

SILVERCREST®



ENVASADORA AL VACÍO MACCHINA SIGILLASACCHETTI SV 125 C7

(PT)

APARELHO DE SELAGEM A VÁCUO

Manual de instruções

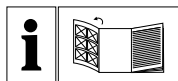
(DE) (AT) (CH)

VAKUUMIERER

Bedienungsanleitung

IAN 465208_2401

(PT)



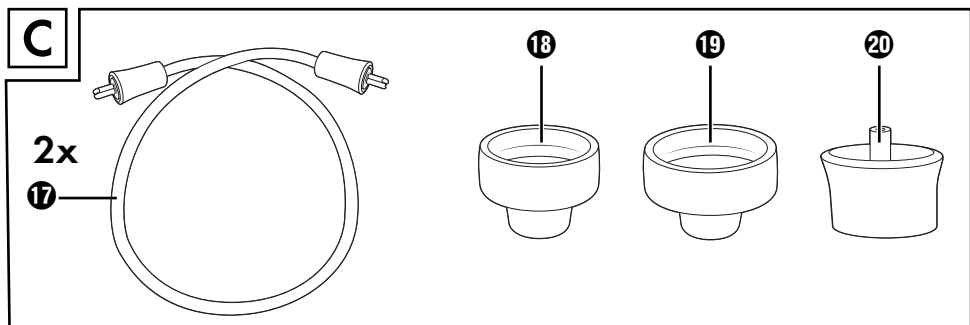
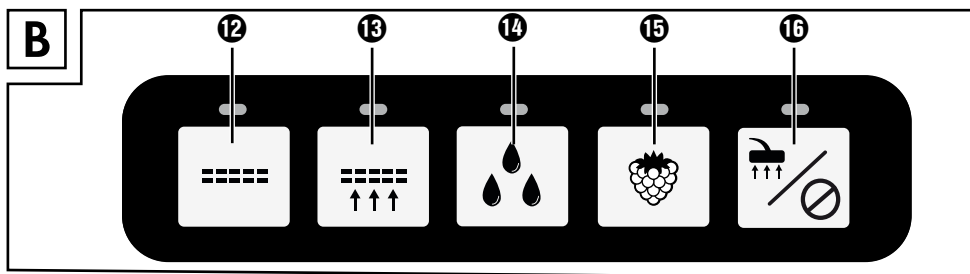
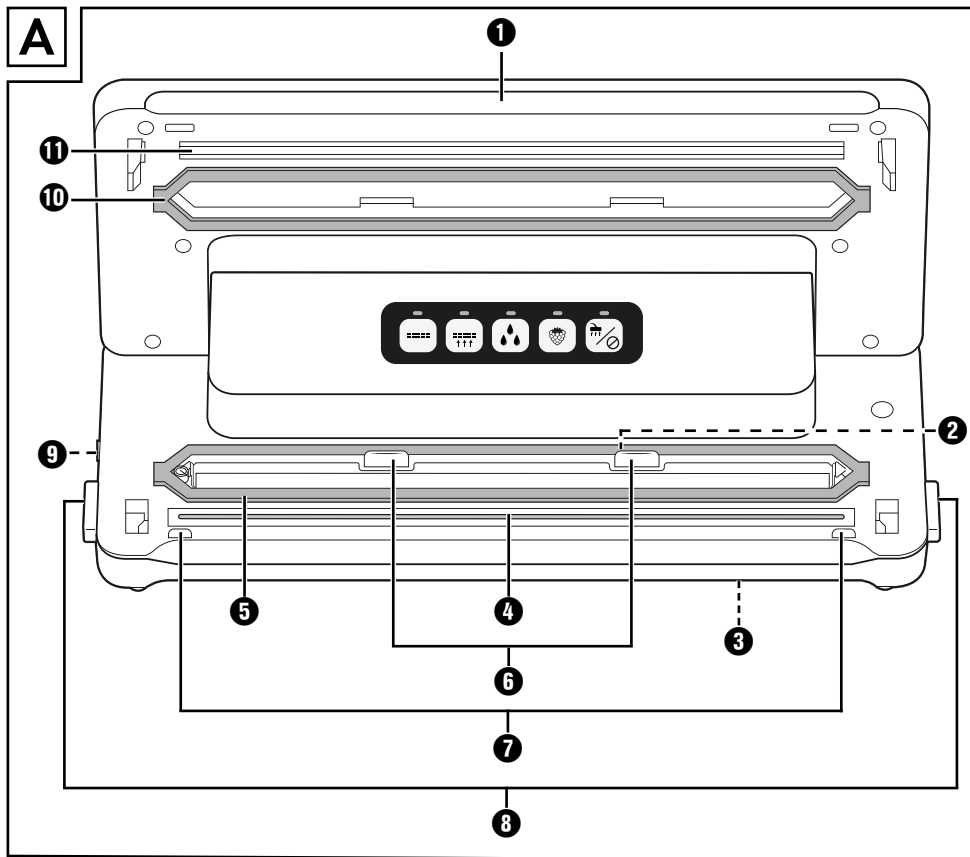
PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

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.

PT	Manual de instruções	Página	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	21



Índice

Introdução	2
Utilização correta	2
Material fornecido e inspeção de transporte	2
Desembalagem	3
Descrição do aparelho	3
Dados técnicos	4
Instruções de segurança	4
Instalação e ligação	6
Requisitos em relação ao local de instalação	6
Ligação elétrica	6
Funções	6
Dicas	7
Selar película tubular	8
Embalar em vácuo	10
Embalar em vácuo com película tubular	10
Embalar em vácuo com recipientes e sacos reutilizáveis	13
Limpeza	15
Limpar o aparelho	15
Armazenamento	16
Eliminação	17
Eliminação do aparelho	17
Eliminação da embalagem	17
Garantia da Kompernass Handels GmbH	18
Assistência Técnica	19
Importador	19
Encomendar peças sobresselentes	20

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

Optou por um produto moderno de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize este produto somente como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a selar e embalar em vácuo produtos alimentícios em quantidades de uso doméstico e apenas para utilização privada em casa. Este aparelho não se destina ao uso comercial ou industrial nem ao uso contínuo.

Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta. Estão excluídos quaisquer direitos de garantia relativos a danos resultantes de uma utilização incorreta. O risco é da responsabilidade exclusiva do utilizador.

