

SILVERCREST®



VACUUM SEALER SV 125 C7

GB IE NI

VACUUM SEALER

Operating instructions

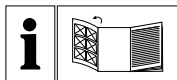
DE AT CH

VAKUUMIERER

Bedienungsanleitung

IAN 483117_2404

GB IE NI



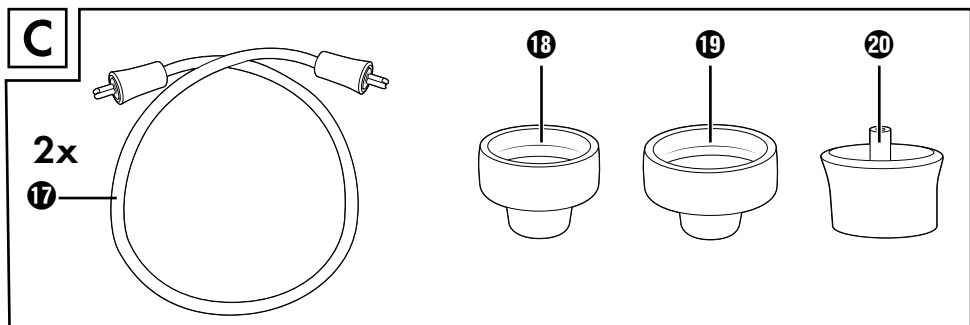
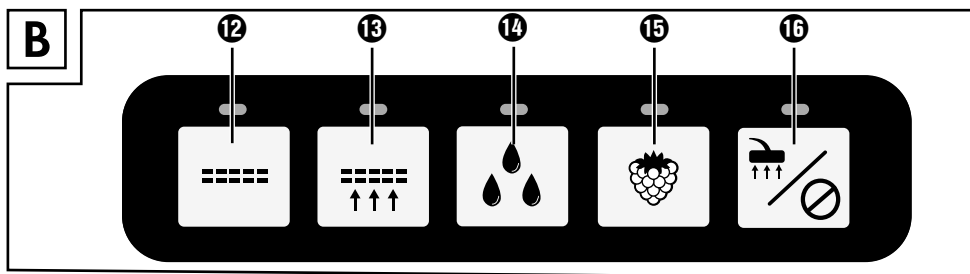
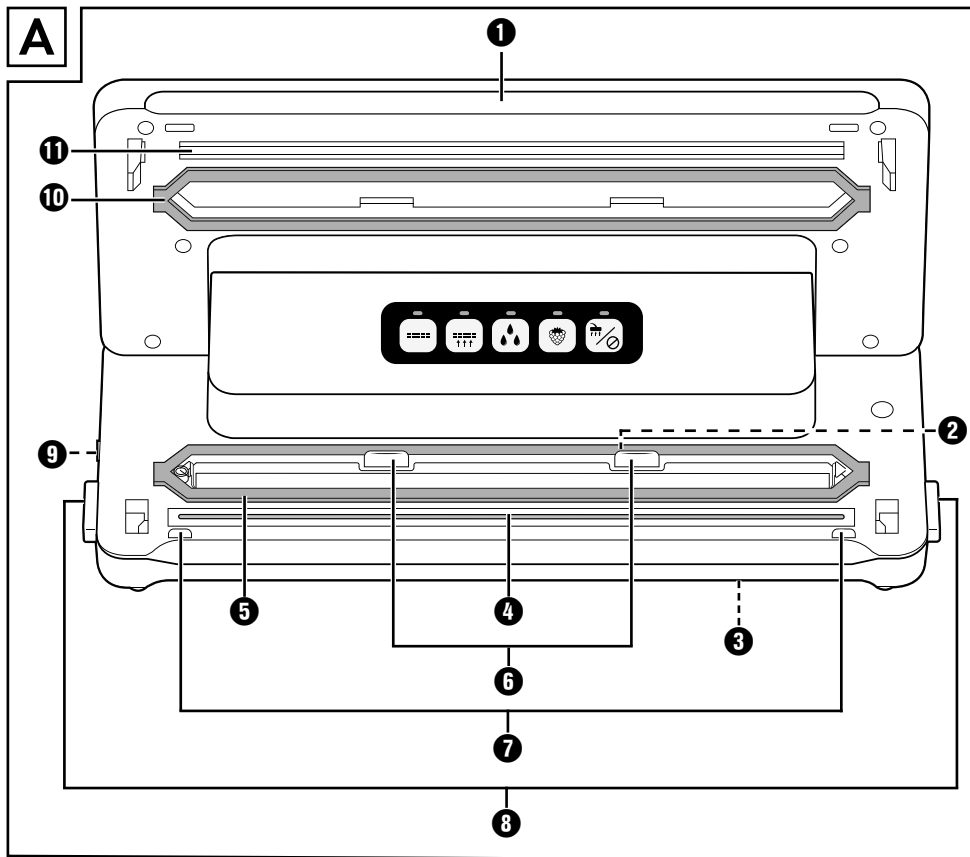
GB IE NI

