



VACUUM SEALER SV 125 C5

(FR) (BE)

APPAREIL DE MISE SOUS VIDE

Guide abrégé

(DE) (AT) (CH)

VAKUUMIERER

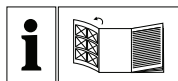
Kurzanleitung

(NL) (BE)

VACUMEERMACHINE

Beknopte gebruiksaanwijzing

IAN 389891_2201



FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

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.

FR / BE	Guide abrégé	Page	1
NL / BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	21
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	41

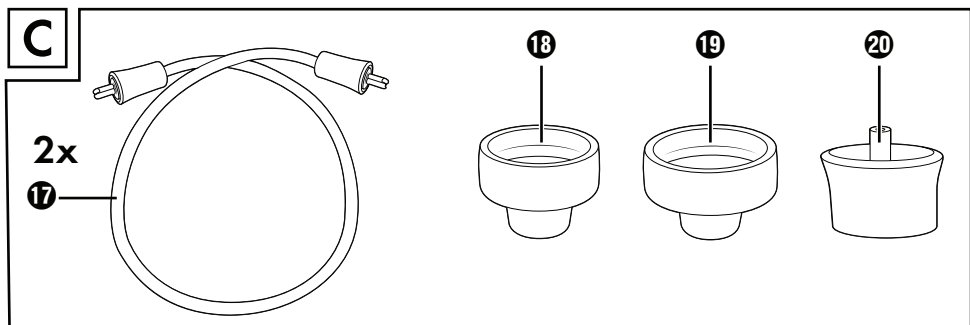
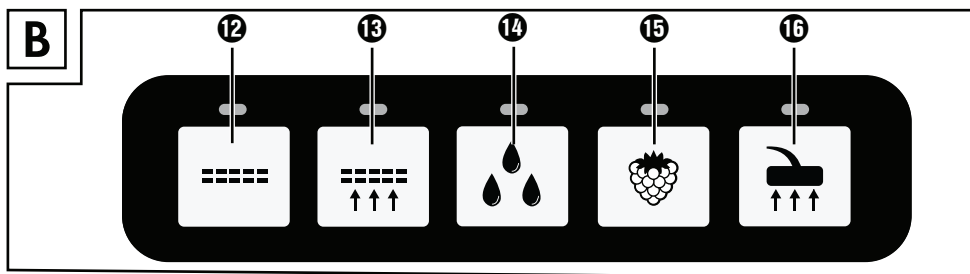
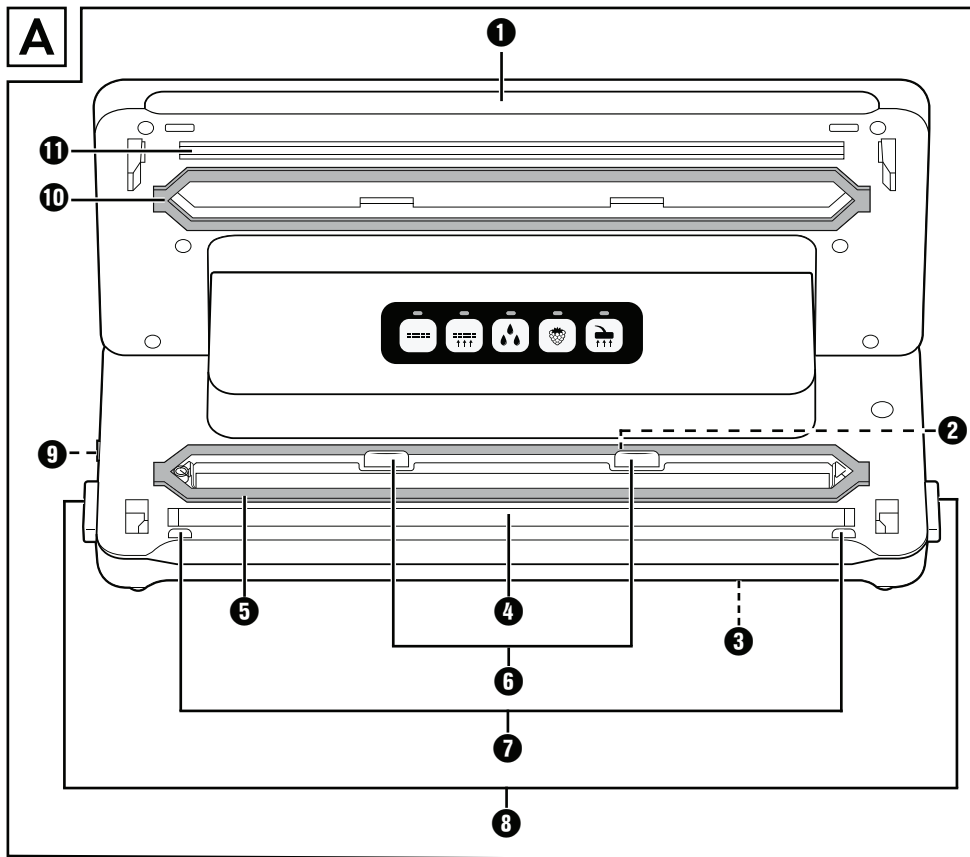


Table des matières

Informations relatives à ce guide abrégé.....	2
Droits d'auteur	2
Limitation de responsabilité	2
Utilisation conforme	2
Contenu de la livraison et inspection après transport.....	3
Déballer l'appareil.....	3
Élimination de l'emballage	3
Description de l'appareil	4
Caractéristiques techniques	5
Consignes de sécurité	5
Installation et raccordement	7
Exigences requises sur le lieu d'installation	7
Raccordement électrique	7
Fonctions	8
Conseils	8
Sceller le film tubulaire.....	10
Mise sous vide.....	13
Mettre le film tubulaire sous vide.....	13
Mise sous vide de récipients et de sachets réutilisables	15
Nettoyage	17
Nettoyage de l'appareil	17
Entreposage	18
Mise au rebut	19
Service après-vente	19
Importateur.....	19
Commander des pièces de rechange	20

Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.



En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl (www.lidl-service.com) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article (IAN) 389891_2201, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

⚠ AVERTISSEMENT !

Respectez le mode d'emploi intégral ainsi que les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout dommage corporel et matériel.

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même sous une forme modifiée, suppose l'acc ord écrit du fabricant.

Limitation de responsabilité

L'ensemble des informations, données et remarques techniques contenues dans ce mode d'emploi sont conformes au dernier état lors du passage en presse et correspondent à nos expériences et connaissances acquises jusqu'à présent.

Les indications, photos et descriptions contenues dans le présent mode d'emploi ne peuvent donner lieu à aucune réclamation.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un non-respect du mode d'emploi, d'un usage non conforme, de réparations non conformes, de modifications effectuées sans autorisation ou de l'usage de pièces de rechange non agréées.

Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à sceller et à mettre sous vide des aliments dans des quantités ménagères et uniquement pour un usage domestique. Cet appareil n'est pas prévu pour un usage commercial ou industriel et pas pour une utilisation continue.

Tout usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme. Toute réclamation visant des dommages issus d'un usage non conforme sera rejetée. L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Contenu de la livraison et inspection après transport

L'appareil est équipé de série des composants suivants :

- Appareil de mise sous vide
- 1 x rouleau de film
- 2 x tuyau
- 3 x adaptateur
- 1 x joint d'étanchéité de rechange
- Ce guide abrégé

REMARQUE

- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. chapitre **Service après-vente**).

Déballer l'appareil

- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil, le film tubulaire et le guide abrégé.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage.
- ◆ Enlevez la feuille de protection du champ de commande.

⚠ DANGER

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas servir de jouet aux enfants. Il y a risque d'étouffement.

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant une élimination écologique de ceux-ci.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

1 - 7 : Plastiques, 20 - 22 : Papier et carton, 80 - 98 : Matériaux composites

REMARQUE

- Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie pour pouvoir emballer et expédier l'appareil en bonne et due forme si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Description de l'appareil

Figure A

- ❶ Couverture de l'appareil
- ❷ Ouverture d'aspiration
- ❸ Enroulement du cordon
- ❹ Bandes de scellage
- ❺ Joint d'étanchéité inférieur
- ❻ Limites arrière
- ❼ Limites avant
- ❽ Déverrouillage du couvercle
- ❾ Dispositif d'aspiration 
- ❿ Joint d'étanchéité supérieur
- ⓫ Joint de scellage

Figure B

- ❿ Touche  (démarrer/stopper la fonction «Sceller») avec le témoin lumineux (rouge)
- ⓫ Touche  ((démarrer/stopper la fonction «Mise sous vide et sceller») avec le témoin lumineux (rouge)
- ⓬ Touche  (activer/désactiver la fonction supplémentaire «Wet») avec le témoin lumineux (vert)
- ⓭ Touche  (activer/désactiver la fonction supplémentaire «Soft») avec le témoin lumineux (vert)
- ⓮ Touche  (démarrer/stopper la fonction «Mise sous vide externe») avec le témoin lumineux (vert)

Figure C

- ⓯ Tuyau à vide
- ⓰ Adaptateur A
- ⓱ Adaptateur B
- ⓲ Adaptateur C

Caractéristiques techniques

Tension de service	220 - 240 V ~ (tension alternative), 50/60 Hz
Puissance absorbée	125 W
Classe de protection	II /  (Double isolation)
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Consignes de sécurité

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un cordon d'alimentation défectueux.
- N'utilisez pas de cordon de rallonge ni de blocs multiprises qui ne sont pas conformes aux dispositions de sécurité requises.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil !
- Retirez la fiche secteur de la prise, avant d'entreprendre le nettoyage.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil pendant le nettoyage.