Material fornecido e inspeção de transporte

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Aparelho de selagem a vácuo
- 1 Rolo de película
- 2 Manguerias
- 3 Adaptadores
- 1 Anel vedante sobresselente
- Este manual de instruções

NOTA

- Verifique a integridade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Desembalagem

- ◆ Retire todas as peças do aparelho, a película tubular e o manual de instruções da caixa.
- ◆ Retire todo o material de embalagem.
- ◆ Retire a película de proteção do painel de comando.

PERIGO

- Os materiais de embalagem não devem ser utilizados nas brincadeiras de crianças. Perigo de asfixia.

Descrição do aparelho

Figura A

- ❶ Tampa do aparelho
- ❷ Abertura de sucção
- ❸ Dispositivo de enrolamento do cabo
- ❹ Fio para selar
- ❺ Anel vedante inferior
- ❻ Limites traseiros
- ❼ Limites dianteiros
- ❽ Desbloqueio da tampa
- ❾ Dispositivo de aspiração 
- ❿ Anel vedante superior
- ⓫ Junta de compressão

Figura B

- ❿ Botão  iniciar a função "Selar" com luz de controlo (vermelha)
- ⓫ Botão  iniciar a função "Embalar a vácuo e selar" com luz de controlo (vermelha)
- ⓬ Botão  ativar a função adicional "Wet" com luz de controlo (verde)
- ⓭ Botão  ativar a função adicional "Soft" com luz de controlo (verde)
- ⓮ Botão  iniciar a função "Embalar em vácuo externo" / botão STOP para todas as funções com luz de controlo (verde)

Figura C

- ⓯ Mangueira de vácuo
- ⓰ Adaptador A
- ⓱ Adaptador B
- ⓲ Adaptador C

Dados técnicos

Tensão de funcionamento	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50/60 Hz
Consumo de energia	125 W
Classe de proteção	II /  (isolamento duplo)
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Instruções de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não coloque em funcionamento um aparelho danificado.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Nunca utilize o aparelho com um cabo de alimentação danificado.
- Não utilize cabos de extensão ou blocos de tomadas que não estejam de acordo com as disposições de segurança necessárias.
- Nunca abra o corpo do aparelho!
- Retire a ficha de rede da tomada, antes de iniciar a limpeza.
- Certifique-se de que, durante a limpeza, não se infiltra humidade no aparelho.

⚠ PERIGO DE FERIMENTOS!

- Solicite a reparação do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações inadequadas podem originar riscos de ferimentos para o utilizador ou danificar o aparelho. Além disso, a garantia extingue-se.
- A tomada tem de ser de fácil acesso para que, em caso de emergência, o cabo de alimentação possa ser facilmente retirado.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho!
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando este estiver operacional. Retire sempre a ficha da tomada após a utilização ou em caso de interrupções, de modo a evitar uma ativação inadvertida.

⚠ ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.

NOTA

- Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para mudar o aparelho entre os 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto para os 50 como para os 60 Hz.

Instalação e ligação

Requisitos em relação ao local de instalação

Para um funcionamento seguro e sem falhas do aparelho, o local de instalação tem de cumprir as seguintes condições:

- Ao instalar o aparelho, colocá-lo sobre uma base fixa, plana e nivelada.
- Não utilize o aparelho num ambiente quente, molhado ou muito húmido ou na proximidade de material inflamável.
- A tomada tem de ser de fácil acesso para que, em caso de emergência, o cabo de rede possa ser facilmente retirado.

Ligação elétrica

ATENÇÃO

- ▶ Antes de ligar o aparelho, compare os dados de ligação (tensão e frequência) da chapa de identificação com os da sua rede elétrica. Estes dados têm de coincidir para que não ocorram danos no aparelho.
 - ▶ Certifique-se de que o cabo de rede do aparelho não apresenta danos e de que não é colocado sobre superfícies quentes e/ou arestas afiadas.
 - ▶ Tenha atenção para que o cabo de alimentação não fique demasiado esticado ou dobrado.
 - ▶ Não deixe o cabo de rede suspenso em cantos (efeito de tropeço).
- ♦ Insira a ficha na tomada de rede.

Funções

Botão		Função
	12	Iniciar a função "Selar" (sem embalar a vácuo)
	13	Iniciar a função "Emballar a vácuo e selar"
	14	Ativar a função adicional "Wet" (para alimentos bastante húmidos)
	15	Ativar a função adicional "Soft" (para alimentos sensíveis a pressão como, p. ex., fruta ou bolos)
	16	Iniciar a função "Emballar em vácuo externo" (para embalar a vácuo com mangueira e adaptador)/botão STOP para todas as funções

Dicas

No quadro seguinte pode consultar indicações para preparar e processar de forma ideal os alimentos.

Alimento	Indicações	Recipiente aconselhado	Função adicional aconselhada
Carne/peixe	– utilizar apenas produto fresco e de qualidade – não interromper a cadeia de frio	– Saco	
Legumes	– descascar ou lavar e secar – escaldar durante alguns minutos em água a ferver, passar por água com gelo e secar, de modo a evitar a perda de cor e sabor ou a formação de gás* durante a conservação	– Saco	
Legumes de folha/salada	– lavar e secar – não convém congelar	– Caixa de conservação	
Fruta	– descascar ou lavar e secar	– Frigorífico: caixa de conservação	
		– Congelador: saco	 
Ervas aromáticas	– lavar e secar – hastes inteiras	– Saco	
Produtos de pastelaria		– Caixa de conservação	
		– Saco	
Alimentos em pó	– colocar um pedaço de papel de cozinha na parte superior do saco/caixa de conservação ou embalar a vácuo na embalagem original	– Saco – Caixa de conservação	

Alimento	Indicações	Recipiente aconselhado	Função adicional aconselhada
Líquidos frios		– Caixa de conservação	
Refeições cozinhadas, frias		– Caixa de conservação	
		– Saco	
Duro, pontudo Alimentos (por exemplo, cru macarrão espiral)		– Caixa de conservação	
		– Saco	

*Aplica-se, p. ex., a todos os tipos de couve (brócolos, couve-de-bruxelas, couve frisada, etc.), espargos, ervilhas de quebrar, feijão, romanesco e pak choy.

