



## VACUUM SEALER SV 125 C5

GB IE NI CY

### VACUUM SEALER

Short manual

DE AT CH

### VAKUUMIERER

Kurzanleitung

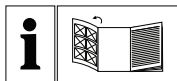
GR CY

### ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Συνοπτικές οδηγίες

IAN 389891\_2201

GB IE NI  
CY



GB IE NI CY

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

---

GR CY

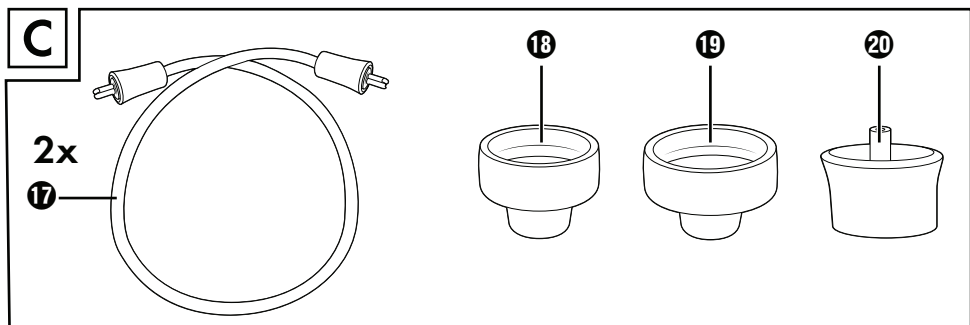
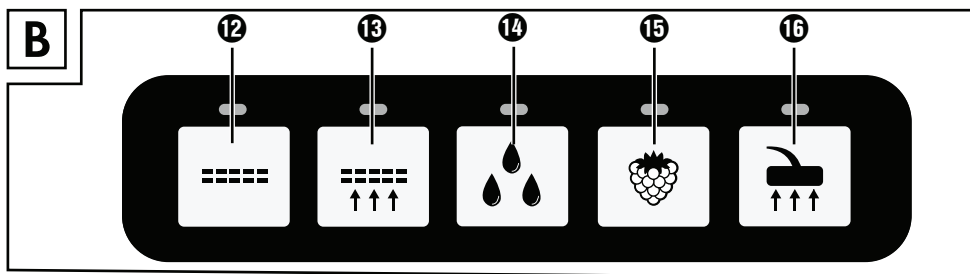
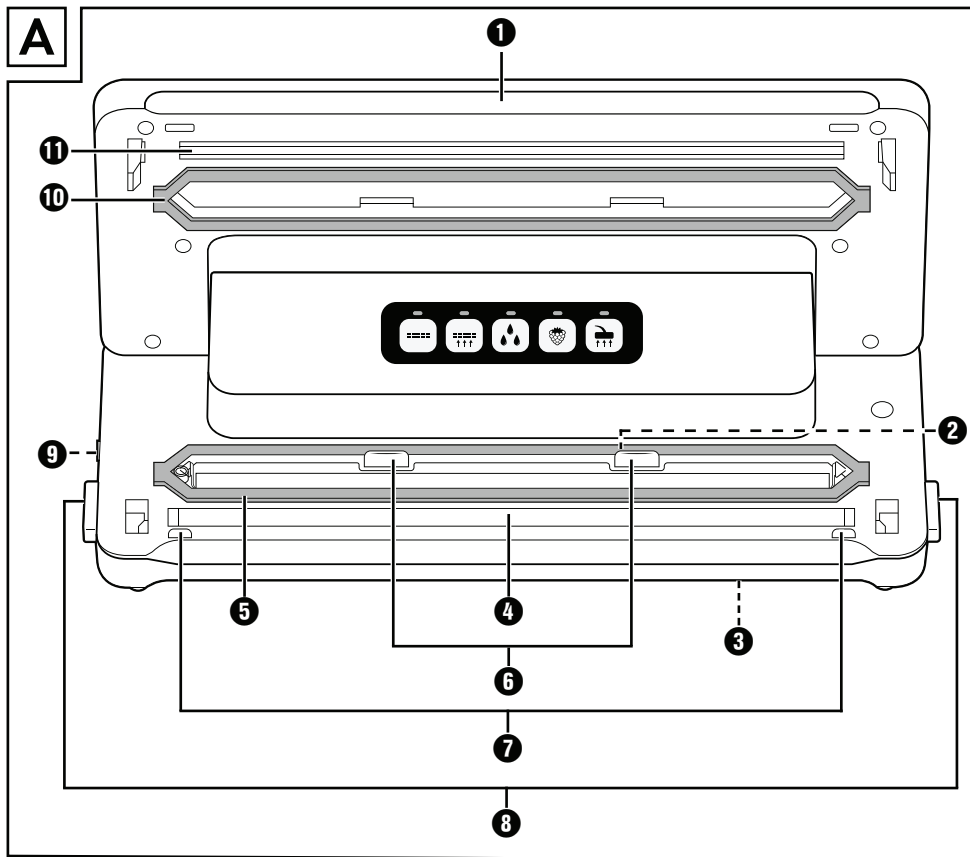
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

---

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/CY | Short manual       | Page   | 1  |
| GR/CY       | Συνοπτικές οδηγίες | Σελίδα | 21 |
| DE/AT/CH    | Kurzanleitung      | Seite  | 41 |



## Contents

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Information about this short manual</b>       | <b>2</b>  |
| Copyright                                        | 2         |
| Limitation of liability                          | 2         |
| <b>Intended use</b>                              | <b>2</b>  |
| <b>Package contents and transport inspection</b> | <b>3</b>  |
| Unpacking                                        | 3         |
| Disposal of packaging materials                  | 3         |
| <b>Description of the appliance</b>              | <b>4</b>  |
| <b>Technical data</b>                            | <b>4</b>  |
| <b>Safety guidelines</b>                         | <b>5</b>  |
| <b>Setting up and connecting</b>                 | <b>7</b>  |
| Set-up location requirements                     | 7         |
| Electrical connection                            | 7         |
| <b>Functions</b>                                 | <b>8</b>  |
| <b>Tips</b>                                      | <b>8</b>  |
| <b>Welding a tube film</b>                       | <b>10</b> |
| <b>Vacuum sealing</b>                            | <b>13</b> |
| Vacuuming the tube film                          | 13        |
| Vacuuming containers and resealable bags         | 15        |
| <b>Cleaning</b>                                  | <b>17</b> |
| Cleaning the appliance                           | 17        |
| <b>Storage</b>                                   | <b>18</b> |
| <b>Disposal</b>                                  | <b>19</b> |
| <b>Service</b>                                   | <b>19</b> |
| <b>Importer</b>                                  | <b>19</b> |
| <b>Ordering replacement parts</b>                | <b>20</b> |

## Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.



Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 389891\_2201.

### WARNING!

Observe the information in the complete operating instructions and the safety instructions to avoid personal injury and damage to property.

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

## Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any reproduction, or any reprint even in the form of excerpts, as well as the rendition of figures even in modified form, is only permitted with the manufacturer's written consent.

## Limitation of liability

All the technical information, data and instructions regarding installation, connection and operation contained in these operating instructions corresponds to the latest information available to us at the time of printing and takes our previous experience and know-how into account.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, incompetent repairs, unauthorised modifications or for the use of non-approved replacement parts.

## 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 short manual

### 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 short manual 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.

## Disposal of packaging materials

The packaging protects the appliance from damage during carriage.

The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

### NOTE

- ▶ If possible, keep the original packaging during the warranty period so that the device can be properly packed for returning in the event of a warranty claim.

## Description of the appliance

Figure A

- ❶ Appliance lid
- ❷ Suction opening
- ❸ Cable retainer
- ❹ Welding wires
- 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/cancel "sealing" function) with control lamp (red)
- ⓫  button (start/cancel "vacuuming and sealing" function) with control lamp (red)
- ⓬  button (activate/deactivate additional function "wet") with control lamp (green)
- ⓭  button (activate/deactivate additional function "soft") with control lamp (green)
- ⓮  button (start/cancel "external vacuuming" function) 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.