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

DE AT CH

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

GB/IE/Ni	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	23



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents and transport inspection	2
Unpacking	3
Description of the appliance	3
Technical data	4
Safety guidelines	4
Setting up and connecting	6
Set-up location requirements	6
Electrical connection	6
Functions	7
Tips	7
Welding a tube film	9
Vacuum sealing	12
Vacuuming the tube film	12
Vacuuming containers and resealable bags	14
Cleaning	16
Cleaning the appliance	16
Storage	17
Disposal	18
Disposal of the appliance	18
Disposal of the packaging	18
Kompernass Handels GmbH warranty	19
Service	20
Importer	20
Ordering replacement parts	21

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have decided in favour of a modern, high-quality product. These operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. This appliance may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Intended use

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

It is not intended for any other use or use beyond that specified. Claims of any kind for damage arising as a result of incorrect use will not be accepted. The risk shall be borne solely by the user.

Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

NOTE

- ▶ Check the package for completeness and for signs of visible damage.
- ▶ If the consignment is incomplete or damaged due to defective packaging or carriage, contact the Service hotline (see the chapter **Service**).

Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance, the tube film and the operating instructions from the carton.
- ◆ Remove all packaging material.
- ◆ Remove the protective film from the control panel.

DANGER

- Packaging materials should not be used as a plaything. Risk of suffocation.

Description of the appliance

Figure A

- ❶ Appliance lid
- ❷ Suction opening
- ❸ Cable retainer
- ❹ Welding wire
- ❺ Lower sealing ring
- ❻ Rear limiters
- ❼ Front limiters
- ❽ Lid release
- ❾ Suction fitting 
- ❿ Upper sealing ring
- ⓫ Press seal

Figure B

- ❿  button – Start “sealing” function with control lamp (red)
- ⓫  button – Start “vacuuming and sealing” function with control lamp (red)
- ⓬  button – Activate additional function “wet” with control lamp (green)
- ⓭  button – Activate additional function “soft” with control lamp (green)
- ⓮  button – Start “external vacuuming” function/button – STOP for all functions with control lamp (green)

Figure C

- ⓯ Vacuum hose
- ⓰ Adapter A
- ⓱ Adapter B
- ⓲ Adapter C

Technical data

Operating voltage	220-240 V ~ (alternating current), 50/60 Hz
Power consumption	125 W
Protection class	II/□ (double insulation)
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.



This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.

Safety guidelines

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Prior to use, check the device for visible external damage. Never operate an appliance that is damaged.
- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- NEVER use the appliance with a defective power cable.
- Do not use extension cables or power socket strips that do not meet the required safety standards.
- Never open the appliance housing!
- Remove the plug from the mains power socket before beginning to clean the device.
- Ensure that no moisture can penetrate the device during cleaning.

⚠ RISK OF INJURY!

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

⚠ CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

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

Setting up and connecting

Set-up location requirements

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

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

Electrical connection

CAUTION

- ▶ Before you connect the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the data plate with that of your mains power network. These data must agree so that no damage is sustained by the device.
 - ▶ Ensure that the power cable is undamaged and is not routed over hot surfaces and/or sharp edges.
 - ▶ Ensure that the power cable is not taut or kinked.
 - ▶ Do not let the power cable hang over edges (trip wire effect).
- ◆ Insert the plug into the mains power socket.

Functions

Button		Function
	12	Start "sealing" function (without vacuuming)
	13	Start "vacuuming and sealing" function
	14	Activate additional function "wet" (for particularly moist food products)
	15	Activate additional function "soft" (for pressure-sensitive foods, e.g. fruit or cakes)
	16	Start "external vacuuming" function (for vacuuming using the hose and adapter)/STOP for all functions

Tips

The following table offers some useful information on optimal preparation and processing of various food items.