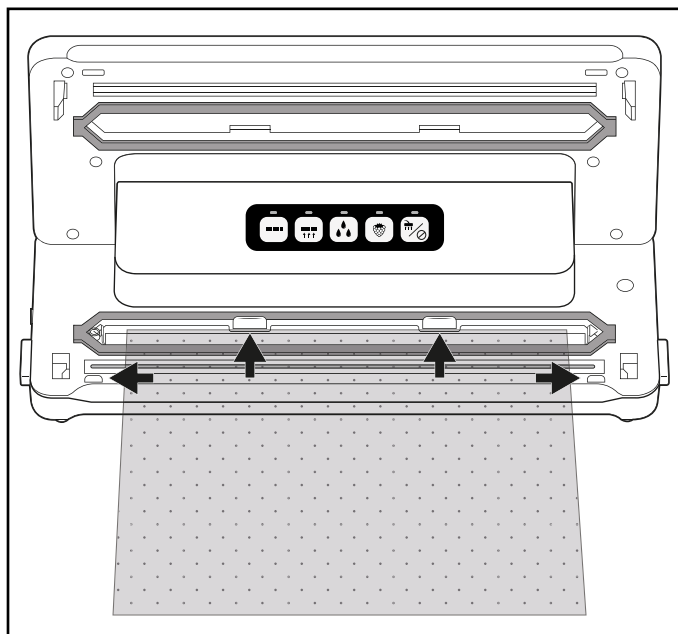
Selar película tubular

INDICAÇÕES SOBRE A PELÍCULA

- ▶ A película só pode ter no máximo 30 cm de largura. Caso contrário, não poderá ser selada devidamente.
- ▶ Utilize para este aparelho apenas películas que possuem uma estrutura de um lado (pontos ou ranhuras) e uma espessura de aprox. 0,17 - 0,29 mm (170 - 290 µ) e são fabricadas de nylon (PA) - PE. Caso contrário a costura de selagem não fica estanque e o aparelho pode ser danificado. Reconhecerá películas deste tipo por meio das indicações na embalagem. A qualidade da costura de selagem varia consoante o tipo e a espessura da película.
- ▶ A película inclusa é adequada para temperaturas entre -20°C e +110°C.
- ▶  A película fornecida não contém BPA (Bisfenol-A) e é adequada para micro-ondas. No entanto, nunca aqueça o saco totalmente selado no micro-ondas. O saco pode rebentar! Um dos lados do saco tem de estar aberto. Aqueça os sacos, no máximo, durante 3 minutos a, no máximo, 900 W.

- 1) Corte o comprimento desejado da película tubular para o seu saco com uma tesoura o mais direito possível.
- 2) Abra a tampa do aparelho ❶, pressionando os desbloqueios da tampa ❸ e levante a tampa do aparelho ❶ para cima.

- 3) Coloque a extremidade aberta do saco dentro do aparelho, de forma que a abertura do saco fique centrada dentro do anel vedante inferior **5**. O saco pode chegar no máximo até aos limites traseiros **6** e tem de ficar entre os limites dianteiros **7**. Se o saco ultrapassar um ou os dois limites **6/7**, o saco não pode ser selado devidamente:



NOTA

- A abertura do saco tem de estar lisa sobre o fio para selar **4**. Caso contrário, a selagem não funciona.

- 4) Feche a tampa do aparelho **1**. A junta de compressão **11** comprime o saco sobre o fio para selar **4**, formando uma costura lisa. Certifique-se de que ambos os cantos da tampa do aparelho **1** encaixam. Prima estes, em caso de necessidade, mais uma vez nas marcações e para baixo, para que a tampa do aparelho **1** encaixe e fique bloqueada.
- 5) Prima o botão **12**. A luz de controlo **12** acende-se. Assim que o processo de selagem estiver concluído, a luz de controlo **12** piscará momentaneamente, apagando-se em seguida.

NOTA

- Pode interromper o processo de selagem em qualquer altura, premindo o botão **16**. A luz de controlo **12** pisca e apaga-se em seguida.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS

Se a luz de controlo 12 não se apagar o mais tardar após 10 segundos durante o processo de selagem, isto significa que existe uma anomalia no aparelho!

- ▶ Retire imediatamente a ficha da tomada de alimentação elétrica. Não tente reparar, você mesmo, o aparelho. Dirija-se ao serviço de apoio ao cliente.

- 6) Abra a tampa do aparelho 1, pressionando os desbloqueios da tampa 8 e levante a tampa do aparelho 1 para cima. Retire o saco. Este está agora selado numa extremidade.

NOTA

- ▶ Certifique-se de que a costura de selagem está executada devidamente. Uma costura de selagem correta deve ser um risco liso, direito e sem rugas.

- 7) Encha o saco. Tem de deixar no mínimo 6 cm de saco até à aresta a selar.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS

- ▶ Encha o saco de tal forma que não saiam restos de alimentos ou líquidos na selagem e possam entrar para dentro do aparelho.

- 8) Se não pretender fechar o saco com vácuo, sele o outro lado aberto.

NOTA

- ▶ Aguarde alguns segundos antes de selar o saco seguinte, para que o aparelho possa arrefecer. Durante esta fase de arrefecimento, não pode iniciar a função "Selar".

Embalar em vácuo

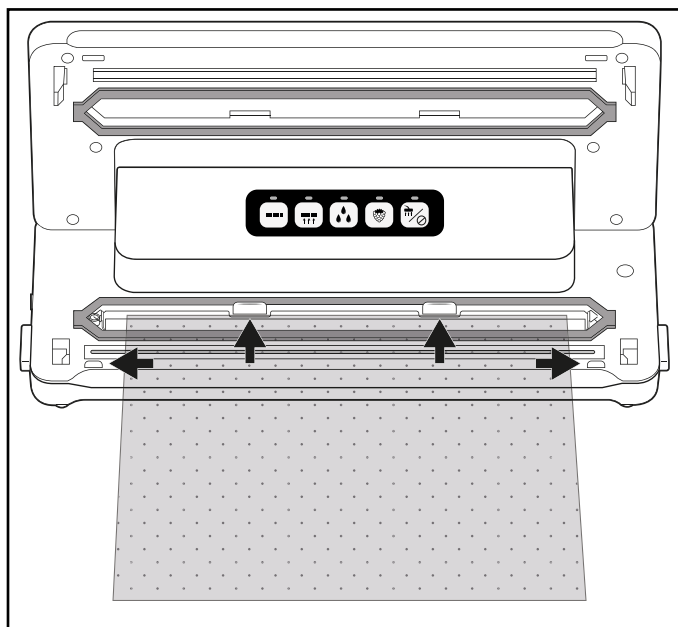
Embalar em vácuo com película tubular

Ao selar também pode aspirar o ar do saco (embalar em vácuo):

NOTA

- ▶ Não embale a vácuo sacos que contenham exclusivamente líquidos.
- ▶ Caso pretenda embalar a vácuo um saco com alimentos húmidos ou com sumo/suco, certifique-se de que não há penetração de líquidos no aparelho. No entanto, se forem aspiradas involuntariamente pequenas quantidades de líquidos ou alimentos, estas ficam no recipiente de recolha de líquidos pequeno que se encontra entre o anel vedante inferior 5.

