiau, todėl po kiekvienos operacijos prietaisas turi vesti apie 45 sekundes.

PATARIMAS – VAKUUMINIS TROŠKINIMAS („SOUS-VIDE“)

- Kartu tiekiamą plėvelę tinka nuo $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ iki $+110\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūrai, todėl ją galite naudoti vadinamajam vakuuminiam troškinimui („Sous-vide“). „Sous-vide“ yra prancūzų kalbos žodis, reiškiantis „vakuume“. Vakuume troškinami produktai (daugiausia žuvis ar mėsa, tačiau tai gali būti ir daržovės) užlydomi vakuuminiame maišelyje ir jame troškinami žemos temperatūros (apie $50\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$) vandens vonelėje ar garuose. Šio troškinimo būdo pranašumas – produktuose išlieka lakiosios skonio ir kvapiosios medžiagos. Troškinami produktai neišdžiūsta, išsaugo vitaminus ir kvapiąsias medžiagas. Vakuuminiame maišelyje kartu užlydytos žolelės ir prieskoniai intensyviau perteikia savo skonį troškinamiems produktams.

Indelių ir daugkartinių maišelių vakuumavimas

NURODYMAS

- Jei vakuumuosite indelius ar maišelius vien su skysčiais, skysčius šiek tiek apšaldykite, kad vakuumuojant prietaisas jų neįsiurbtų. Tačiau, jei prietaisas vis dėlto atsitiktinai įsiurbs nedidelį kiekį skysčių ar maisto produktų, šie pateks į mažą surinkimo indą ⑨ apatiniame sandarinamajame apvade ③.
- Vakuumavimą bet kada galite nutraukti paspausdami mygtuką  ②①. Tada kontrolinės lemputės ⑩/②① užgesa. Norėdami vakuumavimą tęsti, iš naujo paspauskite mygtuką  ⑩.

Naudodami tiekiamame rinkinyje esančias vakuumavimo žarnas ②② ir tinkamus adapterius ②③/②④/②⑤ galite vakuumuoti indelius ir daugkartinius maišelius. Kai kuriems įvairių gamintojų maišeliams ar indeliams adapterio ②③/②④/②⑤ nereikia ir vakuumavimo žarnos ②② juodą jungiamąją detalę galima tiesiai įkišti į maišelį / indelį. Išbandykite, kuris adapteris ②③/②④/②⑤ geriausiai priglundą ir ar adapterio ②③/②④/②⑤ apskritai reikia.

NURODYMAS

- ▶ Tinkamų maišelių ir indelių galima atskirai užsisakyti mūsų internetinėje parduotuvėje; žr. skyrių „Atsarginių dalių užsakymas“.
- ▶ Vakuumavimo žarnos **22** ir adapteriai **23/24/25** tinka ir kitų gamintojų maišeliams bei indeliams.

Adapteris	tinka, pavyzdžiui
A adapteris 23	„FoodSaver“* priešpiečių dėžutėms, „Ernesto“ dėžutėms, įvairiems maišeliams su vožtuvu
B adapteris 24	„FoodSaver“ produktų dėžutėms, įvairiems maišeliams su vožtuvu
C adapteris 25	CASO** „FoodSaver“ maisto atsargų indams

* „FoodSaver“ yra „Sunbeam Products, Inc.“ registruotasis prekių ženklas.

**CASO yra „Caso Holding GmbH“ registruotasis prekių ženklas.

Maišelių vakuumavimas

- 1) Kurį nors vakuumavimo žarną **22** prijunkite prie prietaiso siurbtuvo  **2**.
- 2) Pasirinkite vakuumuojamam maišeliui tinkamą adapterį A/B **23/24** ir užmaukite jį ant vakuumavimo žarnos **22**.
- 3) Uždarykite prietaiso dangtį **1**. Įsitikinkite, kad užsifiksavo abu prietaiso dangčio **1** kampai. Jei reikia, juos dar kartą paspauskite žemyn ties ženklais  ir , kad prietaiso dangtis **1** užsifiksuotų ir užsirakintų.
- 4) Kruopščiai uždarykite vakuumuojamą maišelį. Orą išsiurbti galima tik tada, kai maišelis visiškai uždarytas. Geriausia maišelį padėti taip, kad jo siurbimo anga būtų ant lygaus paviršiaus.
- 5) Adapterį A/B **23/24** tvirtai prispauskite prie maišelio siurbimo angos.
- 6) Paspauskite mygtuką  **19**. Kontrolinės lemputės **19/21** šviečia, prietaisas siurbia orą iš maišelio. Išsiurbus orą, kontrolinės lemputės **19/21** užgesa.
- 7) Dabar adapterį A/B **23/24** galite nuimti nuo maišelio.