Food	Notes	Recommended container	Recommended additional function
Fish/meat	– use only when fresh, – do not interrupt the cold chain	– Bag	
Vegetables	– peel or wash and dry – blanch for a few minutes in boiling water, rinse with ice water and dry to avoid loss of flavour and colour or gas formation* during storage	– Bag	

Food	Notes	Recom- mended container	Recommended additional function
Leafy vegeta- bles/lettuce	– wash and dry – not suitable for freezing	– Container	
Fruit	– peel or wash and dry	– Refrigerator: container	
		– Freezer: bag	 
Herbs	– wash and dry – whole sprig	– Bag	
Baked products		– Container	
		– Bag	
Powdery food	– place a piece of kitchen paper in the top of the bag/ container or vacuum seal in the original packaging	– Bag – Container	
Cold liquids		– Container	
Cooled, cooked foods		– Container	
		– Bag	
Hard, pointed foods (e.g. uncooked spiral noodles)		– Container	
		– Bag	

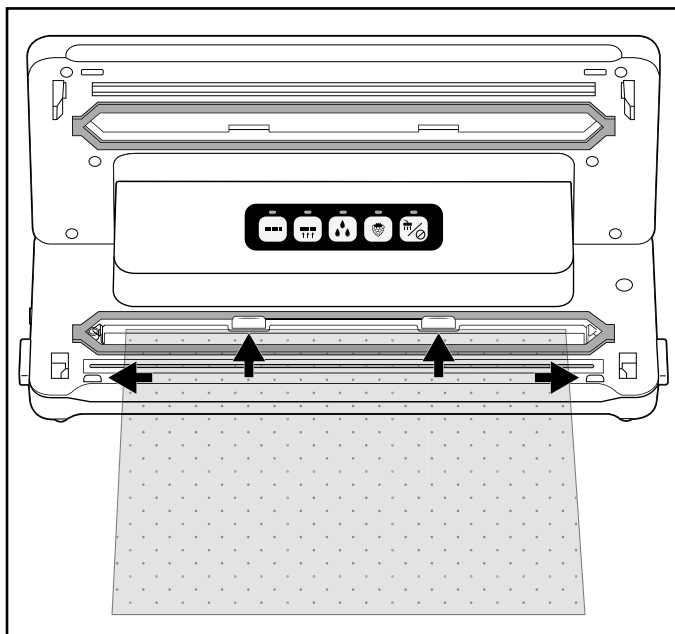
*Applies, for example, to all types of cabbage (broccoli, Brussels sprouts, kale, etc.), asparagus, sugar snap peas, beans, romanesco and pak choy.

Welding a tube film

NOTES ON THE FILM

- ▶ The film width may not exceed 30 cm. Otherwise it cannot be welded correctly.
- ▶ Use only nylon PA/PE films with a structure (dots or grooves) on one side and a thickness of approx. 0.17–0.29 mm (170–290 µ) in this device. Otherwise, the weld seam will not be tight and the appliance may be damaged. You can recognise films of this type from the information on the packaging. The quality of the weld seam will vary depending on the type and thickness of the film.
- ▶ The supplied film is suitable for temperatures between -20°C and +110°C.
- ▶  The supplied foil is BPA-free and microwaveable. However, never heat completely sealed bags in the microwave. The bag could burst! One side of the bag must be open. Heat the bags for no more than 3 minutes at a maximum temperature of 900 W.

- 1) Cut the desired length for your bag from the tube film using a pair of scissors. Cut as straight as possible.
- 2) Open the appliance lid **1** by pressing the lid release **8** and opening the lid **1** upwards.
- 3) Lay the open end of the bag as far into the appliance so that the opening of the bag is located centrally under the lower sealing ring **5**. The bag should be inserted no further than the rear limiters **6** and must lie between the front limiters **7**. If the bag lies over one or both of the two limiters **6/7**, then the bag cannot be correctly welded.



NOTE

- The bag opening must lie flat on the sealing wire (4). Otherwise the welding does not work properly.

- 4) Close the appliance lid (1). The press seal (11) presses the bag onto the sealing wire (4) to create a smooth seam. Ensure that both corners of the appliance lid (1) click closed. If necessary, press them down once again on the markings (12) and (13) so that the appliance lid (1) clicks into place and locks shut.
- 5) Press the (12) button (12). The control lamp (12) lights up. As soon as the sealing process is completed, the control lamp (12) flashes briefly and then goes out.

