



ENVASADORA AL VACÍO MACCHINA SIGILLASACCHETTI SV 125 C5

ES

ENVASADORA AL VACÍO

Guía breve

PT

APARELHO DE SELAGEM A VÁCUO

Guia rápido

DE

AT

CH

VAKUUMIERER

Kurzanleitung

IT

MT

MACCHINA SIGILLASACCHETTI

Istruzioni brevi

GB

MT

VACUUM SEALER

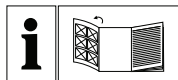
Short manual

IAN 389891_2201

ES

IT

PT



ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT

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

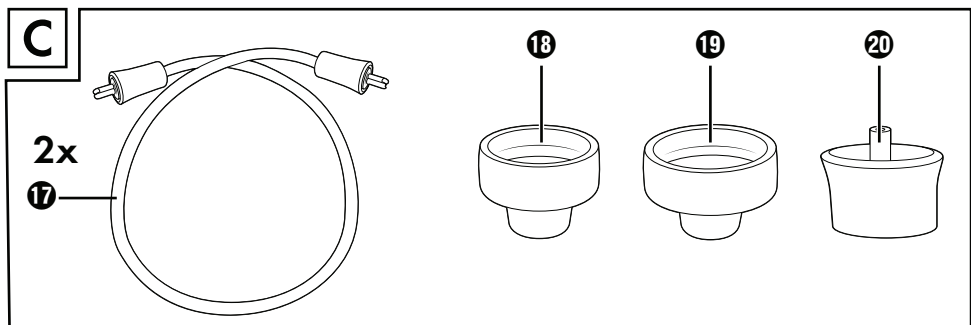
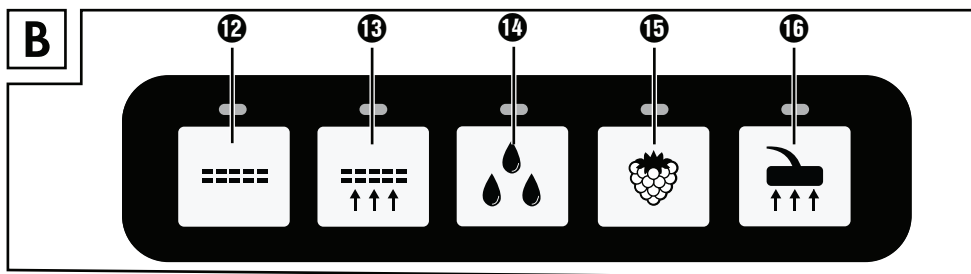
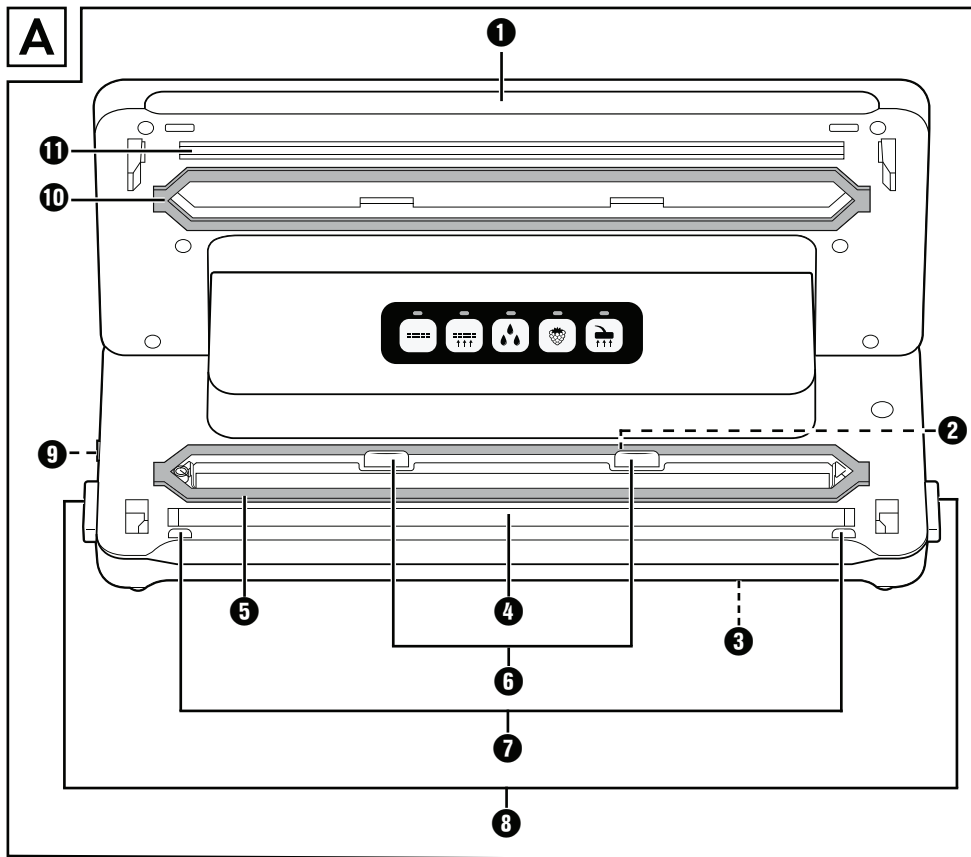
GB MT

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

DE AT CH

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

ES	Guía breve	Página	1
IT / MT	Istruzioni brevi	Pagina	21
PT	Guia rápido	Página	41
GB / MT	Short manual	Page	61
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	81



Índice

Información sobre esta guía breve	2
Derechos de propiedad industrial	2
Limitación de la responsabilidad	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro e inspección de transporte	3
Desembalaje	3
Desecho del embalaje	3
Descripción del aparato	4
Características técnicas	5
Indicaciones de seguridad	5
Colocación y conexión	7
Requisitos del lugar de emplazamiento	7
Conexión eléctrica	7
Funciones	8
Consejos	8
Sellado del rollo de bolsas de plástico	10
Envasado al vacío	13
Envasado al vacío del rollo de bolsas de plástico	13
Envasado al vacío de recipientes y de bolsas reutilizables	15
Limpieza	17
Limpieza del aparato	17
Almacenamiento	18
Desecho	19
Asistencia técnica	19
Importador	19
Pedido de recambios	20

Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas.



Si escanea el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 389891_2201.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Observe las instrucciones de uso completas y las indicaciones de seguridad para evitar lesiones personales y daños materiales.

La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

Limitación de la responsabilidad

Toda la información técnica, los datos y las indicaciones de estas instrucciones de uso para la conexión y el manejo del aparato reflejan la situación más avanzada en el momento de la impresión y se proporcionan teniendo en cuenta nuestras experiencias y conocimientos hasta ese momento.

Los datos, ilustraciones y descripciones de estas instrucciones no pueden servir como base para posibles reclamaciones.

El fabricante no asume responsabilidad alguna por los daños derivados del incumplimiento de las instrucciones, del uso contrario a lo previsto, de las reparaciones inadecuadas, de las modificaciones realizadas sin autorización o del empleo de recambios no homologados.

Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para el sellado y envasado al vacío de alimentos en las cantidades habituales en un entorno doméstico y solo para un uso privado. Este aparato no está previsto para su uso comercial o industrial ni para un funcionamiento continuo.

Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto. Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo en relación con los daños causados por un uso contrario al uso previsto. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro e inspección de transporte

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Envasadora al vacío
- 1 rollo de bolsas
- 2 tubos
- 3 adaptadores
- 1 anillo de sellado de repuesto
- Esta guía breve

INDICACIÓN

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Desembalaje

- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato, el rollo de bolsas de plástico y las guía breve de la caja.
- ◆ Retire todo el material de embalaje.
- ◆ Retire la lámina protectora del panel de mando.

⚠ PELIGRO

- Los niños no deben jugar con los materiales de embalaje. Existe peligro de asfixia.

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos, 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.

INDICACIÓN

- Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Descripción del aparato

Figura A

- 1 Tapa
- 2 Orificio de aspiración
- 3 Enrollables
- 4 Alambres fundentes
- 5 Anillo inferior de sellado
- 6 Topes traseros
- 7 Topes delanteros
- 8 Desencastre de la tapa
- 9 Dispositivo de aspiración 
- 10 Anillo superior de sellado
- 11 Sello de presión

Figura B

- 12 Botón  (inicio/cancelación de la función "Sellado") con piloto de control (rojo)
- 13 Botón  (inicio/cancelación de la función "Envasado al vacío y sellado") con piloto de control (rojo)
- 14 Botón  (activación/desactivación de la función adicional "Wet") con piloto de control (verde)
- 15 Botón  (activación/desactivación de la función adicional "Soft") con piloto de control (verde)
- 16 Botón  (inicio/cancelación de la función "Envasado al vacío externo") con piloto de control (verde)

Figura C

- 17 Tubo de envasado al vacío
- 18 Adaptador A
- 19 Adaptador B
- 20 Adaptador C

Características técnicas

Tensión de funcionamiento	220-240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Consumo de potencia	125 W
Clase de protección	II/□ (aislamiento doble)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO POR DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento el aparato si está dañado.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- No utilice nunca el aparato con un cable de red defectuoso.
- No utilice ninguna prolongación de cable ni regleta de enchufes múltiples que no cumpla con las disposiciones de seguridad necesarias.
- ¡No abra nunca la carcasa del aparato!
- Retire la clavija de red de la base de enchufe antes de comenzar con la limpieza.
- Durante la limpieza, asegúrese de que no penetre humedad en la carcasa del aparato.

¡PELIGRO DE LESIONES!

- Las reparaciones en el aparato deben ser realizadas exclusivamente por talleres autorizados o por el servicio de asistencia técnica. Una reparación indebida puede provocar un riesgo de lesiones para el usuario o daños en el aparato. Además, se anulará la garantía.
- La base de enchufe debe quedar fácilmente accesible de modo que, en caso de peligro, pueda extraerse el cable de red con facilidad.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato sin supervisión.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté listo para su uso. Después de utilizar el aparato o durante las pausas de funcionamiento, desenchufe siempre la clavija de red de la base de enchufe para impedir el encendido accidental del aparato.

¡ATENCIÓN – DAÑOS MATERIALES!

- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.

INDICACIÓN

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Colocación y conexión

Requisitos del lugar de emplazamiento

Para un funcionamiento correcto y seguro del aparato, el lugar de emplazamiento deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Debe colocarse el aparato sobre una superficie firme, plana y horizontal.
- No utilice el aparato en un entorno caliente, mojado o muy húmedo ni cerca de material inflamable.
- La base de enchufe deberá quedar fácilmente accesible de modo que, en caso de peligro, pueda extraerse el cable de red con facilidad.

Conexión eléctrica

¡CUIDADO!

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) que figuran en la placa de características con los de su red eléctrica. Dichos datos deben coincidir para que no se produzcan daños en el aparato.
 - Asegúrese de que el cable de red del aparato no presente daños y de que no esté tendido sobre superficies calientes y/o filos cortantes.
 - Procure que el cable de red no se tense ni se doble demasiado.
 - Evite que el cable de red quede colgando por las esquinas (para evitar tropiezos).
- ◆ Conecte la clavija de red a la base de enchufe.

Funciones

Botón		Función
	12	Inicio/cancelación de la función "Sellado" (sin envasado al vacío)
	13	Inicio/cancelación de la función "Envasado al vacío y sellado"
	14	Activación/desactivación de la función adicional "Wet" (para alimentos especialmente húmedos)
	15	Activación/desactivación de la función adicional "Soft" (para alimentos sensibles a la presión, como frutas o tartas)
	16	Inicio/cancelación de la función "Envasado al vacío externo" (para el envasado al vacío con tubo y adaptador)

Consejos

En la siguiente tabla obtendrá indicaciones para preparar y procesar los alimentos de manera óptima.