## **RISK OF INJURY!**

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

## 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  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– use only when fresh,</li> <li>– do not interrupt the cold chain</li> </ul>                                                                                                              | – Bag                 |  |
| Vegetables | <ul style="list-style-type: none"> <li>– peel or wash and dry</li> <li>– 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</li> </ul> | – Bag                 |                                                                                     |

| Food                          | Notes                                                                                                                                                              | Recom-<br>mended<br>container                                                 | Recommended<br>additional<br>function                                                                                                                               |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leafy vegeta-<br>bles/lettuce | <ul style="list-style-type: none"><li>– wash and dry</li><li>– not suitable for freezing</li></ul>                                                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>– Container</li></ul>                   |                                                                                                                                                                     |
| Fruit                         | <ul style="list-style-type: none"><li>– peel or wash and dry</li></ul>                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"><li>– Refrigerator:<br/>container</li></ul> |                                                                                                                                                                     |
|                               |                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>– Freezer: bag</li></ul>                |   |
| Herbs                         | <ul style="list-style-type: none"><li>– wash and dry</li><li>– whole sprig</li></ul>                                                                               | <ul style="list-style-type: none"><li>– Bag</li></ul>                         |                                                                                                                                                                     |
| Baked products                |                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>– Container</li></ul>                   |                                                                                                                                                                     |
|                               |                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>– Bag</li></ul>                         |                                                                                    |
| Powdery food                  | <ul style="list-style-type: none"><li>– place a piece of kitchen paper in the top of the bag/<br/>container or vacuum seal in<br/>the original packaging</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>– Bag</li><li>– Container</li></ul>     |                                                                                                                                                                     |
| Cold liquids                  |                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>– Container</li></ul>                   |                                                                                                                                                                     |
|                               | <ul style="list-style-type: none"><li>– freeze briefly, if necessary</li></ul>                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>– Bag</li></ul>                         |                                                                                   |
| Cooled,<br>cooked foods       |                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>– Container</li></ul>                   |                                                                                                                                                                     |
|                               |                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>– Bag</li></ul>                         |                                                                                  |

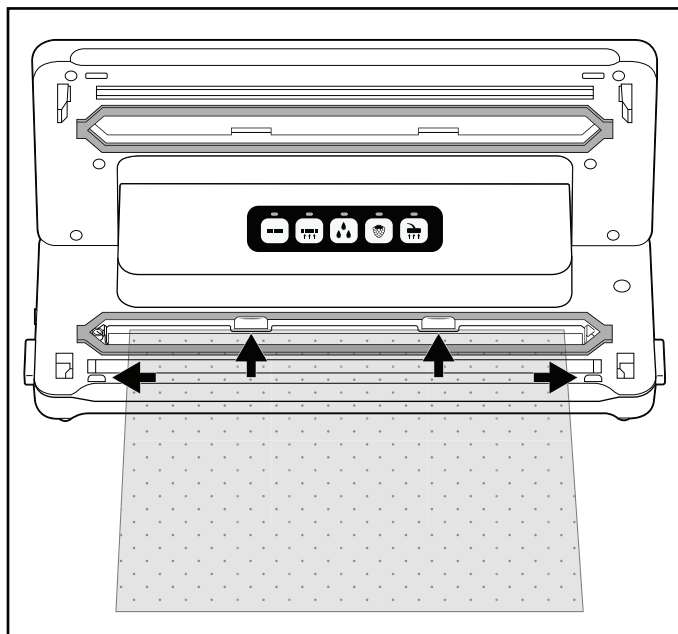
\*Applies, for example, to all types of cabbage (broccoli, Brussels sprouts, kale, etc.), asparagus, sugar snap peas, beans, romanesco and pak choy.

## 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 welding wire ④. Otherwise the welding does not work properly.

- 4) Close the appliance lid ①. The press seal ⑪ presses the bag onto the welding 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  and  so that the appliance lid ① clicks into place and locks shut.
- 5) Press the  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  button ⑫ again. 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

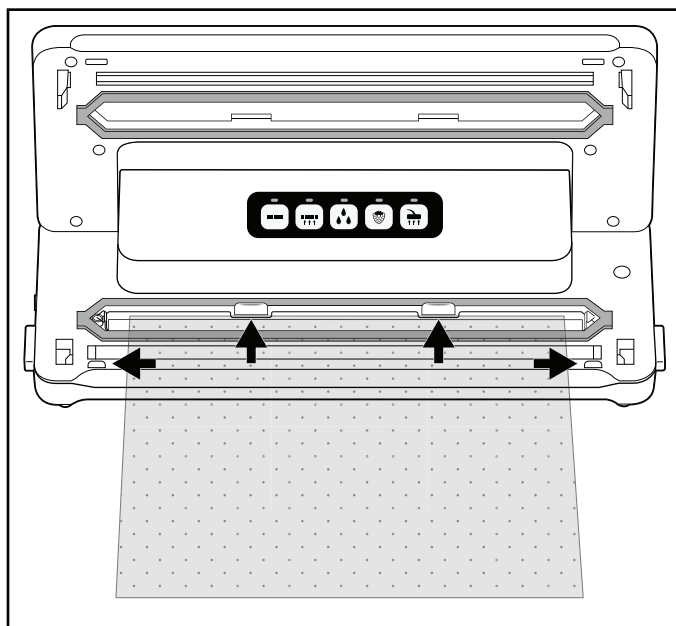
### Vacuuming the tube film

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

#### NOTE

- If you want to vacuum seal bags with liquid contents only, it is best to freeze the liquid briefly so that it does not get sucked into the appliance during vacuuming. If small quantities of liquid or food nonetheless get sucked up, they will be deposited in the small drip tray 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 **13** again. The corresponding control lamp **13** goes out. Press the  button **13** 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 **12**. 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

### NOTE

- If you want to vacuum seal containers or bags with liquid contents only, it is best to freeze the liquids briefly so that they do not get sucked into the appliance during vacuum sealing. If small quantities of liquid or food nonetheless get sucked up, 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 <b>18</b> | CASO* (VacuBoxx series), Ernesto, various bags with a valve                                                                   |
| Adapter B <b>19</b> | FoodSaver** (FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X storage containers, lunchbox set T020-00024), various bags with a valve |
| Adapter C <b>20</b> | 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 from the welding wire **4**. Otherwise the welding wire **4** 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.

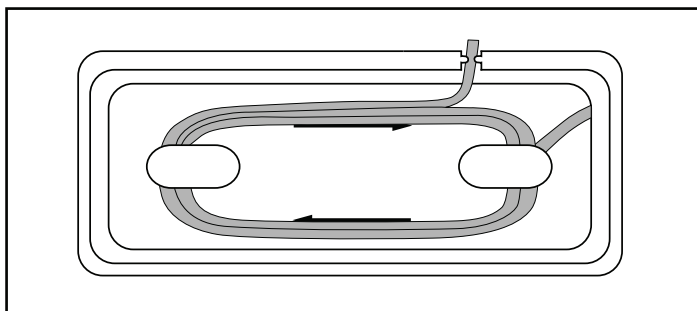
- ◆ Clean the drip tray that is located between the lower sealing ring ⑤ in warm water with a little detergent.



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



**Under no circumstances should you dispose of the appliance with the normal household waste.**

**This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

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



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

## Service



### **Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)



### **Service Ireland**

Tel.: 1800 101010

E-Mail: [kompernass@lidl.ie](mailto:kompernass@lidl.ie)



### **Service Cyprus**

Tel.: 8009 4241

E-Mail: [kompernass@lidl.com.cy](mailto:kompernass@lidl.com.cy)

IAN 389891\_2201

## 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](http://www.kompernass.com)

### **For GB market**

Lidl Great Britain Ltd

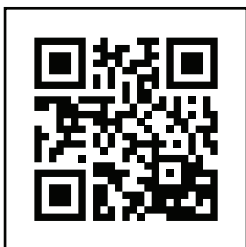
Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

## Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at [www.kompernass.com](http://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 (e.g. 389891\_2201) 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.