NOTE

- You can halt the sealing process at any time by pressing the (15) button (15). The control lamp (12) flashes and then goes out.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

If the control lamp ⑫ does not turn off after a maximum of 10 seconds during the sealing process, the appliance is defective!

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

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

NOTE

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

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

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

- 8) If you do not want to vacuum the bag, you can now weld the other, open side.

NOTE

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

Vacuum sealing

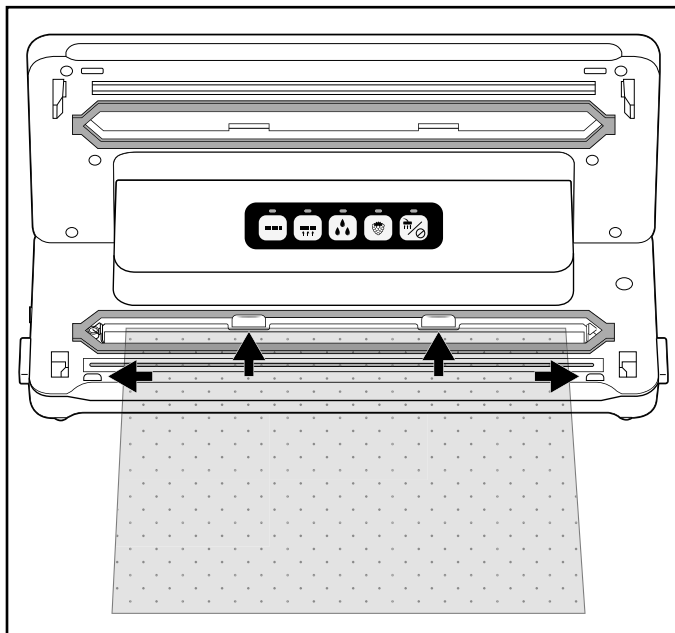
Vacuuming the tube film

You can also suck the air out of the bag (vacuum) during welding:

NOTE

- ▶ Do not try to vacuum seal bags that contain only liquids.
- ▶ If you want to vacuum seal bags containing moist/juicy foods, make sure that no water or moisture can get into the appliance. If small quantities of liquid or food are accidentally sucked in, they will be deposited in the small drip tray that is located within the lower sealing ring ⑤.

- 1) Lay the open end of the bag as far into the appliance so that the opening of the bag is located centrally under the lower sealing ring ⑤. The bag should be inserted no further than the rear limiters ⑥ and must lie between the front limiters ⑦. Otherwise the vacuuming and welding will not function correctly:



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

NOTE

- Ensure that the upper **10** and the lower sealing rings **5** are not damaged! Otherwise the device cannot suck the air out of the bag.
- If either one of the sealing rings **10/5** is damaged, simply pull it out of the groove and press the replacement sealing ring into the groove.

- 3) If necessary, select the appropriate additional function for your food. Otherwise, you can skip this step and continue with point 4):
- Press the  button **14** if you want to vacuum a particularly moist or juicy food, such as freshly marinated meat or cut fruit.
If there is moisture between the film and the seam, this can lead to defective seals. When this function is activated, the sealing time is increased so that the seal is more stable.
If the additional function  “wet” is activated, the corresponding control lamp **14** lights up.
 - Press the  button **15** if you want to vacuum seal pressure-sensitive foods such as cakes or berries. When the additional function “soft” is activated, the suction pressure is slightly reduced and the food is not squeezed as much.
If the additional function  “soft” is activated, the corresponding control lamp **15** lights up.

NOTE

- If you want to vacuum a moist **and** pressure-sensitive food, you can also activate both additional functions simultaneously.
- 4) Press the  button **13**. The control lamp **13** lights up and the appliance sucks the air out of the bag. As soon as all the air is sucked out, the control lamp  **12** lights up. The appliance now seals the bag. As soon as the sealing process is completed, both control lamps **13/12** flash and then go out.
- 5) Once both control lamps **13/12** have gone out, you can open the lid by pressing the lid releases **8** and flipping the lid **1** upwards. Remove the vacuum-sealed bag.