Indelių vakuumavimas

- 1) Kurį nors vakuumavimo žarną **22** prijunkite prie prietaiso siurbtuvo  **2**.
- 2) Pasirinkite vakuumuojamam indeliui tinkamą adapterį **23/24/25** ir užmaukite jį ant vakuumavimo žarnos **22**.

- 3) Uždarykite prietaiso dangtį **1**. Įsitikinkite, kad užsifiksavo abu prietaiso dangčio **1** kampai. Jei reikia, juos dar kartą paspauskite žemyn ties ženklais  ir , kad prietaiso dangtis **1** užsifiksuotų ir užsirakintų.
- 4) Adapterį **23/24/25** prijunkite prie atitinkamo įtaiso indelyje. Daugiau informacijos rasite indelio naudojimo instrukcijoje.
- 5) Paspauskite mygtuką  **19**. Kontrolinės lemputės **19/21** šviečia, prietaisas siurbia orą iš indelio. Išsiurbus orą, kontrolinės lemputės **19/21** užgesa.
- 6) Dabar adapterį **23/24/25** galite atjungti nuo indelio ir prietaiso.

Marinavimo funkcija

Marinavimo funkciją naudokite maisto produktams, pvz., mėsai, marinuoti. Pakaitomis vakuumuojant ir darant pertraukas / vėdinant, marinatas daug greičiau įsisiskverbia į poras ir marinavimas vyksta greičiau. Viskas trunka apie 15 minučių. Tam prireiks tinkamo, specialiai produktams marinuoti skirto vakuavimo indelio (pvz., „FoodSaver“*). Jis yra su specialiu vožtuvu, pro kurį produktus tarp atskirų vakuavimo etapų galima vėdinti.

- 1) Kurį nors vakuavimo žarną **22** prijunkite prie prietaiso siurbtuvo  **2**.
- 2) Jei naudojamam indeliui reikia, ant vakuavimo žarnos **22** užmaukite adapterį **23**.
- 3) Uždarykite prietaiso dangtį **1**. Įsitikinkite, kad užsifiksavo abu prietaiso dangčio **1** kampai. Jei reikia, juos dar kartą paspauskite žemyn ties ženklais  ir , kad prietaiso dangtis **1** užsifiksuotų ir užsirakintų.
- 4) Adapterį **25** arba, jei adapterio nereikia, vakuuminės žarnos **22** juodą jungiamąją detalę prijunkite prie atitinkamo įtaiso indelyje. Daugiau informacijos rasite indelio naudojimo instrukcijoje.
- 5) Paspauskite mygtuką  **20**. Kontrolinės lemputės **20/21** šviečia, įsijungia prietaiso marinavimo programa su vakuavimo funkcija. Dabar prietaisas apie 15 minučių vakuuoja (kontrolinė lemputė **20** šviečia) ir vėdina (kontrolinė lemputė **20** mirksi). Pasibaigus programai, kontrolinės lemputės **20/21** užgesa.
- 6) Dabar adapterį **25** / vakuavimo žarną **22** galite atjungti nuo indelio ir nuo prietaiso.

* „FoodSaver“ yra „Sunbeam Products, Inc.“ registruotasis prekių ženklas.

Valymas

PAVOJUS

Elektros srovės keliamas pavojus gyvybei!

- ▶ Prieš valydami prietaisą, ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.
- ▶ Pasirūpinkite, kad į valomą prietaisą nepatektų drėgmės.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS

Galimas prietaiso sugadinimas

- ▶ Nenaudokite agresyvių ar šveičiamųjų valymo priemonių, nes jos gali sugadinti korpuso paviršių.
- ▶ Nenaudokite kietų ar aštrių daiktų klijų likučiams nuo sulydymo strypelių **4** nuvalyti. Antraip galite apgadinti sulydymo strypelius **4** ar izoliuojamąsias medžiagas.
- ◆ Korpuso paviršių valykite drėgna šluoste. Prireikus ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio, o paskui nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste, kad pašalintumėte ploviklio likučius.
- ◆ Viršutinį **12** ir apatinį sandarinamąjį apvadą **3** bei prispaudžiantįjį sandariklį **13** valykite drėgna šluoste.
- ◆ Vakuonavimo žarnas **22** bei adapterius **23/24/25** valykite drėgna šluoste. Jei nešvarumų daugiau, šias dalis taip pat galite plauti šiltame vandenyje su trupučiu ploviklio.
- ◆ Skysčių surinkimo indą **9** plaukite šiltame vandenyje su trupučiu ploviklio.