- 1) Coloque a extremidade aberta do saco dentro do aparelho, de forma que a abertura do saco fique centrada dentro do anel vedante inferior 5. O saco pode chegar no máximo até aos limites traseiros 6 e tem de ficar entre os limites dianteiros 7. Caso contrário a embalagem em vácuo e a selagem não funcionam.



- 2) Feche a tampa do aparelho ❶. Certifique-se de que ambos os cantos da tampa do aparelho ❶ encaixam. Prima estes, em caso de necessidade, mais uma vez nas marcações e para baixo, para que a tampa do aparelho ❶ encaixe e fique bloqueada.

NOTA

- Observe se o anel vedante superior ❿ e o anel vedante inferior ⓖ não estão danificados! Caso contrário o aparelho não pode aspirar o ar do saco.
- Se um dos anéis vedantes ❿/ⓖ estiver danificado, remova-o simplesmente da cavidade e pressione o anel vedante sobresselente para dentro da mesma.

- 3) Se necessário, selecione a respetiva função adicional para os seus alimentos. Caso contrário, ignore esta etapa e prossiga com o ponto 4):

- Prima o botão 14 se desejar embalar a vácuo um alimento particularmente húmido ou suculento, como por exemplo, carne marinada ou fruta cortada.

Se existir humidade entre a película, na costura de selagem, tal poderá originar costuras de selagem defeituosas. Se esta função for ativada, o tempo de selagem será superior, de forma a tornar a costura de selagem mais estável.

Se a função adicional "Wet" for ativada, a respetiva luz de controlo 14 acende-se.

- Prima o botão  **15**, quando desejar embalar a vácuo alimentos sensíveis a pressão, como bolos ou frutos silvestres. Se a função adicional “Soft” for ativada, o vácuo será um pouco reduzido e o alimento não será tão apertado.
Se a função adicional  “Soft” for ativada, a respetiva luz de controlo **15** acende-se.

NOTA

- ▶ Se desejar embalar a vácuo um alimento húmido e sensível a pressão, também poderá ativar simultaneamente ambas as funções adicionais.
- 4) Prima o botão  **13**. A luz de controlo **13** acende-se e o aparelho retira o ar do saco. Assim que o ar tenha sido aspirado, a luz de controlo  **12** também se acenderá. O aparelho sela então o saco. Assim que o processo de selagem estiver concluído, ambas as luzes de controlo **13/12** começarão a piscar, apagando-se em seguida.
 - 5) Se ambas as luzes de controlo **13/12** estiverem apagadas, pode abrir a tampa, carregando nos desbloqueios da tampa **8** e levantando a tampa do aparelho **1**. Retire o saco com os alimentos embalados a vácuo e selado.

NOTA

- ▶ Pode interromper o processo de embalagem em vácuo em qualquer altura, premindo o botão  **16**. A luz de controlo **13** apaga-se. Se premir novamente o botão  **13**, o processo de embalagem a vácuo prossegue. Se o aparelho já tiver mudado para o processo de selagem e a luz de controlo **12** estiver também acesa, o processo pode ser interrompido com o botão  **12**. As luzes de controlo **13/12** piscam primeiro, e depois apagam-se. O aparelho para o processo de selagem.
- ▶ Quando tiver embalado a vácuo e selado 5 sacos seguidos, deixe o aparelho arrefecer durante aprox. 1 minuto. Durante esta fase de arrefecimento pode não ser possível iniciar o aparelho.
Após a fase de arrefecimento, pode continuar a utilizar o aparelho normalmente (mesmo que não tenha passado um minuto).

DICA - "COZINHAR EM SOUS-VIDE"

- ▶ Visto que a película inclusa é adequada para temperaturas entre -20 °C e +110 °C, pode usá-las para o chamado "Cozinhar em Sous-vide" (cozinhar em vácuo). "Sous-vide" é francês e significa "sob vácuo". Ao cozinhar em vácuo os alimentos (principalmente peixe e carne, todavia também é possível cozinhar legumes) são selados num saco de vácuo e depois cozinhados dentro deste a temperaturas baixas (aprox. entre 50 e 90 °C) em banho-maria ou a vapor. Isto tem a vantagem que as substâncias aromáticas ou os aromas voláteis não podem sair durante a cozedura. Os alimentos a cozinhar não secam e as vitaminas e aromas são conservados. Ervas aromáticas ou condimentos, que são selados conjuntamente no saco de vácuo, dão o seu sabor de forma mais intensa aos alimentos a cozinhar.

Embalar em vácuo com recipientes e sacos reutilizáveis**NOTA**

- ▶ Não embale a vácuo sacos que contenham exclusivamente líquidos.
- ▶ Caso pretenda embalar a vácuo sacos com conteúdo exclusivamente líquido, como sendo sopas, deve utilizar um recipiente adequado para embalamento a vácuo. Certifique-se de que a válvula de aspiração do recipiente não se encontra dentro da substância líquida. Mantenha uma distância suficiente em relação ao rebordo do recipiente.
- ▶ Caso pretenda embalar a vácuo um saco com alimentos húmidos ou com sumo/suco, certifique-se de que não há penetração de líquidos no aparelho. No entanto, se forem aspiradas involuntariamente pequenas quantidades de líquidos ou alimentos, estas ficam no recipiente de recolha de líquidos pequeno que se encontra entre o anel vedante inferior 5.

Com as mangueiras de vácuo 17 e os respetivos adaptadores 18/19/20 fornecidos com este aparelho, poderá embalar em vácuo utilizando recipientes e sacos reutilizáveis. No caso de alguns sacos ou recipientes de diferentes fabricantes, pode não ser necessário qualquer adaptador 18/19/20, pelo que pode introduzir diretamente a peça de acoplamento preta da mangueira de vácuo 17 no saco/recipiente. Experimente qual dos adaptadores 18/19/20 fecha melhor e se é mesmo necessário um dos adaptadores 18/19/20.

NOTA

- ▶ Os sacos e os recipientes adequados podem ser adquiridos em separado através da nossa loja online. Para este efeito, consulte o capítulo "Encomendar peças sobresselentes".
- ▶ As mangueiras de vácuo **17** e os adaptadores **18/19/20** também são compatíveis com sacos e recipientes de outros fabricantes.