NOTE

- ▶ You can stop the vacuuming process at any time by pressing the  button **15**. The control lamp **15** goes out. Press the  button **15** again to resume the vacuuming process.
If the appliance has already switched to the sealing process and the control lamp **12** is also lit, the process can be stopped with the  button **16**. The control lamps **13/12** flash and then go out. The appliance then stops the sealing process.
- ▶ Once you have sealed 5 bags in a row, allow the appliance to cool down for about 1 minute. During this cool-down phase, it is possible that you cannot start the appliance.
After the cool-down phase, you can use the appliance as normal (even if a whole minute has not yet elapsed).

TIP – SOUS-VIDE COOKING

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

Vacuuming containers and resealable bags

NOTES

- ▶ Do not try to vacuum seal bags that contain only liquids.
- ▶ If you only want to vacuum seal liquids (like soups for example), use a container suitable for vacuuming. Make sure that the suction valve of the container does not protrude into the filled liquid. If necessary, leave sufficient distance to the rim of the container.
- ▶ If you want to vacuum seal bags containing moist/juicy foods, make sure that no water or moisture can get into the appliance. If small quantities of liquid or food are accidentally sucked in, they will be deposited in the small drip tray that is located within the lower sealing ring **5**.

You can vacuum seal containers and resealable bags using the vacuum hoses **17** and appropriate adapters **18/19/20** supplied with the appliance. Some bags/containers made by various manufacturers do not require an adapter **18/19/20** and you can push the black coupling piece on the vacuum hose **17** directly into the bag/container. Experiment to find out which adapter **18/19/20** creates the best seal or whether you even need an adapter **18/19/20** at all.

NOTE

- You can order suitable bags and containers separately. Please refer to section "Ordering replacement parts".
- The vacuum hoses **17** and adapters **18/19/20** are also compatible with bags and containers made by other manufacturers.

Adapters	e.g. suitable for
Adapter A 18	CASO* (VacuBoxx series), Ernesto, various bags with a valve
Adapter B 19	FoodSaver** (FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X storage containers, lunchbox set T020-00024), various bags with a valve
Adapter C 20	CASO* (vacuum container set, wine stoppers), FoodSaver** (container set FSC003)
Without adapter	FoodSaver** (wine stopper, marinating box)

*CASO is a registered trademark of Caso Holding GmbH.

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

Vacuuming sealing bags

- 1) Connect the vacuum hose **17** onto the suction fitting  **9** of the appliance.
- 2) Select the appropriate adapter A/B **18/19** for the bag you want to vacuum and attach it to the vacuum hose **17**.
- 3) Close the appliance lid **1**. Ensure that both corners of the appliance lid **1** click closed. If necessary, press them down once again on the markings  and  so that the appliance lid **1** clicks into place and locks shut.
- 4) Close the bag to be vacuum sealed carefully. Vacuum sealing only works properly if the bag is completely closed off. Position the bag so that the extraction opening of the bag is lying on a smooth surface.
- 5) Press the adapters A/B **18/19** firmly onto the round extraction opening on the bag.
- 6) Press the  button **16**. The control lamp **16** lights up and the appliance sucks the air out of the bag. As soon as all the air is sucked out, the control lamp **16** goes out.
- 7) You can now remove the adapter A/B **18/19** from the bag.

Vacuum sealing containers

- 1) Connect the vacuum hose **17** onto the suction fitting  **9** of the appliance.
- 2) Select the appropriate adapter **18/19/20** for the container you want to vacuum and attach it to the vacuum hose **17**.
- 3) Close the appliance lid **1**. Ensure that both corners of the appliance lid **1** click closed. If necessary, press them down once again on the markings  and  so that the appliance lid **1** clicks into place and locks shut.
- 4) Connect the adapter **18/19/20** to the appropriate fitting on the container. Please refer to the instruction manual of the container for further information.
- 5) Press the  button **16**. The control lamp **16** lights up and the appliance sucks the air out of the container. As soon as all the air is sucked out, the control lamp **16** goes out.
- 6) You can now remove the adapters **18/19/20** from the container and the appliance.

Cleaning

DANGER

Risk of fatal injury from electrocution!

- ▶ Remove the plug from the mains power socket before beginning to clean the device.
- ▶ Ensure that no moisture can penetrate the device during cleaning.

CAUTION

Possible damage to the appliance.