NURODYMAS

- ▶  Prireikus surinkimo indą **9** galite plauti indaplovėje. Pasirūpinkite, kad ši dalis nebūtų prispausta, ir stenkitės įdėti ją į viršutinį indaplovės krepšį.
- ◆ Prieš vėl naudodami įsitikinkite, kad prietaisas ir visos dalys vėl yra sausas.

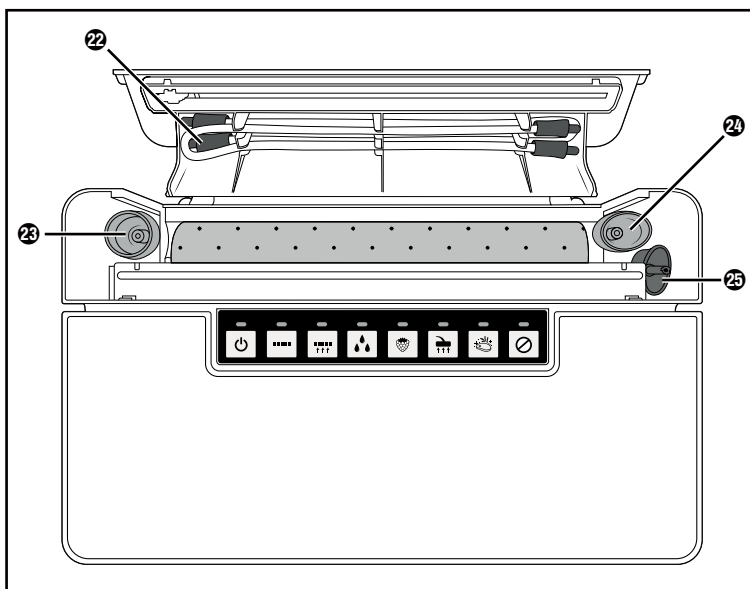
Laikymas nenaudojant

DĖMESIO

Galimas prietaiso sugadinimas

- Padėdami prietaisą laikyti neužfiksuokite prietaiso dangčio **1**! Jei prietaiso dangtis **1** užfiksuotas, nuolat spaudžiamas viršutinis **12** ir apatinis sandarinamasis apvadas **3** bei prispaudžiantysis sandariklis **13**. Dėl to gali pablogėti jų savybės.

1) Priedus galite sudėti tiesiai į prietaiso dėtuvę. Atidarykite dėtuvės dangtį **11**:



- Abi vakuumavimo žarnas **22** įtvirtinkite spaustukuose dėtuvės dangtyje **11**.
 - Adapterius A **23**, B **24** ir C **25** užmaukite ant laikiklių.
 - Atsarginį apvadą galite įkišti į plėvelės ritinėlį. Tada prireikus ir jį visada turėsite.
- 2) Maitinimo laidą sudėkite į laido skyrių **5** prietaiso apačioje.
- 3) Prietaisą laikykite švarioje, sausoje, nuo tiesioginių saulės spindulių apsaugotoje vietoje.

Šalinimas



Prietaiso jokių būdu neišmeskite kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų.

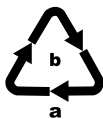
Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Jei kiltų abejonų, susisiekite su vietine atliekų šalinimo tarnyba.



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.



Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydami regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką. Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinių ir prirėkus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutačius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakuavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvėinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių išpareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 390022_2201.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinytų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 390022_2201 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra

LT Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 390022_2201

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekitė su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Atsarginių dalių užsakymas

Atsarginių šio gaminio dalių visada galite patogiai užsisakyti internetu adresu www.kompernass.com.



Savo išmaniuoju telefonu ar planšetiniu kompiuteriu nuskaitykite QR kodą. Šis QR kodas jus nukreips tiesiai į mūsų svetainę, kurioje galėsite peržiūrėti mūsų turimas atsargines dalis ir jų užsisakyti.