Alimento	Indicaciones	Recipiente recomendado	Función adicional recomendada
Carne/pescado	– Utilice solo piezas frescas. – No rompa la cadena de frío.	– Bolsa	
Verduras	– Pélelas o lávelas y séquelas. – Blanquee las verduras en agua hirviendo durante unos minutos, corte la cocción con agua helada y séquelas para evitar una pérdida del sabor y del color o la formación de gas* durante su conservación.	– Bolsa	

Alimento	Indicaciones	Recipiente recomendado	Función adicional recomendada
Hojas para ensalada/ lechuga	– Lávelas y séquelas. – No son aptas para congelar.	– Recipiente	
Fruta	– Pélelas o lávelas y séquelas.	– Frigorífico: recipiente	
		– Congelador: bolsa	 
Hierbas	– Lávelas y séquelas. – Ramitas enteras.	– Bolsa	
Pan, bollería, pastelería		– Recipiente	
		– Bolsa	
Alimentos en polvo	– Coloque un trozo de papel de cocina en la parte superior dentro de la bolsa/recipiente o enváselos al vacío en su envase original.	– Bolsa – Recipiente	
Líquidos fríos		– Recipiente	
	– En caso necesario, congélelos brevemente.	– Bolsa	
Platos preparados templados		– Recipiente	
		– Bolsa	

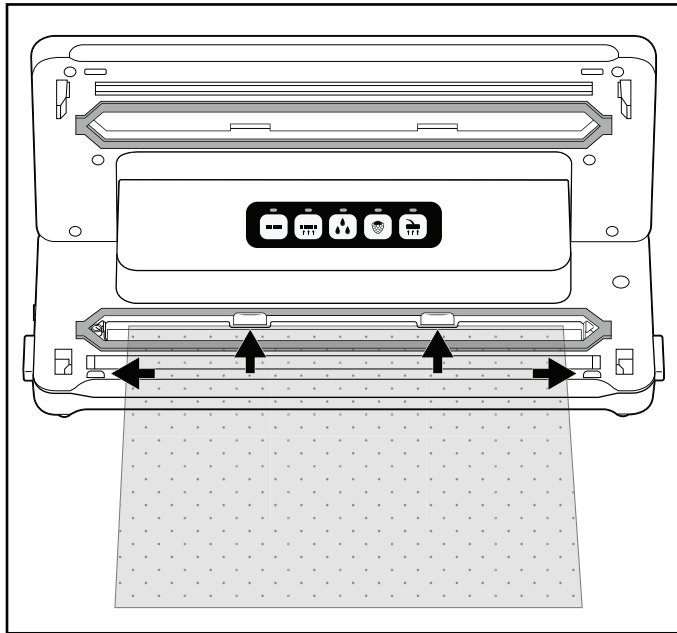
*Aplicable para todos los tipos de coles (brócoli, coles de Bruselas, col rizada, etc.), espárragos, tirabeques, judías, romanesco y pak choy.

Sellado del rollo de bolsas de plástico

INDICACIONES SOBRE EL ROLLO DE BOLSAS DE PLÁSTICO

- ▶ La anchura máxima permitida para el rollo es de 30 cm. De lo contrario, no podrá sellarse correctamente.
- ▶ Utilice exclusivamente los rollos de bolsas de plástico que presenten un lado estructurado (puntos o acanaladuras), que posean un grosor de aprox. 0,17-0,29 mm (170-290 µ) y que sean de nailon (PA) PE. De lo contrario, el sellado no será hermético y el aparato podría dañarse. Para seleccionar los rollos de este tipo, consulte las indicaciones del envase. La calidad del sellado depende del tipo y del grosor del rollo de bolsas de plástico.
- ▶ El rollo suministrado es apto para temperaturas de entre -20 °C y +110 °C.
- ▶ El rollo suministrado no tiene BPA y es apto para su uso en el microondas. No obstante, no caliente nunca la bolsa totalmente sellada en el microondas. ¡Puede explotar! Uno de los lados de la bolsa debe estar abierto. Caliente la bolsa durante un máximo de 3 minutos a un máximo de 900 W.

- 1) Corte el rollo con unas tijeras según la longitud deseada para la bolsa y de la manera más recta posible.
- 2) Para abrir la tapa ❶, presione los desencastres de la tapa ❸ y tire de la tapa ❶ hacia arriba.
- 3) Introduzca el lado abierto de la bolsa en el aparato hasta que la abertura de la bolsa quede centrada dentro del anillo inferior de sellado ❺. La bolsa debe alcanzar como máximo los topes traseros ❻ y debe quedar colocada entre los topes delanteros ❼. Si la bolsa sobrepasa uno de los topes o ambos topes ❻/❼, no podrá sellarse correctamente:



INDICACIÓN

- La abertura de la bolsa debe colocarse sobre el alambre fundente **4** de forma que quede lisa. De lo contrario, no se sellará correctamente.

- 4) Cierre la tapa **1**. El sello de presión **11** presiona la bolsa sobre el alambre fundente **4** de forma que el sellado quede liso. Asegúrese de que las dos esquinas de la tapa **1** queden encastradas. En caso necesario, presiónelas hacia abajo sobre las marcas  y  de forma que la tapa **1** quede encastrada y cerrada.
- 5) Pulse el botón  **12**. Tras esto, se enciende el piloto de control **12**. En cuanto finaliza el proceso de sellado, el piloto de control **12** parpadea brevemente y se apaga.

INDICACIÓN

- Puede detenerse en cualquier momento el proceso de sellado con solo volver a pulsar el botón  **12**. Tras esto, el piloto de control **12** parpadea y se apaga.

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

Si durante el proceso de sellado el piloto de control ⑫ no se apaga tras un máximo de 10 segundos, el aparato está defectuoso.

- ▶ Extraiga inmediatamente la clavija de red de la base de enchufe. No intente reparar el aparato usted mismo. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

- 6) Para abrir la tapa ①, presione los desencastres de la tapa ⑧ y tire de la tapa ① hacia arriba. Retire la bolsa. La bolsa solo estará sellada por un extremo.

INDICACIÓN

- ▶ Asegúrese de que el sellado sea correcto. Un sellado correcto debe ser liso, rectilíneo y carecer de pliegues.

- 7) Llene la bolsa. Debe dejarse un espacio mínimo de 6 cm con respecto al borde que deba sellarse.

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Llene la bolsa de forma que no pueda derramarse ningún resto de alimento ni de líquidos durante el sellado y penetrar en el aparato.

- 8) Si no desea envasar la bolsa al vacío, selle ahora el otro extremo abierto.

INDICACIÓN

- ▶ Espere unos segundos antes de sellar la siguiente bolsa para que el aparato pueda enfriarse.
Durante la fase de enfriamiento no puede activarse la función "sellado".

Envasado al vacío

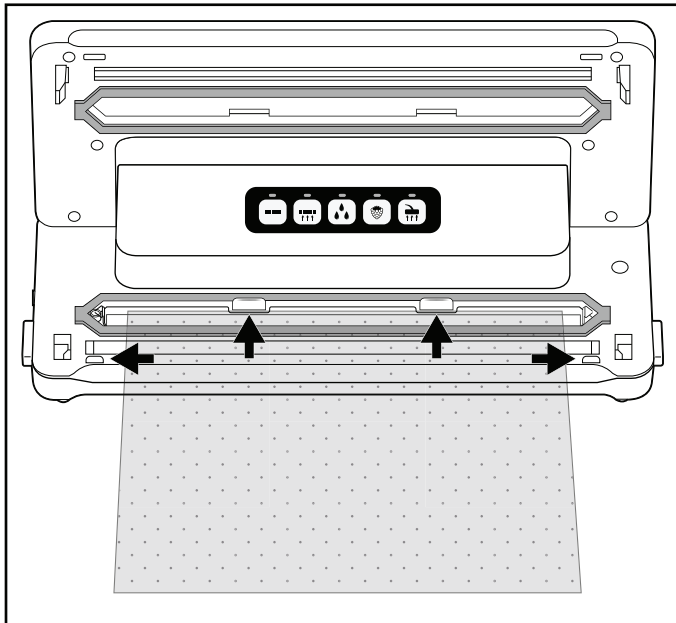
Envasado al vacío del rollo de bolsas de plástico

Al sellar la bolsa, también puede extraerse el aire (envasado al vacío):

INDICACIÓN

- Si desea envasar al vacío bolsas que solo contengan líquido, recomendamos que primero congele el líquido brevemente para que el aparato no lo aspire durante el envasado al vacío. No obstante, si se aspiran pequeñas cantidades de líquidos o alimentos involuntariamente, estos acaban en la pequeña bandeja colectora situada en el espacio intermedio del anillo inferior de sellado ❸.

- 1) Introduzca el lado abierto de la bolsa en el aparato hasta que la abertura de la bolsa quede centrada dentro del anillo inferior de sellado ❸. La bolsa debe alcanzar como máximo los topos traseros ❹ y debe quedar colocada entre los topos delanteros ❺. De lo contrario, la succión y el sellado no pueden realizarse correctamente.



- 2) Cierre la tapa ❶. Asegúrese de que las dos esquinas de la tapa ❶ queden encastradas. En caso necesario, presiónelas hacia abajo sobre las marcas  y  de forma que la tapa ❶ quede encastrada y cerrada.

INDICACIÓN

- ▶ Asegúrese de que el anillo superior **10** y el anillo inferior de sellado **5** no estén dañados. De lo contrario, el aparato no podrá succionar el aire de la bolsa.
 - ▶ Si uno de los anillos de sellado **10/5** está dañado, tire de este para extraerlo de su alojamiento y coloque en su lugar el anillo de sellado de repuesto ejerciendo presión.
- 3) En caso necesario, seleccione la función adicional que corresponda para su alimento. De lo contrario, omita este paso y vaya directamente al punto 4):
- Pulse el botón  **14** si desea envasar al vacío un alimento especialmente húmedo o jugoso, como carne recién marinada o trozos de fruta. Si hay humedad entre las dos partes de la bolsa en la zona de sellado, es posible que el sellado se realice incorrectamente. Si se activa esta función, el tiempo de sellado aumenta, por lo que el sellado es más estable.
Si la función adicional  “Wet” está activada, se ilumina el piloto de control **14** correspondiente.
 - Pulse el botón  **15** si desea envasar al vacío alimentos sensibles a la presión, como tartas o frutas del bosque. Al activar la función adicional “Soft”, se reduce un poco la presión de vacío y el alimento no queda tan aplastado.
Si la función adicional  “Soft” está activada, se ilumina el piloto de control **15** correspondiente.

INDICACIÓN

- ▶ Si desea envasar al vacío un alimento húmedo y sensible a la presión, también puede activar ambas funciones adicionales al mismo tiempo.
- 4) Pulse el botón  **13**. Tras esto, el piloto de control **13** se ilumina y el aparato extrae el aire de la bolsa. En cuanto se succiona el aire de la bolsa, también se enciende el piloto de control  **12**. Tras esto, el aparato sellará la bolsa. En cuanto finaliza el proceso de sellado, los dos pilotos de control **13/12** parpadean y se apagan.
- 5) Una vez se apaguen ambos pilotos de control **13/12**, podrá abrir la tapa tras presionar los desencastres de la tapa **8** y tirar de la tapa **1** hacia arriba. Retire la bolsa sellada y envasada al vacío.

INDICACIÓN

- Puede interrumpirse en cualquier momento el proceso de envasado al vacío con solo volver a pulsar el botón  13. Tras esto, el piloto de control 13 se apaga. Vuelva a pulsar el botón  13 para continuar con el proceso de envasado al vacío.
Si el aparato ya ha pasado al proceso de sellado y, además, se ha iluminado el piloto de control 12, también puede detenerse el proceso con el botón  12. Los pilotos de control 13/12 primero parpadean y después se apagan. Tras esto, el aparato detendrá el proceso de sellado.
- Tras sellar al vacío 5 bolsas de forma consecutiva, deje que el aparato se enfríe durante aprox. 1 minuto. Durante esta fase de enfriamiento, es posible que no pueda activarse el aparato.
Tras la fase de enfriamiento, podrá seguir utilizando el aparato con normalidad (aunque no haya transcurrido un minuto completo).