RISQUE DE BLESSURE !

- Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Les réparations non conformes peuvent entraîner des risques de blessure pour l'utilisateur ou endommager l'appareil. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
- La prise doit être facilement accessible, afin que le cordon d'alimentation puisse être facilement retiré en cas d'urgence.
- Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants s'ils ne sont pas surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Il faut surveiller les enfants, pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est prêt à l'emploi. Lorsque vous avez terminé ou dans le cas d'une interruption du travail, débranchez toujours la fiche de la prise d'alimentation afin d'éviter une mise en marche accidentelle.

ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.

REMARQUE

- Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit est à la fois adapté à 50 et à 60 Hz.

Installation et raccordement

Exigences requises sur le lieu d'installation

Pour assurer un fonctionnement fiable et sans défaillances de l'appareil, le lieu d'installation doit répondre aux conditions suivantes :

- Lors de l'installation de l'appareil, installer l'appareil sur un support solide, plat et horizontal.
- N'utilisez pas l'appareil dans un environnement chaud, humide ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- La prise doit être facilement accessible, afin que le câble d'alimentation puisse être facilement retiré en cas d'urgence.

Raccordement électrique

ATTENTION

- Avant de procéder au raccordement de l'appareil, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre afin de ne pas endommager l'appareil.
 - Assurez-vous que le câble d'alimentation de l'appareil n'est pas endommagé et qu'il n'est pas posé sur des surfaces chaudes et/ou des arêtes aiguës.
 - Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas trop tendu ou plié.
 - Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur les coins (risque de trébucher).
- ◆ Branchez ensuite la fiche secteur dans la prise.

Fonctions

Touche		Fonction
	12	Démarrer/stopper la fonction "Sceller" (sans mise sous vide)
	13	Démarrer/stopper la fonction "Mise sous vide et sceller"
	14	Activer/désactiver la fonction supplémentaire "Wet" (pour les aliments particulièrement humides)
	15	Activer/désactiver la fonction supplémentaire "Soft" (pour les aliments sensibles à la pression comme par ex. les fruits ou gâteaux)
	16	Démarrer/stopper la fonction "Mise sous vide externe" (pour mettre sous vide avec tuyau et adaptateur)

Conseils

Vous trouverez dans le tableau suivant des remarques concernant la préparation et la transformation idéales des aliments.

Aliments	Remarques	Contenant recommandé	Fonction supplémentaire recommandée
Viande/poisson	– utilisation uniquement de qualité fraîche, – ne pas interrompre la chaîne du froid	– Sachet	
Légumes	– éplucher ou laver et essuyer – blanchir pendant quelques minutes à l'eau bouillante, plonger dans de l'eau glacée et sécher pour éviter la perte de goût et de couleur ou la formation de gaz* pendant le stockage	– Sachet	

Aliments	Remarques	Contenant recommandé	Fonction supplémentaire recommandée
Légumes à feuilles/salade	– laver et sécher – ne conviennent pas à la congélation	– Récipient	
Fruits	– éplucher ou laver et essuyer	– Réfrigérateur : récipient	
		– Congélateur : sachet	 
Herbes aromatiques	– laver et sécher – tiges entières	– Sachet	
Produits de boulangerie		– Récipient	
		– Sachet	
Aliments en poudre	– mettre une feuille d'essuie-tout en haut dans le sachet/ récipient ou mettre sous vide dans l'emballage d'origine	– Sachet – Récipient	
Liquides froids		– Récipient	
	– congeler brièvement si nécessaire	– Sachet	
Plats froids, cuits		– Récipient	
		– Sachet	

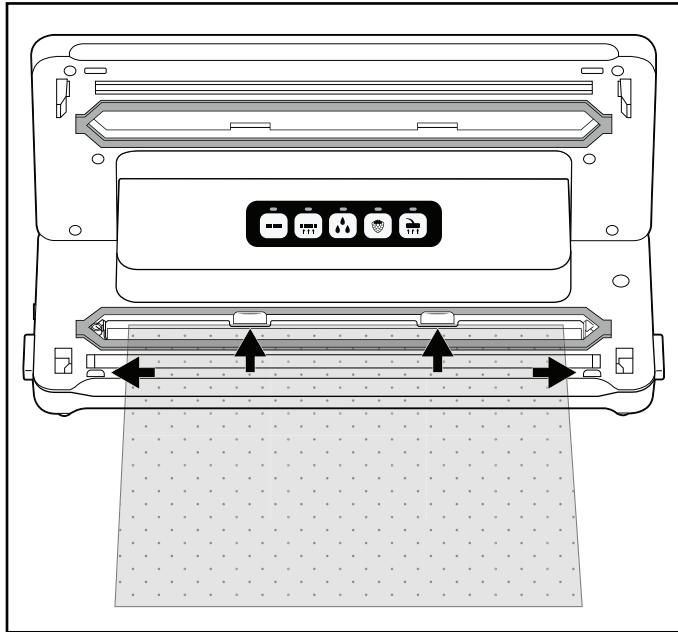
*Vaut par ex. pour tous les types de choux (brocolis, chou de Bruxelles, chou vert, etc.), les asperges, pois gourmands, haricots verts, le chou romanesco et le bok choy.

Sceller le film tubulaire

REMARQUES RELATIVES AU FILM

- Le film doit faire au max. 30 cm de large. Sinon il ne peut pas être correctement scellé.
- Utilisez pour cet appareil uniquement des films présentant une structure d'un côté (points ou rainures) et une épaisseur d'env. 0,17 - 0,29 mm (170 - 290 µ) fabriqués en nylon (PA) - PE. Sinon la bande de scellage ne sera pas étanche et l'appareil risque d'être endommagé. Vous reconnaissez les films de ce type aux indications données sur l'emballage. La qualité de la bande de scellage varie en fonction du type et de l'épaisseur du film.
- Le film livré est adapté à des températures comprises entre -20 °C et +110 °C.
- Le film fourni est exempt de BPA et peut passer au microondes. Ne faites cependant jamais chauffer le sachet entièrement scellé au microondes. Il risque d'exploser ! Un côté du sachet doit être ouvert. Chauffez le sachet au maximum 3 minutes à 900 W maximum.

- 1) Découpez la longueur souhaitée pour votre sachet le plus droit possible dans le film tubulaire à l'aide de ciseaux.
- 2) Ouvrez le couvercle de l'appareil ❶, en appuyant sur les verrouillages du couvercle ❸ et en ouvrant le couvercle de l'appareil ❶ entièrement vers le haut.
- 3) Placez l'extrémité ouverte du sachet dans l'appareil jusqu'à ce que l'ouverture du sachet se trouve au centre à l'intérieur du joint d'étanchéité inférieur ❺. Le sachet doit toucher au maximum les limites arrière ❻ et doit se situer entre les limites avant ❼. Lorsque le sachet se situe au-dessus d'une ou des deux limites ❻/❼, il risque alors de ne pas être correctement scellé :



REMARQUE

- L'ouverture du sachet doit être placée à plat sur la bande de scellage ④. Sinon le scellage ne fonctionne pas correctement.
- 4) Fermez le couvercle de l'appareil ①. Le joint de scellage ① appuie le sachet sur la bande de scellage ④, de manière à ce qu'un scellage lisse soit créé. Veillez à ce que les deux coins du couvercle de l'appareil ① s'enclenchent. Appuyez-les si nécessaire une fois de plus sur les repères  et  de manière à ce que le couvercle de l'appareil ① s'enclenche et soit verrouillé.
 - 5) Appuyez sur la touche  ⑫. Le témoin lumineux ⑫ est allumé. Dès que le scellage est terminé, le témoin lumineux ⑫ clignote brièvement puis s'éteint.

REMARQUE

- Vous pouvez interrompre l'opération de scellage à tout moment en appuyant à nouveau sur la touche  ⑫. Le témoin lumineux ⑫ clignote puis s'éteint.

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS

Si le témoin lumineux ⑫ ne s'éteint pas au plus tard au bout de 10 secondes pendant l'opération de scellage, c'est que l'appareil est défectueux !

- Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Adressez-vous au service clientèle.

- 6) Ouvrez le couvercle de l'appareil ❶, en appuyant sur les verrouillages du couvercle ❸ et en ouvrant le couvercle de l'appareil ❶ entièrement vers le haut. Retirez le sachet. Celui-ci est maintenant soudé à une extrémité.

REMARQUE

- Assurez-vous que le scellage est correct. Un scellage correct doit se présenter sous la forme d'une bande droite lisse sans aucun pli.

- 7) Remplissez le sachet. Vous devez laisser au moins 6 cm du sachet libre jusqu'au bord à sceller.

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS

- Remplissez le sachet de manière à ce qu'aucun reste alimentaire ou liquide ne coule lors du scellage, risquant de pénétrer dans l'appareil.