## Περιεχόμενα

|                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Πληροφορίες για τις παρούσες συνοπτικές οδηγίες. ....</b>     | <b>22</b> |
| Πνευματικά δικαιώματα .....                                      | 22        |
| Περιορισμός ευθύνης .....                                        | 22        |
| <b>Προβλεπόμενη χρήση. ....</b>                                  | <b>22</b> |
| <b>Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς. ....</b>         | <b>23</b> |
| Αποσυσκευασία. ....                                              | 23        |
| Απόρριψη της συσκευασίας .....                                   | 23        |
| <b>Περιγραφή συσκευής .....</b>                                  | <b>24</b> |
| <b>Τεχνικά χαρακτηριστικά .....</b>                              | <b>25</b> |
| <b>Υποδείξεις ασφαλείας .....</b>                                | <b>25</b> |
| <b>Τοποθέτηση και σύνδεση .....</b>                              | <b>27</b> |
| Απαιτήσεις για το χώρο τοποθέτησης. ....                         | 27        |
| Ηλεκτρική σύνδεση .....                                          | 27        |
| <b>Λειτουργίες .....</b>                                         | <b>28</b> |
| <b>Συμβουλές .....</b>                                           | <b>28</b> |
| <b>Συγκόλληση σωληνωτής μεμβράνης. ....</b>                      | <b>30</b> |
| <b>Δημιουργία κενού. ....</b>                                    | <b>33</b> |
| Δημιουργία κενού στη σωληνωτή μεμβράνη .....                     | 33        |
| Δημιουργία κενού σε δοχεία και επανασφραγιζόμενες σακούλες ..... | 35        |
| <b>Καθαρισμός. ....</b>                                          | <b>37</b> |
| Καθαρισμός συσκευής .....                                        | 38        |
| <b>Αποθήκευση .....</b>                                          | <b>38</b> |
| <b>Απόρριψη .....</b>                                            | <b>39</b> |
| <b>Σέρβις. ....</b>                                              | <b>39</b> |
| <b>Εισαγωγές .....</b>                                           | <b>39</b> |
| <b>Παραγγελία ανταλλακτικών .....</b>                            | <b>40</b> |



## Πληροφορίες για τις παρούσες συνοπτικές οδηγίες

Το εν λόγω έγγραφο είναι μια σύντομη εκτυπωμένη έκδοση των ολοκληρωμένων οδηγιών χρήσης.



Μέσω σάρωσης του κωδικού QR έχετε απευθείας πρόσβαση στη σελίδα εξυπηρέτησης της Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) και μπορείτε μέσω καταχώρισης του κωδικού προϊόντος (IAN) 389891\_2201 να δείτε και κατεβάσετε ολόκληρο το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Τηρείτε το σύνολο των οδηγιών χρήσης και των υποδείξεων ασφαλείας, ώστε να αποφεύγετε βλάβες σε άτομα και υλικές ζημιές.

Οι συνοπτικές οδηγίες αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας. Φυλάτε τις συνοπτικές οδηγίες σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

## Πνευματικά δικαιώματα

Αυτές οι οδηγίες έχουν προστασία πνευματικών δικαιωμάτων.

Κάθε ανατύπωση ή επανέκδοση, ακόμη και αποσπασματική, καθώς και η αναπαραγωγή των εικόνων, ακόμα και σε τροποποιημένη κατάσταση, επιτρέπεται μόνο με γραπτή έγκριση του κατασκευαστή.

## Περιορισμός ευθύνης

Όλες οι περιεχόμενες στις παρούσες οδηγίες χρήσης τεχνικές πληροφορίες, τα δεδομένα και οι υποδείξεις σύνδεσης και χειρισμού αντιστοιχούν στην τελευταία λέξη της τεχνολογίας κατά τη στιγμή της εκτύπωσης και πραγματοποιούνται λαμβάνοντας υπόψη τις μέχρι τώρα εμπειρίες και γνώσεις μας στο ανώτερο επίπεδο.

Από τα στοιχεία, τις εικόνες και τις περιγραφές σε αυτές τις οδηγίες δεν μπορούν να εγερθούν απαιτήσεις.

Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για βλάβες λόγω μη τήρησης των οδηγιών, μη προβλεπόμενης χρήσης, εσφαλμένων επισκευών, μη εγκεκριμένων τροποποιήσεων ή χρήσης μη επιτρεπόμενων εξαρτημάτων.

## Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή αυτή προβλέπεται αποκλειστικά για την συγκόλληση και τη δημιουργία κενού τροφίμων σε ποσότητες συνήθεις σε νοικοκυριά και μόνο για ιδιωτική οικιακή χρήση. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική ή βιομηχανική χρήση και για συνεχή χρήση.

Μία άλλη ή διαφορετική χρήση από τα ανωτέρω αναφερόμενα ισχύει ως μη σύμφωνη με τους κανονισμούς. Απαιτήσεις οποιουδήποτε είδους λόγω φθορών από μη προβλεπόμενη χρήση αποκλείονται. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

## Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

- Συσκευή σφράγισης τροφίμων
- 1x Ρολό μεμβράνης
- 2 x Εύκαμπτοι σωλήνες
- 3 x Αντάπτορες
- 1x Εφεδρικός στεγανοποιητικός δακτύλιος
- Οι παρούσες συνοπτικές οδηγίες

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ελέγχετε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για εμφανείς φθορές.
- Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

## Αποσυσκευασία

- ♦ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής, τη σωληνωτή μεμβράνη και τις συνοπτικές οδηγίες από το κουτί.
- ♦ Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- ♦ Απομακρύνετε την προστατευτική μεμβράνη από το πεδίο χειρισμού.

### ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

- Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται από τα παιδιά ως παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.

## Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους οικολογικούς παράγοντες και τους παράγοντες της τεχνικής απόρριψης και για το λόγο αυτό είναι ανακυκλώσιμα.



Η επιστροφή της συσκευασίας στο κύκλωμα υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις τοπικές ισχύουσες προδιαγραφές.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Συνθετικά υλικά

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν είναι δυνατό φυλάξτε τη γνήσια συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε σε περίπτωση εγγύησης να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

## Περιγραφή συσκευής

### Εικόνα Α

- 1 Καπάκι συσκευής
- 2 Στόμιο αναρρόφησης
- 3 Διάταξη τύλιξης καλωδίου
- 4 Σύρματα συγκόλλησης
- 5 Κάτω στεγανοποιητικός δακτύλιος
- 6 Πίσω οριοθετήσεις
- 7 Μπροστινές οριοθετήσεις
- 8 Απασφάλιση καπακιού
- 9 Διάταξη αναρρόφησης 
- 10 Άνω στεγανοποιητικός δακτύλιος
- 11 Σύνδεσμος στεγανοποίησης

### Εικόνα Β

- 12 Πλήκτρο  (Έναρξη/διακοπή λειτουργίας «Συγκόλληση») με λυχνία ελέγχου (κόκκινο χρώμα)
- 13 Πλήκτρο  (Έναρξη/διακοπή λειτουργίας «Δημιουργία κενού και συγκόλληση») με λυχνία ελέγχου (κόκκινο χρώμα)
- 14 Πλήκτρο  (Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση επιπρόσθετης λειτουργίας «Wet») με λυχνία ελέγχου (πράσινο χρώμα)
- 15 Πλήκτρο  (Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση επιπρόσθετης λειτουργίας «Soft») με λυχνία ελέγχου (πράσινο χρώμα)
- 16 Πλήκτρο  (Έναρξη/διακοπή λειτουργίας «Δημιουργία κενού») με λυχνία ελέγχου (πράσινο χρώμα)

### Εικόνα C

- 17 Εύκαμπτος σωλήνας κενού
- 18 Αντάπτορας Α
- 19 Αντάπτορας Β
- 20 Αντάπτορας C

## Τεχνικά χαρακτηριστικά

|                                                                                   |                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Τάση λειτουργίας                                                                  | 220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενη τάση),<br>50/60 Hz                                                                                  |
| Κατανάλωση ρεύματος                                                               | 125 W                                                                                                                            |
| Κατηγορία προστασίας                                                              | II /  (Διπλή μόνωση)                            |
|  | Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, τα οποία έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια σε τρόφιμα. |



Με αυτό το σύμβολο επιβεβαιώνεται ότι το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις περί ασφάλειας προϊόντων που ισχύουν στη Μεγάλη Βρετανία.

## Υποδείξεις ασφαλείας

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Πριν από τη χρήση ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μη θέτετε σε λειτουργία μία συσκευή που έχει φθορές.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με ένα ελαττωματικό καλώδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε επεκτάσεις καλωδίων ή πολύπριζα, τα οποία δεν αντιστοιχούν στους απαιτούμενους κανονισμούς ασφαλείας.
- Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής!
- Τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό.
- Εξασφαλίζετε ότι κατά τον καθαρισμό δεν θα εισχωρήσει υγρασία μέσα στη συσκευή.

## ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Επισκευές στη συσκευή επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα και εξειδικευμένα συνεργεία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Μέσω ακατάλληλων επισκευών μπορεί να προκληθούν κίνδυνοι τραυματισμών για το χρήστη ή ζημιές στη συσκευή. Επίσης ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης.
- Η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη, έτσι ώστε το καλώδιο να μπορεί να τραβηχτεί εύκολα σε περίπτωση ανάγκης.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, χωρίς επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή ελλείψεις από άποψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους προκύπτοντες κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή!
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται, ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση, όταν είναι έτοιμη προς λειτουργία. Μετά τη χρήση ή σε διακοπές κατά την εργασία βγάζετε πάντα το βύσμα από την πρίζα, για να αποφεύγετε ανεπιθύμητη εκκίνηση.

## ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

## Τοποθέτηση και σύνδεση

### Απαιτήσεις για το χώρο τοποθέτησης

Για μια ασφαλή και άψογη λειτουργία της συσκευής, ο χώρος τοποθέτησης πρέπει να πληροί τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- Τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη και οριζόντια βάση.
- Μη λειτουργείτε τη συσκευή σε καυτά, βρεγμένα ή πολύ υγρά περιβάλλοντα ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά.
- Η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη, έτσι ώστε το καλώδιο δικτύου να μπορεί να τραβηχτεί εύκολα σε περίπτωση ανάγκης.

## Ηλεκτρική σύνδεση

### ΠΡΟΣΟΧΗ

- Πριν από τη σύνδεση της συσκευής συγκρίνετε τα δεδομένα σύνδεσης (τάση και συχνότητα) επάνω στην πινακίδα τύπου με αυτά του δικτύου ηλεκτρικού ρεύματος. Αυτά τα στοιχεία πρέπει να συμφωνούν, ώστε να μην προκαλούνται ζημιές στη συσκευή.
  - Βεβαιώνεστε ότι το καλώδιο δικτύου της συσκευής δεν έχει φθορές και ότι δεν τοποθετείται επάνω σε καυτές επιφάνειες και/ή αιχμηρές ακμές.
  - Προσέχετε ώστε το καλώδιο δικτύου να μην τεντώνεται υπερβολικά ή κάμπτεται.
  - Μην αφήνετε το καλώδιο δικτύου να κρέμεται πάνω από γωνίες (κίνδυνος να σκοντάψει κάποιος).
- ♦ Βάλτε το βύσμα στην πρίζα.

## Λειτουργίες

| Πλήκτρο                                                                           |    | Λειτουργία                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 12 | Έναρξη/διακοπή λειτουργίας «Συγκόλληση» (χωρίς δημιουργία κενού)                                                              |
|  | 13 | Έναρξη/διακοπή λειτουργίας «Δημιουργία κενού και συγκόλληση»                                                                  |
|  | 14 | Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση επιπρόσθετης λειτουργίας «Wet» (για ιδιαίτερα υγρά τρόφιμα)                                       |
|  | 15 | Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση επιπρόσθετης λειτουργίας «Soft» (για τρόφιμα με ευαισθησία στην πίεση, όπως π.χ. φρούτα ή τάρτες) |
|  | 16 | Έναρξη/διακοπή λειτουργίας «Δημιουργία κενού εξωτερικά» (για δημιουργία κενού με εύκαμπτο σωλήνα και αντάπτορα)               |

## Συμβουλές

Στον παρακάτω πίνακα θα βρείτε υποδείξεις σχετικά με τη βέλτιστη προετοιμασία και επεξεργασία των τροφίμων.

| Τρόφιμο    | Υποδείξεις                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Προτεινόμενο δοχείο                                       | Προτεινόμενη επιπρόσθετη λειτουργία                                                 |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Κρέας/ψάρι | <ul style="list-style-type: none"> <li>Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα προϊόντα,</li> <li>Μην διακόπτετε την ψυκτική αλυσίδα</li> </ul>                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Σακούλα</li> </ul> |  |
| Λαχανικά   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ξεφλούδισμα ή πλύσιμο και στέγνωμα</li> <li>Ζεματίζετε για λίγα λεπτά σε βραστό νερό, ψύχετε με παγωμένο νερό και στεγνώνετε, ώστε να αποφύγετε απώλεια της γεύσης και του χρώματος ή σχηματισμό αερίων* κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Σακούλα</li> </ul> |                                                                                     |

| Τρόφιμο                   | Υποδείξεις                                                                                                                                                                   | Προτεινόμενο δοχείο                                                           | Προτεινόμενη επιπρόσθετη λειτουργία                                                                                                                                 |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Φυλλώδη λαχανικά/σαλάτα   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Πλύσιμο και στέγνωμα</li> <li>Δεν ενδείκνυνται για ψύξη</li> </ul>                                                                    | – Δοχείο                                                                      |                                                                                                                                                                     |
| Φρούτα                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ξεφλούδισμα ή πλύσιμο και στέγνωμα</li> </ul>                                                                                         | – Ψυγείο: δοχείο                                                              |                                                                                                                                                                     |
|                           |                                                                                                                                                                              | – Καταψύκτης: σακούλα                                                         |   |
| Βότανα                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Πλύσιμο και στέγνωμα</li> <li>Ολόκληρα κλαράκια</li> </ul>                                                                            | – Σακούλα                                                                     |                                                                                                                                                                     |
| Αρτοσκευάσματα            |                                                                                                                                                                              | – Δοχείο                                                                      |                                                                                                                                                                     |
|                           |                                                                                                                                                                              | – Σακούλα                                                                     |                                                                                    |
| Τρόφιμα σε σκόνη          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Τοποθετήστε ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας στο επάνω μέρος της σακούλας/του δοχείου ή δημιουργήστε κενό στην αρχική συσκευασία</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Σακούλα</li> <li>– Δοχείο</li> </ul> |                                                                                                                                                                     |
| Κρύα υγρά                 |                                                                                                                                                                              | – Δοχείο                                                                      |                                                                                                                                                                     |
|                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Εφόσον απαιτείται, τοποθετήστε στην κατάψυξη</li> </ul>                                                                               | – Σακούλα                                                                     |                                                                                   |
| Κρύα, μαγειρεμένα τρόφιμα |                                                                                                                                                                              | – Δοχείο                                                                      |                                                                                                                                                                     |
|                           |                                                                                                                                                                              | – Σακούλα                                                                     |                                                                                  |

\* Ισχύει π.χ. για όλα τα είδη λάχανων (μπρόκολο, λαχανάκια Βρυξελλών, λαχανίδες κ.λπ.), τα σπαράγγια, τα γλυκομπίζελα, τα φασόλια, τα μπρόκολα Romanesco και το λάχανο μποκ τσόι.