CONSEJO: COCCIÓN "SOUS-VIDE" O COCCIÓN AL VACÍO

- Dado que el rollo de bolsas de plástico suministrado es apto para temperaturas de entre -20 °C y +110 °C, puede utilizarse para la cocción "sous-vide". "Sous-vide" significa "al vacío" en francés. En el proceso de cocción al vacío, el alimento (principalmente, carne o pescado, aunque también se admiten verduras) se envasa al vacío en una bolsa y, después, se cuece a baja temperatura (de 50 a 90 °C aproximadamente) en agua o vapor. La ventaja de esta técnica es que evita que los sabores o aromas más volátiles se pierdan durante la cocción. Además, el alimento no se seca y se conservan las vitaminas y los aromas. Si se añaden hierbas o especias en la bolsa envasada al vacío, estas transmiten su sabor al alimento con mayor intensidad.

Envasado al vacío de recipientes y de bolsas reutilizables

INDICACIÓN

- Si desea envasar al vacío recipientes o bolsas que solo contengan líquido, es mejor que congele primero el líquido brevemente para que el aparato no lo aspire durante el envasado al vacío. No obstante, si se aspiran pequeñas cantidades de líquidos o alimentos involuntariamente, estos acaban en la pequeña bandeja colectora situada en el espacio intermedio del anillo inferior de sellado 5.

Los tubos de envasado al vacío 17 y sus adaptadores 18/19/20 correspondientes incluidos en el volumen de suministro permiten envasar al vacío recipientes y bolsas reutilizables. Con las bolsas o recipientes de algunos fabricantes, es posible que no se necesite ningún adaptador 18/19/20 y que pueda aplicarse directamente el acoplamiento negro del tubo de envasado al vacío 17 en la bolsa/ recipiente. Pruebe qué adaptador 18/19/20 se acopla mejor y si realmente es necesario utilizar algún adaptador 18/19/20.

INDICACIÓN

- Pueden adquirirse por separado las bolsas y recipientes aptos para el aparato en nuestra tienda online; consulte el capítulo "Pedido de recambios".
- Los tubos de envasado al vacío **17**, y los adaptadores **18/19/20** también son compatibles con las bolsas y recipientes de otros fabricantes.

Adaptadores	aptos, p. ej., para lo siguiente:
Adaptador A 18	CASO* (serie VacuBoxx), Ernesto, distintas bolsas con válvula
Adaptador B 19	FoodSaver** (recipientes FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, set de fiambresas T020-00024), distintas bolsas con válvula
Adaptador C 20	CASO* (set de recipientes al vacío, tapones para botellas de vino), FoodSaver** (set de recipientes FSC003)
Sin adaptador	FoodSaver** (tapón para botellas de vino, recipiente para marinado)

*CASO es una marca registrada de Caso Holding GmbH.

**FoodSaver es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc.

Envasado al vacío de bolsas

- 1) Conecte un tubo de envasado al vacío **17** en el dispositivo de aspiración  **9** del aparato.
- 2) Seleccione el adaptador A/B **18/19** adecuado para la bolsa que desee utilizar y conéctelo en el tubo de envasado al vacío **17**.
- 3) Cierre la tapa **1**. Asegúrese de que las dos esquinas de la tapa **1** queden encastradas. En caso necesario, presiónelas hacia abajo sobre las marcas  y  de forma que la tapa **1** quede encastrada y cerrada.
- 4) Cierre cuidadosamente la bolsa que deba envasarse al vacío. El envasado solo funciona si la bolsa está completamente cerrada. En la medida de lo posible, coloque la bolsa de forma que su orificio de aspiración quede sobre una superficie lisa.
- 5) Presione el adaptador A/B **18/19** firmemente en el orificio de aspiración de la bolsa.
- 6) Pulse el botón  **16**. Tras esto, el piloto de control **16** se ilumina y el aparato extrae el aire de la bolsa. En cuanto se succiona el aire de la bolsa, el piloto de control **16** se apaga.
- 7) A continuación, podrá retirar el adaptador A/B **18/19** de la bolsa.

Envasado al vacío de recipientes

- 1) Conecte el tubo de envasado al vacío **17** en el dispositivo de aspiración  **9** del aparato.
- 2) Seleccione el adaptador **18/19/20** adecuado para el recipiente que desee utilizar y conéctelo en el tubo de envasado al vacío **17**.
- 3) Cierre la tapa **1**. Asegúrese de que las dos esquinas de la tapa **1** queden encastradas. En caso necesario, presiónelas hacia abajo sobre las marcas  y  de forma que la tapa **1** quede encastrada y cerrada.
- 4) Conecte el adaptador **18/19/20** en el dispositivo correspondiente del recipiente. Para obtener información adicional, consulte las instrucciones de uso del recipiente.
- 5) Pulse el botón  **16**. Tras esto, el piloto de control **16** se ilumina y el aparato extrae el aire del recipiente. En cuanto se succiona el aire del recipiente, el piloto de control **16** se apaga.
- 6) A continuación, pueden retirarse los adaptadores **18/19/20** del recipiente y del aparato.

Limpieza

PELIGRO

¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!

- Retire la clavija de red de la base de enchufe antes de comenzar con la limpieza.
- Durante la limpieza, asegúrese de que no penetre humedad en la carcasa del aparato.

¡CUIDADO!

Posibles daños en el aparato.

- No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos, ya que podrían dañar la superficie de la carcasa.
- No utilice objetos duros ni afilados para retirar cualquier resto adhesivo del alambre fundente **4**. De lo contrario, podría dañarse el alambre fundente **4** o el aislamiento.

Limpieza del aparato

- ◆ Limpie la superficie de la carcasa exclusivamente con un paño ligeramente humedecido con un producto de limpieza suave.
- ◆ Limpie el anillo superior **10** y el anillo inferior de sellado **5**, así como el sello de presión **11**, con un trapo húmedo. Asegúrese de que el aparato esté seco antes de volver a utilizarlo.

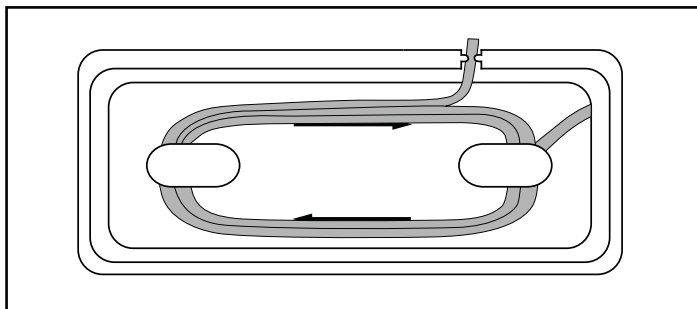
- ◆ Limpie los tubos de envasado al vacío **17** y los adaptadores **18/19/20** con un paño húmedo. Si quedan restos de suciedad, también pueden limpiarse estas piezas en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Asegúrese de que todas las piezas se hayan secado antes de volver a utilizarlas.
- ◆ Limpie la bandeja colectora situada en el espacio intermedio del anillo inferior de sellado **5** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas para eliminar los líquidos acumulados.



En caso necesario, también puede limpiarse la bandeja colectora en el lavavajillas. Para ello, asegúrese de que no quede aprisionada en el lavavajillas y utilice, si es posible, la bandeja superior.

Almacenamiento

El aparato tiene un enrollacables **3** integrado en su parte inferior que permite enrollar el cable de red mientras no se esté utilizando. Enrolle el cable de red en el enrollacables **3** en el sentido indicado por la flecha.



De esta manera, se evita que quede aprisionado, que se ensucie o que pueda ser una fuente de peligro al colgar suelto.

¡CUIDADO!

Posibles daños en el aparato.

- Durante el almacenamiento, no deje encastrada la tapa **1**. Con la tapa **1** encastrada, se ejerce una presión continua sobre el anillo superior **10** y el anillo inferior de sellado **5**, así como sobre el sello de presión **11**, que podría afectar a su funcionamiento.
- ◆ Guarde el aparato en un lugar limpio, seco y protegido de la radiación solar directa.

Desecho



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Asistencia técnica

ES**Servicio España**

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 389891_2201

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

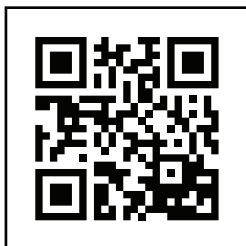
44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Pedido de recambios

Puede pedir recambios para este producto cómodamente por Internet en www.kompernass.com de forma permanente.



Escanee el código QR con su smartphone/tableta. Con este código QR, podrá acceder directamente a nuestra página web, ver los recambios disponibles y solicitarlos.

INDICACIÓN

- ▶ Si tiene algún problema con el pedido en línea, puede ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico.
- ▶ Especifique siempre el número de artículo (p. ej., 389891_2201) indicado en la portada de estas instrucciones de uso al realizar su pedido.
- ▶ Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.

Indice

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi	22
Diritto d'autore	22
Limitazione di responsabilità	22
Uso conforme	22
Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto	23
Disimballaggio	23
Smaltimento della confezione	23
Descrizione dell'apparecchio	24
Dati tecnici	25
Indicazioni relative alla sicurezza	25
Installazione e collegamento	27
Requisiti del luogo d'installazione	27
Collegamento elettrico	27
Funzioni	28
Consigli	28
Sigillatura della pellicola tubolare	30
Messa sotto vuoto	33
Messa sottovuoto della pellicola tubolare	33
Messa sottovuoto di contenitori e sacchetti richiudibili	35
Pulizia	37
Pulizia dell'apparecchio	37
Conservazione	38
Smaltimento	39
Assistenza	39
Importatore	39
Ordinazione dei pezzi di ricambio	40

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi

Questo documento è una versione cartacea abbreviata del manuale di istruzioni completo.



Scansionando questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il codice articolo (IAN) 389891_2201 si può aprire e scaricare il manuale di istruzioni completo.

AVVERTENZA!

Attenersi al manuale di istruzioni completo e alle avvertenze di sicurezza per evitare danni a persone e beni.

Le istruzioni brevi sono parte integrante del presente prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, ovvero la riproduzione delle immagini, anche se modificate, è consentita solo previo permesso scritto del produttore.

Limitazione di responsabilità

Tutte le informazioni tecniche contenute nel presente manuale di istruzioni, così come tutti i dati e le indicazioni relativi al collegamento e all'uso, corrispondono alle ultime informazioni disponibili al momento dell'invio in stampa, fornite in buona fede tenendo conto delle nostre attuali esperienze e conoscenze.

I dati, le illustrazioni e le descrizioni contenute nel presente manuale di istruzioni non costituiscono una base valida per alcun tipo di rivendicazione.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni derivanti da mancata osservanza del manuale di istruzioni, uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non consentite o uso di parti di ricambio non omologate.

Uso conforme

Il presente apparecchio è previsto esclusivamente per la sigillatura occasionale di alimenti sottovuoto, in ambiente domestico e in quantità adeguata all'utilizzo domestico. Questo prodotto non è destinato all'impiego commerciale o industriale né all'uso continuato.

Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme. Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi genere in caso di danni derivanti da uso non conforme. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Macchina sigillasacchetti
- 1 rotolo di pellicola
- 2 tubi flessibili
- 3 adattatori
- 1 anello di guarnizione di ricambio
- Queste istruzioni brevi

AVVISO

- Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Disimballaggio

- ◆ Togliere dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio, la pellicola tubolare e il istruzioni brevi.
- ◆ Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
- ◆ Sfilare la pellicola protettiva dal pannello di controllo.

⚠ PERICOLO

- Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato dai bambini come giocattolo. Pericolo di soffocamento.

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento e pertanto sono riciclabili.

Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi

AVVISO

- Durante il periodo di validità della garanzia conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Descrizione dell'apparecchio

Figura A

- 1 Coperchio dell'apparecchio
- 2 Apertura di aspirazione
- 3 Avvolgicavo
- 4 Cordoni di sigillatura
- 5 Anello di guarnizione inferiore
- 6 Limiti posteriori
- 7 Limiti anteriori
- 8 Dispositivo di sblocco del coperchio
- 9 Dispositivo di aspirazione 
- 10 Anello di guarnizione superiore
- 11 Guarnizione a pressione

Figura B

- 12 Tasto  (avvio/interruzione della funzione "sigillatura") con spia di controllo (rossa)
- 13 Tasto  (avvio/interruzione della funzione "messa sottovuoto e sigillatura") con spia di controllo (rossa)
- 14 Tasto  (attivazione/disattivazione della funzione aggiuntiva "Wet") con spia di controllo (verde)
- 15 Tasto  (attivazione/disattivazione della funzione aggiuntiva "Soft") con spia di controllo (verde)
- 16 Tasto  (avvio/interruzione della funzione "messa sottovuoto esternamente") con spia di controllo (verde)

Figura C

- 17 Tubo flessibile per messa sottovuoto
- 18 Adattatore A
- 19 Adattatore B
- 20 Adattatore C

Dati tecnici

Tensione di esercizio	220 - 240 V ~ (tensione alternata), 50/60 Hz
Potenza assorbita	125 W
Classe di protezione	II /  (doppio isolamento)
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Indicazioni relative alla sicurezza

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con un cavo di rete difettoso.
- Non utilizzare alcuna prolunga o ciabatta che non corrisponda ai requisiti obbligatori di sicurezza.
- Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio!
- Prima di cominciare con la pulizia, staccare sempre la spina dalla presa.
- Impedire la penetrazione di umidità nell'apparecchio durante la pulizia.

PERICOLO DI LESIONI!

- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni eseguite in modo non conforme possono causare il pericolo di lesioni per l'utente o di danni all'apparecchio. Inoltre la garanzia decade.
- La presa deve essere facilmente accessibile, in modo da poter disconnettere facilmente il cavo di rete in caso di necessità.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non siano sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio!
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è pronto per l'uso. Dopo l'uso o in caso di interruzioni del lavoro, disinserire sempre la spina dalla presa di rete, per evitare l'azionamento accidentale dell'apparecchio.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.

NOTA

- Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adegua sia a 50 Hz che a 60 Hz.

Installazione e collegamento

Requisiti del luogo d'installazione

Per l'uso sicuro e privo di guasti dell'apparecchio, il luogo di installazione deve soddisfare i seguenti requisiti:

- Nell'installazione dell'apparecchio, collocare l'apparecchio su una superficie solida, piana e orizzontale.
- Non azionare l'apparecchio in un ambiente surriscaldato, molto umido o bagnato o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- La presa deve essere facilmente accessibile, in modo da poter disconnettere facilmente il cavo di rete in caso di necessità.

Collegamento elettrico

ATTENZIONE

- Prima di collegare l'apparecchio, confrontare i dati di connessione (tensione e frequenza) sull'etichetta con quelli della rete elettrica. Questi dati devono corrispondere, per evitare di arrecare danni all'apparecchio.
- Assicurarsi che il cavo di rete dell'apparecchio sia privo di danni e non venga collocato su superfici bollenti e/o angoli acuminati.
- Assicurarsi che durante il funzionamento il cavo di rete non venga teso o piegato.
- Non fare pendere il cavo di rete sugli angoli (effetto di inciampo).

- ◆ Inserire la spina nella presa di corrente.

Funzioni

Tasto		Funzione
	12	Avvio/interruzione della funzione "sigillatura" (senza messa sottovuoto)
	13	Avvio/interruzione della funzione "messa sottovuoto e sigillatura"
	14	Attivazione/disattivazione della funzione aggiuntiva "Wet" (per alimenti particolarmente umidi)
	15	Attivazione/disattivazione della funzione aggiuntiva "Soft" (per alimenti sensibili alla pressione, ad es. frutta o torte)
	16	Avvio/interruzione della funzione "messa sottovuoto esternamente" (per la messa sottovuoto con tubo flessibile e adattatore)

Consigli

La tabella che segue contiene suggerimenti per una preparazione e lavorazione ottimali degli alimenti.

Alimento	NOTE	Recipiente consigliato	Funzione aggiuntiva consigliata
Carne/ pesce	– usare solo se fresco – non interrompere la catena del freddo	– sacchetto	
Verdure	– sbucciare o lavare e asciugare – scottare per qualche minuto in acqua bollente, raffreddare con acqua ghiacciata e asciugare, in modo da evitare la perdita di gusto e colore o la formazione di gas* durante la conservazione	– sacchetto	

Alimento	NOTE	Recipiente consigliato	Funzione aggiuntiva consigliata
Ortaggi a foglia/lat-tuga	– lavare e asciugare – non adatti al congelamento	– contenitore	
Frutta	– sbucciare o lavare e asciugare	– frigorifero: contenitore	
		– congelatore: sacchetto	 
Erbe aroma-tiche	– lavare e asciugare – mazzi interi	– sacchetto	
Prodotti da forno		– contenitore	
		– sacchetto	
Alimento in polvere	– coprire con un pezzo di carta da cucina nel sacchetto/contenitore o mettere sotto vuoto nella confezione originale	– sacchetto – contenitore	
Liquidi freddi		– contenitore	
	– eventualmente congelare brevemente	– sacchetto	
Cibi cotti raffreddati		– contenitore	
		– sacchetto	

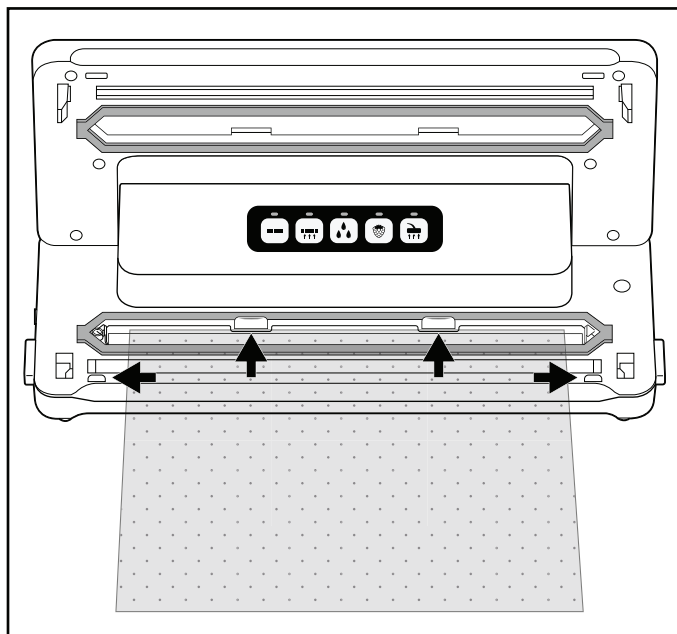
* Si applica ad es. a tutti i tipi di cavoli (broccoli, cavolini di Bruxelles, cavoli ricci ecc.), agli asparagi, alle taccole, ai fagioli, al broccolo romanesco e al cavolo cinese.

Sigillatura della pellicola tubolare

AVVERTENZE RELATIVE ALLA PELLICOLA

- ▶ La pellicola non deve essere più larga di 30 cm. Altrimenti non è possibile sigillarla correttamente.
- ▶ Per questo apparecchio utilizzare esclusivamente pellicole che da un lato siano strutturate (con punti o righe), che abbiano uno spessore di circa 0,17 - 0,29 mm (170 - 290 µ) e che siano di nylon (PA) - PE. Altrimenti il cordone di sigillatura non è ermetico e l'apparecchio si potrebbe danneggiare. Il tipo di pellicola è sempre indicato sulla confezione. A seconda del tipo e dello spessore della pellicola cambia la qualità del cordone di sigillatura.
- ▶ La pellicola fornita in dotazione è adatta per temperature comprese tra -20 °C e +110 °C.
- ▶ La pellicola fornita in dotazione è esente da BPA e adatta al microonde. Tuttavia non scaldare il sacchetto nel microonde se è completamente sigillato. Il sacchetto può scoppiare! Un lato del sacchetto deve essere aperto. Scaldare il sacchetto per massimo 3 minuti a non più di 900 W.

- 1) Ritagliare il più diritto possibile dalla pellicola tubolare la lunghezza del sacchetto desiderata con una forbice.
- 2) Aprire il coperchio dell'apparecchio **1** premendo i dispositivi di sblocco **8** e aprire il coperchio **1** verso l'alto.
- 3) Infilare l'estremità aperta del sacchetto dentro l'apparecchio fino a quando l'apertura del sacchetto non viene a trovarsi al centro all'interno dell'anello di tenuta inferiore **5**. Il sacchetto non deve arrivare oltre i limiti posteriori **6** e deve trovarsi compreso tra i limiti anteriori **7**. Se il sacchetto supera uno o entrambi i limiti **6/7**, non può venire correttamente sigillato:



AVVISO

- L'apertura del sacchetto deve trovarsi sul cordone di sigillatura **4** senza pieghe. Altrimenti la sigillatura non risulta corretta.

- 4) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**. La guarnizione a pressione **11** preme il sacchetto sul cordone di sigillatura **4** in modo tale che si formi un cordone liscio. Assicurarsi che entrambi gli angoli del coperchio dell'apparecchio **1** scattino in posizione. All'occorrenza premerli ancora una volta sulle apposite marcature e verso il basso in modo tale che il coperchio dell'apparecchio **1** scatti in posizione e si blocchi.
- 5) Premere il tasto **12**. La spia di controllo **12** si accende. Una volta concluso il processo di sigillatura, la spia di controllo **12** si accende brevemente e poi si spegne.

AVVISO

- È possibile interrompere in ogni momento l'operazione di sigillatura premendo nuovamente il tasto **12**. La spia di controllo **12** lampeggia e poi si spegne.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI

Se durante il processo di sigillatura la spia di controllo ⑫ non si spegne dopo massimo 10 secondi, ciò significa che l'apparecchio è guasto!

► In tal caso staccare subito la spina dalla presa di corrente. Non cercare mai di riparare autonomamente l'apparecchio. Rivolgersi al servizio clienti.

- 6) Aprire il coperchio dell'apparecchio ❶ premendo i dispositivi di sblocco ❸ e aprire il coperchio ❶ verso l'alto. Rimuovere il sacchetto. Una delle sue estremità è ora sigillata.

AVVISO

► Assicurarsi che il cordone di sigillatura sia adeguato. Un cordone di sigillatura corretto è liscio e presenta strisce diritte senza pieghe.

- 7) Riempire il sacchetto. Lasciare liberi sempre almeno 6 cm dal bordo da sigillare.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI

► Riempire il sacchetto in modo tale da impedire la fuoriuscita di resti di alimenti o liquidi nell'apparecchio all'atto della sigillatura.

- 8) Se non si desidera mettere il sacchetto sottovuoto, chiudere anche l'altro lato aperto.

AVVISO

► Attendere qualche secondo prima di saldare il sacchetto successivo, in modo da consentire all'apparecchio di raffreddarsi. Durante la fase di raffreddamento non è possibile attivare la funzione "Saldatura".

Messa sotto vuoto

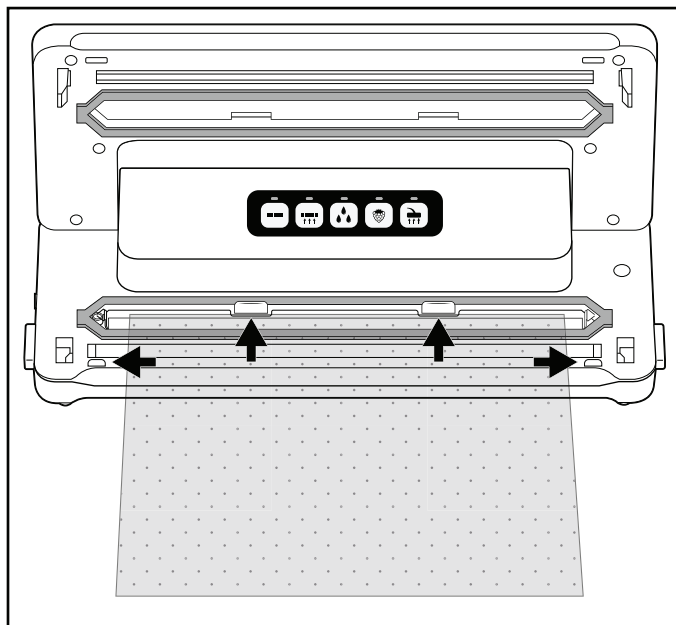
Messa sottovuoto della pellicola tubolare

All'atto della sigillatura è possibile estrarre al contempo l'aria dal sacchetto (sottovuoto):

NOTA

- Se si desidera mettere sotto vuoto sacchetti contenenti solo liquido, è preferibile congelare brevemente il liquido per evitare che venga aspirato nell'apparecchio durante l'operazione. Qualora si aspirassero comunque involontariamente piccole quantità di liquidi o alimenti, essi finiscono nella piccola vaschetta situata nello spazio intermedio dell'anello di guarnizione inferiore ❸.