- 8) Si vous ne souhaitez pas mettre le sachet sous vide, scellez alors l'autre côté ouvert.

REMARQUE

- Patientez quelques secondes avant de sceller le sachet suivant, pour que l'appareil puisse refroidir. Durant cette phase de refroidissement, vous ne pouvez pas démarrer la fonction «Soudage».

Mise sous vide

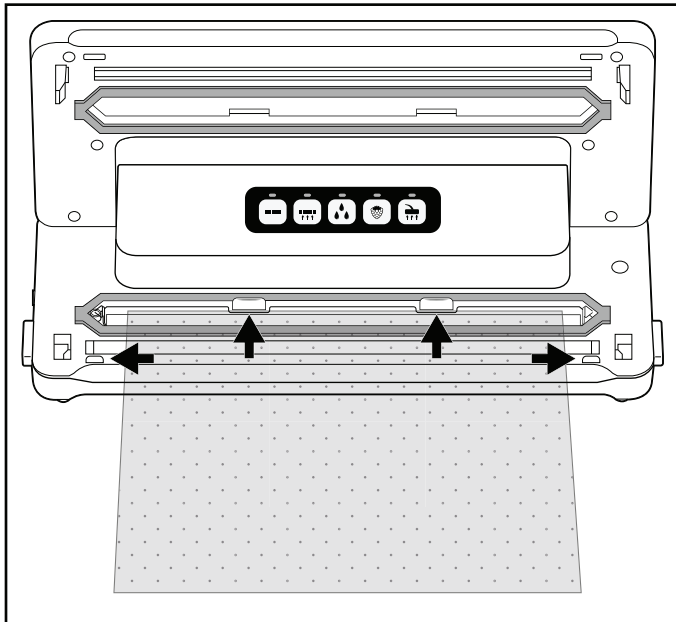
Mettre le film tubulaire sous vide

Lors du scellage, vous pouvez également aspirer l'air du sachet (mise sous vide) :

REMARQUE

- Si vous voulez mettre le sachet sous vide avec un contenu exclusivement liquide, congélez idéalement le liquide brièvement pour qu'il ne soit pas aspiré dans l'appareil lors de la mise sous vide. Si des liquides ou des produits alimentaires sont quand même aspirés en petites quantités, ils parviennent dans un petit récipient situé entre le joint d'étanchéité inférieur ❸.

- 1) Placez l'extrémité ouverte du sachet dans l'appareil jusqu'à ce que l'ouverture du sachet se trouve au centre à l'intérieur du joint d'étanchéité inférieur ❸. Le sachet doit toucher au maximum les limites arrière ❹ et doit se situer entre les limites avant ❷. Sinon l'aspiration de l'air et le scellage ne fonctionnent pas :



- 2) fermez le couvercle de l'appareil ❶. Veillez à ce que les deux coins du couvercle de l'appareil ❶ s'enclenchent. Appuyez-les si nécessaire une fois de plus sur les repères  et  de manière à ce que le couvercle de l'appareil ❶ s'enclenche et soit verrouillé.

REMARQUE

- Veillez à ce que le joint d'étanchéité supérieur **10** et le joint d'étanchéité inférieur **5** ne soient pas endommagés ! Sinon l'appareil ne peut plus aspirer l'air du sachet.
- Si l'un des joints d'étanchéité **10/5** est endommagé, retirez-le tout simplement de l'évidement et poussez le joint d'étanchéité de rechange dans l'évidement.

- 3) Si nécessaire, choisissez la fonction supplémentaire adaptée à vos aliments. Sinon, passez cette étape et continuez au point 4) :
- Appuyez sur la touche  **14** si vous souhaitez mettre sous vide un aliment particulièrement humide ou juteux, comme de la viande fraîche marinée ou des fruits en morceaux.
S'il y a de l'humidité entre les films au niveau de la bande de scellage, cela peut entraîner des problèmes au niveau de cette bande. Lorsque cette fonction est activée, la durée du scellage est augmentée de manière à ce que la bande de scellage soit plus stable.
Lorsque la fonction supplémentaire  "Wet" est activée, le témoin lumineux **14** correspondant s'allume.
 - Appuyez sur la touche  **15** lorsque vous souhaitez mettre sous vide des aliments sensibles à la pression comme des gâteaux ou des baies.
Lorsque la fonction supplémentaire "Soft" est activée, la dépression est légèrement réduite et les aliments sont moins écrasés.
Lorsque la fonction supplémentaire  "Soft" est activée, le témoin lumineux **15** correspondant s'allume.

REMARQUE

- Lorsque vous souhaitez mettre sous vide un aliment humide **et** sensible à la pression, vous pouvez également activer les deux fonctions supplémentaires.
- 4) Appuyez sur la touche  **13**. Le témoin lumineux **13** s'allume et l'appareil aspire l'air du sachet. Une fois l'air aspiré, le témoin lumineux  **12** s'allume en plus. L'appareil scelle maintenant le sachet. Une fois l'opération de scellage terminée, les deux témoins lumineux **13/12** clignotent pour ensuite s'éteindre.
- 5) Lorsque les deux témoins lumineux **13/12** sont éteints, vous pouvez ouvrir le couvercle en appuyant sur les déverrouillages du couvercle **8** et en ouvrant le couvercle de l'appareil **1** vers le haut. Retirez le sachet sous vide et soudé.

REMARQUE

- Vous pouvez interrompre l'opération de mise sous vide à tout moment en appuyant à nouveau sur la touche  13. Le témoin lumineux 13 correspondant s'éteint. Appuyez à nouveau sur la touche  13 pour poursuivre l'opération de mise sous vide.
Si l'appareil est déjà passé en mode scellage et le témoin lumineux 12 s'allume en plus, l'opération peut également être interrompue avec la touche  12. Les témoins lumineux 13/12 commencent par clignoter puis s'éteignent. L'appareil stoppe l'opération de scellage.
- Une fois 5 sachets mis sous vide et scellés à la suite, laissez l'appareil refroidir pendant 1 minute environ. Durant cette phase de refroidissement, il est possible que vous ne puissiez pas démarrer l'appareil.
Après la phase de refroidissement, vous pouvez continuer à utiliser normalement l'appareil (même avant qu'une minute entière ne se soit écoulée).

CONSEIL - "CUISSON SOUS VIDE"

- Le film livré étant adapté à des températures comprises entre -20°C et +110°C, vous pouvez l'utiliser pour ce que l'on appelle la "cuisson sous-vide". Lors de la cuisson sous vide, les aliments (principalement le poisson ou la viande, mais les légumes sont également possibles), sont scellés dans un sachet sous vide puis cuits à basse température (env. 50 à 90°C) au bain-Marie ou à la vapeur. Ceci présente l'avantage que les arômes volatiles ne peuvent pas s'échapper lors de la cuisson. Les aliments ne dessèchent pas et les vitamines et arômes sont préservés. Les herbes aromatiques ou épices qui sont scellés dans le sachet sous vide donnent un goût plus intense aux aliments.

Mise sous vide de récipients et de sachets réutilisables

REMARQUE

- Si vous voulez mettre un récipient ou sachet sous vide avec un contenu exclusivement liquide, le mieux est de congeler le liquide brièvement pour qu'il ne soit pas aspiré dans l'appareil lors de la mise sous vide. Si malgré tout des liquides ou des produits alimentaires sont quand même aspirés en petites quantités, ils parviennent dans le petit récipient d'interception situé entre le joint d'étanchéité inférieur 5.

Les films tubulaires 17 et les adaptateurs 18/19/20 correspondants fournis vous permettent de mettre sous vide des récipients et des sachets réutilisables. Avec certains sachets ou récipients de différents fabricants, il est possible qu'il ne faille pas d'adaptateur 18/19/20 et que vous puissiez glisser directement la pièce d'accouplement noire sur le tuyau à vide 17 dans le sachet/récipient. Essayez l'adaptateur 18/19/20 qui ferme le mieux et vérifiez si l'un des adaptateurs 18/19/20 est véritablement nécessaire.

REMARQUE

- Des récipients et sachets adéquats sont disponibles séparément dans notre boutique en ligne, consultez pour cela le chapitre "Commander des pièces de rechange".
- Les tuyaux à vide **17** et les adaptateurs **18/19/20** sont également compatibles avec les sachets et récipients d'autres fabricants.

Adaptateur	adapté par ex. aux
Adaptateur A 18	CASO* (série VacuBoxx), Ernesto, divers sachets à valve
Adaptateur B 19	FoodSaver** (boîtes fraîcheur FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, lot de boîtes déjeuner T020-00024), divers sachets à valve
Adaptateur C 20	CASO* (lot de boîtes sous vide, bouchons pour bouteilles de vin), FoodSaver** (lot de boîtes FSC003)
Sans adaptateur	FoodSaver** (bouchon pour vin, boîte à marinade)

*CASO est une marque déposée de Caso Holding GmbH.