- ▶ Do not use aggressive or abrasive cleaning agents, as these may corrode the surface of the casing.
- ▶ Do not use any hard or sharp objects to remove any adhesive residue from the sealing wire **4**. Otherwise, the sealing wire **4** and/or the insulation could be damaged.

Cleaning the appliance

- ◆ Clean the surface of the housing of the appliance with a lightly moistened cloth and a mild detergent.
- ◆ Wipe off the upper **10** and the lower sealing rings **5**, as well as the press seal **11** with a damp cloth. Ensure that the appliance is dry before using it again.
- ◆ Wipe the vacuum hoses **17**, and the adapters **18/19/20** with a damp cloth. If there is heavy soiling, you can also clean these parts in hot water with a little detergent. Ensure that all components are completely dry before the next use.

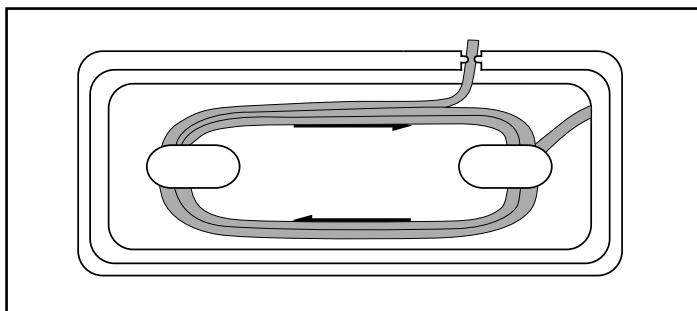
- ◆ Clean the drip tray that is located between the lower sealing ring **5** in warm water with a little detergent.



You can also clean the drip tray in the dishwasher, if required. Make sure that the drip tray does not get jammed in the dishwasher. Use the upper basket in the dishwasher if possible.

Storage

The appliance has a built-in cable retainer **3** on the underside of the housing, on which you can wrap the power cable when it is not in use. Wind the power cable around the cable retainer **3** in the direction indicated by the arrows.



This prevents the power cable from getting caught or soiled, or becoming a source of danger by hanging loosely down.

CAUTION

Possible damage to the appliance.

- Do not click the appliance lid **1** closed for storage! When the appliance lid **1** is clicked closed it exerts permanent pressure on the upper **10** and lower sealing rings **5**, as well as the press seal **11**. This can negatively affect their function.
- ◆ Store the appliance in a clean, dry place away from direct sunlight.

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



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

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 483117_2404 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 483117_2404.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 483117_2404

Importer

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

For EU market



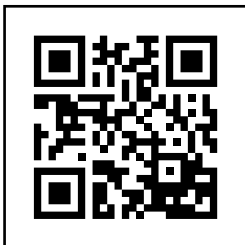
KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

For GB market

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

Ordering replacement parts

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



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

NOTE

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Please always quote the article number (IAN 483117_2404) when ordering. You can find it on the title page of these operating instructions.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	24
Bestimmungsgemäße Verwendung	24
Lieferumfang und Transportinspektion	24
Auspacken	25
Gerätebeschreibung	25
Technische Daten	26
Sicherheitshinweise	26
Aufstellen und Anschließen	28
Anforderungen an den Aufstellort	28
Elektrischer Anschluss	28
Funktionen	29
Tipps	29
Schlauchfolie verschweißen	31
Vakuumieren	34
Schlauchfolie vakuumieren	34
Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren	36
Reinigung	38
Gerät reinigen	39
Aufbewahrung	39
Entsorgung	40
Gerät entsorgen	40
Verpackung entsorgen	40
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	41
Service	42
Importeur	42
Ersatzteile bestellen	43

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
- 1 x Folienrolle
- 2 x Vakuumschlauch
- 3 x Adapter
- 1 x 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 „Vakuuieren 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 „externes Vakuuieren“ 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.



Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.