Adaptador	p. ex. adequado para
Adaptador A 18	CASO* (série VacuBoxx), Ernesto, diferentes sacos com válvula
Adaptador B 19	FoodSaver** (recipientes de conservação FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, conjunto de lancheiras T020-00024), diferentes sacos com válvula
Adaptador C 20	CASO* (conjunto de recipientes de conservação a vácuo, tampa para garrafa de vinho), FoodSaver** (conjunto de recipientes FSC003)
Sem adaptador	FoodSaver** (tampa para garrafa de vinho, recipiente para marinar)

*CASO é uma marca registada da Caso Holding GmbH.

**Foodsaver é uma marca registada da Sunbeam Products, Inc.

Embalar em vácuo com sacos

- 1) Ligue uma mangueira de vácuo **17** ao dispositivo de aspiração  **9** do aparelho.
- 2) Selecione o adaptador A/B **18/19** adequado para o saco com o qual deseja embalar a vácuo e monte-o na mangueira de vácuo **17**.
- 3) Feche a tampa do aparelho **1**. Certifique-se de que ambos os cantos da tampa do aparelho **1** encaixam. Pressione estes, em caso de necessidade, mais uma vez nas marcações  e , para que a tampa do aparelho **1** encaixe e fique bloqueada.
- 4) Feche cuidadosamente o saco para embalagem em vácuo. A embalagem em vácuo apenas funciona se o saco estiver completamente fechado. De preferência, posicione o saco de modo que a abertura de aspiração do saco fique encostada a uma superfície plana.
- 5) Pressione firmemente o adaptador A/B **18/19** contra a abertura de aspiração no saco.
- 6) Prima o botão  **16**. A luz de controlo **16** acende-se e o aparelho retira o ar do saco. Assim que o ar tenha sido aspirado, a luz de controlo **16** apaga-se.
- 7) Poderá então remover o adaptador A/B **18/19** do saco.

Embalar em vácuo com recipientes

- 1) Ligue uma mangueira de vácuo **17** ao dispositivo de aspiração  **9** do aparelho.
- 2) Selecione o adaptador A/B **18/19/20** adequado para o recipiente com o qual deseja embalar a vácuo e monte-o na mangueira de vácuo **17**.
- 3) Feche a tampa do aparelho **1**. Certifique-se de que ambos os cantos da tampa do aparelho **1** encaixam. Pressione estes, em caso de necessidade, mais uma vez nas marcações  e , para que a tampa do aparelho **1** encaixe e fique bloqueada.
- 4) Ligue o adaptador **18/19/20** ao dispositivo correspondente do recipiente. Para mais informações, consulte o manual de instruções do recipiente.
- 5) Prima o botão  **16**. A luz de controlo **16** acende-se e o aparelho retira o ar do recipiente. Assim que o ar tenha sido aspirado, a luz de controlo **16** apaga-se.
- 6) Poderá então retirar o adaptador **18/19/20** do recipiente e do aparelho.

Limpeza

PERIGO

Perigo de morte devido a choque elétrico!

- ▶ Retire a ficha de rede da tomada, antes de iniciar a limpeza.
- ▶ Certifique-se de que, durante a limpeza, não se infiltra humidade no aparelho.

ATENÇÃO

Possibilidade de danos no aparelho.

- ▶ Não utilize detergentes agressivos ou abrasivos dado que estes podem afetar a superfície da caixa.
- ▶ Não utilize objetos duros ou afiados, para retirar eventuais restos de cola do fio para selar **4**. Caso contrário o fio para selar **4** ou o isolamento pode ser danificado.

Limpar o aparelho

- ◆ Limpe a superfície da caixa com um pano ligeiramente humedecido e com um detergente da loiça suave.
- ◆ Limpe o anel vedante superior **10** e o anel vedante inferior **5**, bem como a junta de compressão **11** com um pano húmido. Assegure-se de que o aparelho está seco antes de o voltar a utilizar.

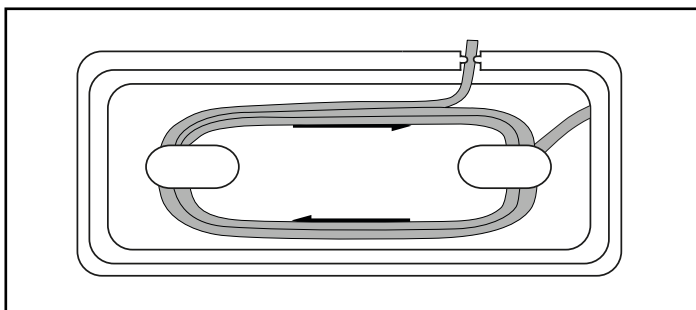
- ◆ Limpe as mangueiras de vácuo **17** e os adaptadores **18/19/20** com um pano húmido. Em caso de sujidade entranhada, também pode lavar estas peças com água quente e um pouco de detergente da louça. Antes de uma nova utilização, certifique-se de que todas as peças estão secas.
- ◆ Lave o recipiente de recolha de líquidos, que se encontra entre o anel vedante inferior **5**, em água quente com um pouco de detergente da louça.



Se necessário, também pode lavar o recipiente de líquidos na máquina de lavar loiça. Certifique-se de que o recipiente de recolha de líquidos não fique preso na máquina de lavar loiça e, se possível, utilize o cesto superior da máquina de lavar loiça.

Armazenamento

O aparelho possui um dispositivo de enrolamento do cabo **3** integrado na parte inferior da caixa, no qual pode enrolar o cabo de rede em caso de não utilização. Enrole o cabo de alimentação no dispositivo de enrolamento do cabo **3**, seguindo o sentido da seta.



Desta forma, evita que o cabo de rede fique entalado, sujo ou que se torne uma fonte de perigo por ficar suspenso de forma solta:

ATENÇÃO

Possibilidade de danos no aparelho.

- Quando guardar o aparelho, não deixe que a tampa do aparelho **1** encaixe! Quando a tampa do aparelho **1** está encaixada, é exercida uma pressão constante sobre o anel vedante superior **10** e o anel vedante inferior **5**, bem como sobre a junta de compressão **11**. Estes podem ser, por isso, prejudicados no seu funcionamento.
- ◆ Guarde o aparelho num local limpo e seco sem radiação solar direta.

Eliminação

Eliminação do aparelho



O símbolo de um contêiner de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU. Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.

Se o seu aparelho antigo incluir dados pessoais, é responsável pelo seu apagamento, antes de o entregar.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Eliminação da embalagem



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.