**FoodSaver est une marque déposée de Sunbeam Products, Inc.

Mise sous vide de sachets

- 1) Raccordez un tuyau à vide **17** au dispositif d'aspiration  **9** de l'appareil.
- 2) Sélectionnez l'adaptateur A/B **18/19** adapté pour le sachet que vous souhaitez mettre sous vide et connectez-e au tuyau à vide **17**.
- 3) Fermez le couvercle de l'appareil **1**. Veillez à ce que les deux coins du couvercle de l'appareil **1** s'enclenchent. Appuyez-les si nécessaire une fois de plus sur les repères  et  de manière à ce que le couvercle de l'appareil **1** s'enclenche et soit verrouillé.
- 4) Fermez avec soin le sachet à mettre sous vide. La mise sous vide fonctionne uniquement lorsque le sachet est parfaitement fermé. Positionnez le sachet de manière à ce que l'ouverture d'aspiration du sachet repose sur une surface lisse.
- 5) Poussez fermement l'adaptateur A/B **18/19** sur l'ouverture d'aspiration du sachet.
- 6) Appuyez sur la touche  **15**. Le témoin lumineux **16** s'allume et l'appareil aspire l'air du sachet. Une fois l'air aspiré, le témoin lumineux **16** s'éteint.
- 7) Vous pouvez maintenant retirer l'adaptateur A/B **18/19** du sachet.

Mise sous vide de récipients

- 1) Raccordez un tuyau à vide **17** au dispositif d'aspiration  **9** de l'appareil.
- 2) Sélectionnez l'adaptateur **18/19/20** adapté pour le récipient que vous souhaitez mettre sous vide et connectez-le au tuyau à vide **17**.
- 3) Fermez le couvercle de l'appareil **1**. Veillez à ce que les deux coins du couvercle de l'appareil **1** s'enclenchent. Appuyez-les si nécessaire une fois de plus sur les repères  et  de manière à ce que le couvercle de l'appareil **1** s'enclenche et soit verrouillé.
- 4) Raccordez l'adaptateur **18/19/20** au dispositif correspondant du récipient. Consultez le mode d'emploi du récipient pour de plus amples informations.
- 5) Appuyez sur la touche  **16**. Le témoin lumineux **16** s'allume et l'appareil aspire l'air du récipient. Une fois l'air aspiré, le témoin lumineux **16** s'éteint.
- 6) Vous pouvez maintenant retirer l'adaptateur **18/19/20** du récipient et de l'appareil.

Nettoyage

DANGER

Danger de mort par électrocution !

- Retirez la fiche secteur de la prise, avant d'entreprendre le nettoyage.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil pendant le nettoyage.

ATTENTION

Endommagement potentiel de l'appareil.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, car ils peuvent aggraver la surface du boîtier.
- N'utilisez pas d'objets durs ou coupants pour éliminer d'éventuels restes de colle de la bande de scellage **4**. Sinon la bande de scellage **4** ou l'isolation risque d'être endommagée.

Nettoyage de l'appareil

- ◆ Nettoyez la surface du boîtier avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux.
- ◆ Essuyez le joint d'étanchéité supérieur **10** et le joint d'étanchéité inférieur **5**, ainsi que le joint de scellage **11** à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ce que l'appareil soit entièrement sec avant de le réutiliser.
- ◆ Essuyez les tuyaux à vide **17**, ainsi que les adaptateurs **18/19/20** avec un chiffon humide. En cas de salissures importantes, vous pouvez également laver ces pièces dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Assurez-vous que toutes les pièces soient bien sèches avant de les réutiliser.

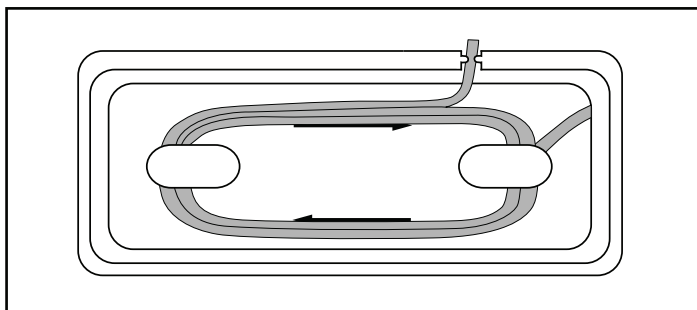
- ◆ Rincez le bac de récupération des liquides, situé entre le joint d'étanchéité inférieur **5**, avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit à vaisselle.



Si nécessaire, le bac de récupération peut aussi aller au lave-vaisselle. Veillez ce faisant à ne pas coincer le bac de récupération et utilisez si possible le panier du haut du lave-vaisselle.

Entreposage

L'appareil possède un dispositif d'enroulement du câble intégré **3** sur le dessous de l'appareil sur lequel vous pouvez enrouler le câble secteur lorsque vous ne vous en servez pas. Enroulez le cordon d'alimentation dans le sens des flèches illustrées autour de l'enroulement du cordon **3**.



Vous évitez ainsi que le câble secteur ne soit coincé, sali ou ne devienne une source de danger parce qu'il pend.

ATTENTION

Endommagement potentiel de l'appareil.

- Pendant que vous stockez l'appareil, ne laissez pas le couvercle de l'appareil **1** s'enclencher ! Une fois le couvercle de l'appareil **1** enclenché, une pression permanente est exercée sur le joint d'étanchéité supérieur **10** et le joint d'étanchéité inférieur **5**, ainsi que sur le joint de scellage **11**. Le bon fonctionnement de ces derniers peut ainsi être entravé.
- ◆ Entrez l'appareil à un endroit propre et sec sans exposition directe au soleil.

Mise au rebut



Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU (déchets d'équipements électriques et électroniques).

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Service après-vente



Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl



Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 389891_2201

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

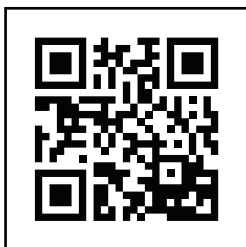
44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Commander des pièces de rechange

Vous pouvez commander des pièces détachées pour ce produit de manière pratique sur Internet sur **www.kompernass.com**.



Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.

Ce code QR vous donne un accès direct à notre site web sur lequel vous pouvez visualiser et commander les pièces de rechange disponibles.

REMARQUE

- Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, vous pouvez vous adresser par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.
- Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (par ex. 389891_2201), que vous trouverez sur la couverture de ce mode d'emploi.
- Veuillez noter qu'une commande en ligne de pièces de rechange n'est pas possible pour tous les pays de livraison.

Inhoud

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing	22
Auteursrecht	22
Beperking van aansprakelijkheid	22
Gebruik in overeenstemming met bestemming	22
Inhoud van het pakket en inspectie na transport	23
Uitpakken	23
De verpakking afvoeren	23
Productbeschrijving	24
Technische gegevens	25
Veiligheidsvoorschriften	25
Opstellen en aansluiten	27
Eisen aan de plaats van opstelling	27
Elektrische aansluiting	27
Functies	28
Tips	28
Buisfolie gebruiken	30
Vacuüm trekken	33
Buisfolie vacuüm trekken	33
Bekers en hersluitbare zakken vacuüm trekken	35
Reiniging	37
Apparaat reinigen	37
Opbergen	38
Afvoeren	39
Service	39
Importeur	39
Vervangingsonderdelen bestellen	40

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing.



Door de QR-code te scannen gaat u rechtstreeks naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com). Daar kunt u het artikelnummer (IAN) 389891_2201 invoeren om de volledige gebruiksaanwijzing te openen en te downloaden.

⚠ WAARSCHUWING!

Neem de volledige gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften in acht om persoonlijke en materiële schade te voorkomen.

De beknopte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Bewaar de beknopte gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook die van delen van het document, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Beperking van aansprakelijkheid

Alle technische informatie, gegevens en aanwijzingen voor de aansluiting en de bediening in deze gebruiksaanwijzing voldoen aan de laatste stand bij het ter perse gaan en worden naar ons beste weten verstrekt, met inachtneming van onze bestaande ervaringen en inzichten.

Er kunnen geen aanspraken worden gedaan op basis van de gegevens, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzing.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade voortvloeiend uit het niet in acht nemen van de handleiding, gebruik in strijd met de bestemming, ondeskundig uitgevoerde reparaties, zonder toestemming uitgevoerde veranderingen of gebruik van niet toegestane vervangingsonderdelen.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het sealen en vacuüm verpakken van levensmiddelen in voor het huishouden gangbare hoeveelheden en alleen voor privégebruik in het huishouden. Dit apparaat is niet bestemd voor bedrijfsmatig of industrieel gebruik en niet voor continu gebruik.

Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming. Alle mogelijke claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is, zijn uitgesloten. Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Inhoud van het pakket en inspectie na transport

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Vacuumeermachine
- 1x rol folie
- 2 x slang
- 3 x adapter
- 1x vervangende afdichtingsring
- Deze beknopte gebruiksaanwijzing

OPMERKING

- Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- Neem contact op met de Service-hotline (zie hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Uitpakken

- ◆ Haal alle onderdelen van het apparaat, de rol folie en de beknopte gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ◆ Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ◆ Verwijder de beschermfolie van het display.