- 1) Infilare l'estremità aperta del sacchetto dentro l'apparecchio fino a quando l'apertura del sacchetto non viene a trovarsi al centro all'interno dell'anello di tenuta inferiore ❸. Il sacchetto non deve arrivare oltre i limiti posteriori ❹ e deve essere compreso tra i limiti anteriori ❷. Altrimenti l'aspirazione e la sigillatura non funzionano:



- 2) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❶. Assicurarsi che entrambi gli angoli del coperchio dell'apparecchio ❶ scattino in posizione. All'occorrenza premerli ancora una volta sulle apposite marcature  e  verso il basso in modo tale che il coperchio dell'apparecchio ❶ scatti in posizione e si blocchi.

AVVISO

- Badare che l'anello di tenuta superiore **10** e l'anello di tenuta inferiore **5** non siano danneggiati! Altrimenti l'apparecchio non riesce ad aspirare l'aria dal sacchetto.
- Qualora uno degli anelli di guarnizione **10/5** fosse danneggiato, sfilarlo semplicemente dall'incavo e inserire in quest'ultimo la guarnizione di ricambio.

- 3) Eventualmente selezionare la funzione aggiuntiva adatta all'alimento. Altrimenti saltare questo passo e continuare con il punto 4):
- Premere il tasto  **14** se si desidera mettere sottovuoto alimenti particolarmente umidi o succosi quali carne appena marinata o frutta tagliata. La presenza di umidità tra la pellicola e il cordone di sigillatura può rendere difettosi i cordoni di sigillatura. Attivando questa funzione si aumenta il tempo di sigillatura in modo che il cordone di sigillatura sia più stabile.
Se è attivata la funzione aggiuntiva  "Wet", si accende la spia di controllo **14**.
 - Premere il tasto  **15** se si desidera mettere sottovuoto alimenti sensibili alla pressione, ad esempio torte o frutta a chicchi. Attivando la funzione aggiuntiva "Soft" si riduce un poco la pressione negativa e l'alimento non viene schiacciato molto.
Se è attivata la funzione aggiuntiva  "Soft", si accende la spia di controllo **15**.

NOTA

- Se si desidera mettere sottovuoto un alimento umido e sensibile alla pressione, è possibile attivare contemporaneamente entrambe le funzioni aggiuntive.
- 4) Premere il tasto  **13**. La spia di controllo **13** si accende e l'apparecchio aspira l'aria dal sacchetto. Non appena l'aria è stata aspirata, si accende anche la spia di controllo  **12**. L'apparecchio sigilla ora il sacchetto. Una volta conclusa l'operazione di sigillatura, le due spie di controllo **13/12** lampeggiano e poi si spengono.
- 5) Quando entrambe le spie di controllo **13/12** si sono spente, si può aprire il coperchio premendo sui dispositivi di sblocco del coperchio **8** e aprendo il coperchio dell'apparecchio **1** verso l'alto. Rimuovere il sacchetto messo sottovuoto e sigillato.

NOTA

- È possibile interrompere in ogni momento l'operazione di messa sottovuoto premendo nuovamente il tasto  **13**. La relativa spia di controllo **13** si spegne. Se si preme nuovamente il tasto  **13**, l'operazione di messa sottovuoto viene proseguita.
Se l'apparecchio è già passato all'operazione di sigillatura e la spia di controllo **12** è accesa, si può interrompere l'operazione anche con il tasto  **12**. In un primo momento le spie di controllo **13/12** lampeggiano, poi si spengono. L'apparecchio interrompe l'operazione di sigillatura.
- Dopo aver messo sottovuoto e saldato 5 sacchetti, lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 1 minuto. Durante questa fase di raffreddamento è possibile che non si riesca ad avviare l'apparecchio.
Dopo la fase di raffreddamento si può riutilizzare l'apparecchio normalmente (anche se non è ancora trascorso un minuto intero).

CONSIGLIO "COTTURA SOUS VIDE"

- Poiché la pellicola fornita in dotazione è adatta a temperature comprese tra -20 °C e +110 °C, la si può utilizzare per la cosiddetta "cottura sous vide" (cottura sottovuoto). "Sous-vide" è un'espressione francese e significa "sottovuoto". Nella cottura sottovuoto i cibi (prevalentemente carne o pesce, ma anche verdura) vengono sigillati in un sacchetto sottovuoto e poi cotti dentro di esso a bassa temperatura (circa 50 - 90 °C) a bagnomaria o a vapore. Ciò ha il vantaggio che durante la cottura gli aromi e i profumi non possono fuoriuscire. I cibi non si asciugano e le vitamine e gli aromi vengono mantenuti. Erbe o spezie che vengono sigillate assieme ai cibi nel sacchetto sottovuoto trasferiscono in modo più intenso il loro gusto ai cibi.

Messa sottovuoto di contenitori e sacchetti richiudibili

NOTA

- Se si desidera mettere sotto vuoto contenitori o sacchetti contenenti solo liquido, è meglio congelare brevemente i liquidi per evitare che vengano aspirato nell'apparecchio durante l'operazione. Qualora si aspirassero comunque involontariamente piccole quantità di liquidi o alimenti, essi finiscono nella piccola vaschetta situata nello spazio intermedio dell'anello di guarnizione inferiore **5**.

Con i tubi flessibili per messa sottovuoto **17** e i relativi adattatori **18/19/20** compresi nel materiale in dotazione si possono mettere sottovuoto contenitori e sacchetti richiudibili. Con alcuni sacchetti o contenitori di diversi produttori è possibile che non sia necessario un adattatore **18/19/20** e che si possa infilare direttamente il raccordo nero del tubo flessibile per messa sottovuoto **17** nel sacchetto/contenitore. Provare qual è l'adattatore **18/19/20** più idoneo o se l'adattatore **18/19/20** non è affatto necessario.

NOTA

- I contenitori e sacchetti adeguati sono reperibili separatamente nel nostro negozio online, vedere al riguardo il capitolo "Ordinazione dei pezzi di ricambio".
- I tubi flessibili per messa sottovuoto **17** e gli adattatori **18/19/20** sono compatibili anche con sacchetti e contenitori di altri produttori.

Adattatore	adatto ad es. a
Adattatore A 18	CASO* (serie VacuBoxx), Ernesto, diversi sacchetti con valvola
Adattatore B 19	FoodSaver** (contenitori ermetici FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, set pietanziera T020-00024), diversi sacchetti con valvola
Adattatore C 20	CASO* (set contenitori sottovuoto, tappi da vino), FoodSaver** (set contenitori FSC003)
Senza adattatore	FoodSaver** (tappi da vino, box per marinatura)

* CASO è un marchio registrato della Caso Holding GmbH.

**FoodSaver è un marchio registrato della Sunbeam Products, Inc.

Messa sottovuoto di sacchetti

- 1) Allacciare un tubo flessibile per messa sottovuoto **17** al dispositivo di aspirazione  **9** dell'apparecchio.
- 2) Scegliere l'adattatore A/B **18/19** adatto al sacchetto che si desidera mettere sottovuoto e applicarlo al tubo flessibile di messa a vuoto **17**.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**. Assicurarsi che entrambi gli angoli del coperchio dell'apparecchio **1** scattino in posizione. All'occorrenza premere ancora una volta verso il basso al livello delle apposite marcature  e  in modo tale che il coperchio dell'apparecchio **1** scatti in posizione e si blocchi.
- 4) Chiudere accuratamente il sacchetto da mettere sottovuoto. La messa sottovuoto funziona solo se il sacchetto è completamente chiuso. Si consiglia di posizionare il sacchetto in modo tale che l'apertura di aspirazione del sacchetto poggia su una superficie liscia.
- 5) Premere con forza l'adattatore A/B **18/19** sull'apertura di aspirazione del sacchetto.
- 6) Premere il tasto  **16**. La spia di controllo **16** si accende e l'apparecchio aspira l'aria dal sacchetto. Non appena l'aria è stata aspirata, la spia di controllo **16** si spegne.
- 7) Ora si può rimuovere l'adattatore A/B **18/19** dal sacchetto.

Messa sottovuoto di contenitori

- 1) Allacciare un tubo flessibile per messa sottovuoto **17** al dispositivo di aspirazione  **9** dell'apparecchio.
- 2) Scegliere l'adattatore **18/19/20** adatto al contenitore che si desidera mettere sottovuoto e applicarlo al tubo flessibile per messa sottovuoto **17**.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**. Assicurarsi che entrambi gli angoli del coperchio dell'apparecchio **1** scattino in posizione. All'occorrenza premersi ancora una volta verso il basso al livello delle apposite marcature  e  in modo tale che il coperchio dell'apparecchio **1** scatti in posizione e si blocchi.
- 4) Collegare l'adattatore **18/19/20** al relativo dispositivo del contenitore. Per ulteriori informazioni consultare le istruzioni per l'uso del contenitore.
- 5) Premere il tasto  **16**. La spia di controllo **16** si accende e l'apparecchio aspira l'aria dal contenitore. Non appena l'aria è stata aspirata, la spia di controllo **16** si spegne.
- 6) Ora si può rimuovere l'adattatore **18/19/20** dal contenitore e dall'apparecchio.

Pulizia

PERICOLO

Pericolo di morte a causa di scossa elettrica!

- Prima di cominciare con la pulizia, staccare sempre la spina dalla presa.
- Impedire la penetrazione di umidità nell'apparecchio durante la pulizia.

ATTENZIONE

Possibile danneggiamento dell'apparecchio.

- Per evitare di danneggiare la superficie dell'alloggiamento dell'apparecchio, non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare oggetti duri o acuminati per rimuovere eventuali resti di colla dal cordone di sigillatura **4**. Altrimenti il cordone di sigillatura **4** o l'isolamento si potrebbero danneggiare.

Pulizia dell'apparecchio

- ◆ Pulire la superficie dell'alloggiamento con un panno leggermente inumidito e un detergente delicato.
- ◆ Passare un panno umido sull'anello di tenuta superiore **10** e inferiore **5** nonché sulla guarnizione a pressione **11**. Accertarsi che l'apparecchio sia asciutto prima di utilizzarlo nuovamente.

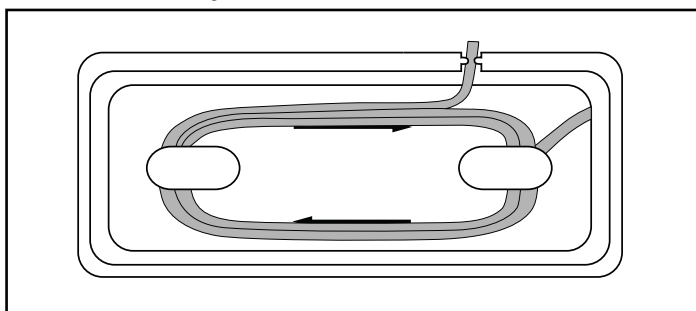
- ◆ Strofinare i tubi flessibili per messa sotto vuoto 17, nonché l'adattatore 18/19/20 con un panno umido. In caso di sporco resistente questi componenti possono anche venire puliti in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo. Prima di riutilizzare i componenti, accertarsi che questi siano ben asciutti.
- ◆ Lavare la vaschetta per i liquidi situata nello spazio intermedio dell'anello di tenuta inferiore 5 con acqua calda e un poco di detersivo.



All'occorrenza si può lavare la vaschetta anche in lavastoviglie. Assicurarsi che non la vaschetta non si incastri nella lavastoviglie e utilizzare se possibile il cestello superiore della lavastoviglie.