NURODYMAS

- ▶ Jei internetu Jums užsisakyti neparanku, telefonu arba elektroniniu paštu kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo centrą.
- ▶ Užsisakydami visada nurodykite ir gaminio numerį (pvz., 123456_7890), kurį rasite ant šios naudojimo instrukcijos viršelio.
- ▶ Atminkite, kad ne visose šalyse, į kurias tiekiamas gaminys, atsarginių dalių galima užsisakyti internetu.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	50
Bestimmungsgemäße Verwendung	50
Lieferumfang und Transportinspektion	50
Gerätebeschreibung	51
Technische Daten	52
Sicherheitshinweise	52
Aufstellen und Anschließen	54
Anforderungen an den Aufstellort	54
Gerät ein/-ausschalten	54
Funktionen	55
Tipps	56
Schlauchfolie verschweißen	57
Vakuuieren	60
Schlauchfolie vakuumieren	60
Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren	63
Marinierfunktion	65
Reinigung	66
Aufbewahrung	67
Entsorgung	68
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	69
Service	70
Importeur	70
Ersatzteile bestellen	71

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 Absaugrohr
- ➔ 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	

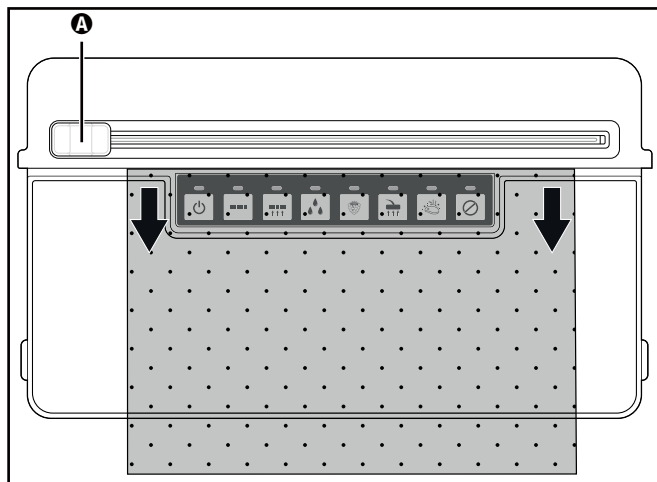
* Gilt z. B. für alle Kohlarten (Brokkoli, Rosenkohl, Grünkohl etc.), Spargel, Zuckerschoten, Bohnen, Romanesco und Pak Choy.

Schlauchfolie verschweißen

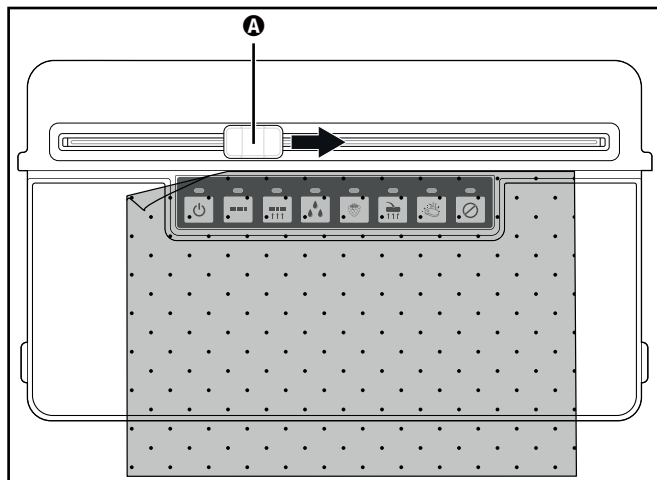
HINWEISE ZUR FOLIE

- 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 (bis max. 900 W und 3 Min. bei geöffnetem Beutel). 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 **1** integrierten Folienschneider zu nutzen:
 - Schieben Sie den Folienschneider **A** nach rechts oder links an den Rand.
 - Öffnen Sie den Deckel des Aufbewahrungsfaches **1** 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.

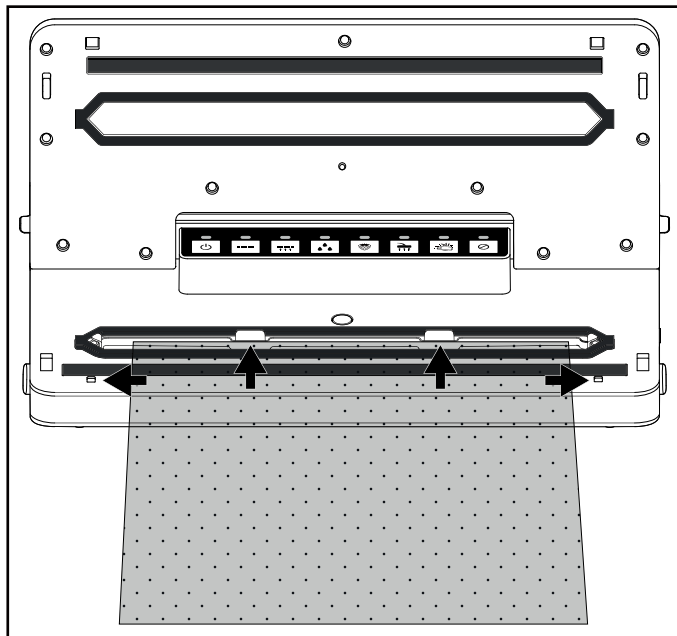


- Schließen Sie den Deckel **1** wieder, so dass die Schlauchfolie darin eingeklemmt wird.
- Drücken Sie den Folienschneider **A** leicht herunter und ziehen Sie ihn von der einen Seite zur anderen über die Schlauchfolie, um diese abzutrennen.