⚠ GEVAAR

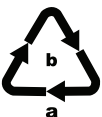
- Verpakkingsmateriaal mag niet door kinderen als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton, 80–98: composietmaterialen

OPMERKING

- Bewaar zo mogelijk de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantieclaim volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Productbeschrijving

Afbeelding A

- 1 Apparaatdeksel
- 2 Afzuigopening
- 3 Kabelspoel
- 4 Lasdraden
- 5 Onderste afdichtingsring
- 6 Begrenzings achter
- 7 Begrenzings voor
- 8 Dekselontgrendeling
- 9 Aanzuigmechanisme 
- 10 Bovenste afdichtingsring
- 11 Persafdichting

Afbeelding B

- 12 Toets  (functie "Sealen" starten/stoppen) met indicatielampje (rood)
- 13 Toets  ((functie "Vacuüm trekken en sealen" starten/stoppen) met indicatielampje (rood)
- 14 Toets  (extra functie "Wet" activeren/deactiveren) met indicatielampje (groen)
- 15 Toets  (extra functie "Soft" activeren/deactiveren) met indicatielampje (groen)
- 16 Toets  (functie "Extern vacuüm trekken" starten/stoppen) met indicatielampje (groen)

Afbeelding C

- 17 Vacuümslang
- 18 Adapter A
- 19 Adapter B
- 20 Adapter C

Technische gegevens

Bedrijfsspanning	220 - 240 V ~ (wisselspanning), 50/60 Hz
Opgenomen vermogen	125 W
Beschermingsklasse	II /  (dubbel geïsoleerd)
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Neem een beschadigd product niet in gebruik.
- Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- Gebruik het apparaat nooit met een defect snoer.
- Gebruik geen verlengsnoeren of stekkerdozen die niet voldoen aan de vereiste veiligheidsvoorschriften.
- Open nooit de behuizing van het apparaat!
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u met reinigen begint.
- Zorg dat er geen vocht in het apparaat binnendringt tijdens het schoonmaken!

LETSELGEVAAR!

- Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Door ondeskundig uitgevoerde reparaties kan letselgevaar voor de gebruiker ontstaan of kan het apparaat beschadigd raken. Bovendien vervalt dan de garantie.
- Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de stekker van het snoer in noodgevallen makkelijk uit het stopcontact kan worden uitgetrokken.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reiniging en gebruikersonderhoud uitvoeren.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen!
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer het klaar voor gebruik is. Trek na het gebruik of bij werkonderbrekingen altijd de stekker uit het stopcontact, om per ongeluk inschakelen te voorkomen.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.

OPMERKING

- Om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen, is geen tussenkomst van de gebruiker vereist. Het product past zich zowel voor 50 als voor 60 Hz aan.

Opstellen en aansluiten

Eisen aan de plaats van opstelling

Voor een veilige en storingsvrije werking van het apparaat moet de plaatsingslocatie aan de volgende voorwaarden voldoen:

- Plaats het apparaat op een vaste, vlakke en zuiver horizontale ondergrond.
- Gebruik het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving, of in de buurt van brandbaar materiaal.
- Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de stekker van het snoer in noodgevallen makkelijk uit het stopcontact kan worden getrokken.

Elektrische aansluiting

LET OP

- Vergelijk voor het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw lichtnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd raakt.
 - Verzeker u ervan dat het snoer van het apparaat onbeschadigd is en niet over hete vlakken en/of scherpe kanten wordt geleid.
 - Let erop dat het snoer niet strak gespannen wordt of knikt.
 - Laat het snoer niet over hoeken hangen (gevaar voor struikelen).
- ♦ Steek de stekker in het stopcontact.

Funcities

Toets		Funcie
	12	Funcie "Sealen" starten/stoppen (zonder vacuüm trekken)
	13	Funcie "Vacuüm trekken en sealen" starten/stoppen
	14	Extra funcie "Wet" activeren/deactiveren (voor heel vochtige levensmiddelen)
	15	Extra funcie "Soft" activeren/deactiveren (voor levensmiddelen die gevoelig zijn voor druk, zoals fruit of taarten)
	16	Funcie "Extern vacuüm trekken" starten/stoppen (voor vacuüm trekken met slang en adapter)

Tips

De volgende tabel bevat instructies voor een optimale preparatie en verwerking van de levensmiddelen.

Levens-middel	Instructies	Aanbevolen verpakking	Aanbevolen extra funcie
Vlees/vis	– alleen vers gebruiken, – koelketen niet onderbreken	– zaka	
Groente	– schillen of wassen en drogen – enkele minuten blancheren in kokend water, even laten schrikken in ijswater en afdrogen om smaak- en kleurverlies of gasvorming* tijdens het bewaren te voorkomen	– zak	

Levens- middel	Instructies	Aanbevolen verpakking	Aanbevolen extra functie
Bladgroente/ sla	– wassen en drogen – niet geschikt voor invriezen	– bak	
Fruit	– schillen of wassen en drogen	– koelkast: bak	
		– vriezer: zak	 
Kruiden	– wassen en drogen – volledige takjes	– zak	
Bakproducten		– bak	
		– zak	
Poedervormige levensmiddelen	– een stuk keukenrol boven in de zak/bak leggen of in de originele verpakking vacuüm trekken	– zak – bak	
Koude vloeistof- fen		– bak	
	– evt. kort invriezen	– zak	
Afgekoelde, gare etens- waren		– bak	
		– zak	

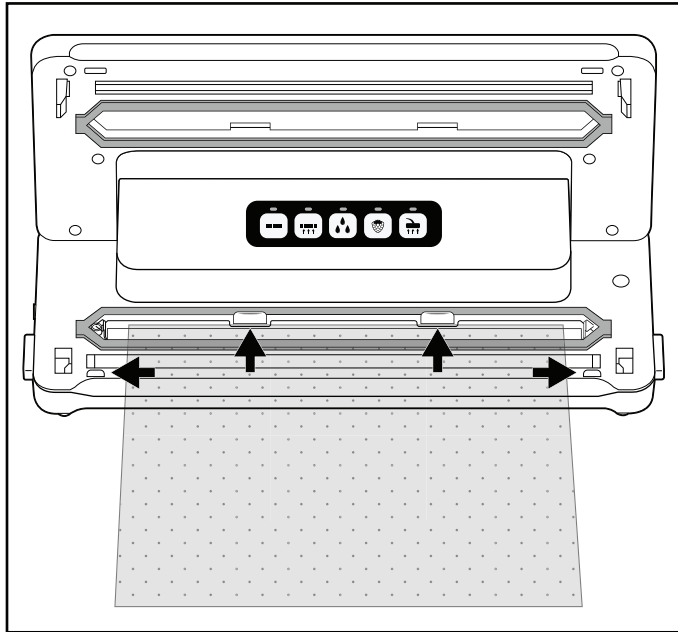
* Geldt bijv. voor alle koolsoorten (broccoli, spruitjes, groene kool enz.), asperges, peultjes, bonen, romanesco en paksoi.

Buisfolie gebruiken

OPMERKINGEN OVER DE FOLIE

- ▶ De folie mag maximaal 30 cm breed zijn. Anders kan deze niet correct worden geseald.
- ▶ Gebruik voor dit apparaat alleen foliesoorten die aan één kant een structuur hebben (punten of groeven) en een dikte van ca. 0,17 - 0,29 mm (170 - 290 µ) en die zijn vervaardigd van nylon (PA) - PE. Anders wordt de sealnaad niet dicht en kan het apparaat beschadigd raken. U herkent folie van dit type aan de informatie op de verpakking. Al naar gelang het type en de dikte van de folie varieert de kwaliteit van de sealnaad.
- ▶ De meegeleverde folie is geschikt voor temperaturen tussen -20°C en +110°C.
- ▶ De meegeleverde folie is BPA-vrij en geschikt voor de magnetron. Verhit een zak echter nooit volledig geseald in de magnetron. De zak kan barsten! Eén kant van de zak moet open zijn. Verhit de zakken maximaal 3 minuten bij een maximale temperatuur van 900 W.

- 1) Knip voor uw zak met een schaar de gewenste lengte van de buisfolie zo recht mogelijk af.
- 2) Open het apparaatdeksel **1** door op de dekselontgrendelingen **8** te drukken en het apparaatdeksel **1** omhoog te kantelen.
- 3) Leg het open uiteinde van de zak zo ver in het apparaat, dat de opening van de zak zich in het midden binnen de onderste afdichtingsring **5** bevindt. De zak mag maximaal tot aan de achterste begrenzingen **6** komen en moet tussen de voorste begrenzingen **7** liggen. Wanneer de zak op een van beide of beide begrenzingen **6/7** ligt, kan de zak niet correct worden geseald:



OPMERKING

- De zakopening moet glad op de sealdraad ④ liggen. Anders werkt het sealen niet correct.
- 4) Sluit het deksel van het apparaat ①. De persafdichting ⑪ perst de zak op de sealdraad ④, zodat er een gladde naad ontstaat. Let erop dat beide hoeken van het apparaatdeksel ① vastklikken. Druk ze zo nodig nog een keer op de markeringen  en  omlaag, zodat het apparaatdeksel ① vastklikt en vergrendeld is.
- 5) Druk op de toets  ⑫. Het indicatielampje ⑫ brandt. Zodra het sealen gereed is, knippert het indicatielampje ⑫ kort en gaat daarna uit.

OPMERKING

- U kunt het sealen op elk gewenst moment afbreken door opnieuw op de toets  ⑫ te drukken. Het indicatielampje ⑫ knippert en gaat daarna uit.