Conservazione

L'apparecchio possiede un dispositivo integrato di avvolgimento del cavo 3 sul lato inferiore dell'alloggiamento, con il quale si può avvolgere il cavo di rete quando l'apparecchio stesso non viene utilizzato. Avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'avvolgicavo 3 nel senso delle frecce mostrate.



In tal modo si evita che il cavo venga schiacciato o imbrattato o resti appeso, diventando fonte di pericolo.

ATTENZIONE

Possibile danneggiamento dell'apparecchio.

- Quando si ritira l'apparecchio non far scattare in posizione il coperchio dell'apparecchio 1! Quando il coperchio dell'apparecchio 1 è innestato in posizione, viene esercitata continuamente pressione sull'anello di tenuta superiore 10 e inferiore 5 nonché sulla guarnizione a pressione 11. Ciò potrebbe comprometterne il funzionamento.
- ◆ Sistemare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto privo di irradiazione solare diretta.

Smaltimento



Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU-RAEE (Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche).

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 389891_2201

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

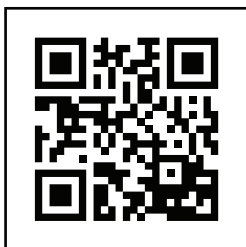
44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Ordinazione dei pezzi di ricambio

È sempre possibile ordinare comodamente pezzi di ricambio per questo prodotto su Internet, all'indirizzo **www.kompernass.com**.



Scansionare il codice QR con lo smartphone/il tablet. Con questo codice QR si giunge direttamente al nostro sito web ed è possibile vedere e ordinare i ricambi disponibili.

AVVERTENZA

- Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.
- Al momento dell'ordine si prega di indicare sempre il codice articolo (per es 389891_2201), che può essere tratto dalla copertina di questo manuale di istruzioni.
- Si tenga presente che l'ordinazione online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

Índice

Informações sobre este guia rápido	42
Direitos de autor	42
Limitação da responsabilidade	42
Utilização correta	42
Material fornecido e inspeção de transporte	43
Desembalagem	43
Eliminação da embalagem	43
Descrição do aparelho	44
Dados técnicos	45
Instruções de segurança	45
Instalação e ligação	47
Requisitos em relação ao local de instalação	47
Ligação elétrica	47
Funções	48
Dicas	48
Selar película tubular	50
Embalar em vácuo	53
Embalar em vácuo com película tubular	53
Embalar em vácuo com recipientes e sacos reutilizáveis	55
Limpeza	57
Limpar o aparelho	57
Armazenamento	58
Eliminação	59
Assistência Técnica	59
Importador	59
Encomendar peças sobresselentes	60

Informações sobre este guia rápido

Este documento é uma versão impressa resumida do manual de instruções completo.



Através da leitura deste código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir e descarregar o manual de instruções completo, introduzindo o número de artigo (IAN) 389891_2201.

⚠ AVISO!

Tenha em atenção o manual de instruções completo e as instruções de segurança, a fim de evitar danos pessoais e materiais.

O guia rápido é parte integrante deste produto. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Guarde convenientemente o guia rápido e, ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo editadas, sem a autorização por escrito do fabricante.

Limitação da responsabilidade

Todos os dados, informações e indicações técnicos relativos à ligação e operação, presentes neste manual de instruções, correspondem à última versão impressa e são elaborados com base nos nossos melhores conhecimentos e tendo em consideração as nossas experiências e descobertas até ao momento.

Excluem-se os direitos relativos a dados, ilustrações e descrições presentes neste manual.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes da inobservância do manual, de uma utilização incorreta, de reparações inadequadas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças de reposição não aprovadas.

Utilização correta

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

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

Material fornecido e inspeção de transporte

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

- Aparelho de selagem a vácuo
- 1 Rolo de película
- 2 Mangueiras
- 3 Adaptadores
- 1 Anel vedante sobresselente
- Este guia rápido

NOTA

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

Desembalagem

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

⚠ PERIGO

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

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.

A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais da embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a identificação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos



NOTA

- Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de devolução.

Descrição do aparelho

Figura A

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

Figura B

- ❿ Botão  (iniciar/parar a função “Selar”) com luz de controlo (vermelha)
- ⓫ Botão  (iniciar/parar a função “Embalar a vácuo e selar”) com luz de controlo (vermelha)
- ⓬ Botão  (ativar/desativar a função adicional “Wet”) com luz de controlo (verde)
- ⓭ Botão  (ativar/desativar a função adicional “Soft”) com luz de controlo (verde)
- ⓮ Botão  (iniciar/parar a função “Embalar em vácuo externo”) com luz de controlo (verde)

Figura C

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

Dados técnicos

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

Instruções de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

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

PERIGO DE FERIMENTOS!

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

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

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

NOTA

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

Instalação e ligação

Requisitos em relação ao local de instalação

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

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

Ligação elétrica

ATENÇÃO

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

- ◆ Insira a ficha na tomada de rede.

Funções

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

Dicas

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

Alimento	Indicações	Recipiente aconselhado	Função adicional aconselhada
Carne/peixe	- utilizar apenas produto fresco e de qualidade - não interromper a cadeia de frio	Saco	
Legumes	- descascar ou lavar e secar - escaldar durante alguns minutos em água a ferver, passar por água com gelo e secar, de modo a evitar a perda de cor e sabor ou a formação de gás* durante a conservação	Saco	

Alimento	Indicações	Recipiente aconselhado	Função adicional aconselhada
Legumes de folha/salada	– lavar e secar – não convém congelar	– Caixa de conservação	
Fruta	– descascar ou lavar e secar	– Frigorífico: caixa de conservação	
		– Congelador: saco	 
Ervas aromáticas	– lavar e secar – hastes inteiras	– Saco	
Produtos de pastelaria		– Caixa de conservação	
		– Saco	
Alimentos em pó	– colocar um pedaço de papel de cozinha na parte superior do saco/caixa de conservação ou embalar a vácuo na embalagem original	– Saco – Caixa de conservação	
Líquidos frios		– Caixa de conservação	
	– se necessário, congelar ligeiramente	– Saco	
Refeições cozinhadas, frias		– Caixa de conservação	
		– Saco	

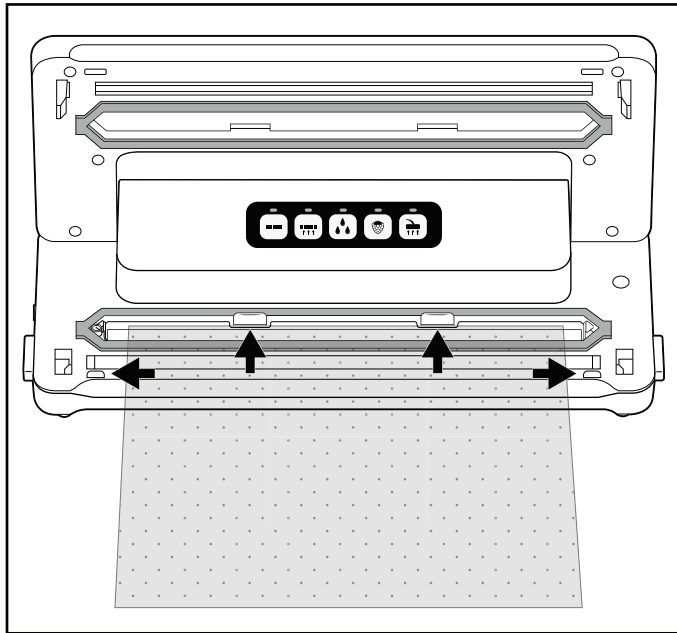
* Aplica-se, p. ex., a todos os tipos de couve (brócolos, couve-de-bruxelas, couve frisada, etc.), espargos, ervilhas de quebrar, feijão, romanesco e pak choy.

Selar película tubular

INDICAÇÕES SOBRE A PELÍCULA

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

- 1) Corte o comprimento desejado da película tubular para o seu saco com uma tesoura o mais direito possível.
- 2) Abra a tampa do aparelho **1**, pressionando os desbloqueios da tampa **8** e levante a tampa do aparelho **1** para cima.
- 3) Coloque a extremidade aberta do saco dentro do aparelho, de forma que a abertura do saco fique centrada dentro do anel vedante inferior **5**. O saco pode chegar no máximo até aos limites traseiros **6** e tem de ficar entre os limites dianteiros **7**. Se o saco ultrapassar um ou os dois limites **6/7**, o saco não pode ser selado devidamente:

**NOTA**

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

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

NOTA

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

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS

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

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

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

NOTA

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

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

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS

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

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

NOTA

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

Embalar em vácuo

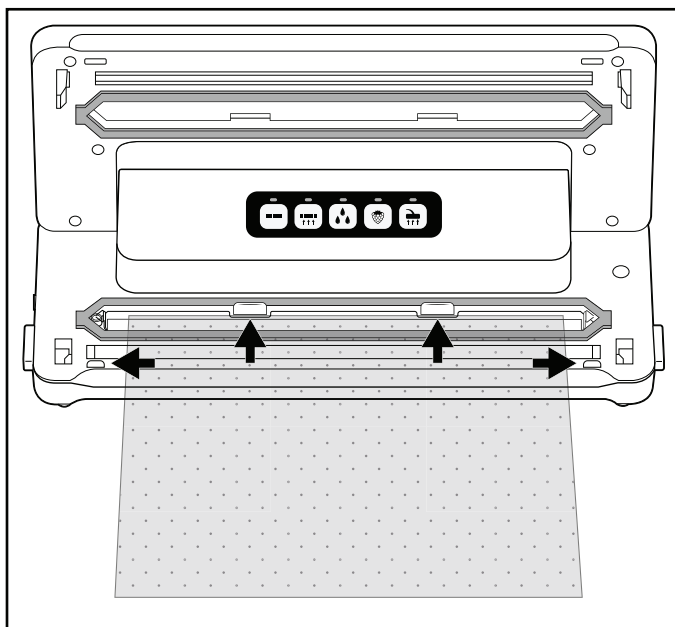
Embalar em vácuo com película tubular

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

NOTA

- Se pretender embalar a vácuo sacos contendo apenas líquido, é preferível congelar ligeiramente o líquido para este não ser aspirado para dentro do aparelho durante o embalamento a vácuo. No entanto, se forem aspiradas involuntariamente pequenas quantidades de líquidos ou alimentos, estas ficam no recipiente de recolha de líquidos pequeno que se encontra entre o anel vedante inferior ❸.

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



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

NOTA

- Observe se o anel vedante superior **10** e o anel vedante inferior **5** não estão danificados! Caso contrário o aparelho não pode aspirar o ar do saco.
- Se um dos anéis vedantes **10/5** estiver danificado, remova-o simplesmente da cavidade e pressione o anel vedante sobresselente para dentro da mesma.

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

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

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

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

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

Se a função adicional  “Soft” for ativada, a respetiva luz de controlo **15** acende-se.

NOTA

- Se desejar embalar a vácuo um alimento húmido e sensível a pressão, também poderá ativar simultaneamente ambas as funções adicionais.

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

NOTA

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

DICA - "COZINHAR EM SOUS-VIDE"

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

Embarar em vácuo com recipientes e sacos reutilizáveis

NOTA

- Se pretender embarar a vácuo recipientes ou sacos contendo apenas líquido, é preferível congelar ligeiramente o líquido, para este não ser aspirado para dentro do aparelho durante o processo de embaramento a vácuo. No entanto, se forem aspiradas involuntariamente pequenas quantidades de líquidos ou alimentos, estas ficam no recipiente de recolha de líquidos pequeno que se encontra entre o anel vedante inferior **5**.

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

NOTA

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

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

*CASO é uma marca registada da Caso Holding GmbH.

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

Embalar em vácuo com sacos

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

Embalar em vácuo com recipientes

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

Limpeza

PERIGO

Perigo de morte devido a choque elétrico!

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

ATENÇÃO

Possibilidade de danos no aparelho.