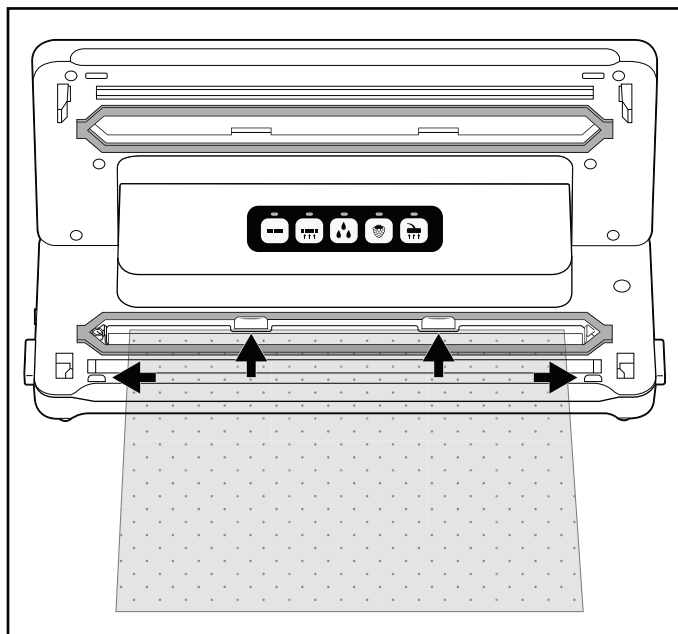


## Συγκόλληση σωληνωτής μεμβράνης

### ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΜΕΜΒΡΑΝΗ

- Η μεμβράνη επιτρέπεται να έχει μέγιστο πλάτος 30 εκ. Αλλιώς δεν μπορεί να συγκολληθεί σωστά.
- Χρησιμοποιείτε για αυτή τη συσκευή μόνο μεμβράνες που έχουν από τη μια πλευρά μια δομή (τελείες ή αυλακώσεις) και ένα πάχος περ. 0,17 - 0,29 χιλ. (170 - 290 μ) και είναι κατασκευασμένες από νάilon (πολυαμίδιο) πολυαιθυλένιο. Αλλιώς, η ραφή συγκόλλησης δεν θα είναι στεγανή και η συσκευή μπορεί να υποστεί βλάβη. Αναγνωρίζετε τις μεμβράνες αυτού του τύπου από τα στοιχεία επάνω στη συσκευασία. Ανάλογα με τον τύπο και το πάχος της μεμβράνης, ποικίλει η ποιότητα της ραφής συγκόλλησης.
- Η απεσταλμένη μεμβράνη ενδείκνυται για θερμοκρασίες μεταξύ -20°C και +110°C.
- Η εσώκλειστη μεμβράνη δεν περιέχει δισφαινόλη Α και είναι κατάλληλη για συσκευές μικροκυμάτων. Ωστόσο, ποτέ μη θερμαίνετε τις σακούλες που είναι εντελώς συγκολλημένες μέσα στη συσκευή μικροκυμάτων. Η σακούλα μπορεί να σκάσει! Η μια πλευρά της σακούλας πρέπει να είναι ανοιχτή. Θερμαίνετε τη σακούλα το πολύ για 3 λεπτά και το μέγιστο στους 900 W.

- 1) Κόψτε όσο πιο ίσια γίνεται το επιθυμητό μήκος για την σακούλα σας από την σωληνωτή μεμβράνη με ένα ψαλίδι.
- 2) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής **❶**, πιέζοντας τις απασφαλίσεις καπακιού **❸** και ανοίγοντας προς τα επάνω το καπάκι της συσκευής **❶**.
- 3) Τοποθετήστε το ανοιχτό άκρο της σακούλας τόσο μέσα στη συσκευή, ώστε το άνοιγμα της σακούλας να βρίσκεται στο κέντρο μέσα στον κάτω στεγανοποιητικό δακτύλιο **❺**. Η σακούλα επιτρέπεται να πιέζει το μέγιστο έως τις πίσω οριοθετήσεις **❻** και πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των μπροστινών οριοθετήσεων **❼**. Εάν η σακούλα βρίσκεται πάνω από τη μία ή και τις δύο οριοθετήσεις **❻/❼**, δεν μπορεί να γίνει σωστή συγκόλλησή της:



## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Το άνοιγμα της σακούλας πρέπει να εφάπτεται επακριβώς με το σύρμα συγκόλλησης ④. Αλλιώς η συγκόλληση δεν θα διεξαχθεί σωστά.

- 4) Κλείστε το καπάκι της συσκευής ①. Ο σύνδεσμος στεγανοποίησης ⑪ πιέζει την σακούλα στο σύρμα συγκόλλησης ④, έτσι ώστε να δημιουργηθεί μια λεία ραφή. Προσέξτε εδώ ώστε και οι δύο γωνίες του καπακιού της συσκευής ① να κουμπώνουν. Πιέστε τις εάν απαιτείται άλλη μια φορά στις σημάνσεις  και  προς τα κάτω, έτσι ώστε το καπάκι της συσκευής ① να κουμπώσει και να ασφαλιστεί.
- 5) Πιέστε το πλήκτρο  ⑫. Η λυχνία ελέγχου ⑫ ανάβει. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία σφράγισης, η λυχνία ελέγχου ⑫ αναβοσβήνει σύντομα και στη συνέχεια σβήνει.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Μπορείτε να διακόψετε ανά πάσα στιγμή τη διαδικασία σφράγισης, πιέζοντας εκ νέου το πλήκτρο  ⑫. Η λυχνία ελέγχου ⑫ αναβοσβήνει και κατόπιν σβήνει.

## ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ

**Εάν η λυχνία ελέγχου ⑫ δεν σβήσει κατά τη διάρκεια της διαδικασίας σφράγισης μετά από το αργότερο 10 δευτερόλεπτα, η συσκευή παρουσιάζει βλάβη!**

► Τραβήξτε αμέσως το βύσμα από την πρίζα. Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε οι ίδιοι τη συσκευή. Απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

- 6) Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής ❶, πιέζοντας τις απασφαλίσεις καπακιού ⑧ και ανοίγοντας προς τα επάνω το καπάκι της συσκευής ❶. Απομακρύνετε τη σακούλα. Αυτή έχει συγκολληθεί μόνο από το ένα άκρο.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Βεβαιωθείτε ότι η ραφή συγκόλλησης είναι σωστή. Μια σωστή ραφή συγκόλλησης σημαίνει μια λεία, ίσια λωρίδα χωρίς πτυχώσεις.

- 7) Γεμίστε τη σακούλα. Πρέπει να αφήσετε τουλάχιστον 6 εκ. της σακούλας έως το άκρο που θα συγκολληθεί.

## ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ

► Γεμίστε την σακούλα έτσι, ώστε να μην εξέλθουν σε καμία περίπτωση υπολείμματα τροφίμων ή υγρά κατά την συγκόλληση και εισχωρήσουν στην συσκευή.

- 8) Εάν δεν θέλετε να δημιουργήσετε κενό στη συσκευή, συγκολλήστε τώρα την άλλη, ανοιχτή πλευρά.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα, προτού συγκολλήσετε την επόμενη σακούλα, ώστε να μπορέσει η συσκευή να κρυώσει.

Κατά τη διάρκεια της φάσης μείωσης της θερμοκρασίας, δεν είναι δυνατή η έναρξη της λειτουργίας «Συγκόλληση».

## Δημιουργία κενού

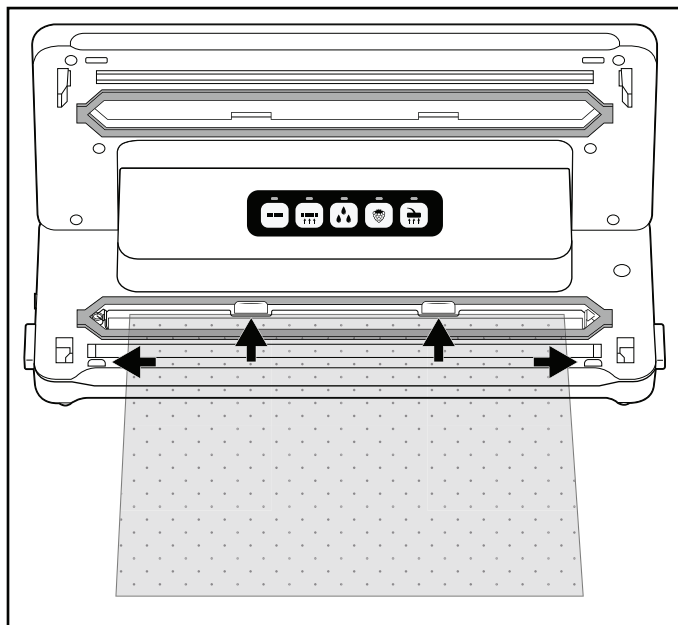
### Δημιουργία κενού στη σωληνωτή μεμβράνη

Κατά τη συγκόλληση μπορείτε να αναρροφήσετε και τον αέρα από τη σακούλα (δημιουργία κενού):

#### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν επιθυμείτε να δημιουργήσετε κενό σε μια σακούλα αποκλειστικά με υγρό περιεχόμενο, είναι προτιμότερο να ψύξετε το υγρό για μικρό χρονικό διάστημα, ώστε να μην αναρροφηθεί από τη συσκευή κατά τη δημιουργία κενού. Σε περίπτωση ακούσιας αναρρόφησης μικρών ποσοτήτων υγρών ή τροφίμων, καταλήγουν στο μικρό δοχείο συλλογής που βρίσκεται ανάμεσα στον κάτω στεγανοποιητικό δακτύλιο **5**.