LET OP - MATERIËLE SCHADE

Wanneer het indicatielampje 12 tijdens het sealen na hooguit 10 seconden niet uitgaat, is het apparaat defect!

- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Probeer niet het apparaat zelf te repareren. Neem contact op met de klantenservice.

- 6) Open het apparaatdeksel 1 door op de dekselontgrendelingen 8 te drukken en het apparaatdeksel 1 omhoog te kantelen. Neem de zak uit. Deze is nu aan één uiteinde geseald.

OPMERKING

- Controleer of de sealnaad correct is. Een correcte sealnaad moet een gladde, rechte strip zonder vouwen zijn.

- 7) Vul de zak. Aan de te sealen kant moet minstens 6 cm van de zak worden vrijgelaten.

LET OP - MATERIËLE SCHADE

- Vul de zak zo, dat er tijdens het sealen in geen geval levensmiddelen of vloeistoffen uit de zak kunnen lopen en in het apparaat kunnen komen.

- 8) Wanneer u de zak niet wilt vacuüm trekken, sealt u nu de andere, open kant.

OPMERKING

- Wacht enkele seconden voordat u de volgende zak sealt, zodat het apparaat kan afkoelen.
Tijdens deze afkoelfase kunt u de functie "Sealen" niet starten.

Vacuüm trekken

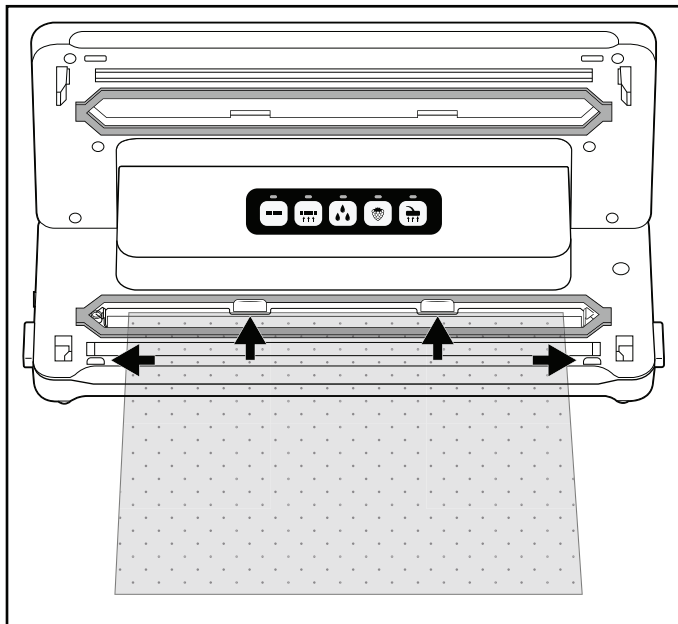
Buisfolie vacuüm trekken

U kunt bij het sealen ook de lucht uit de zak zuigen (vacuüm trekken):

OPMERKING

- Wanneer u zakken met uitsluitend vloeibare inhoud vacuüm wilt trekken, kunt u de vloeistof het beste kort invriezen, zodat deze tijdens het vacuüm-trekken niet in het apparaat wordt gezogen. Mochten er toch onbedoeld kleinere hoeveelheden vloeistoffen of levensmiddelen naar binnen worden gezogen, dan komen die terecht in de kleine opvangbak die zich tussen de onderste afdichtingsring **5** bevindt.

- 1) Leg het open uiteinde van de zak zo ver in het apparaat, dat de opening van de zak zich in het midden binnen de onderste afdichtingsring **5** bevindt. De zak mag maximaal tot aan de achterste begrenzingen **6** komen en moet tussen de voorste begrenzingen **7** liggen. Anders werkt het vacuüm trekken en sealen niet:



- 2) Sluit het deksel van het apparaat **1**. Let erop dat beide hoeken van het apparaatdeksel **1** vastklikken. Druk ze zo nodig nog een keer op de markeringen  en  omlaag, zodat het apparaatdeksel **1** vastklikt en vergrendeld is.

OPMERKING

- Let erop dat de bovenste 10 en onderste afdichtingsring 5 niet beschadigd zijn! Anders kan het apparaat de lucht niet uit de zak zuigen.
- Als een van de afdichtingsringen 10/5 beschadigd is, trekt u deze gewoon uit de uitsparing en drukt u de vervangende afdichtingsring in de uitsparing.

- 3) Kies desgewenst de juiste extra functie voor uw levensmiddel. Anders slaat u deze stap over en gaat u verder met punt 4):
- Druk op de toets  14 als u een bijzonder vochtig of sappig levensmiddel, zoals vers gemarineerd vlees of gesneden fruit, vacuüm wilt trekken. Als er vocht tussen de folie en de lasnaad zit, kan dit leiden tot niet goed sluitende lasnaden. Wanneer deze functie wordt geactiveerd, wordt de sealtijd langer, zodat de lasnaad stabiel is. Wanneer de extra functie  "Wet" is geactiveerd, brandt het bijbehorende indicatielampje 14.
 - Druk op de toets  15 als u levensmiddelen vacuüm wilt trekken die gevoelig zijn voor druk, zoals taarten of bessen. Wanneer de extra functie "Soft" wordt geactiveerd, wordt de onderdruk iets verminderd en wordt het levensmiddel minder sterk samengedrukt. Wanneer de extra functie  "Soft" is geactiveerd, brandt het bijbehorende indicatielampje 15.

OPMERKING

- Wanneer u een vochtig en voor druk gevoelig levensmiddel vacuüm wilt trekken, kunt u ook beide extra functies tegelijk activeren.

- 4) Druk op de toets  13. Het indicatielampje 13 gaat branden en het apparaat zuigt de lucht uit de zak. Zodra de lucht is afgezogen, brandt ook het indicatielampje  12. Het apparaat sealt nu de zak. Zodra het sealen gereed is, knippen beide indicatielampjes 13/12 en gaan daarna uit.
- 5) Wanneer beide indicatielampjes 13/12 uit zijn, kunt u het deksel openen door op de dekselontgrendelingen 8 te drukken en het apparaatdeksel 1 naar boven toe te openen. Neem de vacuüm getrokken en gesealde zak uit het apparaat.

OPMERKING

- ▶ U kunt het vacuüm trekken op elk gewenst moment onderbreken door opnieuw op de toets  **13** te drukken. Het bijbehorende indicatielampje **13** gaat uit. Druk opnieuw op de toets  **13** om het vacuüm trekken voort te zetten.
Als het apparaat al bezig is met sealen en het indicatielampje **12** ook brandt, kan het proces met de toets  **12** worden afgebroken. De indicatielampjes **13/12** knipperen eerst en gaan daarna uit. Het apparaat stopt dan het sealproces.
- ▶ Wanneer u 5 zakken na elkaar hebt vacuümgetrokken en geseald, laat u het apparaat ca. 1 minuut afkoelen. Tijdens deze afkoelfase bestaat de kans dat u het apparaat niet kunt starten.
Na de afkoelfase kunt u het apparaat op de normale wijze verder gebruiken (ook als er nog geen hele minuut verstreken is).

TIP - "SOUS-VIDE-GAREN"

- ▶ Omdat de meegeleverde folie geschikt is voor temperaturen tussen -20 °C en +110 °C, kunt u deze gebruiken voor het zogenaamde "sous-vide-garen" (vacuüm garen). "Sous-vide" is Frans en betekent "onder vacuüm". Bij vacuüm garen wordt het te garen product (meestal vis of vlees, maar ook groenten zijn mogelijk) in een vacuümzak geseald en daarin bij een matige temperatuur (ca. 50 tot 90 °C) au bain-marie of met stoom gegaard. Dit heeft als voordeel dat vluchtige smaakstoffen of aroma's tijdens het garen niet kunnen ontsnappen. Het te garen product droogt niet uit en vitaminen en aroma's blijven behouden. Kruiden of specerijen die in de vacuümzak mee worden geseald, geven hun smaak intensiever aan het te garen product af.

Bekers en hersluitbare zakken vacuüm trekken

OPMERKING

- ▶ Wanneer u zakken met uitsluitend vloeibare inhoud vacuüm wilt trekken, kunt u de vloeistoffen het beste kort invriezen, zodat deze tijdens het vacuümtrekken niet in het apparaat worden gezogen. Mochten er toch onbedoeld kleinere hoeveelheden vloeistoffen of levensmiddelen naar binnen worden gezogen, dan komen die terecht in de kleine opvangbak die zich tussen de onderste afdichtingsring **5** bevindt.

Met de meegeleverde vacuümslangen **17** en bijbehorende adapters **18/19/20** kunt u bekercups en hersluitbare zakken vacuüm trekken. Bij bepaalde zakken en voorraaddozen van diverse maten is mogelijk geen adapter **18/19/20** nodig en kunt u het zwarte koppelstuk van de vacuümslang **17** direct in de zak of voorraaddoos schuiven. Probeer uit welke van de adapters **18/19/20** het beste afsluit, of dat er wellicht geen adapter **18/19/20** nodig is.

OPMERKING

- Geschikte zakken en bekertjes zijn afzonderlijk verkrijgbaar via onze online shop. Zie daarvoor het hoofdstuk "Vervangingsonderdelen bestellen".
- De vacuümslangen 17 en de adapters 18/19/20 zijn compatibel met zakken en bekertjes van andere fabrikanten.