Elimine a embalagem de modo ecológico.



Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 465208_2401 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 465208_2401.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 465208_2401

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Encomendar peças sobresselentes

Se pretender encomendar peças sobresselentes para este produto, pode fazê-lo comodamente em qualquer altura via Internet, em **www.kompernass.com**.



Digitalize o código QR com o seu smartphone ou tablet. Através deste código QR, acederá diretamente à nossa página Internet, onde é possível encomendar as peças sobresselentes disponíveis.

NOTA

- ▶ Se tiver problemas com a encomenda online, pode contactar o nosso centro de assistência técnica por telefone ou por e-mail.
- ▶ Ao encomendar, indique sempre o número de artigo (IAN 465208_2401), que se encontra na folha de rosto deste manual de instruções.
- ▶ Tenha em atenção que a encomenda online de peças sobresselentes não está disponível para todos os países de envio.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	22
Bestimmungsgemäße Verwendung	22
Lieferumfang und Transportinspektion	22
Auspacken	23
Gerätebeschreibung	23
Technische Daten	24
Sicherheitshinweise	24
Aufstellen und Anschließen	26
Anforderungen an den Aufstellort	26
Elektrischer Anschluss	26
Funktionen	27
Tipps	27
Schlauchfolie verschweißen	29
Vakuuieren	32
Schlauchfolie vakuumieren	32
Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren	34
Reinigung	36
Gerät reinigen	37
Aufbewahrung	37
Entsorgung	38
Gerät entsorgen	38
Verpackung entsorgen	39
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	39
Service	41
Importeur	41
Ersatzteile bestellen	42

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 Vakuumschlauch
- 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**).

Auspacken

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

GEFAHR

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A

- ❶ Gerätedeckel
- ❷ Absaugöffnung
- ❸ Kabelaufwicklung
- ❹ Schweißdraht
- ❺ unterer Dichtungsring
- ❻ hintere Begrenzungen
- ❼ vordere Begrenzungen
- ❽ Deckelentriegelung
- ❾ Ansaugvorrichtung 
- ❿ oberer Dichtungsring
- ⓫ Anpressdichtung

Abbildung B

- ❿ Taste  Funktion „verschweißen“ starten mit Kontrollleuchte (rot)
- ⓫ Taste  Funktion „vakuumieren und verschweißen“ starten mit Kontrollleuchte (rot)
- ⓬ Taste  Zusatz-Funktion „Wet“ aktivieren mit Kontrollleuchte (grün)
- ⓭ Taste  Zusatz-Funktion „Soft“ aktivieren mit Kontrollleuchte (grün)
- ⓮ Taste  Funktion „extern vakuumieren“ starten/STOPP-Taste für alle Funktionen mit Kontrollleuchte (grün)

Abbildung C

- ⓯ Vakuumschlauch
- ⓰ Adapter A
- ⓱ Adapter B
- ⓲ Adapter C

Technische Daten

Betriebsspannung	220 - 240 V ~ (Wechselspannung), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	125 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 Benutzer-Wartung 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.

Elektrischer Anschluss

ACHTUNG

- 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.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht straff gespannt oder geknickt wird.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Ecken hängen (Stolperdrahteffekt).
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

Funktionen

Taste		Funktion
	12	Funktion „Verschweißen“ starten (ohne Vakuumieren)
	13	Funktion „vakuumieren und verschweißen“ starten
	14	Zusatz-Funktion „Wet“ aktivieren (für besonders feuchte Lebensmittel)
	15	Zusatz-Funktion „Soft“ aktivieren (für druckempfindliche Lebensmittel, wie z. B. Früchte oder Torten)
	16	Funktion „extern vakuumieren“ starten (zum Vakuumieren mit Schlauch und Adapter)/STOPP-Taste für alle Funktionen

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	
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	

Lebensmittel	Hinweise	Empfohlenes Behältnis	Empfohlene Zusatz-Funktion
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 Originalver- packung vakuumieren	– Beutel – Behälter	
Kalte Flüssigkeiten		– Behälter	
Abgekühlte, ge- garte Speisen		– Behälter	
		– Beutel	
Harte, spitze Lebensmittel (z. B. ungekoch- te Spiralnudeln)		– Behälter	
		– Beutel	

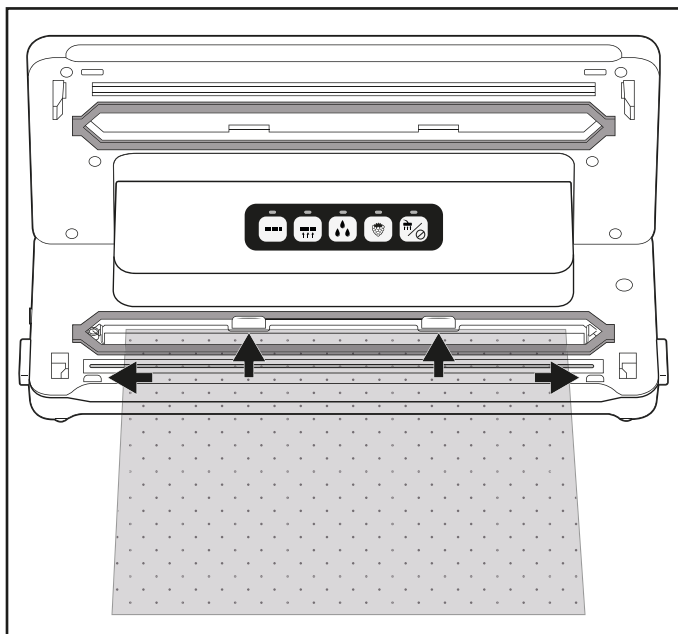
* Gilt z. B. für alle Kohlarten (Brokkoli, Rosenkohl, Grünkohl etc.), Spargel, Zuckerschoten, Bohnen, Romanesco und Pak Choy.

Schlauchfolie verschweißen

HINWEISE ZUR FOLIE

- ▶ Die Folie darf maximal 30 cm breit sein. Ansonsten kann sie nicht korrekt verschweißt werden.
- ▶ Benutzen Sie für dieses Gerät nur Folien, die auf einer Seite eine Struktur haben (Punkte oder Rillen) und eine Stärke von ca. 0,17 - 0,29 mm (170 - 290 µ) und aus Nylon (PA) - PE hergestellt sind. Ansonsten wird die Schweißnaht nicht dicht und das Gerät kann beschädigt werden. Sie erkennen Folien dieser Art an den Angaben auf der Verpackung. Je nach Art und Stärke der Folie variiert die Qualität der Schweißnaht.
- ▶ Die mitgelieferte Folie ist für Temperaturen zwischen -20 °C und +110 °C geeignet.
- ▶  Die mitgelieferte Folie ist BPA-frei und mikrowellengeeignet. Erhitzen Sie die Beutel jedoch niemals komplett verschweißt in der Mikrowelle. Der Beutel kann bersten! Eine Seite des Beutels muss geöffnet sein. Erhitzen Sie die Beutel maximal 3 Minuten bei maximal 900 W.