- 1) Τοποθετήστε το ανοιχτό άκρο της σακούλας τόσο μέσα στη συσκευή, ώστε το άνοιγμα της σακούλας να βρίσκεται στο κέντρο μέσα στον κάτω στεγανοποιητικό δακτύλιο **5**. Η σακούλα επιτρέπεται να πιέζει το μέγιστο έως τις πίσω οριοθετήσεις **6** και πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των μπροστινών οριοθετήσεων **7**. Αλλιώς δεν θα λειτουργεί η αναρρόφηση και η συγκόλληση:



- 2) Κλείστε το καπάκι της συσκευής **1**. Προσέξτε εδώ ώστε και οι δύο γωνίες του καπακιού της συσκευής **1** να κουμπώνουν. Πιέστε τις εάν απαιτείται άλλη μια φορά στις σημάνσεις και προς τα κάτω, έτσι ώστε το καπάκι της συσκευής **1** να κουμπώσει και να ασφαλιστεί.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Προσέξτε ώστε ο άνω **10** και ο κάτω στεγανοποιητικός δακτύλιος **5** να μην πάθουν ζημιές! Αλλιώς η συσκευή δεν μπορεί να αναρροφήσει τον αέρα από την σακούλα.
- Εάν έχει υποστεί ζημιά ένας από τους στεγανοποιητικούς δακτυλίου **10/5**, τραβήξτε τον έξω από την εσοχή και εισαγάγετε τον εφεδρικό στεγανοποιητικό δακτύλιο στην εσοχή.

3) Εφόσον απαιτείται, επιλέξτε την κατάλληλη επιπρόσθετη λειτουργία για τα τρόφιμά σας. Αλλιώς, παραλείψτε αυτό το βήμα χειρισμού και συνεχίστε με το Σημείο 4):

- Πιέστε το πλήκτρο  **14** εάν θέλετε να δημιουργήσετε κενό σε ιδιαίτερα υγρά ή χυμώδη τρόφιμα, όπως είναι το φρέσκο μαρινarisμένο κρέας ή τα κομμένα λαχανικά.  
Εάν υπάρχει υγρασία μεταξύ της μεμβράνης στη ραφή συγκόλλησης, μπορεί να προκύψουν λανθασμένες ραφές συγκόλλησης. Κατά την ενεργοποίηση αυτής της λειτουργίας, αυξάνεται ο χρόνος της συγκόλλησης, έτσι ώστε να είναι σταθερότερη η ραφή συγκόλλησης.  
Όταν ενεργοποιηθεί η επιπρόσθετη λειτουργία  «Wet», ανάβει η αντίστοιχη λυχνία ελέγχου **14**.
- Πιέστε το πλήκτρο  **15**, εάν θέλετε να δημιουργήσετε κενό για τρόφιμα ευαίσθητα στην πίεση, όπως τάρτες ή μούρα. Σε ενεργοποίηση της επιπρόσθετης λειτουργίας «Soft», μειώνεται κάπως η υποπίεση και το τρόφιμο δεν πιέζεται τόσο δυνατά.  
Όταν ενεργοποιηθεί η επιπρόσθετη λειτουργία  «Soft», ανάβει η αντίστοιχη λυχνία ελέγχου **15**.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν θέλετε να δημιουργήσετε κενό σε ένα υγρό και ευαίσθητο στην πίεση τρόφιμο, μπορείτε επίσης να ενεργοποιήσετε ταυτόχρονα και τις δύο επιπρόσθετες λειτουργίες.

- 4) Πιέστε το πλήκτρο  **13**. Η λυχνία ελέγχου **13** ανάβει και η συσκευή αναρροφάει τον αέρα από τη σακούλα. Μόλις αναρροφηθεί ο αέρας, ανάβει επιπλέον η λυχνία ελέγχου  **12**. Η συσκευή σφραγίζει τη σακούλα. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία σφράγισης, αναβοσβήνουν και οι δύο λυχνίες ελέγχου **13/12** και στη συνέχεια σβήνουν.
- 5) Όταν σβήσουν και οι δύο λυχνίες ελέγχου **13/12**, μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι πιέζοντας τις απασφαλίσεις του καπακιού **8** και ανοίγοντας το καπάκι της συσκευής **1** προς τα επάνω. Αφαιρέστε τη σφραγισμένη σακούλα σε κενό.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία δημιουργίας κενού ανά πάσα στιγμή, πιέζοντας εκ νέου το πλήκτρο  **13**. Η αντίστοιχη λυχνία ελέγχου **13** σβήνει. Εάν πιέσετε το πλήκτρο  **13** εκ νέου, η διαδικασία δημιουργίας κενού συνεχίζεται.  
Εάν η συσκευή έχει μεταβεί ήδη στη διαδικασία ασφάλισης και επιπλέον ανάβει η λυχνία ελέγχου **12**, η διαδικασία μπορεί να διακοπεί και με το πλήκτρο  **12**. Οι λυχνίες ελέγχου **13/12** πρώτα αναβοσβήνουν και μετά σβήνουν. Η συσκευή σταματάει τη διαδικασία σφράγισης.
- Εάν έχετε σφραγίσει σε κενό και συγκολλήσει διαδοχικά 5 σακούλες, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 1 λεπτό. Κατά τη διάρκεια της φάσης κρυώματος, ενδέχεται η συσκευή να μην μπορεί να εκκινηθεί. Μετά τη φάση μείωσης της θερμοκρασίας, μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή κανονικά (ακόμα και όταν δεν έχει περάσει ένα ολόκληρο λεπτό).

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ - «ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ SOUS VIDE [ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ]»

- Επειδή η εσώκλειστη μεμβράνη ενδείκνυται για θερμοκρασίες μεταξύ -20°C και +110°C, μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε για το λεγόμενο «μαγείρεμα sous vide». Το «Sous-vide» είναι γαλλική έκφραση και σημαίνει «σε κενό». Στο μαγείρεμα σε κενό, το προϊόν μαγειρέματος (κυρίως ψάρι ή κρέας, ωστόσο είναι δυνατόν και σε λαχανικά) τοποθετείται σε σακούλα κενού που συγκολλάται και μαγειρεύεται εκεί μέσα σε χαμηλή θερμοκρασία (περ. 50 έως 90°C) σε μπεν μαρί ή σε ατμό. Το πλεονέκτημα σε αυτή τη διαδικασία είναι ότι δεν χάνονται οι πτητικές γευστικές ουσίες ή τα αρώματα. Το προϊόν μαγειρέματος δεν στεγνώνει και διατηρούνται οι βιταμίνες και τα αρώματα. Η γεύση των βοτάνων ή των καρυκευμάτων που εσωκλείονται στη σακούλα κενού γίνεται εντονότερη και μεταφέρεται στο προϊόν μαγειρέματος.

## Δημιουργία κενού σε δοχεία και επανασφραγιζόμενες σακούλες

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν επιθυμείτε να δημιουργήσετε κενό σε δοχεία ή σακούλες αποκλειστικά με υγρό περιεχόμενο, ψύξτε τα υγρά καλύτερα για μικρό χρονικό διάστημα, ώστε να μην αναρροφηθούν από τη συσκευή κατά τη δημιουργία κενού. Σε περίπτωση ακούσιας αναρρόφησης μικρών ποσοτήτων υγρών ή τροφίμων, καταλήγουν στο μικρό δοχείο συλλογής που βρίσκεται ανάμεσα στον κάτω στεγανοποιητικό δακτύλιο **5**.

Με τους εύκαμπτους σωλήνες κενού **17** που υπάρχουν στον παραδοτέο εξοπλισμό και τους αντίστοιχους αντάπτορες **18/19/20**, μπορείτε να δημιουργήσετε κενό σε δοχεία και επανασφραγιζόμενες σακούλες. Σε ορισμένες σακούλες ή δοχεία διαφορετικών κατασκευαστών, ενδέχεται να μην απαιτείται αντάπτορας **18/19/20** και να μπορείτε να τοποθετήσετε απευθείας το μαύρο τεμάχιο ζεύξης στον εύκαμπο σωλήνα κενού **17** στη σακούλα/στο δοχείο. Δοκιμάστε ποιος αντάπτορας **18/19/20** κλείνει καλύτερα και εάν είναι απαραίτητος κάποιος από τους αντάπτορες **18/19/20**.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Διατίθενται ξεχωριστά σακούλες και δοχεία στο ηλεκτρονικό μας κατάστημα, βλ. σχετικά το Κεφάλαιο «Παραγγελία ανταλλακτικών».
- Οι εύκαμπτοι σωλήνες κενού **17** και οι αντάπτορες **18/19/20** είναι επίσης συμβατοί με σακούλες και δοχεία άλλων κατασκευαστών.

| Αντάπτορες             | π.χ. κατάλληλοι για                                                                                                         |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Αντάπτορας A <b>18</b> | CASO* (Σειρά VacuBoxx), Ernesto, διάφορες σακούλες με βαλβίδα                                                               |
| Αντάπτορας B <b>19</b> | FoodSaver** (Δοχεία FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, σετ δοχείων φαγητού T020-00024), διάφορες σακούλες με βαλβίδα |
| Αντάπτορας C <b>20</b> | CASO* (Σετ δοχείων σε κενό, πώματα φιαλών κρασιού), FoodSaver** (Σετ δοχείων FSC003)                                        |
| Χωρίς αντάπτορα        | FoodSaver** (Πώμα κρασιού, κουτί μαριναρίσματος)                                                                            |

\* Το CASO είναι καταχωρημένο εμπορικό σήμα της Caso Holding GmbH.