Adapter	bijv. geschikt voor
Adapter A 18	CASO* (serie VacuBoxx), Ernesto, diverse zakken met ventiel
Adapter B 19	FoodSaver** (verschouders FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, lunchbox-set T020-00024), diverse zakken met ventiel
Adapter C 20	CASO* (vacuümhouderset, wijndoppen), FoodSaver** (houderset FSC003)
Zonder adapter	FoodSaver** (wijndoppen, marinadebox)

* CASO is een wettig gedeponeerd handelsmerk van Caso Holding GmbH.

** FoodSaver is een wettig gedeponeerd handelsmerk van Sunbeam Products, Inc.

Zakken vacuüm trekken

- 1) Sluit een vacuümslang 17 aan op het aanzuigmechanisme  9 van het apparaat.
- 2) Kies de passende adapter A/B 18/19 voor de zak die u vacuüm wilt trekken en bevestig deze op de vacuümslang 17.
- 3) Sluit het deksel van het apparaat 1. Let erop dat beide hoeken van het apparaatdeksel 1 vastklikken. Druk ze zo nodig nog een keer op de markeringen  en  omlaag, zodat het apparaatdeksel 1 vastklikt en vergrendeld is.
- 4) Sluit de zak die vacuüm moet worden getrokken zorgvuldig. Het vacuüm trekken werkt alleen als de zak volledig is afgesloten. U kunt de zak het beste zo neerleggen, dat de ronde afzuigopening van de zak op een egaal oppervlak ligt.
- 5) Druk de adapter A/B 18/19 stevig op de ronde afzuigopening van de zak.
- 6) Druk op de toets  16. Het indicatielampje 16 gaat branden en het apparaat zuigt de lucht uit de zak. Zodra de lucht is afgezogen, gaat het indicatielampje 16 uit.
- 7) U kunt de adapter A/B 18/19 nu van de zak af halen.

Bekers vacuüm trekken

- 1) Sluit een vacuümslang **17** aan op het aanzuigmechanisme  **9** van het apparaat.
- 2) Kies de passende adapter **18/19/20** voor de beker die u vacuüm wilt trekken en bevestig deze op de vacuümslang **17**.
- 3) Sluit het deksel van het apparaat **1**. Let erop dat beide hoeken van het apparaatdeksel **1** vastklikken. Druk ze zo nodig nog een keer op de markeringen  en  omlaag, zodat het apparaatdeksel **1** vastklikt en vergrendeld is.
- 4) Sluit de adapter **18/19/20** aan op de hiervoor bestemde voorziening van de beker. Zie voor verdere informatie de gebruiksaanwijzing van de beker.
- 5) Druk op de toets  **16**. Het indicatielampje **16** gaat branden en het apparaat zuigt de lucht uit de beker. Zodra de lucht is afgezogen, gaat het indicatielampje **16** uit.
- 6) U kunt de adapters **18/19/20** nu van de beker en het apparaat af halen.

Reiniging

GEVAAR

Levensgevaar door elektrische stroom!

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u met reiniging begint.
- Zorg dat er geen vocht in het apparaat binnendringt tijdens het schoonmaken!

LET OP

Mogelijke beschadiging van het apparaat.

- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, omdat hierdoor het oppervlak van de behuizing kan worden aangetast.
- Gebruik geen harde of scherpe voorwerpen om eventuele lijmresten van de sealdraad **4** te verwijderen. Anders kan de sealdraad **4** of de isolatie beschadigd raken.

Apparaat reinigen

- ◆ Reinig het oppervlak van de behuizing met een licht vochtige doek en een mild afwasmiddel.
- ◆ Veeg de bovenste **10** en onderste afdichtingsring **5**, en de persafdichting **11** af met een vochtige doek. Zorg ervoor dat het apparaat droog is voordat u het opnieuw gebruikt.
- ◆ Veeg de vacuümslang **17**, en de adapters **18/19/20** schoon met een vochtige doek. Bij sterke verontreiniging kunt u deze onderdelen ook in warm water met een beetje afwasmiddel reinigen. Controleer of alle onderdelen volledig zijn opgedroogd voordat u ze opnieuw gebruikt.

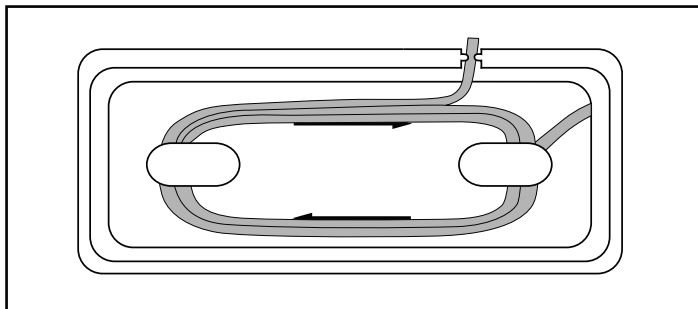
- ♦ Was de opvangbak voor vloeistoffen, die zich tussen de onderste afdichtingsring ❸ bevindt, af in warm water met een beetje afwasmiddel.



Zo nodig kunt u de opvangbak ook in de vaatwasser reinigen. Zorg ervoor dat de opvangbak niet beklemd raakt in de vaatwasser en gebruik indien mogelijk het bovenste rek van de vaatwasser.

Opbergen

Het apparaat heeft aan de onderkant van de behuizing een geïntegreerde kabelspoel ❸, waarop u het snoer kunt wikkelen wanneer u het apparaat niet gebruikt. Rol het netsnoer in de richting van de weergegeven pijl om de kabelspoel ❸.



Zo voorkomt u dat het snoer ingeklemd raakt of vuil wordt, of een bron van gevaar doordat het loshangt.

LET OP

Mogelijke beschadiging van het apparaat.

- Bergt u het apparaat op, laat dan niet het apparaatdeksel ❶ vastklikken! Wanneer het apparaatdeksel ❶ is vastgeklit, wordt er continu druk uitgeoefend op de bovenste ❿ en onderste afdichtingsring ❸, en op de persafdichting ❶. Dit kan een nadelige invloed hebben op de werking van deze onderdelen.

- ♦ Berg het apparaat op een schone, droge plaats zonder rechtstreeks zonlicht op.

Afvoeren



Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur).

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Service



Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl



Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 389891_2201

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

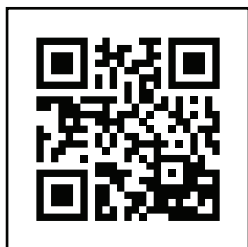
44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Vervangingsonderdelen bestellen

Vervangingsonderdelen voor dit product kunt u altijd comfortabel op internet nabestellen op **www.kompernass.com**.



Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.
Met deze QR-code gaat u rechtstreeks naar onze website en kunt u de beschikbare vervangingsonderdelen bestellen.

OPMERKING

- Mocht u problemen ondervinden met de online bestelling, dan kunt u telefonisch of via e-mail contact opnemen met ons servicecenter.
- Geef bij uw bestelling altijd het artikelnummer aan (bijv. 389891_2201), dat te vinden is op de titelpagina van deze gebruiksaanwijzing.
- Houd er rekening mee dat online bestellen van vervangingsonderdelen niet in alle landen mogelijk is.

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	42
Urheberrecht	42
Haftungsbeschränkung	42
Bestimmungsgemäße Verwendung	42
Lieferumfang und Transportinspektion	43
Auspacken	43
Entsorgung der Verpackung	43
Gerätebeschreibung	44
Technische Daten	45
Sicherheitshinweise	45
Aufstellen und Anschließen	47
Anforderungen an den Aufstellort	47
Elektrischer Anschluss	47
Funktionen	48
Tipps	48
Schlauchfolie verschweißen	50
Vakuuieren	53
Schlauchfolie vakuumieren	53
Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren	55
Reinigung	57
Gerät reinigen	57
Aufbewahrung	58
Entsorgung	59
Service	59
Importeur	59
Ersatzteile bestellen	60

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 389891_2201 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für den Anschluss und die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

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:

- Vakuuierer
- 1x Folienrolle
- 2 x Schlauch
- 3 x Adapter
- 1x Ersatzdichtungsring
- Diese Kurzanleitung

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 Kurzanleitung 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.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

Abbildung A

- 1 Gerätedeckel
- 2 Absaugöffnung
- 3 Kabelaufwicklung
- 4 Schweißdrähte
- 5 unterer Dichtungsring
- 6 hintere Begrenzungen
- 7 vordere Begrenzungen
- 8 Deckelentriegelung
- 9 Ansaugvorrichtung 
- 10 oberer Dichtungsring
- 11 Anpressdichtung

Abbildung B

- 12 Taste  (Funktion „verschweißen“ starten/abbrechen) mit Kontrollleuchte (rot)
- 13 Taste  (Funktion „vakuumieren und verschweißen“ starten/abbrechen) mit Kontrollleuchte (rot)
- 14 Taste  (Zusatz-Funktion „Wet“ aktivieren/deaktivieren) mit Kontrollleuchte (grün)
- 15 Taste  (Zusatz-Funktion „Soft“ aktivieren/deaktivieren) mit Kontrollleuchte (grün)
- 16 Taste  (Funktion „extern vakuumieren“ starten/abbrechen) mit Kontrollleuchte (grün)