- 1) Schneiden Sie die gewünschte Länge für Ihren Beutel von der Schlauchfolie mit einer Schere möglichst gerade ab.
- 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 **5** 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 der Beutel nicht korrekt verschweißt werden:



HINWEIS

- Die Beutelloffnung muss glatt auf dem Schweißdraht ④ liegen. Ansonsten funktioniert das Verschweißen nicht richtig.

- 4) Schließen Sie den Gerätedeckel ①. Die Anpressdichtung ⑪ presst den Beutel auf den Schweißdraht 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 ⑫. Die Kontrollleuchte ⑫ leuchtet. Sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, blinkt die Kontrollleuchte ⑫ und erlischt dann.

HINWEIS

- Sie können den Versiegelungsvorgang jederzeit abbrechen, indem Sie die Taste ⑮ drücken. Die Kontrollleuchte ⑫ blinkt und erlischt dann.

ACHTUNG - SACHSCHADEN

Wenn die Kontrollleuchte ⑫ während des Versiegelungsvorgangs nach spätestens 10 Sekunden nicht erlischt, 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

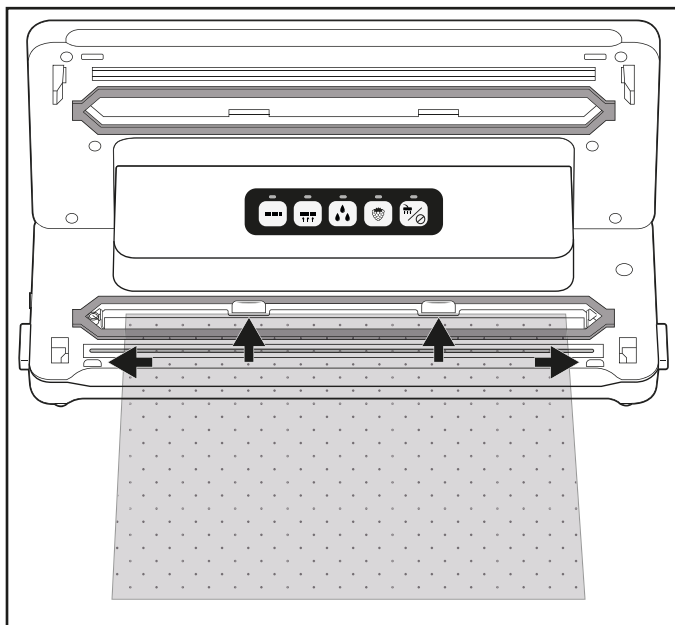
Schlauchfolie vakuumieren

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

HINWEIS

- Vakuumieren Sie keine Beutel, in denen sich ausschließlich Flüssigkeiten befinden.
- Wenn Sie Beutel mit feuchten/saftigen Lebensmitteln vakuumieren wollen, achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät gesaugt werden. Sollten doch mal ungewollt kleinere Mengen an Flüssigkeiten oder Lebensmittel eingesaugt werden, gelangen diese in die kleine Auffangschale, die sich zwischen dem unteren Dichtungsring **5** 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 **5** 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 **10** und der untere Dichtungsring **5** nicht beschädigt sind! Ansonsten kann das Gerät die Luft nicht aus dem Beutel saugen.
- ▶ Sollte einer der Dichtungsringe **10/5** beschädigt sein, ziehen Sie diesen einfach aus der Vertiefung heraus und drücken Sie die Ersatzdichtung in die Vertiefung rein.

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  **14**, 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 **14**.
- Drücken Sie die Taste  **15**, 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 **15**.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie ein feuchtes **und** druckempfindliches Lebensmittel vakuumieren wollen, können Sie auch beide Zusatz-Funktionen gleichzeitig aktivieren.
- 4) Drücken Sie die Taste  **13**. Die Kontrollleuchte **13** leuchtet und das Gerät zieht die Luft aus dem Beutel. Sobald die Luft abgesaugt wurde, leuchtet zusätzlich die Kontrollleuchte  **12**. Das Gerät versiegelt nun den Beutel. Sobald der Versiegelungsvorgang beendet ist, blinken beide Kontrollleuchten **13/12** und erlöschen dann.
- 5) Wenn beide Kontrollleuchten **13/12** erloschen sind, können Sie den Deckel öffnen, indem Sie die Deckelentriegelungen **8** drücken und den Gerätedeckel **1** nach oben hin öffnen. Entnehmen Sie den vakuumierten und versiegelten Beutel.

HINWEIS

- ▶ Sie können den Vakuumiervorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie die Taste  **15** drücken. Die Kontrollleuchte **13** erlischt. Wenn Sie die Taste  **15** erneut drücken, wird der Vakuumiervorgang fortgesetzt. Hat das Gerät schon in den Versiegelungsvorgang gewechselt und die Kontrollleuchte **12** leuchtet zusätzlich, kann der Vorgang auch mit der Taste  **15** abgebrochen werden. Die Kontrollleuchten **13/12** blinken erst und erlöschen dann. Das Gerät stoppt den Versiegelungsvorgang.
- ▶ 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 weiterverwenden (auch wenn noch keine ganze Minute verstrichen ist).

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

HINWEISE

- ▶ Vakuumieren Sie keine Beutel, in denen sich ausschließlich Flüssigkeiten befinden.
- ▶ Wenn Sie ausschließlich Flüssigkeiten, z. B. Suppen vakuumieren wollen, nutzen Sie einen zum Vakuumieren geeigneten Behälter. Achten Sie darauf, dass das Absaugventil des Behälters nicht in die eingefüllte Flüssigkeit ragt. Lassen Sie gegebenenfalls ausreichend Abstand zum Rand des Behälters.
- ▶ Wenn Sie Beutel mit feuchten/saftigen Lebensmitteln vakuumieren wollen, achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät gesaugt werden. Sollten doch mal ungewollt kleinere Mengen an Flüssigkeiten oder Lebensmittel eingesaugt werden, gelangen diese in die kleine Auffangschale, die sich zwischen dem unteren Dichtungsring **5** befindet.