\*\* Το FoodSaver είναι καταχωρημένο εμπορικό σήμα της Sunbeam Products, Inc.

## Δημιουργία κενού σε σακούλα

- 1) Συνδέστε έναν εύκαμπο σωλήνα κενού **17** στη διάταξη αναρρόφησης  **9** της συσκευής.
- 2) Επιλέξτε τον αντίστοιχο αντάπτορα A/B **18/19** για τη σακούλα, στην οποία θέλετε να δημιουργήσετε κενό και συνδέστε τον στον εύκαμπο σωλήνα κενού **17**.
- 3) Κλείστε το καπάκι της συσκευής **1**. Προσέξτε εδώ ώστε και οι δύο γωνίες του καπακιού της συσκευής **1** να κουμπώνουν. Πιέστε τις, εάν χρειάζεται, άλλη μια φορά στις σημάσεις  και  προς τα κάτω, έτσι ώστε το καπάκι της συσκευής **1** να κουμπώσει και να ασφαλιστεί.
- 4) Κλείστε προσεκτικά τη σακούλα, στην οποία θα δημιουργηθεί κενό. Η δημιουργία κενού λειτουργεί μόνο όταν η σακούλα έχει κλείσει εντελώς. Τοποθετήστε τη σακούλα καλύτερα κατά τέτοιο τρόπο, ώστε το άνοιγμα αναρρόφησης της σακούλας να ακουμπάει επάνω σε μια λεία επιφάνεια.

- 5) Πιέστε τον αντάππορα A/B **18/19** σφίχτά επάνω στο άνοιγμα αναρρόφησης στη σακούλα.
- 6) Πιέστε το πλήκτρο  **16**. Η λυχνία ελέγχου **16** ανάβει και η συσκευή αναρροφάει τον αέρα από τη σακούλα. Μόλις αναρροφηθεί ο αέρας, σβήνει η λυχνία ελέγχου **16**.
- 7) Τώρα, μπορείτε να απομακρύνετε τον αντάππορα A/B **18/19** από τη σακούλα.

## Δημιουργία κενού σε δοχείο

- 1) Συνδέστε τον εύκαμπο σωλήνα κενού **17** στη διάταξη αναρρόφησης  **9** της συσκευής.
- 2) Επιλέξτε τον κατάλληλο αντάππορα **18/19/20** για το δοχείο, στο οποίο θέλετε να δημιουργήσετε κενό και συνδέστε στον εύκαμπο σωλήνα κενού **17**.
- 3) Κλείστε το καπάκι της συσκευής **1**. Προσέξτε εδώ ώστε και οι δύο γωνίες του καπακιού της συσκευής **1** να κουμπώνουν. Πιέστε τις, εάν χρειάζεται, άλλη μια φορά στις σημάνσεις  και  προς τα κάτω, έτσι ώστε το καπάκι της συσκευής **1** να κουμπώσει και να ασφαλιστεί.
- 4) Συνδέστε τον αντάππορα **18/19/20** στην αντίστοιχη διάταξη του δοχείου. Για περισσότερες πληροφορίες, δείτε τις οδηγίες χρήσης του δοχείου.
- 5) Πιέστε το πλήκτρο  **16**. Η λυχνία ελέγχου **16** ανάβει και η συσκευή τραβάει τον αέρα από το δοχείο. Μόλις αναρροφηθεί ο αέρας, σβήνει η λυχνία ελέγχου **16**.
- 6) Μπορείτε τώρα να απομακρύνετε τους αντάππορες **18/19/20** από το δοχείο και από τη συσκευή.

## Καθαρισμός

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ

#### Κίνδυνος ζωής από ηλεκτροπληξία!

- Τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό.
- Εξασφαλίστε ότι κατά τον καθαρισμό δεν θα εισχωρήσει υγρασία μέσα στη συσκευή.

### ΠΡΟΣΟΧΗ

#### Πιθανή φθορά της συσκευής.

- Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά ή τριβικά καθαριστικά μέσα, διότι μπορεί να προκαλέσουν διάβρωση στην επιφάνεια του περιβλήματος.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα, για να απομακρύνετε ενδεχόμενα κολλημένα υπολείμματα από το σύρμα συγκόλλησης **4**. Αλλιώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στο σύρμα συγκόλλησης **4** ή στην μόνωση.



## Καθαρισμός συσκευής

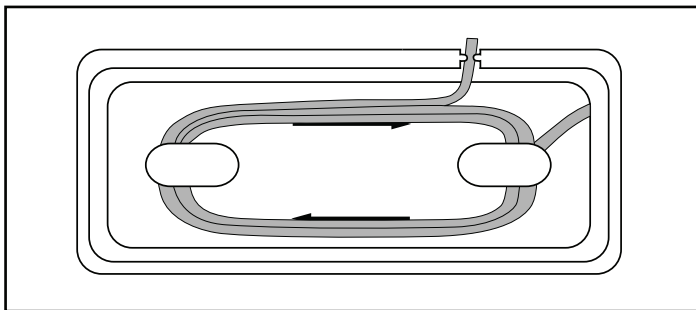
- ♦ Καθαρίζετε την επιφάνεια περιβλήματος με ένα ελαφρώς νωπό πανί και με ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- ♦ Σκουπίζετε τον άνω **10** και τον κάτω στεγανοποιητικό δακτύλιο **5**, καθώς και τον σύνδεσμο στεγανοποίησης **11** με ένα νωπό πανί. Εξασφαλίστε ότι η συσκευή έχει στεγνώσει πάλι, προτού την χρησιμοποιήσετε εκ νέου.
- ♦ Σκουπίστε τους σωλήνες κενού **17**, καθώς και τον αντάπτορα **18/19/20** με ένα νωπό πανί. Σε επίμονους ρύπους μπορείτε να καθαρίσετε αυτά τα εξαρτήματα και σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό. Πριν από την εκ νέου χρήση, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι στεγνά.
- ♦ Πλύνετε το δοχείο συλλογής υγρών, που βρίσκεται μεταξύ του κάτω στεγανοποιητικού δακτυλίου **5**, με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό.



Εφόσον απαιτείται, μπορείτε να καθαρίζετε το δοχείο συλλογής και στο πλυντήριο πιάτων. Φροντίστε ώστε να μην μαγκώσει το δοχείο συλλογής και, εφόσον είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε το επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.

## Αποθήκευση

Η συσκευή έχει μια ενσωματωμένη διάταξη τύλιξης καλωδίου **3** στην κάτω πλευρά του περιβλήματος, στην οποία μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο σε περίπτωση μη χρήσης. Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου προς την κατεύθυνση των απεικονιζόμενων βελών γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου **3**.



Έτσι το καλώδιο δικτύου δεν μπορεί να μαγκωθεί, να βρομίσει ή να αποτελέσει πηγή κινδύνων εάν κρέμεται:

### ΠΡΟΣΟΧΗ

#### Πιθανή φθορά της συσκευής.

- Κατά την αποθήκευση της συσκευής, μην αφήνετε το καπάκι της συσκευής **1** να κουμπώνει! Εάν το καπάκι της συσκευής **1** είναι κουμπωμένο, ασκείται συνεχής πίεση στον άνω **10** και κάτω στεγανοποιητικό δακτύλιο **5**, καθώς και στον σύνδεσμο στεγανοποίησης **11**. Μπορεί έτσι να επηρεαστεί η λειτουργία τους.

- ♦ Αποθηκεύετε τη συσκευή σε έναν καθαρό, στεγνό χώρο χωρίς απευθείας ηλιακή ακτινοβολία.

## Απόρριψη



**Σε καμία περίπτωση μην απορρίπτετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment - Απόρριψη ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών).**

Απορρίπτετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς.

Σε περίπτωση αμφιβολιών επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή της πόλης σας.