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 Fernwirsystem, 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 „externes 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	

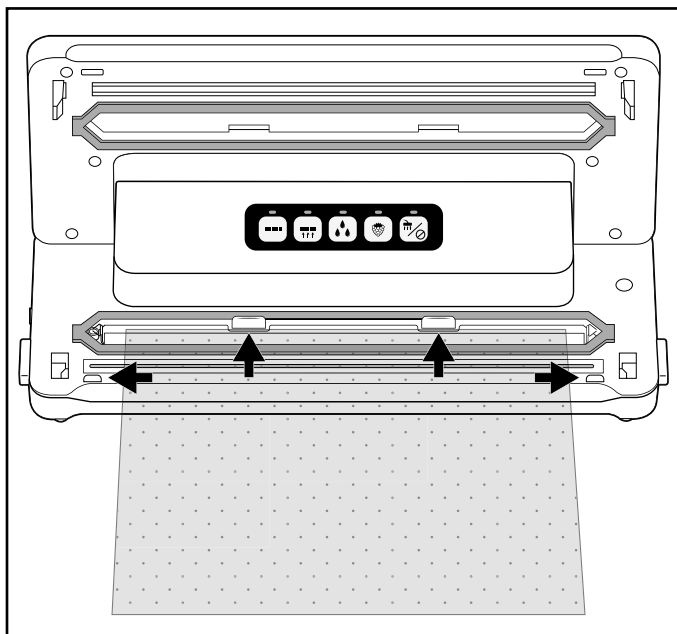
* Gilt z. B. für alle Kohlarten (Brokkoli, Rosenkohl, Grünkohl etc.), Spargel, Zuckerschoten, Bohnen, Romanesco und Pak Choy.

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 Beutelöffnung 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

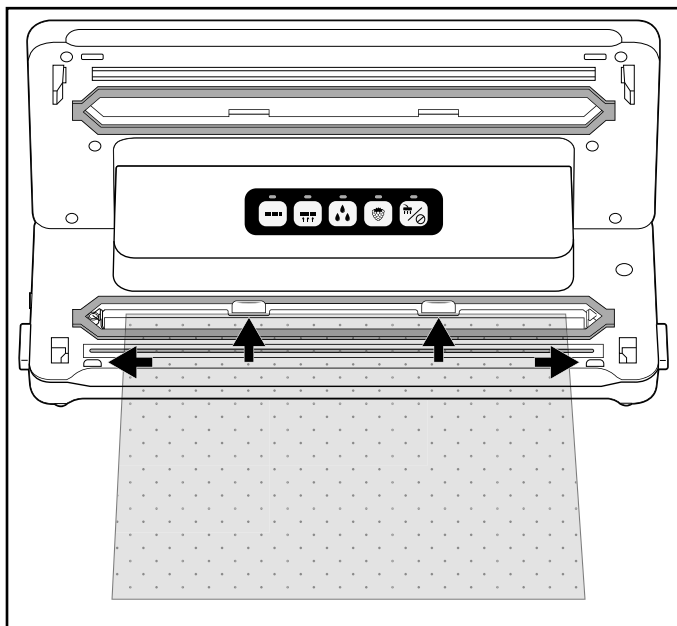
Schlauchfolie vakuumieren

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  „Weiß“ 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 Geräte-
deckel **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

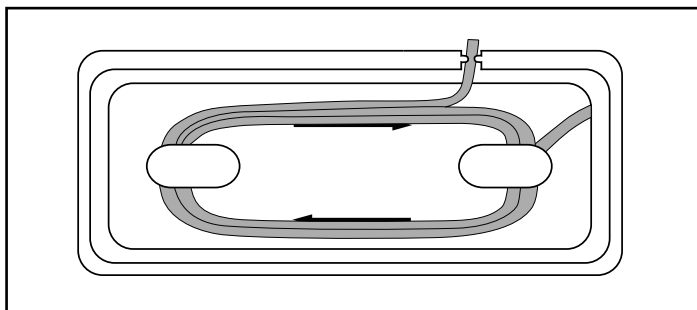
- ◆ Reinigen Sie die Gehäuseoberfläche mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Spülmittel.
- ◆ Wischen Sie den oberen ❶ und den unteren Dichtungsring ❷ sowie die Anpressdichtung ❸ mit einem feuchten Tuch ab. Stellen Sie sicher, dass das Gerät wieder trocken ist, bevor Sie es erneut verwenden.
- ◆ 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 ❶ und unteren Dichtungsring ❷ sowie auf die Anpressdichtung ❸ 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.

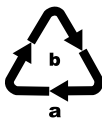


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 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) 483117_2404 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) 483117_2404 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 483117_2404

Importeur

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

Für den EU-Markt



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd

Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

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 483117_2404), 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

Last Information Update · Stand der Informationen:

06 / 2024 · Ident.-No.: SV125C7-062024-1

IAN 483117_2404