- 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:



HINWEIS

- Die Beutelöffnung 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 ❶, indem Sie die Deckelentriegelungen ❸ drücken und den Gerätedeckel ❶ 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

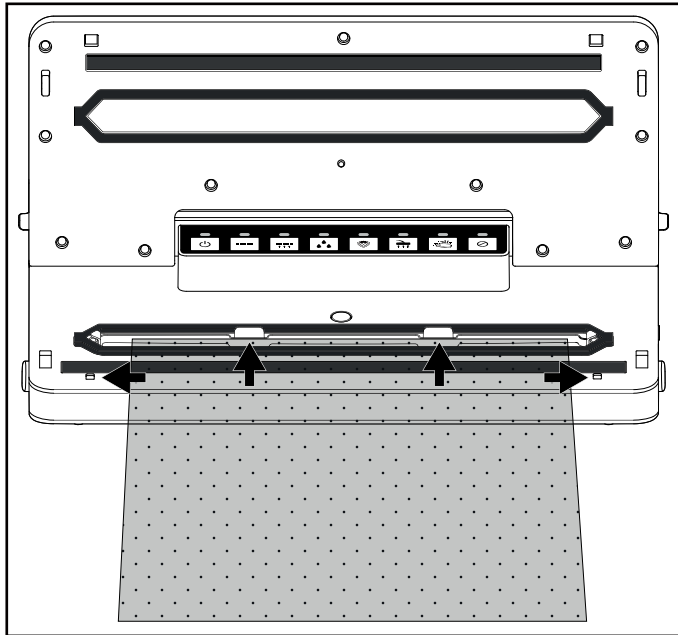
Schlauchfolie vakuumieren

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 ❹, die sich innerhalb des unteren Dichtungsrings ❸ 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 **15/21** 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 **15/21** 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 gesaugt wird. Sollten doch mal ungewollt kleinere Mengen an Flüssigkeiten oder Lebensmittel eingesaugt werden, gelangen diese in die kleine Auffangschale , die sich innerhalb des unteren Dichtungsringes  befindet.
- ▶ Sie können den Vakuumiervorgang jederzeit durch Drücken der Taste        

HINWEIS

- Geeignete Beutel und Behälter sind über unseren Onlineshop separat erhältlich, sehen Sie dazu das Kapitel „Ersatzteile 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.

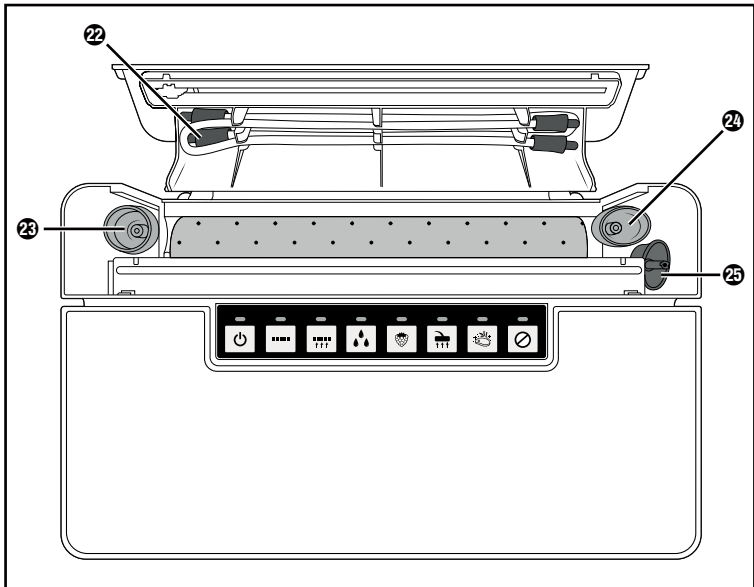
Aufbewahrung

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



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



Weitere 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) 390022_2201 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) 390022_2201 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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 390022_2201

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

Informationsstatus · Informacijos data

Stand der Informationen:

01 / 2022 · Ident.-No.: SVEB160B2-012022-1

IAN 390022_2201