## Σέρβις

**GR**

Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: [kompernass@lidl.gr](mailto:kompernass@lidl.gr)

**CY**

Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: [kompernass@lidl.com.cy](mailto:kompernass@lidl.com.cy)

IAN 389891\_2201

## Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

Για την αγορά της EE



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Για την αγορά της MB

Lidl Great Britain Ltd

Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

## Παραγγελία ανταλλακτικών

Μπορείτε πάντα να παραγγέλλετε με ευκολία ανταλλακτικά για το προϊόν αυτό στο ίντερνετ, στην ηλεκτρονική διεύθυνση **www.kompernass.com**.



Σαρώστε τον κωδικό QR με το Smartphone/Tablet σας. Με αυτό τον κωδικό QR, μεταβαίνετε απευθείας στον ιστότοπό μας και μπορείτε να δείτε και να παραγγείλετε τα διαθέσιμα ανταλλακτικά.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν έχετε προβλήματα με την ηλεκτρονική παραγγελία, μπορείτε να απευθυνθείτε τηλεφωνικά ή με email στο κέντρο σέρβις μας.
- ▶ Όταν κάνετε την παραγγελία σας, να αναφέρετε πάντα τον κωδικό προϊόντος (π.χ. 389891\_2201) που μπορείτε να βρείτε στην πρώτη σελίδα αυτών των οδηγιών χρήσης.
- ▶ Λάβετε υπόψη, ότι δεν είναι δυνατή η ηλεκτρονική παραγγελία ανταλλακτικών σε όλες τις χώρες παράδοσης.

# Inhaltsverzeichnis

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

## 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](http://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

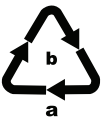
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen von Kindern verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

## 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.              |



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 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 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– nur in frischer Qualität verwenden,</li> <li>– Kühlkette nicht unterbrechen</li> </ul>                                                                                                                                                      | – Beutel              |  |
| Gemüse        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– schälen oder waschen und trocknen</li> <li>– 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</li> </ul> | – Beutel              |                                                                                     |

| Lebensmittel                     | Hinweise                                                                                                    | Empfohlenes Behältnis       | Empfohlene Zusatz-Funktion                                                                                                                                          |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Blattgemüse/<br>Salat            | – waschen und trocknen<br>– nicht zum Einfrieren geeignet                                                   | – Behälter                  |                                                                                                                                                                     |
| Obst                             | – schälen oder waschen und trocknen                                                                         | – Kühlschrank:<br>Behälter  |                                                                                                                                                                     |
|                                  |                                                                                                             | – Gefrierschrank:<br>Beutel |   |
| Kräuter                          | – waschen und trocknen<br>– ganze Stängel                                                                   | – Beutel                    |                                                                                                                                                                     |
| Backwaren                        |                                                                                                             | – Behälter                  |                                                                                                                                                                     |
|                                  |                                                                                                             | – Beutel                    |                                                                                    |
| Pulvrige<br>Lebensmittel         | – ein Stück Küchenrolle oben<br>in den Beutel/Behälter<br>geben oder in Originalver-<br>packung vakuumieren | – Beutel<br>– Behälter      |                                                                                                                                                                     |
| Kalte<br>Flüssigkeiten           |                                                                                                             | – Behälter                  |                                                                                                                                                                     |
|                                  | – ggf. kurz anfrieren                                                                                       | – Beutel                    |                                                                                    |
| Abgekühlte, ge-<br>garte Speisen |                                                                                                             | – Behälter                  |                                                                                                                                                                     |
|                                  |                                                                                                             | – Beutel                    |                                                                                  |

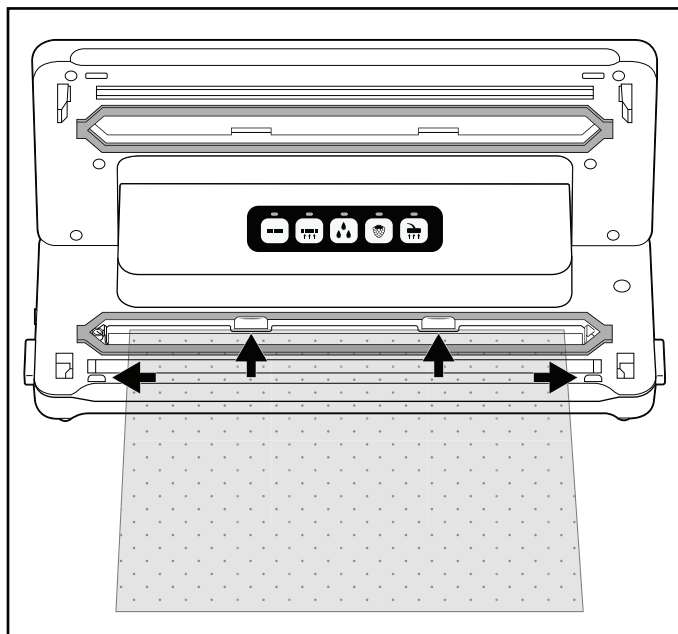
\* Gilt z. B. für alle Kohllarten (Brokkoli, Rosenkohl, Grünkohl etc.), Spargel, Zuckerschoten, Bohnen, Romanesco und Pak Choy.

## 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

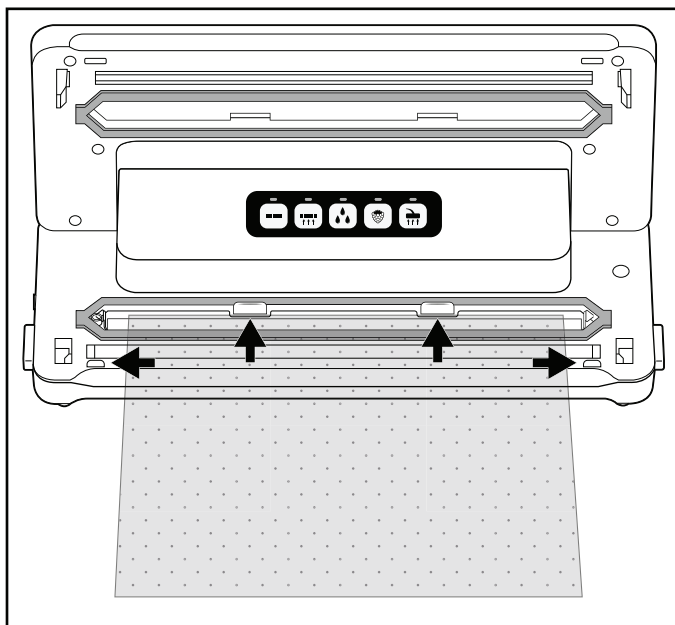
### Schlauchfolie vakuumieren

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 <b>18</b> | CASO* (Serie VacuBoxx), Ernesto, verschiedene Beutel mit Ventil                                                                 |
| Adapter B <b>19</b> | FoodSaver** (Frischebehälter FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, Lunchbox-Set T020-00024), verschiedene Beutel mit Ventil |
| Adapter C <b>20</b> | 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.

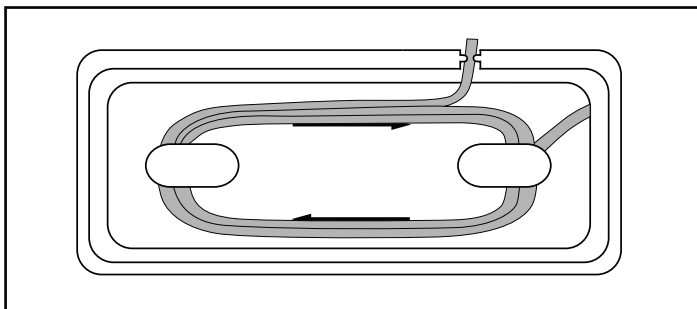
- ♦ Wischen Sie die Vakuumschläuche **17** sowie die Adapter **18/19/20** mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung können Sie diese Teile auch in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.
- ♦ Spülen Sie die 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](mailto:kompernass@lidl.de)

**AT**

### Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

**CH**

### Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 389891\_2201

## 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](http://www.kompernass.com)

### Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd

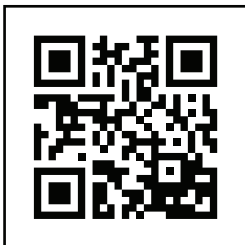
Lidl House 14 Kingston Road

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 (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](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:  
01 / 2022 · Ident.-No.: SV125C5-012022-1

---

IAN 389891\_2201