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

Limpar o aparelho

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

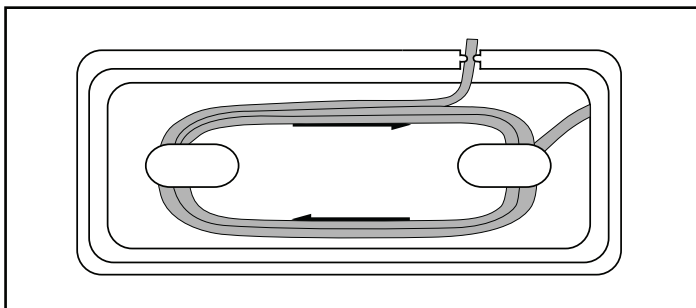
- ◆ Limpe as mangueiras de vácuo 17 e os adaptadores 18/19/20 com um pano húmido. Em caso de sujidade entranhada, também pode lavar estas peças com água quente e um pouco de detergente da louça. Antes de uma nova utilização, certifique-se de que todas as peças estão secas.
- ◆ Lave o recipiente de recolha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



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

Armazenamento

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



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

ATENÇÃO

Possibilidade de danos no aparelho.

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

Eliminação



**Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum.
Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia
2012/19/EU (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos).**

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor.
Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



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

Assistência Técnica



Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 389891_2201

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

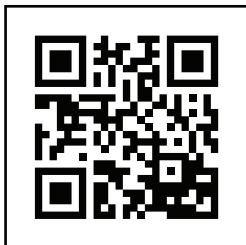
44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Encomendar peças sobresselentes

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



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

NOTA

- ▶ Se tiver problemas com a encomenda online, pode contactar o nosso centro de assistência técnica por telefone ou por e-mail.
- ▶ Ao encomendar, indique sempre o número de artigo (p. ex. 389891_2201), que se encontra na folha de rosto deste manual de instruções.
- ▶ Tenha em atenção que a encomenda online de peças sobresselentes não está disponível para todos os países de envio.

Contents

Information about this short manual	62
Copyright	62
Limitation of liability	62
Intended use	62
Package contents and transport inspection	63
Unpacking	63
Disposal of packaging materials	63
Description of the appliance	64
Technical data	64
Safety guidelines	65
Setting up and connecting	67
Set-up location requirements	67
Electrical connection	67
Functions	68
Tips	68
Welding a tube film	70
Vacuum sealing	73
Vacuuming the tube film	73
Vacuuming containers and resealable bags	75
Cleaning	77
Cleaning the appliance	77
Storage	78
Disposal	79
Service	79
Importer	79
Ordering replacement parts	80

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), 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.

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

Food	Notes	Recommended container	Recommended additional function
Leafy vegetables/lettuce	– wash and dry – not suitable for freezing	– Container	
Fruit	– peel or wash and dry	– Refrigerator: container	
		– Freezer: bag	 
Herbs	– wash and dry – whole sprig	– Bag	
Baked products		– Container	
		– Bag	
Powdery food	– place a piece of kitchen paper in the top of the bag/ container or vacuum seal in the original packaging	– Bag – Container	
Cold liquids		– Container	
	– freeze briefly, if necessary	– Bag	
Cooled, cooked foods		– Container	
		– Bag	

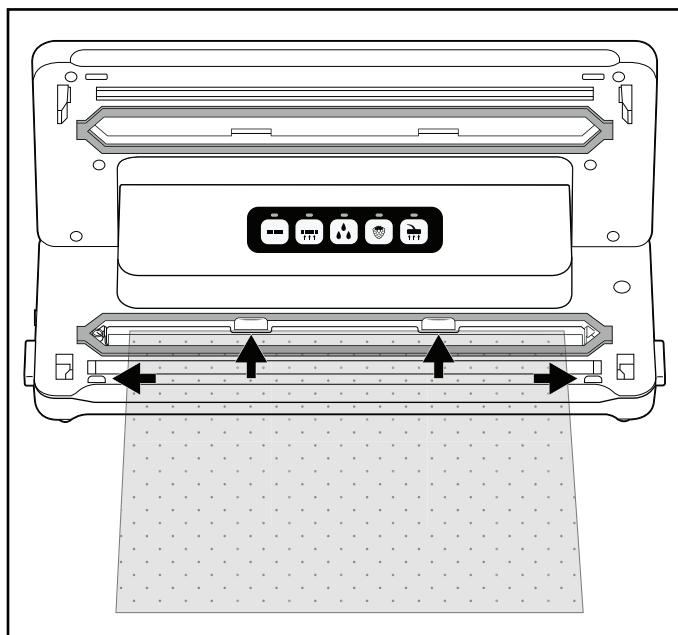
*Applies, for example, to all types of cabbage (broccoli, Brussels sprouts, kale, etc.), asparagus, sugar snap peas, beans, romanesco and pak choy.

Welding a tube film

NOTES ON THE FILM

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

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



NOTE

- The bag opening must lie flat on the 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

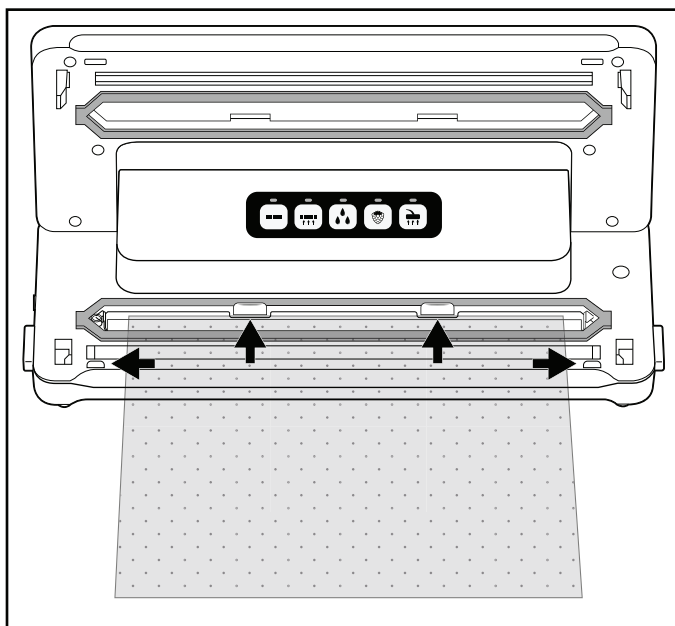
Vacuuming the tube film

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

*CASO is a registered trademark of Caso Holding GmbH.

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

Vacuuming sealing bags

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

Vacuum sealing containers

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

Cleaning

DANGER

Risk of fatal injury from electrocution!

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

CAUTION

Possible damage to the appliance.

- ▶ Do not use aggressive or abrasive cleaning agents, as these may corrode the surface of the casing.
- ▶ Do not use any hard or sharp objects to remove any adhesive 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.

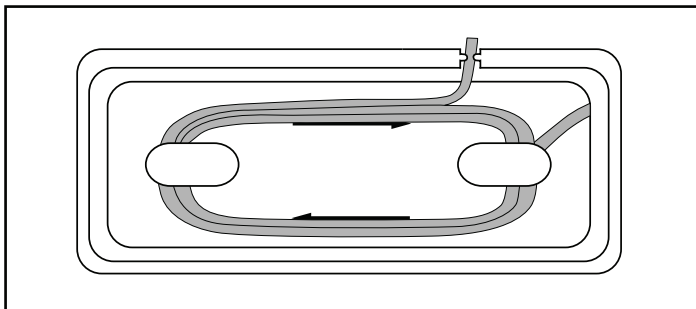
- ◆ Clean the drip tray that is located between the lower sealing ring ⑤ in warm water with a little detergent.



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



Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

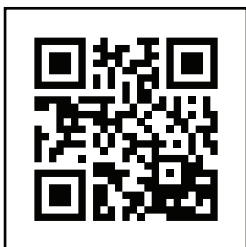
44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Ordering replacement parts

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



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

NOTE

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Please always quote the article number (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.

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	82
Urheberrecht	82
Haftungsbeschränkung	82
Bestimmungsgemäße Verwendung	82
Lieferumfang und Transportinspektion	83
Auspacken	83
Entsorgung der Verpackung	83
Gerätebeschreibung	84
Technische Daten	85
Sicherheitshinweise	85
Aufstellen und Anschließen	87
Anforderungen an den Aufstellort	87
Elektrischer Anschluss	87
Funktionen	88
Tipps	88
Schlauchfolie verschweißen	90
Vakuuieren	93
Schlauchfolie vakuumieren	93
Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren	95
Reinigung	97
Gerät reinigen	97
Aufbewahrung	98
Entsorgung	99
Service	99
Importeur	99
Ersatzteile bestellen	100

Informationen zu dieser Kurzanleitung

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



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

⚠ WARNUNG!

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

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Haftungsbeschränkung

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

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Einschweißen und Vakuumieren von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen und nur im privaten Hausgebrauch vorgesehen. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Einsatz und nicht für den Dauereinsatz bestimmt.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Auspacken

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

⚠ GEFAHR

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A

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

Abbildung B

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

Abbildung C:

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

Technische Daten

Betriebsspannung	220 - 240 V ~ (Wechselspannung), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	125 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals mit einem fehlerhaften Netzkabel.
- Benutzen Sie keine Verlängerungskabel oder Steckdosenleisten, die nicht den erforderlichen Sicherheitsbestimmungen entsprechen.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes!
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt.

VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Verletzungsgefahren für den Benutzer entstehen oder das Gerät wird beschädigt. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Netzkabel im Notfall leicht abgezogen werden kann.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen!
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Netzstecker aus der Steckdose, um versehentliches Einschalten zu vermeiden.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

HINWEIS

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Aufstellen und Anschließen

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Bei Aufstellung des Gerätes das Gerät auf eine feste, flache und waagerechte Unterlage stellen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Netzkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.

Elektrischer Anschluss

ACHTUNG

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
 - Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel des Gerätes unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen und/oder scharfe Kanten verlegt wird.
 - Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht straff gespannt oder geknickt wird.
 - Lassen Sie das Netzkabel nicht über Ecken hängen (Stolperdrahteffekt).
- ♦ Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

Funktionen

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

Tipps

In nachfolgender Tabelle erhalten Sie Hinweise zur optimalen Vorbereitung und Verarbeitung der Lebensmittel.

Lebensmittel	Hinweise	Empfohlenes Behältnis	Empfohlene Zusatz-Funktion
Fleisch/Fisch	– nur in frischer Qualität verwenden, – Kühlkette nicht unterbrechen	– Beutel	
Gemüse	– schälen oder waschen und trocknen – wenige Minuten in kochendem Wasser blanchieren, mit Eiswasser abschrecken und abtrocknen, um den Verlust von Geschmack und Farbe oder Gasbildung* während der Lagerung zu vermeiden	– Beutel	

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

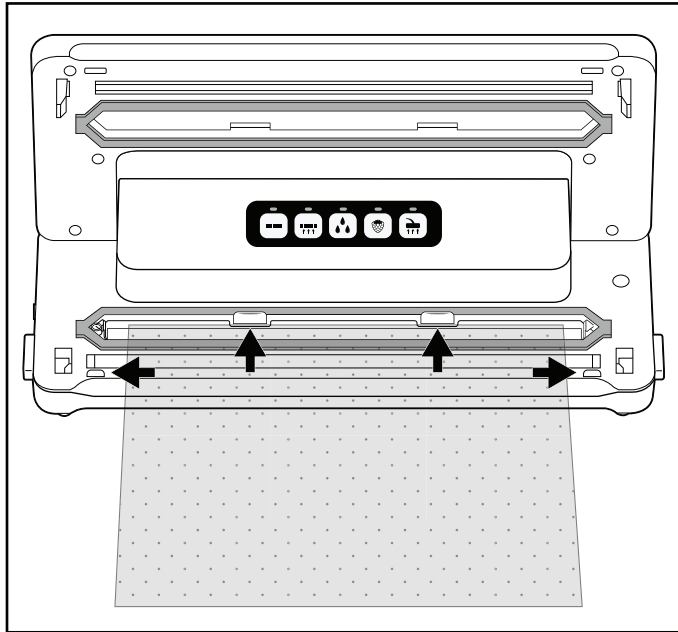
* Gilt z. B. für alle Kohlsorten (Brokkoli, Rosenkohl, Grünkohl etc.), Spargel, Zuckerschoten, Bohnen, Romanesco und Pak Choy.