Abbildung C:

- 17 Vakuumschlauch
- 18 Adapter A
- 19 Adapter B
- 20 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/abbrechen (ohne Vakuumieren)
	13	Funktion „vakuumieren und verschweißen“ starten/abbrechen
	14	Zusatz-Funktion „Wet“ aktivieren/deaktivieren (für besonders feuchte Lebensmittel)
	15	Zusatz-Funktion „Soft“ aktivieren/deaktivieren (für druckempfindliche Lebensmittel, wie z. B. Früchte oder Torten)
	16	Funktion „extern vakuumieren“ starten/abbrechen (zum Vakuumieren mit Schlauch und Adapter)

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	
	– ggf. kurz anfrieren	– Beutel	
Abgekühlte, ge- garte Speisen		– Behälter	
		– Beutel	

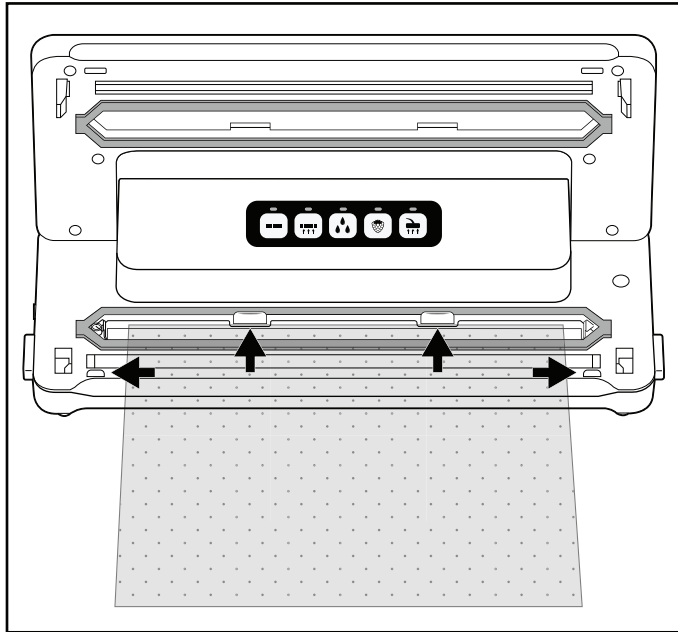
* Gilt z. B. für alle Kohlarten (Brokkoli, Rosenkohl, Grünkohl etc.), Spargel, Zuckerschoten, Bohnen, Romanesco und Pak Choy.

Schlauchfolie verschweißen

HINWEISE ZUR FOLIE

- ▶ Die Folie darf maximal 30 cm breit sein. Ansonsten kann sie nicht korrekt verschweißt werden.
- ▶ Benutzen Sie für dieses Gerät nur Folien, die auf einer Seite eine Struktur haben (Punkte oder Rillen) und eine Stärke von ca. 0,17 - 0,29 mm (170 - 290 µ) und aus Nylon (PA) - PE hergestellt sind. Ansonsten wird die Schweißnaht nicht dicht und das Gerät kann beschädigt werden. Sie erkennen Folien dieser Art an den Angaben auf der Verpackung. Je nach Art und Stärke der Folie variiert die Qualität der Schweißnaht.
- ▶ Die mitgelieferte Folie ist für Temperaturen zwischen -20 °C und +110 °C geeignet.
- ▶ Die mitgelieferte Folie ist BPA-frei und mikrowellengeeignet. Erhitzen Sie die Beutel jedoch niemals komplett verschweißt in der Mikrowelle. Der Beutel kann bersten! Eine Seite des Beutels muss geöffnet sein. Erhitzen Sie die Beutel maximal 3 Minuten bei maximal 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 den Schweißdrähten ④ liegen. Ansonsten funktioniert das Verschweißen nicht richtig.
- 4) Schließen Sie den Gerätedeckel ①. Die Anpressdichtung ⑪ presst den Beutel auf die Schweißdrähte ④, so dass eine glatte Naht entsteht. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels ① einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen  und  herunter, so dass der Gerätedeckel ① einrastet und verriegelt ist.
 - 5) Drücken Sie die Taste  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  ⑫ erneut 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.

Vakuuieren

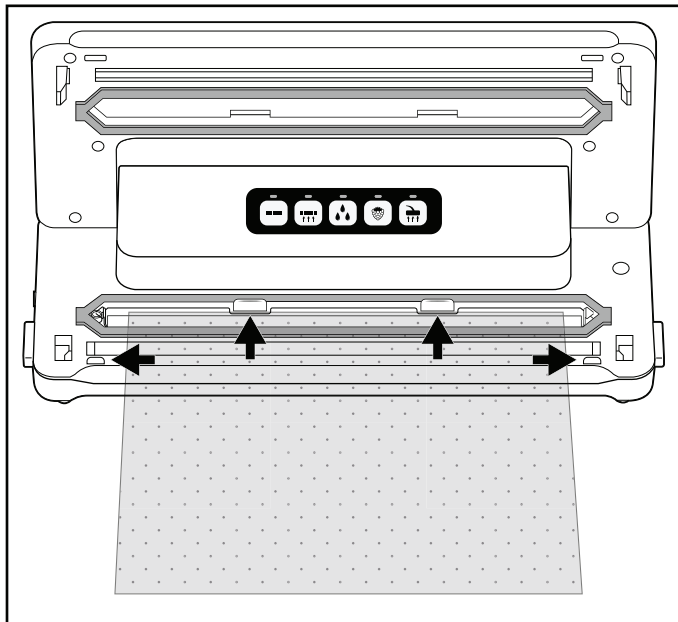
Schlauchfolie vakuumieren

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

HINWEIS

- Wenn Sie Beutel mit ausschließlich flüssigem Inhalt vakuumieren wollen, frieren Sie die Flüssigkeiten am besten kurz an, damit sie während des Vakuumierens nicht in das Gerät gesaugt werden. Sollten doch mal ungewollt kleinere Mengen an Flüssigkeiten oder Lebensmittel eingesaugt werden, gelangen diese in die 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  **13** erneut drücken. Die dazugehörige Kontrollleuchte **13** erlischt. Wenn Sie die Taste  **13** 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  **12** 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

HINWEIS

- Wenn Sie Behälter oder Beutel mit ausschließlich flüssigem Inhalt vakuumieren wollen, frieren Sie die Flüssigkeiten am besten kurz an, damit sie während des Vakuumierens nicht in das Gerät gesaugt werden. Sollten doch mal ungewollt kleinere Mengen an Flüssigkeiten oder Lebensmittel eingesaugt werden, gelangen diese in die 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 von den Schweißdrähten **4** zu entfernen. Andernfalls können die Schweißdrähte **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 **10** und den unteren Dichtungsring **5** sowie die Anpressdichtung **11** mit einem feuchten Tuch ab. Stellen Sie sicher, dass das Gerät wieder trocken ist, bevor Sie es erneut verwenden.

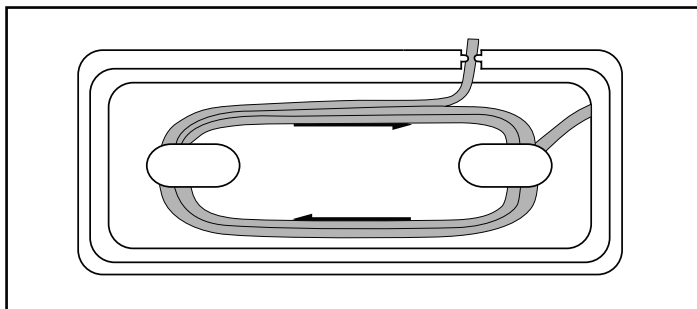
- ♦ Wischen Sie die Vakuumschläuche **17** sowie die Adapter **18/19/20** mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung können Sie diese Teile auch in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.
- ♦ Spülen Sie die Auffangschale für Flüssigkeiten, die sich zwischen dem unteren Dichtungsring **5** 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 **3** an der Gehäuseunterseite, auf die Sie das Netzkabel bei Nichtgebrauch aufwickeln können. Wickeln Sie das Netzkabel in Richtung der abgebildeten Pfeile um die Kabelaufwicklung **3**.



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 **1** einrasten! Wenn der Gerätedeckel **1** eingerastet ist, wird andauernder Druck auf den oberen **10** und unteren Dichtungsring **5** sowie auf die Anpressdichtung **11** ausgeübt. Diese können dadurch in Ihrer Funktion beeinträchtigt werden.
- ♦ Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung.

Entsorgung



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

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



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

Service

DE

Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT

Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH

Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 389891_2201

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

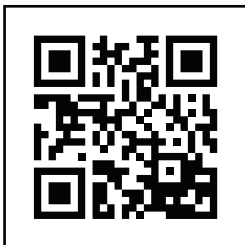
44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Ersatzteile bestellen

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



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

HINWEIS

- ▶ Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, wenden Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter.
- ▶ Bitte geben Sie immer die Artikelnummer (z. B. IAN 389891_2201), 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

Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

01 / 2022 · Ident.-No.: SV125C5-012022-1

IAN 389891_2201