Mit den im Lieferumfang enthaltenen Vakuumschläuchen **17** und entsprechenden Adaptern **18/19/20** können Sie Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren. Bei einigen Beuteln oder Behältern von verschiedenen Herstellern kann es sein, dass kein Adapter **18/19/20** nötig ist und Sie direkt das schwarze Kupplungsstück am Vakuumschlauch **17** in den Beutel/den Behälter schieben können. Probieren Sie aus, welcher Adapter **18/19/20** am besten abschließt und ob einer der Adapter **18/19/20** überhaupt nötig ist.

HINWEIS

- Geeignete Beutel und Behälter sind über unseren Onlineshop separat erhältlich, sehen Sie dazu das Kapitel „Ersatzteile bestellen“.
- Die Vakuumschläuche **17** und die Adapter **18/19/20** sind auch mit Beuteln und Behältern von anderen Herstellern kompatibel.

Adapter	z. B. passend für
Adapter A 18	CASO* (Serie VacuBoxx), Ernesto, verschiedene Beutel mit Ventil
Adapter B 19	FoodSaver** (Frischebehälter FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, Lunchbox-Set T020-00024), verschiedene Beutel mit Ventil
Adapter C 20	CASO* (Vakuumbehälter-Set, Weinstopfen), FoodSaver** (Behälter-Set FSC003)
Ohne Adapter	FoodSaver** (Weinstopfen, Marinierbox)

*CASO ist eine eingetragene Marke der Caso Holding GmbH.

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

Beutel vakuumieren

- 1) Schließen Sie einen Vakuumschlauch **17** an die Ansaugvorrichtung  **9** des Gerätes an.
- 2) Wählen Sie den passenden Adapter A/B **18/19** für den Beutel, den Sie vakuumieren wollen und stecken Sie diesen auf den Vakuumschlauch **17**.
- 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 **18/19** fest auf die Absaugöffnung am Beutel.

- 6) Drücken Sie die Taste  **16**. Die Kontrollleuchte **16** leuchtet und das Gerät zieht die Luft aus dem Beutel. Sobald die Luft abgesaugt wurde, erlischt die Kontrollleuchte **16**.
- 7) Sie können den Adapter A/B **18/19** nun vom Beutel entfernen.

Behälter vakuumieren

- 1) Schließen Sie einen Vakuumschlauch **17** an die Ansaugvorrichtung  **9** des Gerätes an.
- 2) Wählen Sie den passenden Adapter **18/19/20** für den Behälter, den Sie vakuumieren wollen und stecken Sie diesen auf den Vakuumschlauch **17**.
- 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 **18/19/20** an die entsprechende Vorrichtung des Behälters an. Sehen Sie für weitere Informationen in die Bedienungsanleitung des Behälters.
- 5) Drücken Sie die Taste  **16**. Die Kontrollleuchte **16** leuchtet und das Gerät zieht die Luft aus dem Behälter. Sobald die Luft abgesaugt wurde, erlischt die Kontrollleuchte **16**.
- 6) Sie können die Adapter **18/19/20** nun vom Behälter und vom Gerät entfernen.

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

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 vom Schweißdraht **4** zu entfernen. Andernfalls könnte der Schweißdraht **4** oder die Isolierung beschädigt werden.

Gerät reinigen

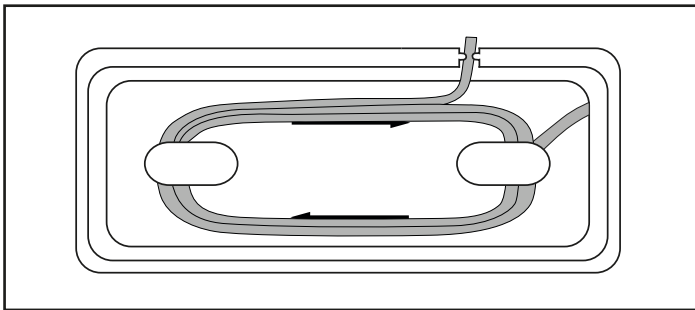
- ◆ Reinigen Sie die Gehäuseoberfläche mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Spülmittel.
- ◆ Wischen Sie den oberen ❶ und den unteren Dichtungsring ❷ sowie die Anpressdichtung ❸ mit einem feuchten Tuch ab. Stellen Sie sicher, dass das Gerät wieder trocken ist, bevor Sie es erneut verwenden.
- ◆ Wischen Sie die Vakuumschläuche ❹ sowie die Adapter ❺/❻/❼ mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung können Sie diese Teile auch in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.
- ◆ Spülen Sie die Auffangschale für Flüssigkeiten, die sich zwischen dem unteren Dichtungsring ❷ befindet, in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.



Bei Bedarf können Sie die Auffangschale auch in der Spülmaschine reinigen. Achten Sie dabei darauf, die Auffangschale nicht einzuklemmen und benutzen Sie, wenn möglich, den oberen Korb der Spülmaschine.

Aufbewahrung

Das Gerät hat eine integrierte Kabelaufwicklung ❶ an der Gehäuseunterseite, auf die Sie das Netzkabel bei Nichtgebrauch aufwickeln können. Wickeln Sie das Netzkabel in Richtung der abgebildeten Pfeile um die Kabelaufwicklung ❶.



Dadurch vermeiden Sie, dass das Netzkabel eingeklemmt, verschmutzt oder durch das lose Herabhängen zur Gefahrenquelle wird.

ACHTUNG

Mögliche Beschädigung des Gerätes

- Lassen Sie, während Sie das Gerät lagern, nicht den Gerätedeckel ❶ einrasten! Wenn der Gerätedeckel ❶ eingerastet ist, wird andauernder Druck auf den oberen ❷ und unteren Dichtungsring ❸ sowie auf die Anpressdichtung ❹ ausgeübt. Diese können dadurch in Ihrer Funktion beeinträchtigt werden.

- ◆ Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung.

Entsorgung

Gerät entsorgen



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, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

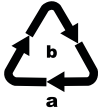
Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. 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 Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, 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) 465208_2401 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) 465208_2401 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.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 465208_2401

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 (IAN 465208_2401), die Sie dem Titelblatt dieser Bedienungsanleitung entnehmen können, bei Ihrer Bestellung mit an.
- ▶ Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado das informações · Stand der Informationen:

02 / 2024 · Ident.-No.: SV125C7-022024-1

IAN 465208_2401