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

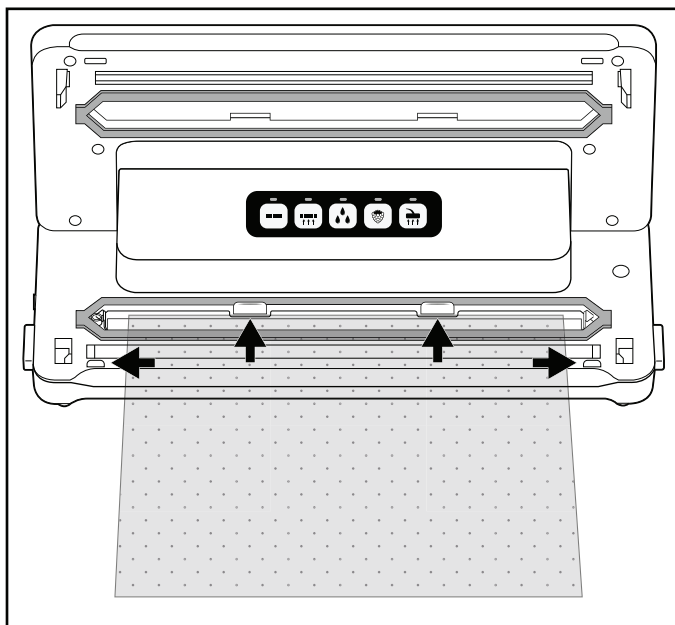
Schlauchfolie vakuuieren

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

HINWEIS

- Wenn Sie Beutel mit ausschließlich flüssigem Inhalt vakuuieren wollen, frieren Sie die Flüssigkeiten am besten kurz an, damit sie während des Vakuuierens nicht in das Gerät gesaugt werden. Sollten doch mal ungewollt kleinere Mengen an Flüssigkeiten oder Lebensmittel eingesaugt werden, gelangen diese in die kleine Auffangschale, die sich zwischen dem unteren Dichtungsring **5** befindet.

- 1) Legen Sie das offene Ende des Beutels so weit in das Gerät, dass sich die Öffnung des Beutels mittig innerhalb des unteren Dichtungsringes **5** befindet. Der Beutel darf maximal bis an die hinteren Begrenzungen **6** stoßen und muss zwischen den vorderen Begrenzungen **7** liegen. Ansonsten funktioniert das Absaugen und Verschweißen nicht:



- 2) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels **1** einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen und herunter, so dass der Gerätedeckel **1** einrastet und verriegelt ist.

HINWEIS

- ▶ Achten Sie darauf, dass der obere **10** und der untere Dichtungsring **5** nicht beschädigt sind! Ansonsten kann das Gerät die Luft nicht aus dem Beutel saugen.
- ▶ Sollte einer der Dichtungsringe **10/5** beschädigt sein, ziehen Sie diesen einfach aus der Vertiefung heraus und drücken Sie die Ersatzdichtung in die Vertiefung rein.

3) Wählen Sie gegebenenfalls die passende Zusatz-Funktion für Ihr Lebensmittel. Ansonsten überspringen Sie diesen Handlungsschritt und fahren mit Punkt 4) fort:

- Drücken Sie die Taste  **14**, wenn Sie ein besonders feuchtes oder saftiges Lebensmittel, wie frisch mariniertes Fleisch oder geschnittenes Obst, vakuumieren wollen.
Wenn sich Feuchtigkeit zwischen der Folie an der Schweißnaht befindet, kann dies zu fehlerhaften Schweißnähten führen. Bei Aktivierung dieser Funktion wird die Zeit des Verschweißens erhöht, so dass die Schweißnaht stabiler ist.
Wenn die Zusatz-Funktion  „Wet“ aktiviert ist, leuchtet die dazugehörige Kontrollleuchte **14**.
- Drücken Sie die Taste  **15**, wenn Sie druckempfindliche Lebensmittel, wie Torten oder Beeren, vakuumieren wollen. Bei Aktivierung der Zusatz-Funktion „Soft“ wird der Unterdruck etwas reduziert und das Lebensmittel nicht so stark gequetscht.
Wenn die Zusatz-Funktion  „Soft“ aktiviert ist, leuchtet die dazugehörige Kontrollleuchte **15**.

HINWEIS

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

HINWEIS

- Sie können den Vakuumiervorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie die Taste  **13** erneut drücken. Die dazugehörige Kontrollleuchte **13** erlischt. Wenn Sie die Taste  **13** erneut drücken, wird der Vakuumiervorgang fortgesetzt.
Hat das Gerät schon in den Versiegelungsvorgang gewechselt und die Kontrollleuchte **12** leuchtet zusätzlich, kann der Vorgang auch mit der Taste  **12** abgebrochen werden. Die Kontrollleuchten **13/12** blinken erst und erlöschen dann. Das Gerät stoppt den Versiegelungsvorgang.
- Wenn Sie 5 Beutel hintereinander vakuumiert und verschweißt haben, lassen Sie das Gerät ca. 1 Minute abkühlen. Während dieser Abkühlphase kann es sein, dass sich das Gerät nicht starten lässt.
Nach der Abkühlphase können Sie das Gerät normal weiterverwenden (auch wenn noch keine ganze Minute verstrichen ist).

TIPP - „SOUS-VIDE-GAREN“

- Da die mitgelieferte Folie für Temperaturen zwischen -20 °C und +110 °C geeignet ist, können Sie diese zum sogenannten „Sous-vide-Garen“ (Vakuumgaren) nutzen. „Sous-vide“ ist französisch und bedeutet „unter Vakuum“. Beim Vakuumgaren wird das Gargut (hauptsächlich Fisch oder Fleisch, jedoch ist auch Gemüse möglich) in einem Vakuumbeutel eingeschweißt und dann darin bei Niedrigtemperatur (ca. 50 bis 90 °C) im Wasserbad oder unter Dampf gegart. Das hat den Vorteil, dass flüchtige Geschmacksstoffe oder Aromen während des Garens nicht austreten können. Das Gargut trocknet nicht aus und Vitamine und Aromen werden geschont. Kräuter oder Gewürze, die mit in den Vakuumbeutel eingeschweißt werden, geben ihren Geschmack intensiver an das Gargut ab.

Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren

HINWEIS

- Wenn Sie Behälter oder Beutel mit ausschließlich flüssigem Inhalt vakuumieren wollen, frieren Sie die Flüssigkeiten am besten kurz an, damit sie während des Vakuumierens nicht in das Gerät gesaugt werden. Sollten doch mal ungewollt kleinere Mengen an Flüssigkeiten oder Lebensmittel eingesaugt werden, gelangen diese in die kleine Auffangschale, die sich zwischen dem unteren Dichtungsring **5** befindet.

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

HINWEIS

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

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

*CASO ist eine eingetragene Marke der Caso Holding GmbH.

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

Beutel vakuumieren

- 1) Schließen Sie einen Vakuumschlauch **17** an die Ansaugvorrichtung  **9** des Gerätes an.
- 2) Wählen Sie den passenden Adapter A/B **18/19** für den Beutel, den Sie vakuumieren wollen und stecken Sie diesen auf den Vakuumschlauch **17**.
- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels **1** einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen  und  herunter, so dass der Gerätedeckel **1** einrastet und verriegelt ist.
- 4) Schließen Sie den zu vakuumierenden Beutel sorgfältig. Das Vakuumieren funktioniert nur, wenn der Beutel komplett verschlossen ist. Positionieren Sie den Beutel am besten so, dass die Absaugöffnung des Beutels auf einer glatten Oberfläche liegt.
- 5) Drücken Sie den Adapter A/B **18/19** fest auf die Absaugöffnung am Beutel.
- 6) Drücken Sie die Taste  **16**. Die Kontrollleuchte **16** leuchtet und das Gerät zieht die Luft aus dem Beutel. Sobald die Luft abgesaugt wurde, erlischt die Kontrollleuchte **16**.
- 7) Sie können den Adapter A/B **18/19** nun vom Beutel entfernen.

Behälter vakuumieren

- 1) Schließen Sie einen Vakuumschlauch **17** an die Ansaugvorrichtung  **9** des Gerätes an.
- 2) Wählen Sie den passenden Adapter **18/19/20** für den Behälter, den Sie vakuumieren wollen und stecken Sie diesen auf den Vakuumschlauch **17**.
- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels **1** einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen  und  herunter, so dass der Gerätedeckel **1** einrastet und verriegelt ist.
- 4) Schließen Sie den Adapter **18/19/20** an die entsprechende Vorrichtung des Behälters an. Sehen Sie für weitere Informationen in die Bedienungsanleitung des Behälters.
- 5) Drücken Sie die Taste  **16**. Die Kontrollleuchte **16** leuchtet und das Gerät zieht die Luft aus dem Behälter. Sobald die Luft abgesaugt wurde, erlischt die Kontrollleuchte **16**.
- 6) Sie können die Adapter **18/19/20** nun vom Behälter und vom Gerät entfernen.

Reinigung

GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt.

ACHTUNG

Mögliche Beschädigung des Gerätes

- ▶ Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Gehäuseoberfläche angreifen können.
- ▶ Verwenden Sie keine harten oder scharfen Gegenstände, um eventuelle Klebereste von den Schweißdrähten **4** zu entfernen. Andernfalls können die Schweißdrähte **4** oder die Isolierung beschädigt werden.

Gerät reinigen

- ◆ Reinigen Sie die Gehäuseoberfläche mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Spülmittel.
- ◆ Wischen Sie den oberen **10** und den unteren Dichtungsring **5** sowie die Anpressdichtung **11** mit einem feuchten Tuch ab. Stellen Sie sicher, dass das Gerät wieder trocken ist, bevor Sie es erneut verwenden.

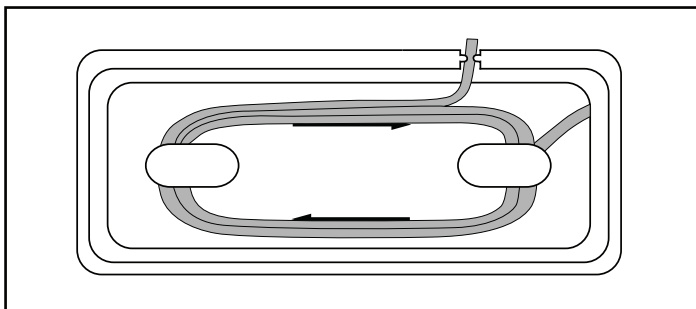
- ♦ Wischen Sie die Vakuumschläuche **17** sowie die Adapter **18/19/20** mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung können Sie diese Teile auch in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.
- ♦ Spülen Sie die Auffangschale für Flüssigkeiten, die sich zwischen dem unteren Dichtungsring **5** befindet, in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.



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

Aufbewahrung

Das Gerät hat eine integrierte Kabelaufwicklung **3** an der Gehäuseunterseite, auf die Sie das Netzkabel bei Nichtgebrauch aufwickeln können. Wickeln Sie das Netzkabel in Richtung der abgebildeten Pfeile um die Kabelaufwicklung **3**.



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

ACHTUNG

Mögliche Beschädigung des Gerätes

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

Entsorgung



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

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



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

Service

DE

Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT

Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH

Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 389891_2201

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

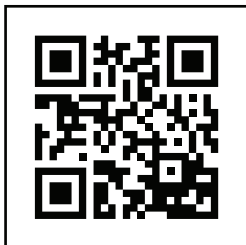
44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Ersatzteile bestellen

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



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

HINWEIS

- ▶ Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, wenden Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter.
- ▶ Bitte geben Sie immer die Artikelnummer (z. B. IAN 389891_2201), die Sie dem Titelblatt dieser Bedienungsanleitung entnehmen können, bei Ihrer Bestellung mit an.
- ▶ Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
01 / 2022 · Ident.-No.: SV125C5-012022-1

IAN 389891_2201